

Procedeu de fabricare a vinului roșu sec, care prevede zdrobirea și desciorchinarea strugurilor cu un conținut scăzut de compuși fenolici cu obținerea mustuielii, macerarea-fermentarea acesteia cu căciulă plutitoare, eliminarea semințelor sedimentate în primele 3...5 zile de la formarea căciulii, adăugarea în mustuială, la a 6-a zi de la formarea căciulii, a semințelor de struguri de soiuri cu bob negru tratate termic, în proporție de 25...50% din cantitatea semințelor rămase, după care se efectuează macerarea-fermentarea mustuielii în decurs de 8...12 zile, totodată semințele de struguri sunt tratate la temperatura de 40...45°C în decurs de 3...4 zile.