

Процесс производства марочного белого столового вина, который предусматривает дробление винограда с гребнеотделением, получение мезги, ее сульфитацию, прессование, сбраживание сусла на чистой культуре дрожжей, выдерживание виноматериалов на дрожжевом осадке, снятие с дрожжевого осадка, купажирование виноматериалов и обработку, причем перерабатывают виноград сортов Сухомлинский белый и Бианка, сусло настаивают на выжимках 12-14 часов, а выдержку виноматериалов на дрожжевом осадке осуществляют на протяжении 42-47 суток, при этом перед обработкой виноматериалы купажируют в соотношении 1,2:0,8.