

**Revendicari:**

1. Procedeu de producere a alcoolului etilic, care prevede acidularea melasei cu acid sulfuric sau clorhidric, diluarea ei cu apă, introducerea substanțelor nutritive, levurilor, rediluarea melasei, fermentarea amestecului obținut, distilarea și rectificarea lui, caracterizat prin aceea că melasa se acidulează până la pH 2,8-3,4, se diluează și rediluează cu deșeuri viti-vinicole, așa ca levuri-rămășițe și/sau borhot divin și/sau suc de difuzie din boștină, iar fermentarea se produce cu levuri autolizate la o doză de 2,0-4,0% vol.
2. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că levurile autolizate se prepară din levuri-rămășițe ale producerii vinului de masă amestecate cu deșeuri viti-vinicole și/sau melasă la o proporție de 1:2.