

Винахід стосується способу виробництва ординарного десертного солодкого рожевого вина, який передбачає переробку винограду сортів Мускат рожевий (80-90%), Мускат білий, Мускат чорний, Алеатіко, Піно сірій (20-10%) з відділенням гребенів, сульфітацію одержаної м'язги, відокремлення сусла, пресування, збродження сусла на чистій культурі дріжджів з його одночасним спиртуванням, знімання освітлених виноматеріалів з дріжджового осаду, егалізацію та купажування виноматеріалів, відпочинок та розлив готової продукції.