

ГІРКА НАСТОЙКА

Винахід відноситься до харчової промисловості, як-от до виробництва гірких настоек.

З існуючого рівня техніки, найбільше близьким до винаходу, що заявляється, по сукупності ознак є гірка настойка "Золотоніська запашна", яка містить на 1 000 дал: духмяного спирту "Золотоніської запашної" 31,0 дм³, приготовлений із ялівця звичайного (ягоди) - 2 кг на 1000 дал, і плодів калини - 1,0 кг на 1000 дал, духмянний спирт апельсинової олії - 15,0 дм³, цукровий сироп 65,8% - 11,5 дм³, і водно-спиртову рідину міцністю 40% об. з води \ м'якшеної і спирту етилового ректифікованого (див. Рецептурник лікєро-горілочаних напоїв і горілок. Київ, Держхарчопром України, 1994 р., с. 153).

Заявлений винахід збігається з відомою гіркою настоякою по наступній сукупності істотних ознак, як-от: містить духмянний спирт ялівця звичайного, духмянний спирт цитрусової олії, цукровий сироп і водно-спиртову рідину.

Однак відома гірка настойка не забезпечує технічного результату винаходу, що заявляється, що обумовлено її якісним і кількісним складом, який забезпечує її наступні органолептичні показники: зовнішній вигляд - безбарвна прозора рідина, смак - м'який, пахощі - складний, без виділення окремих інгредієнтів.

Задача на рішення якої спрямован винахід перебуває в створенні такої гіркої настойки, яка завдяки наявності нових компонентів і їхнього кількісного утримання забезпечила злагожденість смаку з тонкими пахощами ялівця в післясмаку, який сполучається зі складними основними пахощами настойки.

Поставлена задача вирішується в настійці гіркої, що містить духмянний спирт ялівця, духмянний спирт олії цитрусової, цукор і водно-спиртову рідину тим, що відповідно до предмета винаходу, вона містить духмянний спирт мандаринової олії, і додатково духмянні спирти м'ятної олії, кориандру, мускатного горіху і кмину, при наступному утриманні компонентів, дм³ на 1000 дал настойки:

Духмянний спирт ялівця	26,0 - 28,0
Духмянний спирт мускатного горіху	22,0 - 25,0
Духмянний спирт кориандру	5,0 - 6,5
Духмянний спирт кмину	23,0 - 25,0
Духмянний спирт мандаринової олії і: 10	0,08 - 0,11
Духмянний спирт м'ятної олії 1:10	0,08 - 0,11
Цукровий сироп, 65.8%	55,0 - 65,0
Водно-спиртова рідина	Ъе

Заявляема сукупність істотних ознак забезпечує гіркій настойці наступні органолептичні властивості: злагоджений смак з тонкими пахощами ялівця у післясмаку, що сполучається зі складними основними пахощами настойки.

При готуванні настойки гіркої з утриманням компонентів відмінному від заявлених ін - тервалів, отриманий продукт не має зазначених вище органолептичних властивостей:

- при утриманні компонентів меншому, чим нижні значення заявлених інтервалів, отримана гірка настойка має розладжений смак і пахощі, відсутні пахощі ялівця в після смаку;

- при утриманні компонентів більшому, ніж верхні значення заявлених інтервалів, гірка настойка має різкі пахощі і смак окремих компонентів, що входять у її склад.

Запропоновану гірку настойку готують наступним чином.

Попередньо наготовлюють духмяні спирти ялівця, мускатного горіху, кориандру, кмину, мандаринової і м'ятної олії, цукровий сироп (65,8%) по любому з відомих способів.

Для готування духмяних спиртів використовують Із розрахунку на 1000 дал настойки: ялівець звичайний (шишкоягода) - 5,0 кг; кориандр - 2,0 кг; мускатний горіх - 2,0 кг; кмин - 2,0 кг.

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду, що пройшла стадію очищення від солей. Оброблену воду з напірного збірника самопливом подають у сортувальну ємність, де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим вищого ступеня очищення. Перемішування здійснюють за допомогою стиснутого повітря. Змішування роблять із таким розрахунком, ідо б одержати сортування міцністю 45 % об. .

Приготовлене сортування піддають очищенню спочатку на пісковому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють заключне очищення на пісковому фільтрі.

Після очищення, сортування направляють у доводкой чан, де здійснюють її змішування з компонентами відповідно до рецептури: уводять 26,0 - 28,0 дм³ духмяного спирту ялівця, 22,0 - 25,0 дм³ духмяного спирту мускатного горіху, 5,0 - 6,5 дм³ духмяного спирту кориандру, 23,0 - 25,0 дм³ духмяного спирту кмину, 0,08 - 0,11 дм³ духмяного спирту мандаринової олії 1:10; 0,08 - 0,11 дм³ духмяного спирту м'ятної олії 1:10, 55,0 - 65,0 дм³ цукрового сиропу (65,8%).

