

Способ производства виноградного витаминного эликсира предусматривает 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. 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.