

1. Procedeu de obținere a distilatului de vin pentru brandy care include obținerea vinului materie primă cu conținutul de alcool scăzut și distilarea lui **caracterizat prin aceea că** înainte de distilare în vinul materie primă cu conținutul de alcool scăzut se adaugă zahăr, maia de levuri de vin selecționate active și uscate *Saccharomyces bayanus*, după aceasta vinul materie primă obținut se supune fermentării secundare lente până la obținerea vinului materie primă cu tăria de 8...12% de vol. care apoi se distilează cu biomasa de levuri formată, apoi distilatul obținut se purifică cu cărbune activ SIHA-CARBOGRAN Ge cu decantarea sau filtrarea ulterioară.

2. Procedeu conform revendicării I, **caracterizat prin aceea că** zahărul se adaugă în cantitate de 36...100 g/dm³ în vinul materie primă cu conținutul de alcool scăzut.

3. Procedeu conform revendicării I, **caracterizat prin aceea că** maiaua de cultură levuri de vin selecționate active și uscate *Saccharomyces bayanus* se utilizează în concentrație de 4%.

4. Procedeu conform revendicării I, caracterizat prin aceea că fermentarea secundară se efectuează la temperatură de 10...12° C.

5. Procedeu conform revendicării I, **caracterizat prin aceea că** vinul materie primă cu conținutul de alcool scăzut se distilează cu biomasa de levuri *Saccharomyces bayanus* formată care conține celule de levuri în forma activă.

Procedeu conform revendicării I, **caracterizat prin aceea că** cărbune activ SIHA-CARBOGRAN Ge se utilizează din calculul de 2...5 g/dm³, iar maturarea ulterioară se efectuează timp de 24...48 ore cu agitarea periodică de trei ori.