

Procedeu de fabricare a vinului natural sec roșu care include zdrobirea și desciorchinarea strugurilor, sulfitarea mustuiei, tratarea termică la temperatura de 65...70°C în decurs de 15...20 min cu autorăcire ulterioară, separarea mustului, administrarea levurilor active uscate în cantitate de 0,1...0,3 g/dm<sup>3</sup>, fermentarea mustului, totodată în procesul fermentării mustul se separă de sedimentul de drojdii de 4...6 ori, la diminuarea conținutului de zaharuri cu 20...40 g/dm<sup>3</sup>, cu administrarea repetată a levurilor active uscate în mustul limpezit după fiecare separare.