

Способ производства натурального вина с остаточным виноградным сахаром, включающий извлечение сусла, его обработку, разделение на две части, одну из которых сбраживают до получения сухого виноматериала, а из второй части сусла получают сладкий виноматериал с его последующей выдержкой, и купажируют, **отличающийся** тем, что вторую часть сусла концентрируют путем вымораживания до содержания сахара 40 - 45%, после чего сбраживают до накопления спирта 10 - 12 об.%, причем сладкий выдержанный виноматериал вводят в купаж в количестве 5 - 40% от общего объема получаемого вина.