

Изобретение относится к винодельческой промышленности и может применяться в производстве натуральных сухих ароматизированных вин.

Сущность изобретения состоит в том, что растительные ароматические ингредиенты мацерируют в бродящем сусле, полученное вино снимают с дрожжей, осветляют, оклеивают и фильтруют, причем растительные ароматические ингредиенты предварительно обрабатывают сусликом, нагретым до температуры 40...45°C в течение 15...30 мин., продолжительность мацерирования составляет 60...90 часов.

Результат изобретения состоит в приготовлении натурального сухого ароматизированного вина высокого качества простым и недорогим способом.