

Procedeu de obținere a băuturii nealcoolice, care include spălarea fructelor sau pomușoarelor și plantelor aromatice, mărunțirea fructelor și plantelor aromatice, amestecarea fructelor sau pomușoarelor cu plantele aromatice și zahăr tos, menținerea timp de 5 ore la temperatura de  $2...4\pm 1^{\circ}\text{C}$ , adăugarea oțetului din vin alb pasteurizat cu o concentrație de 5% și temperatură de  $50\pm 1^{\circ}\text{C}$ , omogenizarea, menținerea în decurs de 3 zile la temperatura de  $2...4\pm 1^{\circ}\text{C}$ , separarea părții lichide prin filtrare, amestecarea părții solide cu apă, filtrarea repetată, amestecarea ambelor părți lichide obținute și ambalarea într-un ambalaj steril, totodată componentele se iau în următorul raport, în % mas.: fructe sau pomușoare 20, zahăr tos 20, oțet din vin alb 10, plante aromatice proaspete 0,2 și apă potabilă, restul.