

1. Procedeu de fabricare a vinului licoros roșu, care include zdrobirea și desciorchinarea strugurilor de soiuri roșii cu obținerea mustuielii, sulfitarea acesteia cu 50-75 mg/kg dioxid de sulf, divizarea mustuielii în două părți relativ egale și macerarea acesteia până la inițierea fermentării alcoolice, după care, prima parte de mustuială se alcoolizează până la concentrația alcoolului de 28-34% vol. și se macerează suplimentar timp de cel puțin 2 zile, iar a doua parte de mustuială se sulfitează suplimentar cu 60-120 mg/kg dioxid de sulf și se macerează suplimentar până la inițierea repetată a fermentării alcoolice, ulterior, musturile ravac din ambele părți se amestecă între ele prin recirculație periodică în decurs de 1-3 zile, apoi urmează macerarea finală a mustuielii în decurs de cel puțin 10 zile, separarea vinului ravac, presarea boștinei și asamblarea tuturor fracțiilor de vin materie primă.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care recirculația musturilor ravac se efectuează de 2-3 ori pe zi în decurs de 1 oră.