



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37271 (13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

## (54) ГІРКА НАСТОЙКА

(21) 97094483

(22) 03.09.1997

(24) 15.05.2001

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Терзієв Володимир Георгійович, Гулієв Роберт Рубенович, Стремядін Валентин Володимирович, Начасєва Тетяна Олександрівна, Драчинський Ігор Михайлович, Кульчицький Олександр Никифорович, Ляшенко Василь Миколайович, Мещанінова Тетяна Іванівна, Пономарева Людмила Іллівна, Гриневич Світлана Юхимівна, Попова Алла Іванівна, Прокопович Галина Іванівна, Априленко Світлана Дмитрівна, Фаерштейн Аркадій Вольфович

(73) ОРЕНДНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ОДЕСЬКИЙ  
КОНЬЯЧНИЙ ЗАВОД"

(56) Збірник "Рецептури лікєро-горілочних виробів і горілок". – М., "Лєгка і харчова промисловість", 1981 р., с. 212.

(57) 1. Гірка настойка, що містить водно-спиртову рідину, цукор і есенцію, яка відрізняється тим, що вона додатково містить спиртований дубовий екстракт і лимонну кислоту, як есенцію – бананову, при наступному співвідношенні компонентів, кг/1000 дал:

цукор	0,1–700
спиртований дубовий екстракт у перерахунок на отримання загального екстракту 0,2 г/дм <sup>3</sup>	0,1–50
есенція бананова	0,01–1,5
лимонна кислота	0,01–20
водно-спиртова рідина з об'ємною часткою етилового спирту 30–60%	решта.

2. Настойка за п. 1, яка відрізняється тим, що водно-спиртова рідина містить спирт етиловий виноградний ректифікований і/або спирт етиловий ректифікований вищої очистки.

3. Настойка за п. 1, яка відрізняється тим, що вона додатково містить колєр у кількості 0,5–1500 кг на 1000 дал.

Винахід належить до харчової промисловості, як-то до лікєро-горілочної галузі, і призначений для виробництва гірких настоек.

З існуючого рівня техніки, що ставиться до аналізованої галузі, найбільше близьким по сукупності ознак до винаходу, що заявляється, є гірка настойка, що містить водно-спиртову рідину з об'ємною часткою етилового спирту 40%, цукор, і есенції – ромову, сунічну, пуншеву, медову, малинову й агрусу (см. Збірник "Рецептури лікєро-горілочних виробів і горілок" М., "Лєгка і харчова промисловість", 1981 р., с. 212).

Винахід, що заявляється, збігається з відомою гіркою настоякою по наступній сукупності суттєвих ознак, як-то: містить водно-спиртову рідину, цукор і есенцію.

Проте відома гірка настойка не забезпечує технічного результату заявляемого винаходу, що обумовлено її якісним і кількісним складом, що надає їй злєгка пєкучий смак і складні пахощі.

Задача, на вирішення якої спрямований винахід, полягає в створенні такої гіркої настоек, яка завдяки новому складу компонентів і їхньому кількісному співвідношенню, забезпечила б створення нових органолептичних властивостей,

що сполучать лєгкі квітчасто-плодові пахощі з гармонічним повним смаком.

Поставлена задача вирішується в гіркій настоек, що містить водно-спиртову рідину, цукор, і есенцію тим, що відповідно до предмету винаходу, вона додатково містить спиртований дубовий екстракт, лимонну кислоту, а в якості есенції – бананову, при наступному співвідношенні компонентів, кг/1000 дал:

Цукор	0,1–700
Спиртований дубовий екстракт у перерахунок на утримання загального екстракту 0,2 г/дм <sup>3</sup>	0,1–50
Есенція бананова	0,01–1,5
Лимонна кислота	0,02–20
Водно-спиртова рідина, з об'ємною часткою етилового спирту 30–60%	решта.

