



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37498 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) ГІРКА НАСТОЙКА "Z - VODKA"

(21) 99041962

(22) 07.04.1999

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Кірюк Геннадій Борисович, Кірюк Олександр  
Геннадійович, Стасів Тетяна Геннадіївна(73) Кірюк Геннадій Борисович, Кірюк Олександр  
Геннадійович, Стасів Тетяна Геннадіївна(57) Гірка настойка, що містить ароматний спирт  
натурального соку, цукор і водно-спиртову рідину,  
яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить  
ароматні спирти квітів чорнобривців, лафанту ані-  
сового, м'яти кучерявої, липового цвіту, червоної  
рути і гілок чорної смородини та мед, при цьому як  
натуральний сік використовують березовий сік,  
при наступному співвідношенні інгредієнтів на  
1000 дал напою:

ароматний спирт березового

соку, дм <sup>3</sup>	100,0-110,0;
ароматний спирт квітів чорно- бривців, дм <sup>3</sup>	5,0-7,0;
ароматний спирт лафанту ані- сового, дм <sup>3</sup>	2,0-3,0;
ароматний спирт м'яти куче- рявої, дм <sup>3</sup>	0,8-1,2;
ароматний спирт липового цвіту, дм <sup>3</sup>	2,0-2,8;
ароматний спирт червоної ру- ти, дм <sup>3</sup>	10,0-14,0;
ароматний спирт гілок чорної смородини, дм <sup>3</sup>	15,0-19,0;
цукор, кг	7,0-9,0;
мед, кг	8,0-12,0;
водно-спиртова рідина, з роз- рахунку на міцність купажу 40%, дм <sup>3</sup>	решта.

Винахід, який відноситься до лікєро-горілочної  
промисловості, зокрема, до композиції інгредієнтів  
для настойки гіркої.

Відома композиція інгредієнтів настойки гіркої,  
в якій міститься ароматний спирт джину, аромат-  
ний спирт апельсинової олії, трояндова олія, олія  
кориці, цукровий сироп та водно-спиртова рідина(  
Горькая настойка "Джин Капитанский", Рецептуры  
ликєро-водочных изделий и водок. - М., 1981).  
Проте в даній композиції використовують інгредіє-  
нти, що одержують по тривалій і складній техноло-  
гії, а саме: ароматний спирт джину, що готується  
шляхом настоювання багатьох інгредієнтів і пере-  
гонки його, олії апельсинової, трояндової і кориці.  
Недоліком вказаної гіркої настойки є також моно-  
тонний смак при великій кількості інгредієнтів в  
напої.

Найбільш близькою до композиції гіркої на-  
стойки, є композиція, що містить ароматний спирт  
натурального соку, цукор і водно-спиртову рідину,  
при чому як натуральний сік використовують сік  
чорної смородини і додатково містить ароматний  
спирт джину, апельсинову та лимонну олії (Горь-  
кая настойка "Джин Балтийский", Рецептуры ликє-  
ро-водочных изделий и водок". - М., 1981).

Проте у вказаній композиції гіркої настойки ви-  
користовують інгредієнти, що одержують за скла-

дними і довготривалими технологіями, підвищують  
собівартість та ускладнюють виготовлення напою,  
а смак м'який, ледь пекучий з ароматом складним  
з відтінком ялівцю та міцністю 45% не завжди од-  
нозначно оцінюється споживачами, через орган-  
олептичне сприйняття кожної окремою людиною.

В основу винаходу - гірка настойка "Z - vodka" -  
поставлено задачу створення нового більш деше-  
вого складу гіркої настойки шляхом зменшення ви-  
користання дорогих інгредієнтів забезпечити роз-  
ширення асортименту і спрощення технології виго-  
товлення настойки гіркої.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка  
настойка містить ароматний спирт натурального  
соку, цукор і водно-спиртову рідину, додатково міс-  
тить ароматні спирти квітів чорнобривців, лафанту  
анісового, м'яти кучерявої липового цвіту, червоної  
рути і гілок чорної смородини та мед, при цьому як  
натуральний сік використовують березовий сік при  
наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000  
дал напою:

