

Procedeu de fabricare a vinului natural sec aromatizat, care prevede macerarea ingredientelor vegetale aromatice cu mustul supus fermentării, decantarea de pe drojdie a vinului obținut, limpezirea, cleirea, filtrarea produsului finit, **caracterizat prin aceea că** ingredientele vegetale aromatice în prealabil sunt tratate cu must încălzit până la temperatura 40...45°C timp de 15...30 min, iar durata optimă a macerării constituie 60...90 ore.