

Способ производства марочного десертного ликерного белого вина, которое предусматривает измельчение винограда на валковых дробилках с отделением гребней, гнилых и поврежденных ягод, сульфитацию полученной мезги, настаивание сусла на мезге с перемешиванием, прессование мезги после окончания настаивания, сбраживание сусла на чистой культуре дрожжей при температуре не более +22°C до накопления спирта не менее 1,2% об. с его последующим спиртованием спиртом этиловым ректифицированным, декантацию из осадка, снятие освещенных виноматериалов из дрожжевого осадка, выдержку общим сроком два года в дубовой таре при температуре от +12°C до +15°C и разлив обработанных виноматериалов. Как сырье используют виноград сорта Мускат белый с массовой концентрацией сахаров не менее 260 г/дм<sup>3</sup> и массовой концентрацией титрованных кислот 5,0-8,0 г/дм<sup>3</sup>. При этом на первом году выдерживания проводят оклеивание виноматериалов, при необходимости с демееталлизацией, и одно - два открытых переливания, а на втором году выдержки - одно-два закрытых переливания, и в случае проявления склонности до помутнения - дообработку виноматериалов для достижения разливаемости.