



УКРАЇНА

(19) UA (11) 29099 (13) U
(51) МПК
C12G 1/02 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГІРКИЙ НАСТІЙ "ОДЕСЬКИЙ БІТТЕР"

1

2

(21) u200705032

(22) 07.05.2007

(24) 10.01.2008

(72) ОВЧИННИКОВ ГРИГОРІЙ ПЕТРОВИЧ, UA,
ГРИГОРИШЕН АНАТОЛІЙ ІВАНОВИЧ, UA,
ЗАХАРЧЕНКО ОЛЕГ ВОЛОДИМИРОВИЧ, UA
(73) ОВЧИННИКОВ ГРИГОРІЙ ПЕТРОВИЧ, UA,
ГРИГОРИШЕН АНАТОЛІЙ ІВАНОВИЧ, UA,
ЗАХАРЧЕНКО ОЛЕГ ВОЛОДИМИРОВИЧ, UA

(56)

(57) Гіркий настій, що містить червоний солодкий
міцний виноматеріал, настій зі шкірок цитрусових,
який **відрізняється** тим, що додатково містить
настій тирличу жовтого, настій звіробою
звичайного, настій соснових бруньок, настійастрагалу, настій деревію звичайного, настій
плодів ялівцю, настій горіхів волоських зелених,
настій кореневища лепехи у такому співвідношенні
(мл/л готового продукту):

настій тирличу жовтого	3-5
настій звіробою звичайного	3-5
настій соснових бруньок	3-5
настій астрагалу	0,5-2
настій деревію звичайного	3-5
настій плодів ялівцю	3-5
настій горіхів волоських зелених	2-4
настій шкірок цитрусових	0,5-2
настій кореневища лепехи	1-3
червоний солодкий міцний виноматеріал	964-981.

Корисна модель відноситься до виноробної
промисловості, зокрема визначає спосіб
виробництва гіркого настою.

Відомий спосіб виробництва спиртового
настою біттер "Дюбонне", що вміщує кору хінного
дерева, ароматичні трави і шкірку цитрусових.

Спеціально відібрані червоні французькі вина,
закріплені спиртом в кінці зброджування, змішують
з настоем смакоароматичних компонентів. Вміст
спирту 16% об. Використовується як аперитив.
П'ють при кімнатній температурі або в трохи
охолодженому виді.

[Г.Ю. Багриновский. Энциклопедический
словарь спиртных напитков. М., АСТ Астрель,
2003, с.82].

Недоліком відомого способу є використання
дефіцитної і дорогої сировини кори хінного дерева,
що затрудняє масове виробництво настою, а
також обмежені органолептичні властивості.

В основу корисної моделі поставлено
завдання - вдосконалити процес виробництва
гіркого настою шляхом використання сполучення
екстрактів настоїв інгредієнтів в певній пропорції з
червоним солодким міцним виноматеріалом, що
забезпечує здешевлення готового продукту та
покращення органолептичних характеристик
настою. Це дозволяє розширити асортимент гірких
вітчизняних настоїв України.

Технічний результат корисної моделі
виражається в наданні настою сухофруктового з
легкими смолянисто-пасльоновими тонами
аромату і терпкуватого з пікантною гіркотою смаку.

Поставлене завдання вирішується тим, що в
процесі виробництва гіркого настою "Одеський
біттер", який містить в основі червоний солодкий
міцний виноматеріал, настій зі шкірок цитрусових,
згідно корисної моделі додатково містить настій:
тирличу жовтого, звіробою звичайного, соснових
бруньок, астрагалу, деревію звичайного, плодів
ялівцю, горіхів грецьких зелених, кореневища
лепехи у такому співвідношенні (мл/л):

настій тирличу жовтого	3-5
настій звіробою звичайного	3-5
настій соснових бруньок	3-5
настій астрагалу	0,5-2
настій деревію звичайного	3-5
настій плодів ялівцю	3-5
настій горіхів грецьких зелених	2-4
настій шкірок цитрусових	0,5-2
настій кореневища лепехи	1-1
червоний солодкий міцний виноматеріал	решту

Найбільш придатним виноматеріалом для
виготовлення червоного настою біттер є червоний
міцний солодкий виноматеріал з пасльоновими
тонами, який збагачує аромат і надає йому
пікантності.

(13) U

(11) 29099

(19) UA

Тирлич жовтий містить гіркі глікозиди (генціопікрин, амарогентин), жовтий барвник гентизин, алкалоїди, трисахариди генціанозу, дисахарид генціобіозу, жирну олію, смолисті й пектинові речовини та аскорбінову кислоту.

