

Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к производству вина в местах его реализации, например в ресторанах, барах, клубах и т. п.

Способ производства виноградного вина, согласно изобретению, предусматривает ручной сбор и сортировку свежего винограда, его упаковку в вакуумные пакеты, быстрое замораживание при температуре  $-47...-37^{\circ}\text{C}$ , хранение замороженного винограда, размораживание винограда при температуре  $2...4^{\circ}\text{C}$ , добавление пектиназы, прессование винограда в герметически закрытом прессе при температуре  $0...3^{\circ}\text{C}$ , добавление дубильных веществ в полученное сусло, осветление сусла под слоем инертного газа в течение  $10...14$  часов при температуре  $3...5^{\circ}\text{C}$ , брожение осветленного сусла на чистой культуре дрожжей в течение  $7...9$  дней при температуре не выше  $16^{\circ}\text{C}$ , выдержку вина на осадке для автолиза дрожжей, под слоем инертного газа, в течение  $28...30$  суток при температуре  $8...10^{\circ}\text{C}$ , снятие вина с осадка, без фильтрации, в герметичную емкость и его хранение под слоем инертного газа при температуре  $10...12^{\circ}\text{C}$ .

П. формулы: 4