

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

Esența invenției constă în aceea că ingredientele vegetale aromatizante se macerează în mustul supus fermentării, vinul obținut se scoate de pe drojdii, se limpezește, se supune sleirii și se filtrează, totodată ingredientele vegetale aromatizante în prealabil se tratează cu must încălzit până la temperatura de 40...45°C timp de 15...30 min și se introduc în must concomitent cu maiua de levuri selecționate, lăsându-le în contact cu mustul fermentat timp de 60...90 de ore.

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