

Спосіб виробництва виноградного вітамінного еліксиру передбачає дроблення винограду, нагрівання суслу з мезгою, витримку, охолодження й відділення суслу від мезги, внесення в сусло чистої культури дріжджів, зброджування, спиртування й зняття спиртовано-збродженого суслу з осаду. Нагрівання суслу з мезгою здійснюють у дві стадії, першу з яких проводять при температурі 46-48°C протягом 10-15 год., а другу - при температурі 50-70°C протягом 10-15 год., при цьому як чиста культура дріжджів використовують винні дріжджі пластівчастого типу.