

Procedeu de fabricare a vinului roșu sec cu conținut sporit de substanțe biologice active, care include tratarea strugurilor cu frig la temperatura de $-5...0^{\circ}\text{C}$ în decurs de 12...24 ore, zdrobirea și desciorchinarea strugurilor cu obținerea mustuielii, scurgerea din aceasta a unei părți de must în cantitate de 2...10%, macerarea-fermentarea mustuielii în decurs de 5...10 zile cu amestecare periodică, după care urmează separarea, postfermentarea și limpezirea vinului tânăr, totodată, se utilizează struguri cu un conținut de zaharuri de cel puțin 22%, cu o rezervă tehnologică înaltă de substanțe fenolice și colorante, precum și cu un conținut mare de semințe.