

1. Способ производства виноградного витаминного эликсира, предусматривающий дробление винограда, нагревание сусла с мезгой, выдержку, охлаждение и отделение сусла от мезги, внесение в сусло чистой культуры дрожжей, сбраживание, спиртование и снятие спиртованно-сброженного сусла с осадка, **отличающийся** тем, что нагрев сусла с мезгой осуществляют в две стадии, первую из которых проводят при температуре 46 - 48°C в течение 10 - 15ч, а вторую - при температуре 50 - 70°C в течение 10 - 15ч, при этом в качестве чистой культуры дрожжей используют винные дрожжи хлопьевидного типа.

2. Способ по п.1, **отличающийся** тем, что используют чистую культуру винных дрожжей хлопьевидного типа местных рас.

3. Способ по п.1, **отличающийся** тем, что после отделения спиртованно-сброженного сусла от осадка в него вносят витамины В₁₂, В₁₅ и оротовую кислоту.