



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 48328

(13) C2

(51) 6 C12G3/06

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

(54) НАСТОЙКА СОЛОДКА "ВИШНЯ НА КОНЬЯКУ"

1	2
(21) 2000085051 (22) 28 08 2000 (24) 15 08 2002 (46) 15 08 2002, Бюл. № 8, 2002 р. (72) Скитьов Павло Леонідович, Друян Михайло Якович (73) Скитьов Павло Леонідович, Друян Михайло Якович (56) Рецептури ликеро-водочних изделий и водок, К 1994, с 115 Рецептури ликеро-горілчаных напоїв і горілок, К 1994, с 95 UA93101176, 09 02 1993 UA93101271, 09 02 1993 UA98074196, 31 07 98 (57) Настойка солодка, яка містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду, цукровий сироп, лимонну кислоту, сік вишневий спиртований, яка відрізняється тим, що додатково містить сік аличевий спиртований, коньяк, колер, ароматизатор "Вишня" (AIF 944/1), Франція, барвник Євро-серт Кармазін 311804, виробництва компанії "Уор-нер Дженкінсон", Нідерланди, у наступному співвідношенні компонентів на 1000 дал	Спирт етиловий ректи- спирт та вода з розра- фікований вищої очист- хунку на міцність купа- ки та вода жу 22% об Сік аличевий спирто- 900 - 1100дм ³ ваний Сік вишневий спирто- 1100 - 1300дм ³ ваний 190 - 210дм ³ Коньяк Цукровий сироп 65,8%- 1732 - 1832 дм ³ ний Лимонна кислота з розрахунку доведе- ня масової концентра- ції кислот до 0,3г/100см ³ Копір 15,0кг Барвник Євросерт Ка- рмазін 311804, вироб- ництва компанії "Уор- нер Дженкінсон", Нідерланди 0,6кг Ароматизатор "Вишня" (AIF 944/1), Франція 3кг
Винахід відноситься до харчової промислово- сті, а саме до ликеро-горілчаного виробництва Відома настойка "ВИШНЕВА" ("Рецептури ли- керо-водочных изделий и водок", Київ, 1994г, стр 115), для приготування якої використовують спирт, воду, цукровий сироп 68,8%-ний, вишневий спиртований сік, ванілін 1 10, настій мигдалю 1 і 2 зливу, лимонну кислоту. Настойка "ВИШНЕВА" містить у купажі на 1000дал Спирт етиловий рек- Спирт та вода з розра- тифікований вищої хунку на міцність купа- очищення та вода жу 18% об Цукровий сироп 65,8%- 2083,0дм ³ ний для доведення масо- Лимонна кислота вої концентрації кислот до 0,4г/100см ³ Вишневий спиртований 3000дм ³ сік Настій мигдалю 1 і 2 80дм ³ зливу	Ванілін 1 10 1дм ³ За вказаною рецептурою одержують настойку солодку вишнево-червоного кольору з кисло- солодким смаком та ароматом горобини і вишні Найбільш близька за рецептурним складом напивка "УКРАЇНСЬКА ВИШНЕВА" ("Рецептури ликеро-горілчаных напоїв і горілок", Київ, 1994 р, стр 95), для приготування якої використовують спирт, воду, цукровий сироп 73,2%-ний, патоку, вишневий спиртований сік і лимонну кислоту. На- пивка "УКРАЇНСЬКА ВИШНЕВА" містить у купажі на 1000дал Спирт етиловий ректи- Спирт та вода з розра- фікований вищої очист- хунку на міцність купа- ки та вода жу 20% об Цукровий сироп 73,2%- 3003,0дм ³ ний 500кг Патока для доведення масо- Лимонна кислота вої концентрації кислот до 0,6г/100см ³

(13) C2

(11) 48328

(19) UA

Вишневий спиртований сік 5770дм³
За вказаною рецептурою одержують напій міцністю 20% об, з кисло-солодким смаком, ароматом вишні темно-вишневого кольору

Недоліком виготовленого за вказаною рецептурою напою є його нестійкий колір та недостатньо виражений аромат вишні з різким відтінком мигдалю

