

Способ производства столового красного вина, предусматривающий дробление винограда с гребнеотделением, сбраживание сусла на мезге по-красному с плавающей шапкой, отделение бродящего сума от мезги, сульфитацию, осветление, выдержку, отличающийся тем, что используют новый комплексноустойчивый сорт винограда «Рубин таировский» с содержанием сахара 18,5-21 г/100 см<sup>3</sup>, а сусло сбраживают на мезге до полного исчезновения сахара в течение 7-10 суток, выдержку осуществляют 1,5 года.