

**Revendicare:**

Procedeu de producere a extractului, pentru băuturi alcoolice, care prevede extragerea triplă a materiei prime de fenol prelucrate pe cale termică cu soluții din spirt și separarea extractelor după fiecare stadiu, amestecarea lor, deburbarea și filtrarea ulterioară, caracterizat prin aceea că extragerea se efectuează cu soluții din spirt cu o tărie de 65-75% volum, 38-42% volum și 18-22% volum, înainte de cel de-al treilea stadiu al extragerii soluția din spirt fiind acidulată cu acid citric până la pH 2,5-3,5, iar odată cu finalizarea extragerii extractele doi și trei sunt combinate, se introduce în ele vacuum-maț până la conținutul zaharurilor de 8-12 g/100 cm<sup>3</sup>, acid ascorbic câte 0,5-3,0 g/dm<sup>3</sup> și sunt supuse prelucrării termoacide la 55-75°C timp de 5-10 zile, după care se răcesc și, înainte de deburbarea lor, toate fracțiunile extractelor se amestecă.