В основу винаходу поставлено задачу по створенню більш гармонічного оригінального напою з приємним смаком, ароматом та кольором, характерним для сировини, що використовується, шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів

Шляхом підбору відповідного співвідношення таких компонентів як сік аличевий спиртований, сік вишневий спиртований, коньяк, цукровий сироп 65,8%-ний разом із спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки, водою, лимонною кислотою, колером, барвником Євросерт Кармазін 311804, виробництва компанії "Уорнер Дженкінсон", Нідерланди та ароматизатором "Вишня" (AIF 944/1) можливо забезпечити створення більш гармонічного, оригінального напою з приємним смаком, ароматом та кольором, характерним для сировини, що використовується

Поставлена задача вирішується тим, що у відомий солодкий напій, який містить відомі ознаки спирту етилового ректифікованого вищої очистки, воду, цукровий сироп, лимонну кислоту, сік вишневий спиртований, відповідно винаходу, додаються нові (відмінні) ознаки, достатні у всіх випадках, на які розповсюджується обсяг правової охорони, що заявляється, додатково міститься сік аличевий спиртований, коньяк, колер, барвник Євросерт Кармазін 311804, виробництва компанії "Уорнер Дженкінсон", Нідерланди, ароматизатор "Вишня" (AIF 944/1), Франція, у наступному співвідношенні компонентів на 1000дап

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	Спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 22% об
Сік аличевий спиртований	900 - 1 100 дм ³

Сік вишневий спиртований	1100 - 1300 дм ³
Коньяк	190 - 210дм ³
Цукровий сироп 65,8%-ний	1732 -1832дм ³

Лимонна кислота Колер	з розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,3г/100 см ³ - 15,0кг
-----------------------	---

Барвник Євросерт Кармазін 31 1804	0,6кг
Ароматизатор "Вишня" (AIF 944/1), Франція	3 кг

За вказаною рецептурою одержують настоянку з приємним кисло-солодким смаком, округленим вишневим ароматом вишні та стійким червоним кольором. Запропоновану настоянку готують наступним чином

1 Підготовка сировини

Сік спиртовий перед купажуванням оброблюють теплом при температурі 40 - 50°C у потоці та витримкою протягом 2 - 3 годин у цистерні з наступним охолодженням до температури 20 - 25°C і фільтрацією. Далі сік оброблюють холодом з витримкою при температурі охолодження протягом від 2 - 3 годин до 2 - 3 діб та фільтрацією

2 Приготування купажу

Купажування здійснюють шляхом послідовного введення води, соку вишневого і аличевого, спирту, коньяку, кислоти лимонної (при необхідності), барвників і ароматизатору

Розчин інгредієнтів вносять у купаж у передбаченій рецептурою кількості. Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників

Приклади конкретного виконання 1 - 5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці

Аналізуючи наведені приклади можна відмітити, що найбільш придатними для виробництва є приклад 2, 3 і 4

Оптимальним для виробництва є приклад 3

Таблиця

Приклади конкретного виконання до заявки на вихід "Настойка солодка "ВИШНЯ НА КОНЬЯКУ"

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Сік аличевий спиртований	дм куб	800	900	1000	1100	1200
2	Сік вишневий спиртований	дм куб	1000	1100	1200	1300	1400
3	Коньяк	дм куб	180	190	200	210	220
4	Цукровий сироп 65,8%-ний	дм куб	1682	1732	1782	1832	1882
5	Лимонна кислота	кг	З розрахунку доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100см куб				
6	Колір	кг	15	15	15	15	15
7	Барвник Євросерт Кармазін 311 804	кг	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
9	Ароматизатор "Вишня" (AIF 944/1), Франція	кг	3	3	3	3	3

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
10	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода	дм куб	З розрахунку на міцність купажу 22% об				
	Органолептичні показники						
	колір		червоний	червоний	червоний	червоний	червоний
	смак		кисло-солодкий	кисло-солодкий	кисло-солодкий	кисло-солодкий	кисло-солодкий
	аромат		Вишні не-округлений	Вишні	округлений Вишні	Вишні	Вишні

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