

1. Procedeu de fabricare a băuturii alcoolice gazificate din miere de albine, care include pregătirea soluției de fermentare prin diluarea mierii cu apă și adăugarea ingredientelor vegetale, acidularea, fermentarea cu levuri, filtrarea, îndulcirea și gazificarea produsului obținut, **caracterizat prin aceea că** la pregătirea soluției de fermentare mierea se diluează cu apă la temperatura nu mai înaltă de 35°C, apoi se adaugă o componentă ce conține zahăr, în calitate de ingrediente vegetale se folosesc plante melifere și mirodenii, iar după fermentare se efectuează îndulcirea prin introducerea îndulcitorului artificial ce nu conține zahăr.

2. Procedeu conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** în calitate de componentă ce conține zahăr se utilizează sirop de zahăr, în calitate de plante melifere se utilizează floare de tei, iarbă de sovârv, iar în calitate de mirodenii se utilizează fructe sau semințe de coriandru, în următorul raport al componentelor (la 1000 dal de băutură, kg):

miere	65...66
sirop de zahăr	27,4...27,5
conuri de hamei	14,5...15,0
floare de tei	5,1...5,2
iarbă de sovârv	7,4...7,5
fructe sau semințe de coriandru	8,0...8,1

3. Procedeu conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** în calitate de componentă ce conține zahăr se utilizează must concentrat, în calitate de plante melifere se folosește floare de tei și în calitate de mirodenii se folosesc fructe sau semințe de coriandru și fructe sau semințe de cardamon, în următorul raport al componentelor (la 1000 dal de băutură, kg):

miere	65...66
must concentrat	30,0...30,1
floare de tei	5,1...5,2
fructe sau semințe de coriandru	8,0...8,1
conuri de hamei	14,5...15,0
fructe sau semințe de cardamon	0,43...0,45