

1. Procedeu de fabricare a vinului roșu sec cu un conținut sporit de substanțe biologice active, care include zdrobirea și desciorchinarea strugurilor cu un conținut de zaharuri de cel puțin 220 g/L cu obținerea mustuielii, adăugarea în aceasta a semințelor proaspete de struguri de soiuri roșii în cantitate de 30...50% din conținutul acestora în mustuială, fermentarea-macerarea mustuielii cu căciulă plutitoare în decurs de 15...21 zile la temperatura de 24...28°C, separarea vinului tânăr și limpezirea acestuia, totodată fermentarea-macerarea include fermentarea tumultuoasă în decurs de 5...7 zile cu amestecare de 2...3 ori pe zi în decurs de 10...15 min și postfermentarea cu amestecare de 6...8 ori pe zi în decurs de 15...20 min sub o presiune de 50...150 kPa a dioxidului de carbon degajat.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care se utilizează soiuri de struguri roșii cu o rezervă tehnologică înaltă de substanțe fenolice și colorante, precum și cu un conținut mare de semințe.