

1. Procedeu de obținere a acidifiantului de cupaj din struguri și mere, care include inspectarea, sortarea și spălarea strugurilor cu un conținut de substanțe uscate hidrosolubile de 10,0...13,9% și aciditatea titrabilă, recalculată în acid malic, de 1,5...2,8%, desciorchinarea, zdrobirea bobitelor, tratarea mustuielii obținute cu enzime pectolitice timp de 30...45 min, presarea acesteia, deburbarea și filtrarea mustului obținut, cupajarea mustului cu acidifiant din mere în proporție de 45...60%, omogenizarea și tratarea termică la temperatura de 70...72°C timp de 20...25 min, totodată acidifiantul din mere este obținut printr-un procedeu care include recepția merelor cu un conținut de substanțe uscate hidrosolubile de 10,0...11,9% și aciditatea titrabilă, recalculată în acid malic, de 1,7...3,0%, spălarea, zdrobirea acestora, tratarea mustuielii obținute cu enzime pectolitice și amilolitice în decurs de 25...30 min, presarea acesteia, deburbarea, limpezirea, filtrarea mustului obținut și tratarea termică la temperatura de 60°C timp de 20 min.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care tratarea mustuielii de struguri cu enzime pectolitice se efectuează în doză de 2,8...3,0 g/100 kg la temperatura de 45...50°C.