

1. Procedeu de fabricare a vinului materie primă destinat distilării, care prevede culesul manual sau mecanizat al strugurilor, zdrobirea acestora cu sau fără desciorchinare cu obținerea mustuielii proaspete, introducerea în mustuială a burbelor lichide sedimentate și flotote, separate dintr-un must înainte de declanșării în acesta a fermentării tumultuoase, macerarea de lungă sau de scurtă durată a amestecului de mustuiala și burbe, dirijarea acestuia la scurgere și presare, direcționarea mustului obținut la fermentarea alcoolică, separarea din must, înainte de declanșării fermentării tumultuoase, a burbelor lichide sedimentate și flotote, fermentarea alcoolică a mustului, tragerea vinului de pe precipitatul de burbe și drojdie cu păstrarea opțională ulterioară a vinului tânăr sec până la distilare, totodată burbele sunt separate dintr-un must, cu aceeași sau cu altă destinație, în cantitate de 10-20% din volumul mustului și se introduc în mustuială în cantitate sumară de 10-30 dal burbe/tonă de mustuială.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care macerarea de scurtă durată a amestecului de mustuială și burbe se efectuează în procesul transvazării, scurgerii și presării timp de cca 2-4 ore, iar macerarea de lungă durată se efectuează prin menținere în vase timp de cca 12-18 ore.
3. Procedeu, conform revendicărilor 1-2, în care, după separarea burbelor, în mustul parțial limpezit se administrează maia de levuri selecționate.