



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 50732

(13) C2

(51) 6 C12G3/06

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

(54) ПІРКА НАСТОЙКА

1

2

(21) 97094484

(22) 03 09 1997

(24) 15 11 2002

(46) 15 11 2002, Бюл. №11, 2002 р

(72) Гулієв Роберт Рубенович, Терзієв Володимир
Георгійович, Стремьдін Валентин Володимирович,
Начєва Тетяна Олександрівна, Кузанашвілі Роман
Карлович, Кульчицкий Олександр Никифорович,
Ляшенко Василь Миколайович, Мещанінова Тетя-
на Іванівна, Пономарева Людмила Іллівна, Гринє-
вич Світлана Юхимівна, Попова Алла Іванівна,
Прокопович Галина Іванівна, Апрелєнко Світлана
Дмитрівна, Фаєрштейн Аркадій Вольфович(73) Орендне підприємство "Одеський коньячний
завод"(57) 1 Пірка настойка, що містить водно-спиртову
рідину, цукор і есенції, яка відрізняється тим, що
вона додатково містить спиртований дубовий ек-
стракт і лимонну кислоту, а як есенції - ванільну,
бренді і шоколадну, при наступному
співвідношенні компонентів, кг/ 1000 дал

Цукор

0,1-700

Спиртований дубовий екст-
ракту перерахунку на отримання
концентраціїекстракту 0,2 г/дм³

0,1-50

Есенція ванільна

0,01-1,5

Есенція бренді

0,01-1,5

Есенція шоколадна

0,01-1,5

Лимонна кислота

0,02-10

Водно-спиртова рідина з
об'ємною часткою етилового
спирту 30-60%

решта

2 Настойка по п 1, яка відрізняється тим, що
водно-спиртова рідина містить спирт етиловий
виноградний ректифікований і/ або спирт рек-
тифікований вищої очистки3 Настойка по п 1, яка відрізняється тим, що
додатково містить колер у кількості 0,5-1500 кг на
1000 далВинахід ставитися до харчової промисловості,
як-то до лікєро-горілчаной галузі, і призначен для
виробництва пірких настоекЗ існуючого рівня техніки, що ставитися до
аналізованої галузі, найбільше близьким по сукуп-
ності ознак до заявляемому винаходу є пірка на-
стойка, що містить водно-спиртову рідину з об'єм-
ної часткою етилового спирту 40% , цукор, і есенції
- ромову, суничну, пуншеву, медову, малинову й
агрису (див Збірник "Рецептури лікєро-горілчаных
виробів і водок", М, " Легка і харчова промисло-
вість ",1981р, с 212)Заявляемий винахід збігається з відомою пір-
кою настойкою по наступній сукупності суттєвих
ознак, як-то містить водно-спиртову рідину, цукор і
есенціїПроте відома пірка настойка не забезпечує
технічного результату заявленого винаходу, що
обумовлено її якісним і кількісним складом, що
надає їй злегка пекучий смак і складні пахощі без
виділення пахощів окремих компонентів

Задача, на вирішення якої спрямован винахід,

складається в створенні такої піркої настойки, яка
завдяки новому складу компонентів і їхньої кілько-
стному співвідношенню, забезпечила б створення
нових органолептических властивостей, що поєд-
нують легкі ванільні-шоколадні пахощі з гармоніч-
ним повним смакомПоставлена задача вирішується в піркій на-
стойці, що містить водно-спиртову рідину, цукор, і
есенції тім, що відповідно до предмета винаходу,
вона додатково містить спиртований дубовий екст-
ракт, лимонну кислоту, а в якості есенцій - вані-
льну, бренді, шоколадну, при наступному співвід-
ношенні компонентів, кг на 1000дал

Цукор

0,1 - 700кг

Спиртований дубовий екстра-
кту перерахунку на утримання
загального екстракту в кілько-
сті 0,2г/дм³

0,1 - 50

Есенція ванільна

0,01 - 1,5

Есенція оренди

0,01 - 1,5

Есенція шоколадна

0,01 - 1,5

Лимонна кислота

0,02 - 10

(13) C2

(11) 50732

(19) UA

Водно-спиртова рідина, з об'ємної часткою етилового спирту 30-60%

інше

Заявляема сукупність суттєвих ознак забезпечує технічний результат який складається в наданні прікої настійки легких ванільно-шоколадних пахощів у сполученні з гармонічним смаком і бурштиновим цвітом

