

Винахід належить до харчової промисловості, зокрема до лікєро-горілочаної галузі.

Спосіб виробництва настоянки передбачає приготування купажу змішуванням спирту етилового ректифікованого, води питної підготовленої, цукрового сиропу, лимонної кислоти, ароматизатора та барвника, фільтрацію та розлив, причому 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/см³.