

#### **98-0125**

Invenția se referă la industria alimentară și poate fi folosită la fabricarea băuturilor alcoolice gazificate din miere de albine.

Procedeul de fabricare a băuturii alcoolice gazificate din miere de albine include pregătirea soluției de fermentare prin diluarea mierii cu apă și adăugarea ingredientelor vegetale, acidularea, fermentarea, filtrarea, îndulcirea și gazificarea produsului obținut.

Esența invenției constă în 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 (zahăr, sirop de zahăr, must concentrat), în calitate de ingrediente vegetale se folosesc plante melifere și mirodenii (floare de tei, iarbă de sovârv, conuri de hamei, fructe sau semințe de cardamon, fructe sau semințe de coriandru), iar după fermentare se efectuează îndulcirea cu îndulcitori artificiali ce nu conțin zahăr.

Rezultatul tehnic constă în ameliorarea proprietăților organoleptice și tonifiante ale băuturii, în majorarea termenului de păstrare și stabilității ei.