Окремими випадками виконання заявляемого винаходу є

- водно-спиртова рідина містить спирт етиловий ректифікований виноградний і/або спирт етиловий ректифікований вищої очистки, що забезпечує додатковий тих-нічний результат, який складається в створенні сполучення ванільно-шоколадних пахощів із коньячним тоном,

- додатково містить копір у кількості 0,5-1500кг на 1000дал, що забезпечує додатковий технічний результат, що складається в зміні кольору від бурштинового до темно-коричневого, і появи в смаку легкої прікуватості в сукупності з ванільно-шоколадним присмаком

При виготовленні прікої настійки з утриманням компонентів, що виходять за межу значення заявлених інтервалів, зазначений технічний результат не забезпечується

- при виготовленні прікої настійки з утриманням компонентів меншим, чим нижня межа заявлених інтервалів утримання компонентів, відсутня повнота і злагожденість у смаку і пахощах, і без зміни кольоровості,

- при виготовленні прікої настійки з утриманням компонентів більшим, ніж верхня значення заявлених інтервалів утримання компонентів, з'являється грубість і терпкість у смаку, різки, не гармонічні пахощі, зміна цвіту до чорного

Запропоновану пріку настійку готують таким чином

Попередньо готують спиртований дубовий екстракт шляхом настоювання дубової клепки з водно-спиртовою сумішшю зі спирту етилового виноградного ректифікованого і/або спирту ректифікованого вищої очистки і зм'якшеної води, з об'ємної долей етилового спирту 42-47%. Витримування здійснюють до досягнення Отримання екстракту більш ніж 2г/дм^3

Виготовлення цукрового сиропу, спиртованого цукрового колера і 20% водяного розчину лимонної кислоти здійснюють по будь-якому з відомих методів

Есенції використовують у виді 10% водно-спиртових розчинів, шляхом їх розбавлення у водно-спиртовій суміші з об'ємною долею етилового спирту 40-45%

Настійку пріку готують шляхом змішування в купажній ємності (на 600-2000дал) попередньо виготовлених компонентів при постійному перемішуванні

спирту етилового ректифікованого виноградного і/або спирту етилового ректифікованого вищої очистки, пом'якшеної води, узятих із розрахунку на об'ємну частку етилового спирту 40% , спиртованого дубового екстракту в перерахунок на утримання загального екстракту $0,2\text{г/дм}^3$ 0,1-50кг, 0,11-756,7кг 92,5% цукрового сиропу (0,1-700кг цукру), 0,1-50кг 20% водяного розчину лимонної

кислоти (0,01-20кг), 0,1-15кг 10% водно-спиртового розчину ванільної есенції (0,01-1,5кг), 0,1-15кг 10% водно-спиртового розчину есенції оренди (0,01-1,5кг) і 0,1-15кг 10% водно-спиртового розчину шоколадної есенції (0,01-1,5кг) При необхідності в купаж додають 0,5-1500кг колера

Після проведення купажу, настійку фільтрують на фільтр-пресі і направляють у емальовані резервуари, де витримують 5 днів

Виготовлена при указаному утриманні компонентів пріка настійка має наступні органолептичні властивості: прозора рідина без осадка і сторонніх включень, копір - бурш - типовий (при додаванні колера може змінюватися до темно-коричневого), пахощі - легкий ванільно-шоколадний, смак - гармонічний, злагоджений (при додаванні колера з легкою прікуватістю)

Приклад 1

Здійснюють виготовлення 1000дал прікої настійки

Для її виготовлення попередньо виробляють спиртований дубовий екстракт шляхом настоювання водно-спиртової суміші зі спирту етилового виноградного ректифікованого і/або спирту ректифікованого вищої очистки з утриманням об'ємної частки етилового спирту 42-47% на дубовій клепці до досягнення утримання в ньому загального екстракту не менше 2г/дм^3

Готують цукровий сироп концентрацією 92,5%, 20% водяний розчин лимонної кислоти і 10% водно-спиртовий розчини есенцій ванільної, бренди, і шоколадної

