

**Revendicări:**

1. Procedeu de fabricare a elixirului vitaminos din struguri care prevede zdrobirea strugurilor, încălzirea mustului cu boștină, maturarea, răcirea și separarea mustului de la boștină, introducerea culturii pure de drojzii, fermentarea, alcoolizarea și separarea mustului alcoolizat-fermentat de precipitat, **caracterizat prin aceea că** încălzirea mustului cu boștină se efectuează în două etape, prima din care se efectuează la temperatura de 45-48<sup>0</sup>C timp de 10-15 ore, iar în a doua etapă temperatura se ridică până la 50-70<sup>0</sup>C timp de 10-15 ore, în calitate de cultură pură de drojzii fiind utilizate drojdiile de tip floculos.
2. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** se utilizează o cultură pură de drojzii de tip floculos de rase locale.
3. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** după separarea mustului alcoolizat-fermentat în el se introduc vitaminele B<sub>12</sub>, B<sub>15</sub> și acidul orotic.