

а 2006 0065

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности к способу производства натурального сухого красного вина.

Способ, согласно изобретению, включает дробление и гребнеотделение винограда, сульфитацию мезги, термообработку при температуре 65...70 °С в течение 15...20 мин с последующим самоохлаждением, отделение сусла, внесение активных сухих дрожжей в количестве 0,1...0,3 г/дм³, брожение сусла, при этом в процессе брожения сусло отделяется от дрожжевого осадка 4...6 раз, при снижении содержания сахаров на 20...40 г/дм³, с повторным внесением активных сухих дрожжей в осветленное сусло после каждого отделения.

П. формулы: 1