

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности к мадеризации вина.

Сущность изобретения состоит в том, что процесс мадеризации вина включает приемку гроздей, дробление и отделение их от гребней, сульфитирование мезги и термомацерацию ее, отделение сусла и ферментацию его, кондиционирование вина и мадеризацию его в присутствии дубовой клепки с дозированием кислорода при перемешивании, выдержку, стабилизацию и розлив готового продукта. Новизна изобретения состоит в том, что после ферментирования в вино вводят концентрат винной барды до достижения содержания фенольных веществ $750-800 \text{ мг/дм}^3$, мадеризацию осуществляют при дозировании кислорода $10-12 \text{ мг/дм}^3$ раз в день до достижения общей дозы $350-500 \text{ мг/дм}^3$, а выдержку осуществляют 1,0-1,5 месяцев. Концентрат винной барды получают из винной барды, обработанной активированным бентонитом и флокулянтom в дозах $0,4-1,0 \text{ г/дм}^3$ и $20-40 \text{ мг/дм}^3$ соответственно, с выдержкой в течение 30-40 мин и деметаллизацией до концентрации железа $3-4 \text{ мг/дм}^3$, после чего фильтруют и концентрируют под вакуумом при температуре $60-80^\circ\text{C}$ и давлении 15-30 кРа.

Результат изобретения состоит в увеличении экстрактивности вина, в улучшении вкуса и аромата конечного продукта.