

s 2018 0081

Изобретение относится к винодельческой промышленности, а именно к способу производства красного сухого вина с повышенным содержанием биологически активных веществ.

Способ, согласно изобретению, включает дробление и гребнеотделение винограда с содержанием сахаров не менее 220 г/л с получением мезги, добавление в нее свежих семян винограда красных сортов в количестве 30...50% от их содержания в мезге, брожение-настаивание мезги с плавающей шапкой в течение 15...21 дня при температуре 24...28°C, отделение молодого вина и его осветление, при этом брожение-настаивание включает бурное брожение в течение 5...7 дней с перемешиванием 2...3 раза в день по 10...15 мин и дображивание с перемешиванием 6...8 раз в день по 15...20 мин под давлением диоксида углерода 50...150 кПа.

П. формулы: 2