

95-0183

Изобретение относится к виноделию и может быть использовано при производстве виноградного витаминного эликсира.

Способ предусматривает дробление винограда, нагревание суслу с мезгой, выдержку, охлаждение и отделение суслу от мезги, внесение в суслу чистой культуры дрожжей, сбраживание, спиртование и снятие спирто-сброженного суслу с осадка, в котором нагрев суслу с мезгой осуществляют в две стадии, первую из которых проводят при температуре 45-48оС в течение 10-15 часов, а во второй температура поднимается до 50-70оС в течение 10-15 часов, при этом в качестве чистой культуры дрожжей используют местные дрожжи хлопьевидного типа.

Технический результат состоит в более полном извлечении и сохранении витаминов группы В из ягод винограда.

П. формулы: 3