

Винахід належить до виноробної промисловості. Спосіб включає витяг сусла, його обробку, поділ на дві частини, одну з яких зброджують до одержання сухого виноматеріалу, а із другої частини сусла одержують солодкий виноматеріал з його наступною витримкою, і купажування. Другу частину сусла концентрують шляхом виморожування до вмісту цукру 40 - 45%, після чого зброджують до накопичення спирту 10–12 об. %, причому солодкий витриманий виноматеріал вводять у купаж у кількості 5-40% від загального об'єму одержуваного вина.