

Спосіб виробництва напою слабоалкогольного сильногазованого включає водопідготовку, приготування пастеризованого цукрового сиропу, приготування купажного сиропу шляхом внесення в купажну ємність водно-спиртової суміші, цукру у вигляді цукрового сиропу, змішування з підготовленою водою, охолодження, насичення діоксидом вуглецю, розлив, укупорення, маркування, пакування. Приготування купажного сиропу, на етапі змішування з водою, додатково вводять добавку молочно-рослину в кількості 10-30 % від рецептурної кількості води та сік фруктовий освітлений в кількості 20-40 % від рецептурної кількості води. Здійснюють коригування кислотності. Одержану суміш піддають пастеризації при температурі 72-75 °C протягом 20-30 с.