

Invenția se referă la industria vinicolă, în special la un procedeu de madeirizare a vinului.

Procedeul de madeirizare a vinului include recepționarea strugurilor, zdrobirea și desciorchinarea lor, sulfatarea 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. Noutatea invenției constă în aceea că după fermentare în vin se administrează concentrat de vinasă până la atingerea conținutului substanțelor fenolice de 750...800 mg/dm³, 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. 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.

Rezultatul invenției constă în majorarea extractivității vinului, în ameliorarea gustului și aromei produsului finit.