

1. Procedeu de obținere a acidifiantului natural din mere, care include recepția merelor cu un conținut de substanțe uscate de 10,0...13,9% și aciditatea titrabilă, recalculată în acid malic, de 1,7...3,0%, spălarea, zdrobirea acestora, încălzirea mustuielii obținute până la 45...50°C, tratarea cu enzime pectolitice și amilolitice în decurs de 25...30 min, presarea, deburbarea, limpezirea, filtrarea mustului obținut și tratarea termică la temperatura de 60°C timp de 20 min.
2. Procedeu de obținere a acidifiantului concentrat din mere, care include recepția merelor cu un conținut de substanțe uscate de 10,0...13,9% și aciditatea titrabilă, recalculată în acid malic, de 1,7...3,0%, spălarea, zdrobirea acestora, încălzirea mustuielii obținute până la 45...50°C, tratarea cu enzime pectolitice și amilolitice în decurs de 25...30 min, presarea, deburbarea, limpezirea, filtrarea mustului obținut, tratarea termică la temperatura de 60°C timp de 20 min și concentrarea la temperatura de 50°C și presiunea de 0,95 bar până la un conținut de substanțe hidrosolubile de 55°Brix.
3. Procedeu, conform revendicărilor 1 și 2, în care tratarea mustuielii cu enzime pectolitice și amilolitice se efectuează în doze de 28,0...30,0 mg/kg și de 10,0 mg/kg respectiv.
4. Procedeu, conform revendicărilor 1-3, în care limpezirea se efectuează cu silicagel și gelatină timp de 30 min.