

Процес виробництва марочного білого столового вина, що передбачає дроблення винограду з гребеневідділенням, одержання м'язги, її сульфітацію, пресування, зброджування сусла на чистій культурі дріжджів, витримування виноматеріалів на дріжджовому осаді, зняття з дріжджового осаду, купажування виноматеріалів і обробку, який **відрізняється** тим, що переробляють виноград сортів Сухолиманський білий і Біанка, сусло настоюють на вичавках 12-14 годин, а витримку виноматеріалів на дріжджовому осаді здійснюють протягом 42-47 днів, при цьому перед обробкою виноматеріали купажують у співвідношенні 1,2:0,8.