

Спосіб виробництва марочного десертного лікерного білого вина, який передбачає подрібнення винограду на валкових дробарках з відділенням гребенів, гнилих та пошкоджених ягід, сульфитацію одержаної м'язги, настоювання суслу на м'яззі з перемішуванням, пресування м'язги після закінчення настоювання, збродження суслу на чистій культурі дріжджів при температурі не більше  $+22^{\circ}\text{C}$  до накопичення спирту не менше 1,2% об. з його подальшим спиртуванням спиртом етиловим ректифікованим, декантацію з осаду, зняття освітлених виноматеріалів з дріжджового осаду, витримку загальним терміном два роки в дубовій тарі при температурі від  $+12^{\circ}\text{C}$  до  $+15^{\circ}\text{C}$  та розлив оброблених виноматеріалів. Як сировину використовують виноград сорту Мускат білий з масовою концентрацією цукрів не менше  $260\text{ г/дм}^3$  і масовою концентрацією титрованих кислот 5,0 -  $8,0\text{ г/дм}^3$ . При цьому на першому році витримання 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.