



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 47371

(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) НАЛИВКА "СПОТИКАЧ КОЗАЦЬКИЙ"

1

2

(21) 2002021230

(22) 14 02 2002

(24) 17 06 2002

(46) 17 06 2002, Бюл. № 6, 2002 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"(57) Наливка, що містить спирт етиловий ректифі-
кований вищого очищення, воду питну пом'якшену,
вишневий спиртований сік, цукровий сироп, ли-
монну кислоту та колер, яка відрізняється тим,
що додатково містить чорносливовий морс та на-
стії гвоздики при наступному співвідношенні інг-

редієнтів на 1000 дал	
вишневий спиртований сік, дм ³	1900-2100
чорносливовий морс, дм ³	155-175
настії гвоздики, дм ³	0,095-0,105
цукровий сироп 65,8%-ний, дм ³	2620 - 2640
лимонна кислота, кг	20-30
колер, кг	125-135
суміш спирту етилового ректифікованого вищого очищення та води питної пом'якшеної з розрахунку на міцність 20 об %	решта

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме до лікєро-наливочного виробництва, до
композицій інгредієнтів для лікєрів, наливок, на-
стоянок

Найбільш близьким по композиції інгредієнтів
до винаходу, що заявляється, є напій винний "Різ-
двяний" (Деклараційний патент України 40523,
бюлетень "Промислова власність, №8, 2001р.),
який містить наступні компоненти у співвідношенні

інгредієнтів, кг/1000дал	
ароматизатор "Ваніль"	0,01-0,02
ароматизатор "Амарето"	6,0-7,0
сік зброджений яблучний спирто- ваний	2750-2800
сік вишневий спиртований	2000-2500
виноматеріал виноградний	2750-2800
цукровий сироп	1300-1500
кислота лимонна	0,6-0,7
колер	25-27

суміш спирту етилового ректифіко-
ваного та води пом'якшеної з роз-
рахунку на міцність 19 об %

решта

По зазначеній рецептурі отримують напій з гар-
монійним смаком і ароматом мигдалю

В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення такої композиції інгредієнтів для наливки, в
якій шляхом підбору співвідношення інгредієнтів
таких як вишневий спиртований сік, чорносливо-
вий морс 1-го і 2-го зливу, настії гвоздики 1-го і 2-
го зливу цукровий сироп 65,8%, лимонна кислота,

колер, забезпечується отримання наливки з кисло-
солодким смаком та ароматом чорносливу і вишні

Поставлена задача вирішується тим, що нали-
вка, яка містить спирт етиловий ректифікований
вищого очищення, воду питну пом'якшену, вишне-
вий спиртований сік, цукровий сироп 65,8%-ий,
лимонну кислоту, колір і додатково містить чорно-
сливовий морс 1-го і 2-го зливу та настії гвоздики
1-го і 2-го зливу, при наступному співвідношенні

інгредієнтів, на 1000дал	
вишневий спиртований сік, дм ³	1900-2100
чорносливовий морс 1-го і 2-го зливу, дм ³	155-175
настії гвоздики 1-го і 2-го зливу, дм ³	0,095-0,105
цукровий сироп 65,8%-ий, дм ³	2620-2640
лимонна кислота, кг	20-30
колер, кг	125-135

суміш спирту етилового ректифі-
кованого вищого очищення та
води питної пом'якшеної з розра-
хунку на міцність 20 об %

решта

Завдяки сполученню у наливці таких інгредієн-
тів, як спирт етиловий ректифікований вищого
очищення, вода питна пом'якшена, вишневий
спиртований сік, чорносливовий морс 1-го і 2-го
зливу, настії гвоздики 1-го і 2-го зливу, цукровий
сироп 65,8%-ий, лимонна кислота та колер, одер-
жуємо наливку міцністю 20 об % з приємним кисло-
солодким смаком і ароматом чорносливу і вишні

(13) A

(11) 47371

(19) UA

Напій винний готується в такий спосіб

У купажний чан - емальовану ємність, послідовно задають вишневий спиртований сік, чорносливовий морс 1-го і 2-го зливу, настій гвоздики 1-го і 2-го зливу, 1/2 частину питної пом'якшеної води, водно-спиртову суміш з розрахунку на міцність 20об %, цукровий сироп 65,8%-ий, лимонну кислоту, водний розчин коперу, та залишок води. Введення інгредієнтів купажу здійснюється при ретельному перемішуванні.

Після повного готування купажу останній перемішують протягом 15-20 хвилин для остаточного з'єднання та асимілювання всіх інгредієнтів і фільтрують на фільтр-пресі.

Пом'якшення води здійснюється шляхом її фільтрації на послідовно з'єднаних катіонітовому та аніонітовому фільтрах.

Чорносливовий морс одержують двократним настоюванням сушених плодів сливи в водно-спиртовому розчині міцністю 50%, при щоденному перемішуванні протягом 6-10 діб і температурі настоювання 20-25°C. Настой 1-го і 2-го зливів перемішують.

Настій гвоздики готують аналогічним чином.

Приклад конкретного виконання

На виготовлення 100,0дм³ напою винного задають, при ретельному перемішуванні вишневий спиртований сік у кількості 20 дм³, чорносливовий морс 1-го і 2-го зливу у кількості 1,65дм³, настій гвоздики 1-го і 2-го зливу у кількості 0,001дм³, 1/2

частину питної пом'якшеної води, водно-спиртову суміш з розрахунку на міцність 20об %, лимонну кислоту, у кількості 0,24кг копер у кількості 1,3кг у вигляді водного розчину, та залишок води.

Після остаточного перемішування та фільтрації отриманий продукт проходить лабораторні дослідження. При необхідності міцність наливки коректують. Готову наливку передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують наливку "Спотикач козацький" міцністю 20об % з наступними органолептичними показниками:

колір - вишнево-коричневий,
смак - кисло-солодкий,
аромат - чорносливу і вишні,
дегустаційний бал по 10-ти бальній системі - 9,5

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментально.

Приклади 1-5. Виготовлення наливки "Спотикач козацький" у всіх прикладах здійснено вищеведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведених в таблиці.

Результати дегустації занесені в таблицю 3. Таблиці видно, що найкращими прикладами є приклади 2, 3 і 4. Приклад 1 і 5 є незадовільними, в зв'язку з низькими дегустаційними оцінками.

Наливка "Спотикач козацький" можна виготовляти промисловим способом на стандартному устаткуванні лікєро-горілчаних підприємств.

Таблиця

Приклади. Інгредієнти на 1000 дал	1	2	3	4	5
Вишневий спиртований сік, дм ³	1800	1900	2000	2100	2200
чорносливовий морс 1-го і 2-го зливу, дм ³	145	155	165	175	185
настій гвоздики 1-го і 2-го зливу, дм ³	0,090	0,095	0,1	0,105	0,11
Цукровий сироп 65,8%-ий, дм ³	2610	2620	2630	2640	2650
лимонна кислота, кг	15	20	25	30	35
копер, кг	120	125	130	135	140
суміш спирту етилового ректифікованого вищого очищення та води питної пом'якшеної, дм ³	3 розрахунку на міцність 20об %				
Висновки	Смак розладжений, колір не насичений	смак злагоджений, колір і аромат відповідають	Смак злагоджений, колір і аромат відповідають	смак злагоджений, колір і аромат відповідають	смак розладжений, нудотний колір пересичений
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	9,0	9,3	9,5	9,4	9,1

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