ароматний спирт березового соку, в дм <sup>3</sup>	100,0-110,0;
ароматний спирт в дм <sup>3</sup> квітів чорнобривців	5,0-7,0;
ароматний спирт лафанту ані- сового, в дм <sup>3</sup>	2,0-3,0;

(19) UA (11) 37498 (13) A

ароматний спирт м'яти кучерявої, в дм <sup>3</sup>	0,8-1,2;
ароматний спирт липового цвіту, в дм <sup>3</sup>	2,0-2,8;
ароматний спирт червоної рути, в дм <sup>3</sup>	10,0-14,0;
ароматний спирт в гілок чорної смородини, в дм <sup>3</sup>	15,0-19,0;
цукор, в кг	7,0-9,0;
мед, в кг	8,0-12,0;
водно-спиртова рідина, з розрахунку на міцність купажу, 40%, в дм <sup>3</sup>	решта.

Задача винаходу вирішена за рахунок введення недорогих за технологією приготування інгредієнтів, що зменшують собівартість і спрощують виготовлення напою, а дана міцність 40% напою та композиції ароматних спиртів забезпечує розширення асортименту гірких настоек з високими органолептичними показниками.

Оптимальне співвідношення інгредієнтів одержано шляхом лабораторних досліджень і пояснюється наступним: при зміні кількісного вмісту одного із інгредієнтів, в меншу чи більшу сторону від наведених інтервалів, виготовлена гірка настойка втрачає необхідні органолептичні показники, з'являється розділення тону з виділенням того чи іншого інгредієнту, що входить до складу напою.

Дану гірку настойку готують таким чином.

Для виготовлення напою використовують: спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962; воду питну за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1 мг-екв/дм<sup>3</sup>; мед за ГОСТ 19792; цукор-пісок за ДОТУ 2316; березовий сік за ДСТУ 1726; чорнобрівиці за ТР УІ8.5084; лафант анісового за ТУ У 10.17.39; м'ята кучерява за ГОСТ 23768; липовий цвіт за ГОСТ 6518; червона рута за ТР УІ8.5084; гілки чорної смородини ТР УІ8.5084.

Приклад 1. Попередньо готують ароматні спирти. Для цього подрібнюють 12 кг квітів чорнобрівиці і закладають в куб перегінного апарату та, заливши в нього водно-спиртову рідину в кількості 12 дм<sup>3</sup>, міцність 50%, здійснюють перегонку. Таким же чином, який відповідає способу одержання ароматних спиртів для лікєро-горілчаних напоїв і горілок, але із врахуванням виходу необхідної кількості ароматного спирту, готують ароматний спирт лафанту анісового, м'яти кучерявої, липового цвіту, червоної рути і гілок чорної смородини. Виходи 80% ароматного спирту квітів чорнобрівиці, в кількості 5,0 дм<sup>3</sup>, 75% ароматного спирту лафанту анісового, в кількості 2,0 дм<sup>3</sup>, 80% ароматного спирту м'яти кучерявої, в кількості 0,8 дм<sup>3</sup>, 75% ароматного спирту липового цвіту, в кількості 2,0 дм<sup>3</sup>, 75% ароматного спирту червоної рути, в кількості 10 дм<sup>3</sup>, і 80% ароматного спирту гілок чорної смородини, в кількості 15 дм<sup>3</sup>, фільтрують через картон та задають в купаажний чан.

Для приготування ароматного спирту березового соку, водно-спиртову рідину, міцністю 50% і березовий сік заливають в куб перегінного апарату та здійснюють перегонку. Вихід 65,4% ароматного спирту березового соку, в кількості 100 дм<sup>3</sup>, фільтрують через картон та задають в купаажний чан.

Спирт і воду, що відповідають вимогам стандартів, задають в сортуючий чан із розрахунку одержання суміші міцністю 40%, після цього суміш перемішують на протязі 20 хвилин та проводять обробку сортировки активованим вугіллям БАУ-А у вугільні батареї зі швидкістю фільтрації 40-60 дал/год.

