

Invenția se referă la industria vinicolă și poate fi folosită la fabricarea vinurilor naturale seci aromatizate.

Esența invenției constă în aceea că ingredientele vegetale aromatice se macerează în mustul supus fermentării, vinul obținut se decantează de pe drojdie, se limpezește, se supune cleirii și se filtrează, totodată ingredientele vegetale aromatice se tratează în prealabil cu must încălzit până la temperatura 40...45°C timp de 15...30 min, durata macerării constituind 60...90 ore.

Rezultatul invenției constă în prepararea unui vin natural sec aromatizat de calitate înaltă printr-un procedeu de fabricare simplu și necostisitor.