

**99-0212**

Изобретение относится к виноделию, а именно к способам производства красных столовых вин.

Предлагаемый способ предусматривает дробление винограда красных сортов с получением мезги, отделение сусла, его ферментацию с получением молодого вина, используемого для последующей экстракции, экстракцию стекшей мезги молодым вином, полученным ранее, после которой красное столовое вино отделяют посредством стекания и прессования, причем отделение сусла осуществляют путем постепенного введения мезги в молодое вино в объемном соотношении 1,0 : (0,85...1,25) и параллельно со стеканием смеси сусла и молодого вина составляющего 0,94...1,06 частей от объема введенной мезги, а экстракцию стекшей мезги осуществляют одновременно с совместной ферментацией муста и молодого вина до достижения у красного столового вина оптимального состава и качества.

Технический результат изобретения состоит в ускорении флотации мезги и оптимизации условий ферментации и экстракции мезги.