

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способам производства подкислителя и сока из винограда сортов *Vitis labrusca*.

Способ производства подкислителя или сока, согласно изобретению, включает бланшировку винограда при температуре 78...80°C в течение 2...3 мин, гребнеотделение, дробление ягод, обработку полученной мезги пектолитическими ферментами в течение 12...15 мин, прессование, отстаивание и фильтрацию полученного суслу, охлаждение до температуры 0...1°C с выдержкой в течение 45...48 часов, фильтрацию и термообработку при температуре 84...86°C в течение 20...25 мин. При этом, для производства подкислителя используется виноград с содержанием сухих веществ 10,0...13,9% и титруемой кислотностью 1,21...2,50%, а для производства сока — виноград с содержанием сухих веществ 14,0...18,0% и титруемой кислотностью 0,7...1,2%.

П. формулы: 4