

95-0183

**Rezumat:**

Invenția se referă la vinificație și poate fi utilizată pentru fabricarea elixirului vitaminos natural.

Procedeul de fabricare a elixirului vitaminos din struguri constă în zdrobirea strugurilor, încălzirea mustului cu boștină, maturarea, răcirea și separarea mustului de boștină, introducerea culturii pure de drojdii, fermentarea, alcoolizarea și separarea mustului alcoolizat fermentat de precipitat, în care 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 la etapa a doua temperatura se ridică până la 50-70<sup>0</sup>C timp de 10-15 ore, în calitate de cultură pură de drojdii fiind utilizate drojdiile locale de tip floculos.

Rezultatul tehnic constă în extragerea mai completă și păstrarea vitaminelor din grupul B din struguri.

Revendicări: 3