

Revendicare:

Procedeu de obținere a băuturilor tari ce include amestecarea apei cu alcool, filtrarea preventivă a sortajului, prelucrarea cu cărbune activ, refrigerarea, filtrarea definitivă și maturarea lui, **caracterizat prin aceea că** apa înainte de a fi amestecată cu alcool se aerează 0,5-1,0 oră, se prelucrează cu cărbune activ în doză de 3-5 mg/dm³, se filtrează, se dedurizează, se răcește până la 1-4°C, iar sortajul se amestecă și se prelucrează la temperatura de 5-12°C, totodată, se maturează prin agitarea periodică 16-24 de ore, preventiv se filtrează, se introduc ingrediente, se refrigerază, se maturează 1-3 zile și se filtrează definitiv la temperatura de la -2°C până la -10°C.