Сукупність суттєвих ознак, що заявляються, забезпечує технічний результат, який полягає у наданні гіркій настоек лєгких квітчасто-плодових ароматів у сполученні з гармонічним повним смаком і бурштиновим кольором.

Окремими випадками виконання заявляемого винаходу є:

– водно-спиртова рідина містить спирт етиловий ректифікований виноградний і/або спирт етиловий ректифікований вищої очистки, що забезпечує додатковий технічний результат, який полягає в створенні сполучення квітчасто-плодових ароматів із коньячним тоном;

– додатково містить колер у кількості 0,5–1500 кг на 1000 дал, що забезпечує додатковий технічний результат, що полягає у зміні кольоровості від бурштинової до чорної, і появи в смаку легкої гіркуватості, що підкреслює квітчасто-плодовий присмак.

При виготовленні гіркої настойки з вмістом компонентів, що виходять за межу значення заявлених інтервалів, зазначений технічний результат не забезпечується:

– при виготовленні гіркої настойки з вмістом компонентів меншим, ніж нижня межа заявлених інтервалів утримання компонентів, відсутня повнота і злагодженість у смаку і пахощах, і без зміни кольоровості.

– при виготовленні гіркої настойки з вмістом компонентів більшим, ніж верхні значення заявлених інтервалів утримання компонентів, з'являється грубість і терпкість у смаку, різкі не гармонічні пахощі банана.

Запропоновану гірку настойку виготовляють таким чином.

Попередньо готують спиртований дубовий екстракт шляхом настоювання дубової клепки з водно-спиртовою сумішшю зі спирту етилового виноградного ректифікованого і зм'якшеної води, з об'ємною часткою етилового спирту 42–47%. Витримування здійснюють до досягнення утримання екстракту більш ніж 2 г/дм<sup>3</sup>.

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

Есенцію використовують у вигляді 10% водно-спиртового розчину, шляхом її розбавлення у водно-спиртовій суміші з об'ємною часткою етилового спирту 40–45%.

Настойку гірку готують шляхом змішування в купажній ємності (на 600–2000 дал) попередньо виготовлених компонентів при постійному перемішуванні:

спирту етилового ректифікованого виноградного і/або спирту етилового ректифікованого вищої очистки, зм'якшеної води, узятих із розрахунку на об'ємну частку етилового спирту 40%, спиртованого дубового екстракту в перерахунку на утримання загального екстракту 2 г/дм<sup>3</sup>: 0,1–50 кг, 0,11–756,7 кг 92,5% цукрового сиропу (або 0,1–700 кг цукру), 0,1–50 кг 20% водяного розчину лимонної кислоти (або 0,01–20 кг лимонної кислоти), 0,1–15 кг 10% водно-спиртового розчину бананової есенції (або 0,01–1,5 кг есенції). При необхідності в купаж додають 0,5–1500 кг колера.

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

Виготовлена при вказаному утриманні компонентів гірка настойка має наступні органолептичні властивості: прозора рідина без осадка і сторонніх включень, колір – бурштиновий (при додаванні колера може змінюватися до темно-корич-

невого), аромат – легкий квітчасто-плодовий, смак – гармонічний, повний (при додаванні колера з легкою гіркуватістю).

#### Приклад 1.

Здійснюють виготовлення 1000 дал гіркої настойки.

Для її виготовлення попередньо виготовляють спиртований дубовий екстракт шляхом настоювання водно-спиртової суміші зі спирту етилового виноградного ректифікованого з утриманням об'ємної частки спирту 42–47% на дубовій клепці до досягнення утримання в ньому загального екстракту не менше 2 г/дм<sup>3</sup>.

Готують цукровий сироп концентрацією 92,5%, 20% водяний розчин лимонної кислоти і 10% водно-спиртовий розчин бананової есенції.

