

Procedeu de fabricare a vinului roșu de masă care include zdrobirea și desciorchinarea strugurilor cu obținerea mustuielii, fermentarea-macerarea într-un vas închis ermetic sub presiunea dioxidului de carbon degajat la fermentare cu evacuarea periodică a acestuia, scurgerea mustului fermentat și presarea boștinei, caracterizat prin aceea că fermentarea-macerarea se petrece până la echilibrarea conținutului de antociani în fazele lichidă și solidă, prima evacuare a dioxidului de carbon se efectuează la valorile presiunii de 300...500 kPa, iar următoarele evacuări la 100...150 kPa.