Planowany 15-litrowy nastaw to wino wytrawne/półwytrawne o niskiej kwasowości 5,5 do 6,0 g/l i zawartości alkoholu około 12,5 %. Wino ma być ekstraktywne i dość aromatyczne oraz niezbyt kwaśne.

Sok z dojrzałych słodkich owoców aronii uzyskano za pomocą sokownika. Wszystkie owoce były sukcesywnie dodawane do urządzenia i przesypywane cukrem (1 kg cukru na 9 kg owoców, który wliczono w ogólny bilans cukru). Kwasowość soku uzyskanego z sokownika wynosiła 7,5 g/l. Szacowana zawartość cukru w owocach aronii 30 g/l. Na podany poniżej przepis potrzebujemy około 9 kg aronii.

Skład nastawu:

- sok z aronii 7 l.
- sok z czarnej porzeczki 1 l.
- sok z malin 0,2 l (dodatek nieobowiązkowy).
- sok z czarnego bzu 0,4 l.
- rodzynki 0,4 kg.
- cukier 2,8 kg w postaci syropu (około 5,5 l. )
- pożywka DAP 4g.
- pożywka KOMBI 10 g.
- drożdże Fermicru VR5.
- pektopol.

Cukier - 2 kg rozpuszczamy w 4 litrach wody i po ostudzeniu łączymy z sokami (z aronii, czarnej porzeczki, czarnego bzu, malin - wszystkie z sokownika). Dodajemy pożywkę oraz uwodnione drożdże oraz enzym pektolityczny. Kiedy drożdże dobrze opanują nastaw (potrzeba na to około dwóch do trzech dni) dodajemy rodzynki. Aronia fermentuje niezbyt łatwo więc zastosowanie obu pożywek i wskazanych drożdży jest zalecane. Dodatkowo, szczep Fermicru VR5 w tego typu winie czerwonym, po dojrzeniu, daje doskonały profil aromatyczny.
Po około dwóch tygodniach fermentacji (kiedy poziom cukru w nastawie spadnie do około 5 Bx.), dodajemy pozostałą porcję cukru 0,8 kg rozpuszczoną w 0,4 l wody. Nastaw uzupełniamy wodą do objętości 15 l.
Fermentacja zazwyczaj przebiega spokojnie i stabilnie. Kiedy poziom cukru spadnie do około 0

Bx zlewamy delikatnie znad osadów do balonu o mniejszej pojemności, najlepiej pod korek i siarkujemy. Po drugim zlaniu, zawartość balonu możemy uzupełnić niewielką ilością wina czeremchowego - technicznego (do 4% objętości) jeżeli takowe posiadamy. Dokonujemy pomiaru kwasowości i ewentualnie regulujemy jej poziom za pomocą regulatora kwasowości (mieszanka kwasów winowego, jabłkowego i cytrynowego). Dodajemy też około 10 g/15 l wina płatków dębowych z Biowinu. Zdaniem autora przepisu są to najlepsze płatki dębowe na rynku, dające bardzo szlachetny posmak beczki.
Po trzecim zlaniu wino należy dosłodzić tak, aby uzyskać poziom cukru około 20 - 40 g/l, zasiarkować i przelać do butelek. Czas dojrzewania wina z aronii to minimum dwa lata. Zalecany jest czas dłuższy, trzy lata lub więcej. Zastosowanie drożdży Fermicru VR5 daje bezproblemową fermentację wina z aronii, wytworzenie znakomitego bukietu i zabezpieczenie wina przed wypadaniem dużej ilości barwnika. Uzyskuje się wino taniczne, bardzo aromatyczne, zrównoważone o niskiej kwasowości, typu południowego. Zdaniem autora przepisu, oprócz odpowiedniego szczepu winogron, aronia jest najlepszym krajowym surowcem na wino tego typu.

