

1. Procedeu de madeirizare a vinului, care prevede recepționarea strugurilor, zdrobirea și desciorchinarea lor, sulfitarea mustuielii și termomacerarea ei, separarea mustului și fermentarea lui, condiționarea vinului și madeirizarea lui în prezența doagei de stejar cu administrarea oxigenului în timpul agitării, maturarea, stabilizarea și îmbutelierea produsului finit, **caracterizat prin aceea că** după fermentare în vin se administrează concentrat de vinasă până la atingerea conținutului substanțelor fenolice de 750-800 mg/dm³, totodată oxigenul se administrează în doza de 10-12 mg/dm³ o dată pe zi până la atingerea dozei totale de 350-500 mg/dm³, iar maturarea se efectuează 1,0-1,5 luni.
2. Procedeu conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** concentratul de vinasă se obține din vinasă tratată cu bentonită activată și flocculant în doze de 0,4-1,0 g/dm³ și 20-40 mg/dm³, respectiv, cu menținerea timp de 30-40 min și demetalizarea până la o concentrație a fierului de 3-4 mg/dm³, după care vinasă se filtrează și se concentrează în vid la temperatura de 60-80°C și presiunea de 15-30 kPa.