

1. Compoziție pentru obținerea băuturii nealcoolice fermentate care conține must constituit din bază hidrică, plante medicinale, pomușoare, cereale, zahăr și maia, caracterizată prin aceea că în calitate de maia se utilizează bacterii acidolactice, ingredientele se folosesc în raportul următor, % masă: bază hidrică 65...70; cereale 3...8; plante medicinale 1...2; pomușoare 8...12; zahăr 3...8 și bacterii acidolactice 1...5.
2. Compoziție conform revendicării 1, caracterizată prin aceea că în calitate de bază hidrică se folosește apă dedurizată sau zer limpezit.
3. Compoziție conform revendicării 1, caracterizată prin aceea că în calitate de cereale se folosesc boabe de ovăz sau de orz.
4. Compoziție conform revendicării 1, caracterizată prin aceea că în calitate de plante medicinale se folosesc rădăcini de șapte-degete, sau rădăcini de floarea-soarelui, sau tuberculi de nap porcesc, sau frunze de șapte-degete și/sau mentă, sau fructe de măces, sau fructe de păducel și/sau mentă.
5. Compoziție conform revendicării 1, caracterizată prin aceea că în calitate de pomușoare se folosesc zmeură, cătină-albă sau răchițele.
6. Procedeu de preparare a băuturii nealcoolice fermentate care prevede pregătirea mustului compus din bază hidrică, cereale, plante medicinale, pomușoare și maia, fermentarea lui, maturarea, separarea lichidului de precipitat și îmbutelierea, caracterizat prin aceea că mustul se pregătește în baza compoziției definite în revendicarea 1, fermentarea se efectuează timp de 40...48 ore la temperatura de 25...30°C în prezența bacteriilor acidolactice, iar maturarea se efectuează timp de 7...10 zile la temperatura de 2...4°C.
7. Procedeu conform revendicării 6, caracterizat prin aceea că plantele medicinale înainte de adăugarea în must se mărunțesc până la mărimea ce nu depășește 1mm.
8. Procedeu de preparare a concentratului de băutură nealcoolică fermentată, care prevede pregătirea mustului compus din bază hidrică, cereale, zahăr și concentrarea termică în vid și îmbutelierea, caracterizat prin aceea că mustul se pregătește în baza compoziției definite în revendicarea 1, se fermentează până la pH 3,5...4,0, se maturează, se separă lichidul de precipitat, iar concentrarea termică în vid se efectuează până la conținutul substanțelor solide de 65%.