

Procedeu de fabricare a vinurilor naturale cu zahăr rezidual care include fabricarea vinului sec, îmbogățirea vinului sec cu zaharuri, caracterizat prin aceea că îmbogățirea vinului cu zaharuri se efectuează prin refrigerarea rapidă a acestuia la o temperatură de la -10 până la -12°C cu o perioadă de criostatare în condiții izotermice de 4...8 ore și separarea ulterioară a gheții formate în cantitate de $1/4$. . . $2/3$ de la volumul inițial al vinului.