

а 2014 0050

Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к способу производства мистеля.

Способ, согласно изобретению, включает переработку винограда с получением мезги, ее настаивание или электроплазмолиз, стекание мезги и прессование стекшей мезги с отделением сусла-самотека и прессового сусла, осветление сусел и направление прессового сусла на брожение с получением сухого вина и его последующей дистилляцией, спиртование осветленного сусла-самотека выдержанным винным дистиллятом до крепости 35...55% об., после чего мистель выдерживают в течение не менее 8 месяцев с перемешиванием один раз в месяц; при этом используется винный дистиллят полученный при выдержке сырого винного дистиллята, не менее одного года, в контакте с виноградными семенами, предварительно измельченными и обработанными термически, или с дубовой стружкой, с перемешиванием путем барботирования кислородом один раз в месяц.

П. формулы: 4