Змішування здійснюють при постійному перемішуванні. Після закінчення перемішування, купаж доводять до міцності 45% об. додаванням спирту або води.

Приготовлена таким чином гірка настойка має наступні органолептичні властивості: прозора рідина, смак - м'який, злегка пекучий, злагоджений із тонкими пахощами ялівця в післясмаку, який сполучиться зі складними основними пахощами настойки.

Приклад 1.

Готування 1000 дал настойки гіркої здійснюють наступним чином.

Попередньо готують духмяні спирти ялівця, мускатного горіху, кмину, кориандру, мандаринової і м'ятної олії, цукровий сироп (65,8%) по будь-якому з відомих способів.

Для готування духмяних спиртів використовують, із розрахунку на 1000 дал настойки, : ялівець звичайний (шишкоягода) - 5,0 кг; кориандр - 2,0 кг; мускатний горіх - 2,0 кг; кмин - 2,0 кг.

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду, яка пройшла стадію очищення від солей. Оброблену воду з напірного збірника самовпливом подають у сортувальну ємність, де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим вищого очищення. Перемішування здійснюють за допомогою стиснутого повітря. Змішування роблять із таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 45% об. .

Приготовлене сортування піддають очищенню спочатку на пісковому фільтрі, а потім на угільній колонці, після чого здійснюють заключне очищення на пісковому фільтрі.

Після очищення, сортування направляють у доводку чан, де здійснюють її змішування з компонентами відповідно до рецептури: 26,0 дм³ духмяного спирту ялівця, 22,0 дм³ духмяного спирту мускатного горіху, 5,0 дм³ духмяного спирту кориандра, 23,0 дм³ духмяного спирту кмину, 0,08 дм³ духмяного спирту мандаринової олії 1:10; 0,08 дм³ духмяного спирту м'ятної олії 1:10, і 55,0 дм⁵ цукрового сиропу 65,8 %. Змішування здійснюють при постійному перемішуванні. Після закінчення перемішування, купаж доводять до необхідної крепости- 45 % об., додаванням води або спирту.

Приготовлена таким чином сортування має наступні органолептичні властивості: прозора рідина, смак - м'який, злегка пекучий, злагоджений із тонкими пахощами ялі - вця в післясмаку, що сполучиться зі складними основними пахощами настойки.

Приклад 2.

Готування гіркої настойки здійснюють аналогічно прикладу 1 за винятком кількис - ного утримання компонентів.

Для готування 1000 дал гіркої настойки використовують: 28,0 дм³ духмяного спирту ялівця, 25,0 духмяного спирту мускатного горіху; 6,5 дм³ духмяного спирту кори - андру, 25,0 дм³ духмяного спирту кмину, 0,11 дм³ духмяного спирту мандаринової олії 1:10. 0,11 дм³ духмяного спирту м'яти 1:10, і 65,0 дм³ цукрового сиропу (65,8%).

Приготовлене, при зазначеному співвідношенні компонентів, сортування має насту - пні органолептичні властивості: прозора рідина, смак - м'який, злегка пекучий, злаго - жений із тонкими пахощами ялівця в післясмаку, що сполучиться зі складними основ - ними пахощами настойки.

Приклад 3.

Готування гіркої настойки здійснюють аналогічно прикладу I за винятком кількісного утримання компонентів

Для готування 1000 дал гіркої настойки використовують- 24,0 дм³ духмяного спирту ялівця, 20,0 дм³ духмяного спирту мускатного горіху, 4,0 дм³ духмяного спирту кориандру, 22,0 дм³ духмяного спирту кмину, 0,07 дм³ духмяного спирту мандаринової олії 1:10, 0,07 дм³ духмяного спирту м'ятної олії 1-Ю, 50,0 дм³ цукрового сиропу (65,8%)

Приготовлена при зазначеному співвідношенні гірка настойка має наступні органолептичні властивості: прозора рідина, смак і пахощі - розладжений, відсутні пахощі ялівця в післясмаку.

Приклад 4.

Готування гіркої настойки здійснюють аналогічно як I в прикладі 1 за винятком кількісного утримання компонентів.

Для готування 1000 дал настойки використовують: 30 дм³ духмяного спирту ялівця, 26,0 дм³ духмяного спирту мускатного горіху, 8,0 дм³ духмяного спирту кориандру, 26,0 дм³ духмяного спирту кмину, 0,12 дм³ духмяного спирту мандаринової олії 1:10, 0,12 дм³ духмяного спирту м'ятної олії 1:10, 70,0 дм³ цукрового сиропу (65,8%).

Приготовлена, при зазначеному співвідношенні компонентів, гірка настойка має наступні органолептичні властивості: прозора рідина з різкими пахощами і смаком окремих компонентів, що входять у її склад.