

1. Procedeu de fabricare a mistelei, care include prelucrarea strugurilor cu obținerea mustuielii, macerarea sau electroplasmoliza acesteia, scurgerea mustuielii și presarea boștinei cu separarea mustului ravac și a mustului de presă, limpezirea musturilor și dirijarea mustului de presă la fermentare cu obținerea vinului sec și distilarea ulterioară a acestuia, alcoolizarea mustului ravac limpezit cu distilat de vin maturat până la tăria de 35...55% vol., după care mistela obținută se menține cel puțin 8 luni cu agitare o dată în lună; totodată se utilizează distilat de vin maturat obținut la menținerea distilatului de vin crud cu tăria de 68...75% vol., cel puțin un an, în contact cu semințe de struguri în prealabil fărâmițate până la 4...8 mm și tratate termic la temperatura de 110°C timp de 12...15 ore sau cu talaș de stejar, luate într-un raport lichid:solid respectiv de 10:1 sau 15:1, cu amestecare prin barbotare cu oxigen în doză de 10...15 mg/dm³ o dată în lună.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care se utilizează distilat de vin crud obținut la distilarea vinului sec în amestec cu sedimente de drojdii autolizate în raport de 2:1.
3. Procedeu, conform revendicării 1, în care în mustul ravac se adaugă must concentrat în doză de 5%.
4. Procedeu, conform revendicării 1, în care se utilizează talaș de stejar de specia *Quercus robur* L.