

1. Procedeu de obținere a oțetului din vin alb, care include spălarea cojilor de nuci, uscarea acestora la temperatura de 30...40°C timp de 24 ore, amestecarea cojilor uscate de nuci cu maia de oțet nefiltrat și netratat, menținerea amestecului timp de 24 ore la temperatura de 25±1°C, scurgerea maieiei, amestecarea cojilor de nuci cu vin alb și fermentarea acetică ulterioară a acestuia.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care se utilizează coji de nuci *Juglans regia* L. sau de alune *Corylus avellana*, cu dimensiunile de cel puțin 2,5 mm.
3. Procedeu, conform revendicării 1-2, în care cojile uscate de nuci se amestecă cu maia de oțet nefiltrat și netratat într-un raport respectiv de 1:3.
4. Procedeu, conform revendicării 1-2, în care, după scurgerea maieiei, cojile de nuci se amestecă cu vin alb într-un raport respectiv de 1:4.