

1. Procedeu de producere a acidulantului din struguri de soiuri *Vitis labrusca*, care include inspectarea, sortarea și spălarea strugurilor cu un conținut de substanțe uscate de 10,0...13,9% și aciditatea titrabilă de 1,21...2,50%, recalculată în acid tartric, blanșarea acestora la temperatura de 78...80°C timp de 2...3 min, desciorchinarea, zdrobirea bobîțelor, tratarea mustuielii obținute cu enzime pectolitice în decurs de 12...15 min, presarea, deburbarea și filtrarea mustului obținut, răcirea până la temperatura de 0...1°C cu menținere timp de 45...48 ore, filtrarea și tratarea termică la temperatura de 84...86°C timp de 20 min.
2. Procedeu de producere a sucului din struguri de soiuri *Vitis labrusca*, care include inspectarea, sortarea și spălarea strugurilor cu un conținut de substanțe uscate de 14,0...18,0% și aciditatea titrabilă de 0,7...1,2%, recalculată în acid tartric, blanșarea acestora la temperatura de 78...80°C timp de 2...3 min, desciorchinarea și zdrobirea bobîțelor, tratarea mustuielii obținute cu enzime pectolitice în decurs de 12...15 min, presarea, deburbarea și filtrarea mustului obținut, răcirea până la temperatura de 0...1°C cu menținere timp de 45...48 ore, filtrarea, tratarea termică la temperatura de 84...86°C timp de 25 min.
3. Procedeu, conform revendicărilor 1 și 2, în care tratarea mustuielii cu enzime pectolitice se efectuează în doză de 28...30 mg/dm³ la temperatura de 45...50°C.
4. Procedeu, conform revendicării 1, în care după tratarea termică opțional se efectuează concentrarea acidulantului până la un conținut de substanțe uscate de 30...32%.