SIKORY

Технология производства

Розовые сухие вина

Ручной сбор винограда

↓

Сортировка винограда на инспекционном столе

Ветка 1:

↓

Пресование винограда целыми гроздями

↓

Осветление сусла

12-48 часов

↓

Снятие с осадка

Ветка 2:

↓

Гребнеотделение

↓

Дробление

↓

Кратковременная мацерация

24 часа • 6-8°C

↓

Прямой отбор сока

↓

Осветление сусла

12-48 часов

↓

Снятие с осадка

Общая часть:

↓

Спиртовое брожение

↓

Снятие с осадка

↓

Выдержка в нерж. стали

8 месяцев • 12 °C,

↓

Ассамбляж с оклейкой

↓

Фильтрация

↓

Электродиализ

↓

Розлив

↓

Выдержка в бутылке

не менее 6 месяцев (Сикоры)

↓

Оформление

Этикетка • Воск • ФСМ