Як відомо, препарати тирличу жовтого поліпшують функціональну діяльність травних органів, мають протизапальні й антисептичні властивості. Тирлич жовтий вживають для загального зміцнення організму, стимулювання діяльності печінки і жовчного міхура, та як засіб, що сприяє довголіттю. Часто тирлич жовтий застосовують в комбінації з іншими лікарськими рослинами, що поліпшує процес травлення.

Колір настою створюється завдяки основі - червоному міцному солодкому виноматеріалу в сполученні з настоями трав звіробою і деревію звичайного.

Пікантна гіркота у смаку і смолянистий тон в ароматі з'являються при асиміляції тирличу жовтого, плодів ялівцю, деревію і звіробою.

Сухофруктовий аромат надають настою кореневища лепеху у сполучі з сортовими особливостями червоного міцного солодкого виноматеріалу.

Пасльонові тони переходять у настій з винограду, який використано для виробництва червоного міцного солодкого виноматеріалу.

Процес здійснюється наступним чином.

Гіркий настій "Одеський біттер" виготовляють на основі червоного солодкого міцного виноматеріалу і екстрактів настоїв цілющих рослин.

Спиртовий настій цілющих рослин готують способом одноразового настоювання: тирличу жовтого, звіробою звичайного, соснових бруньок, астрагалу, деревію звичайного, плодів ялівцю, зелених грецьких горіхів, шкірок цитрусових, кореневищ лепеху на водно-спиртовому розчині міцністю 40% об. спирту у співвідношенні 1:10 і настоюють протягом 18- 20-ти днів з періодичним перемішуванням при температурі навколишнього середовища. Після настоювання, відпресовані екстракти кожної з рослин зберігають в окремих, герметично закритих ємностях. Для приготування гіркого настою "Одеський біттер" купажують червоний солодкий міцний виноматеріал 17-18% об. спирту в кількості 964-981мл з екстрактами настоїв рослин за передбаченою рецептурою. Поєднані компоненти ретельно перемішують, коректують міцність до 18% і залишають на асиміляцію на протязі двох місяців. Настій обробляють таніном і желатином для освітлення і стабілізації до розливостійкого стану, знімають з осаду, фільтрують і розливають у пляшки.

Приклад №3.

Кожну рослину: тирлич жовтий, звіробій звичайний, соснові бруньки, астрагал, деревій звичайний, плоди ялівцю, зелені грецькі горіхи, шкірки цитрусових, кореневища лепеху заливають водно-спиртовим розчином міцністю 40% об. спирту у співвідношенні 1:10 і настоюють протягом 20-ти днів з періодичним перемішуванням. Після настоювання відпресовані екстракти кожної рослини зберігають в окремих герметично

закритих ємностях. Для приготування гіркого настою "Одеський біттер" використовують червоний солодкий міцний виноматеріал 17% об. спирту в кількості 973мл, в який добавляють екстракти рослин за передбаченою рецептурою. Поєднані компоненти ретельно перемішують, коректують міцність напою до 18% об. спирту і залишають на асиміляцію на протязі двох місяців. Настій обробляють таніном і желатином для освітлення і стабілізації до розливостійкого стану згідно технологічної інструкції, знімають з осаду, фільтрують і розливають в пляшки (Табл.).

Композиція настоїв компонентів для гіркого настою "

№п/п	ПрикладиНастоїв компонентів	Пр.1	Пр.2
1	2	3	4
1	Настій тирличу жовтого	2	3
2	Настій звіробою звичайного	2	3
3	Настій соснових бруньок	2	3
4	Настій астрагалу	0,3	0,5
5	Настій деревію звичайного	2	3
6	Настій плодів ялівцю	2	3
7	Настій горіхів грецьких зелених	1	2
8	Настій шкірок цитрусових	0,2	0,5
9	Настій кореневищ лепеху	0,5	1
10	Червоний солодкий міцний виноматеріал	988	981
Дегустаційна оцінка, бал		8,4	8,6
Колір		Рубіновий	Гр
Аромат		Сухофруктовий з пасльоновими тонами	Сухо-смолянистий
Смак		Повний, десертний з помірною гіркотою	Повний, терпкий

Запропонована рецептура доводить, що гіркий спиртовий настій "Одеський біттер" відрізняється своєрідною органолептичною композицією. До складу настою входить вітчизняна сировина, що доступна для виробництва.

Запропонований гіркий настій має високі органолептичні, тонізуючі, дієтичні і біологічно-активні властивості, розширює вітчизняний асортимент гірких настоїв, які відповідають кращим світовим зразкам.

Гіркий настій "Одеський біттер" вироблявся у кількості 10 дал.