

Спосіб виробництва марочного десертного лікерного білого вина, який включає подрібнення винограду на валкових дробарках з відділенням гребенів, гнилих та пошкоджених ягід, сульфитацію одержаної м'язги, настоювання сусла на м'яззі з перемішуванням, пресування м'язги після закінчення настоювання, збродження сусла з його подальшим спиртуванням, декантацію з осаду, зняття освітлених виноматеріалів з дріжджового осаду, витримку загальним терміном два роки, розлив оброблених виноматеріалів, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують виноград сорту Мускат білий з масовою концентрацією цукрів не менше 260 г/дм^3 і масовою концентрацією титрованих кислот $5,0\text{--}8,0 \text{ г/дм}^3$, при цьому сусло зброджують на чистій культурі дріжджів при температурі не більше $+22^\circ\text{C}$ до накопичення спирту не менше $1,2\%$ об., після чого сусло спиртується спиртом етиловим ректифікованим для одержання в готовому вині необхідних кондицій за спиртом та цукром, причому витримування загальним терміном два роки здійснюють в дубовій тарі при температурі від $+12^\circ\text{C}$ до $+15^\circ\text{C}$, причому на першому році витримування проводять оклеювання виноматеріалів, при необхідності з деметалізацією, та одне - два відкритих переливання, а на другому році витримки - одне-два закритих переливання, і у випадку прояви схильності до помутніння - дообробку виноматеріалів для досягнення розливостійкості.