

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности к производству выдержанных вин.

Сущность изобретения состоит в том, что способ получения выдержанных вин предусматривает производство молодого вина, обработку дубовой стружки, производство дубового экстракта и введение его в молодое вино. Обработку дубовой стружки осуществляют сульфитированным вином при концентрации сернистого ангидрида 250...500 мг/л. Производство экстракта осуществляют обработкой дубовой стружки молодым вином в соотношении 1:(10...20) при температуре хранения-выдержки вина. Введение дубового экстракта в вино осуществляется в два последовательных этапа: на первом этапе экстракт смешивают с частью молодого вина, составляющей 10...50% общего его объема, и после хранения-выдержки обработанного вина на втором этапе его смешивают с оставшимся объемом молодого вина и подвергают дополнительному хранению- выдержке.

Результат изобретения состоит в повышении качества произведенного вина.