

Изобретение касается способа производства ординарного десертного сладкого розового вина, которое предусматривает переработку винограда сортов Мускат розовый (80-90%), Мускат белый, Мускат черный, Алеатико, Пино серый (20-10%) с отделением гребней, сульфитацию полученной мезги, отделение сусла, прессование, сбраживание сусла на чистой культуре дрожжей с его одновременным спиртованием, снятие освещенных виноматериалов из дрожжевого осадка, эгализацию и купажирование виноматериалов, отдых и разлив готовой продукции.