

s 2020 0090

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de obținere a oțetului din vin alb.

Procedeul, conform invenției, include spălarea cojilor de nuci, uscarea acestora la temperatura de 30...40°C timp de 24 ore, amestecarea cojilor de nuci uscate cu maia de oțet, menținerea amestecului timp de 24 ore la temperatura de 25±1°C, scurgerea maieiei, amestecarea cojilor de nuci cu vin alb și fermentarea acetică ulterioară a acestuia.

Revendicări: 4