

1. Спосіб виробництва настоянки, що передбачає приготування купажу змішуванням спирту етилового ректифікованого, води питної підготовленої, цукрового сиропу, лимонної кислоти, ароматизатора та барвника, фільтрацію та розлив, який **відрізняється** тим, що купаж попередньо гомогенізують під тиском 10-16 МПа та обробляють енергією мікрохвиль високої інтенсивності частотою 1 - 9 ПГц за її питомою витратою 0,05-0,15 Вт/см<sup>3</sup>.

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що як спирт етиловий ректифікований використовують спирт етиловий ректифікований мелясний вищої очистки, а інгредієнти вносять в купаж у співвідношенні, на 1000 дал готової настоянки:

цукровий сироп 65,8 %-ний, дм <sup>3</sup>	100 - 200
лимонна кислота, кг	1 - 2
Ароматизатор «Апельсин» 2.00240 фірми «Дьолер», Німеччина, кг	1 - 3
Барвник харчовий Понсо 4 R	0,1 - 0,2
фірми "Аджанта Кемікал Індастріз", кг	

водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого мелясного вищої очистки та води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 35 об. %, дм<sup>3</sup>

решта.