

Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к способу производства красного ликерного вина.

Способ, согласно изобретению, включает дробление и гребнеотделение винограда красных сортов с получением мезги, ее сульфитирование 50-75 мг/кг диоксида серы, разделение сусла на две относительно равные части и ее настаивание до начала спиртового брожения.

После чего, первая часть мезги спиртуется до концентрации алкоголя 28-34% об. и дополнительно настаивается не менее 2 дней, а вторая часть мезги дополнительно сульфитируется 60-120 мг/кг диоксида серы и дополнительно настаивается до повторного начала спиртового брожения.

Потом, сусла-самотек из обеих частей смешиваются друг с другом путем периодической рециркуляции в течение 1-3 дней, затем следует окончательное настаивание мезги в течение не менее 10 дней, отделение самотечного вина, прессование стекшей мезги и ассамблирование всех фракций виноматериала.

П. формулы: 2