Для виготовлення 1000дал прікої настійки в купажну ємність задають 314,44дал спирту етилового виноградного ректифікованого (95,8%) і 711,04дал зм'якшеної води, що забезпечує об'ємну частку етилового спирту 40%, 50дм^3 (0,01кг) спиртованого дубового екстракту що містить $0,2\text{г/дм}^3$ загального екстракту, 0,1кг 20% водяного розчину лимонної кислоти (0,02кг), 0,1кг (0,01кг) 10% водно-спиртового розчину ванільної есенції, 0,1кг (0,01кг) 10% водно-спиртового розчину есенції бренди і 0,1кг (0,01кг) 10% водно-спиртового розчину есенції шоколадної

Змішування здійснюють при постійному перемішуванні. Після закінчення змішування, настійку фільтрують і спрямовують в емальовані ємкості де її витримують 5 днів. Виготовлена при зазначеному утриманні компонентів пріка настійка має такі органолептичні властивості

прозора рідина без осадка і сторонніх включень, копір - бурштиновий, пахощі - м'який, злагоджений, ванільно-шоколадний із легким коньячним тоном, смак гармонічний, злагоджений

Приклад 2

Здійснюють виготовлення прікої настійки аналогічно як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів настійки і використовуваного спирту - використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки

Купаж готують із 312,16дал спирту етилового ректифікованого вищої очистки, і 712,56дал зм'якшеної води, що забезпечує об'ємну частку етилового спирту в купажі 40%, 756,75кг 92,5% цукрового сиропу (700кг), 250дал (50кг) спиртованого ду-

бового екстракту в перерахунку на утримання загального екстракту 2г/дм^3 , 50кг 20% водяного розчину лимонної кислоти (10кг), і по 15кг 10% водно-спиртового розчину есенцій ванільної, бренди, шоколадної

Виготовлена при такому утриманні компонентів прка настойка має наступні органолептичні властивості: прозора без осадка і сторонніх включень рідина бурштинового, кольору, пахощі - легкий ванільний-шоколадний, смак - гармонічний, злагоджений

Приклад 3

Здійснюють готування пркої настойки аналогічно як і в прикладі 1 за винятком використуваного спирту - купаж готують із 157,22дал спирту етилового виноградногo ректифікованогo, 156,08дал спирту етилового ректифікованогo вищої очистки (50%+50%), і 711,8дал м'якшеної води. У купаж додатково вводять цукровий копер у кількості 1500кг

Виготовлені прка настойка має наступні органолептичні властивості: прозора рідина, яка не має осадка і сторонніх включень темно-коричневого кольору, пахощі - легкий ванільний-шоколадний із карамельним тоном, смак злагоджений із пркуватістю

Приклад 4

Готують прку настойку аналогічно як і в прикладі 1 за винятком утримання компонентів

Купаж здійснюють змішуванням 281,84дал спирту етилового виноградногo ректифікованогo (95,8%) і 718,6 дал зм'якшеної води, що забезпе-

чує об'ємну частку етилового спирту в купажі 30%, 0,09кг 20% водяного розчину лимонної кислоти (0,018кг), 97,29кг 92,5% цукрового сиропу (90кг), по 0,8кг 10% водно-спиртового розчину ванільної есенції (0,08кг), есенції бренди (0,08кг), шоколадної есенції (0,08кг), 40 дм^3 спиртованогo дубовогo екстракту в перерахунку на загальний екстракту 2г/дм^3 (0,008кг)

Виготовлена при такому утриманні компонентів прка настойка має такі органолептичні властивості: прозора без осадка і сторонніх включень рідина, ясно-жовтого кольору, пахощі не гармонічний, відсутня повнота в смаку

Приклад 5

Здійснюють виготовлення пркої настойки аналогічно як і в прикладі 1 за винятком кількісного утримання компонентів

Купаж здійснюють із 675,84дал спирту етилового ректифікованогo вищої очистки (96,2% про) і 353,84дал пом'якшеної води, що забезпечує об'ємну частку етилового спирту 63%, 2600дал спиртованогo дубовогo екстракту з утриманням загального екстракту $0,2\text{г/дм}^3$ (52кг), 778,37кг 92,5% цукрового сиропу (720кг), 55кг 20% водяного розчину лимонної кислоти (11кг) і по 16кг 10% водно-спиртового розчину ванільної есенції (1,6кг), есенції бренди (1,6кг), шоколадної есенції (1,6кг)

Виготовлена з таким утриманням компонентів прка настойка має такі органолептичні властивості: прозора, без осадка і сторонніх включень рідина яскраво - бурштинового кольору, у смаку пекучість і терпкість, пахощі різкий, не гармонічний