

Procedeu de prelucrare a strugurilor cu boabe negre, care include recepționarea strugurilor, dirijarea acestora în buncărul unei prese hidraulice cu fălci sau unei prese pneumatice, tratarea strugurilor cu must alb care conține 2% de iodamidon, cu temperatura de 40°C, într-un raport de 10-30 dal/t, timp de 5-10 min, după care mustul alb cu iodamidon se recuperează pentru reutilizare, apoi strugurii se tratează termic cu must alb cu temperatura de 70-75°C, în raport de 30-40 dal/t, timp de 5-10 min cu recuperarea mustului alb pentru reutilizare, strugurii tratați se presează, se separă mustul roșu în cantitate de 30-45 dal/t care se dirijează la fabricarea sucului de struguri; ulterior în strugurii parțial presăți se administrează piro-sulfat de potasiu în doză de 0,07±0,02 kg/t, acid dihidroxifumaric în doză de 0,07±0,01 kg/t, și, optional, cenușă obținută la arderea coardelor anuale de viță-de-vie în doză de 0,5 kg/t, după care se administrează must roșu cu temperatura de 40-50°C, în doză de 30 dal/t cu menținere ulterioară timp de 5-10 min până la atingerea temperaturii de 25-30°C, urmată de presarea definitivă și dirijarea mustului roșu la fabricarea vinului.