

Procedeu de obținere a distilatului de vin pentru brandy, care include obținerea vinului materie primă cu utilizarea musturilor fracțiilor II și III de presă și distilarea lui, caracterizat prin aceea că obținerea vinului materie primă se efectuează prin fermentarea unui amestec ce conține suc de difuzie și musturile fracțiilor II și III de presă în raport de 1: 0,3...1 respectiv, zahăr sau melasă până la concentrația zaharurilor de 140...200 g/dm<sup>3</sup>, precum și maia de cultură pură de levuri.