Приготовлені таким чином, водно-спиртову рідину, ароматний спирт березового соку, ароматний спирт квітів чорнобрівиці, ароматний спирт лафанту анісового, ароматний спирт м'яти кучерявої, ароматний спирт липового цвіту, ароматний спирт червоної рути і ароматний спирт гілок чорної смородини задають в купаажний чан, туди ж задають цукор, у вигляді 65,8% сиропу, та розчинений у воді мед і проводять ретельне перемішування на протязі 15-25 хвилин.

Приготовлені таким чином, водно-спиртову рідину, ароматний спирт березового соку, ароматний спирт квітів чорнобрівиці, ароматний спирт лафанту анісового, ароматний спирт м'яти кучерявої, ароматний спирт і липового цвіту, ароматний спирт червоної рути і ароматний спирт гілок чорної смородини задають в купаажний чан, туди ж задають цукор, і у вигляді 65,8% сиропу, та розчинений у воді мед і проводять ретельне перемішування на протязі 15-25 хвилин.

Готова композиція даного складу має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал напою:

ароматний спирт березового соку, в дм <sup>3</sup>	100,0;
ароматний спирт квітів чорнобрівиці, в дм <sup>3</sup>	5,0;
ароматний спирт лафанту анісового, в дм <sup>3</sup>	2,0;
ароматний спирт м'яти кучерявої, в дм <sup>3</sup>	0,8;
ароматний спирт липового цвіту, в дм <sup>3</sup>	2,0;
ароматний спирт червоної рути, в дм <sup>3</sup>	10,0;
ароматний спирт гілок чорної смородини, в дм <sup>3</sup>	15,0;
цукор, в кг	7,0;
мед, в кг	8,0;
водно-спиртова рідина, з розрахунку на міцність купажу 40%, в дм <sup>3</sup>	решта.

Приклад 2. Готують композицію так, як і в прикладі 1, але із врахуванням необхідної кількості завдання, в купаажний чан, інгредієнтів для даного складу. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал напою:

спирт березового соку, в дм <sup>3</sup>	105,0;
спирт квітів чорнобрівиці, в дм <sup>3</sup>	6,0;
спирт м'яти кучерявої, в дм <sup>3</sup>	1,0;
спирт лафанту анісового, в дм <sup>3</sup>	2,5;
спирт липового цвіту, в дм <sup>3</sup>	2,4;
ароматний спирт червоної рути, в дм <sup>3</sup>	12,0;
ароматний спирт гілок чорної смородини, в дм <sup>3</sup>	17,0;
цукор, в кг	8,0;
мед, в кг	10,0;
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40%, в дм <sup>3</sup>	решта.

Приклад 3. Готують композицію так, як і в прикладі 1, але із врахуванням необхідної кількості задання, в купажний чан, інгредієнтів для даного складу. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал. напою:

ароматний спирт березового соку, в дм <sup>3</sup>	110,0;
ароматний спирт квітів чорнобривців, в дм <sup>3</sup>	7,0;
ароматний спирт лафанту анісового, в дм <sup>3</sup>	3,0;
ароматний спирт м'яти кучерявої, в дм <sup>3</sup>	1,2;
ароматний спирт липового цвіту, в дм <sup>3</sup>	2,8;
ароматний спирт червоної рути, в дм <sup>3</sup>	14,0;

ароматний спирт гілок чорної смородини, в дм <sup>3</sup>	19,0;
цукор, в кг	9,0;
мед, в кг	12,0;
водно-спиртова рідина, з розрахунку на міцність купажу 40%, в дм <sup>3</sup>	решта.

Виготовлена згідно прикладів 1, 2 і 3 гірка настойка "Z - vodka" подається на розлив, пакування, маркування, транспортування і зберігання за ГОСТ 4827.

В усіх випадках гірка настойка "Z - vodka" має наступні органолептичні показники: колір - прозора безколірна рідина; смак - м'який; аромат - характерний горілочаний з легким ароматом.

---

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)  
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26  
(044) 295-81-42, 295-61-97

---

Підписано до друку \_\_\_\_\_ 2001 р. Формат 60х84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.  
(044) 268-25-22

---