



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 23673

(13) C2

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ПІРКА НАСТОЯНКА "КАМ'ЯНОБРИДСЬКА ПАЛАНКА"

1

2

(21) 96114374

(22) 21 11 1996

(24) 17 06 2002

(46) 17 06 2002, Бюл. № 6, 2002 р

(72) Запорожцев Олександр Петрович, Єфремова
Ольга Василівна, Гапанович Іван Іллєч, Авершина
Зоя Федорівна, Алімова Тетяна Василівна

(73) Луганський лікєро-горілочний завод

(56) Рецептєри лікєро-горілочних напоїв і горілок,
Держхарчопром України, "Концерн Укрспірт", м
Київ 1994 р, стор 210(57) Горькая настойка, содержащая коньяк, мед,
спирт этиловый ректифицированный высшей очи-стки и воду, отличающаяся тем, что дополни-
тельно содержит ароматный спирт веток красной
рябины при следующем соотношении ингредиен-
тов, мас. %

ароматный спирт веток красной рябины	4-8
коньяк	0,2-0,8
мед	0,05-0,11
спирт этиловый ректифициро- ванный высшей очистки	34,0-36,58
вода	остальное

Изобретение относится к пищевой промышлен-
ности, а именно к ликероводочной отрасли к
крепким водочным напиткам - горьким настойкам

Известна Горькая настойка "Великодна" (см
"Рецептєри лікєро-горілочних напоїв і горілок",
Держхарчопром України "Концерн Укрспірт", м
Київ, 1994р, стор 142) содержащая купаж на 1000
дал

ароматный спирт плодов калины и плодов рябины красной (дм)	36,0
мед (кг)	10,0
спирт этиловый ректифи- из расчета на кре- кованный высшей очистки пость купажа 40% и вода (дм)	об
Расход ингредиентов	
калина (плоды)	2,0
рябина красная (плоды)	5,0
мед	10,0

Получается напиток крепостью 40% об, бес-
цветный, вкус мягкий, аромат сложный гармонич-
ный

Указанная горькая настойка обладает излиш-
ней терпкостью из-за сочетания двух резких ком-
понентов как калина и рябина, аромат сложный, к
неопределенный

Наиболее близкой по составу есть горькая на-
стойка "Ювілейна особлива" (см "Рецептєри лікє-
ро-горілочних напоїв і горілок", Держхарчопром

України "Концерн Укрспірт", м Київ, 1994р,
стор 210), содержащая ингредиенты на 1000 дал
напитка

коньяк (дм)	500,0
мед (кг)	100,0
колер (кг)	15,0
спирт этиловый ректифи-из расчета на кре- кованный высшей очистки пость купажа 40% и вода (дм)	об
При этом расход ингредиентов на 1000 дал	
коньяк 45-42% (дм ³)	500,0
мед (кг)	100,0
колер (кг)	15,0

Получают напиток крепостью 40% об, светло-
коричневого цвета, на вкус слегка жгучий, аромат
сложный с оттенком меда. Недостатком указанно-
го напитка являются низкие органолептические
показатели - жгучий вкус, что снижает заинтересо-
ванность потребителя и аромат общеизвестный
без оригинальности

Задачей, на которую направлено изобретение,
является создание высокоградусного алкогольно-
го напитка - горькой настойки с высокими органо-
лептическими показателями путем подбора ин-
гредиентов в соответствующих дозах

Поставленная задача решается тем, что горь-
кая настойка, содержащая коньяк, мед, спирт эти-
ловый ректификованный высшей очистки и воду,
согласно изобретению дополнительно содержит

(13) C2

(11) 23673

(19) UA

ароматный спирт веток красной рябины при следующем соотношении ингредиентов, в мас %

ароматный спирт веток красной рябины	4-8
коньяк	0,2-0,8
мед	0,05-0,11
спирт этиловый ректификованный высшей очистки	34,0-36,58
вода	остальное

По предложенному изобретению получают горькую настойку крепостью 40% об слаженного мягкого вкуса с пряным ванильно-тминным ароматом. Указанный эффект получается благодаря сочетанию компонентов ароматного спирта веток красной рябины, коньяка, меда со спиртом этиловым ректификованным высшей очистки и водой.

Дегустационная оценка горькой настойки 9,3 балла

Горькая настойка готовится следующим образом

В купажный чан задают спирт этиловый ректификованный высшей очистки определенное по рецептуре количество. Туда же подают приготовленные заранее по известной технологии ароматный спирт веток красной рябины в определенных дозах, коньяк, водный раствор меда, с учетом

расхода воды из расчетного количества и доводят водой до заданного объема

Затем купаж тщательно перемешивают и дают на выдержку в течение 12 часов. После чего фильтруют и подают на разлив.

Пример

В купажный чан предназначенный по объему на 100л задают 35,29л спирта этилового ректификованного высшей очистки при $t=20-22^{\circ}\text{C}$, туда же вводят приготовленный заранее по известной технологии ароматный спирт веток красной рябины в количестве бл, затем задают коньяк в количестве 0,5л, и заранее приготовленный водный раствор меда в соотношении 1:10, где воду используют из расчетного количества. После этого доводят объем содержимого до 100л и тщательно перемешивают. Оставляют раствор для ассимиляции на 12 часов, после чего фильтруют и проводят лабораторные проверки крепости. В случае необходимости корректируют крепость напитка и подают на разлив и укупорку. В этом примере получаем горькую настойку крепостью 40% об слаженного мягкого вкуса с пряным ванильно-тминным ароматом.

Аналогично описанному примеру были проведены ряд других примеров и занесены в таблицу

Примеры ингредиентов на 100л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
ароматный спирт веток красной рябины	3	4	6	8	9
коньяк	0,1	0,2	0,5	0,8	0,9
мед	0,04	0,05	0,08	0,11	0,12
спирт этиловый ректификованный высшей очистки	33,0	34,0	35,29	36,58	37,58
вода	63,86	61,75	58,13	54,51	52,4
выводы	вкус не слаженный, не проявлен ванильно-тминный аромат	мягкий вкус, замечен ванильно-тминный аромат	слаженный мягкий вкус с ванильно-тминным ароматом	вкус мягкий, выражен ванильно-тминный аромат	вкус разлажен, резко выражен ванильно-тминный аромат
Дегустационный балл по 10-ти балльной системе	8,4	9,2	9,7	9,4	8,3

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 – 20 – 90

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 – 32 – 71