

Способ производства марочного десертного ликерного вина, предусматривающий дробление винограда с гребнеотделением, сбраживание сусла на мезге, отделение сброженного сусла, спиртование, купажиrowание крепленого виноматериала и концентриrowанного сусла, выдержку, **отличающийся** тем, что производят купажиrowание десертного полусладкого виноматериала, приготовленного из смеси сортов винограда Лидия, Отелло, Изабелла, Роджерс, взятых в равных количествах, концентриrowанного сусла, в качестве которого используют бекмес сахаристостью 60 - 70г/100см³ из тех же сортов винограда, и крепленого полусухого виноматериала, изготовленного из винограда сорта Сухолиманский белый, при этом купаж указанных компонентов перед выдержкой подвергают циклической тепловой обработке в течение 60 - 80 дней 4 - 6 циклами путем нагревания до температуры 40 - 50°С и охлаждения до 10 - 15°С.