

1. Procedeu de producere a vinului de struguri, care prevede recoltarea manuală și sortarea strugurilor proaspeți, ambalarea acestora în pungi de vid, congelarea rapidă la o temperatură de $-47...-37^{\circ}\text{C}$, păstrarea strugurilor congelați, decongelarea strugurilor la o temperatură de $2...4^{\circ}\text{C}$, adăugarea pectinazei, presarea strugurilor într-o presă închisă ermetic la o temperatură de $0...3^{\circ}\text{C}$, adăugarea taninurilor în mustul obținut, limpezirea mustului sub strat de gaz inert timp de $10...14$ ore la o temperatură de $3...5^{\circ}\text{C}$, fermentarea mustului limpezit cu o cultură pură de drojzii timp de $7...9$ zile la o temperatură de cel mult 16°C , menținerea vinului pe sediment pentru autoliza drojdiilor, sub strat de gaz inert, timp de $28...30$ zile la o temperatură de $8...10^{\circ}\text{C}$, tragerea vinului de pe sediment, fără filtrare, într-un recipient etanș și păstrarea acestuia sub strat de gaz inert la o temperatură de $10...12^{\circ}\text{C}$.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care strugurii sunt ambalați în pungi a câte $10...15$ kg.
3. Procedeu, conform revendicărilor 1 - 2, în care pectinaza se adaugă în cantitate de $1...2$ g/per 100 kg, iar taninurile în cantitate de 10 g/per 100 kg.
4. Procedeu, conform revendicărilor 1 - 3, în care în calitate de gaz inert se utilizează azot sau dioxid de carbon.