

s 2020 0090

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу получения уксуса из белого вина. Способ, согласно изобретению, включает промывку скорлупы орехов, ее сушку при температуре 30...40°C в течение 24 часов, смешивание высушенной скорлупы орехов с уксусной закваской, выдержку смеси в течение 24 часов при температуре $25\pm 1^\circ\text{C}$, слив закваски, смешивание ореховой скорлупы с белым вином и его последующее уксусное брожение.

П. формулы: 4