Для виготовлення 1000 дал гіркої настойки в купажну ємність задають 314,4 дал спирту етилового виноградного ректифікованого (95,8%) і 711,04 дал зм'якшеної води, що забезпечує об'ємну частку етилового спирту 40%, 50 дм<sup>3</sup> (0,01 кг у перерахунку на загальний дубовий екстракт, що містить 0,2 г/дм<sup>3</sup>) спиртованого дубового екстракту, 0,1 кг 20% водяного розчину лимонної кислоти (0,02 кг), і 0,1 кг 10% водно-спиртового розчину ванільної есенції (0,01 кг). Купажування здійснюють при постійному перемішуванні. Після закінчення купажування, настойку фільтрують і спрямовують в емальовану ємність, де її витримують у 5 днів.

Виготовлена при указаному утриманні компонентів гірка настойка має наступні органолептичні властивості:

прозора рідина без осадка і сторонніх включень, колір – бурштиновий, пахощі – м'який квітчасто-плодовий із легким коньячним тоном, смак гармонічний, злагоджений.

#### Приклад 2.

Здійснюють виготовлення гіркої настойки аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів настойки і використовуюваного спирту – використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки.

Купаж готують із 312,16 дал спирту етилового ректифікованого вищої очистки, і 712,56 дал зм'якшеної води, що забезпечує об'ємну частку етилового спирту 40%, 756,75 кг 92,5% цукрового сиропу (700 кг цукру), 50 кг 20% водяного розчину лимонної кислоти (10 кг), 250 дал (50 кг екстракту) спиртованого дубового екстракту в перерахунку на утримання загального екстракту 2 г/дм<sup>3</sup> і 15 кг 10% водно-спиртового розчину есенції бананової.

Приготовлена при такому співвідношенні компонентів гірка настойка має наступні органолептичні властивості: прозора без осадка і сторонніх включень рідина, бурштинового кольору, аромат – легкий квітчасто-плодовий, смак – гармонічний, злагоджений.

#### Приклад 3.

Здійснюють виготовлення гіркої настойки аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком використовуюваного спирту – купаж готують із 157,22 дал спирту етилового виноградного ректифікованого, 156,08 дал спирту етилового ректифікованого вищої очистки (50% + 50%), і додатково вводять цукровий колер у кількості 1500 кг.

Виготовлена гірка настойка має наступні властивості: прозора рідина, яка не має осадку і

сторонніх включень, темно-коричневого кольору, аромат – легкий квітасто-плодовий із відтінком коньячного тону, смак гармонічний, злагоджений із легкою гіркуватістю.

**Приклад 4.**

Виготовляють гірку настойу аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів.

Купаж здійснюють змішуванням 281,8 дал спирту етилового виноградного ректифікованого (95,8%) і 718,2 дал зм'якшеної води, що забезпечує об'ємну частку етилового спирту у купажі 27%, 0,09 кг 20% водяного розчину лимонної кислоти (0,018 кг лимонної кислоти), 97,29 кг 92,5% цукрового сиропу (90 кг цукру), 0,8 кг 10% водно-спиртового розчину бананової есенції (0,08 кг), 40 дм<sup>3</sup> спиртованого дубового екстракту з утриманням загального екстракту 2 г/дм<sup>3</sup> (0,008 кг).

Приготовлена при такому утриманні компонентів гірка настойка має наступні органолептичні властивості: прозора без осадка і сторонніх включень рідина, ясно-жовтого кольору, пахощі не гармонічні, відсутня повнота в смаку.

**Приклад 5.**

Здійснюють виготовлення гіркої настойки аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком кількісного утримання компонентів.

Купаж здійснюють із 673,8 дал спирту етилового ректифікованого вищої очистки (96% про.) і 353,8 дал зм'якшеної води, що забезпечує об'ємну частку етилового спирту 63%, 2600 дал спиртованого дубового екстракту з утриманням загального екстракту 0,2 г/дм<sup>3</sup> (52 кг), 778,37 кг 92,5% цукрового сиропу (720 кг цукру), 55 кг 20% водяного розчину лимонної кислоти (11 кг), і 16 кг 10% водно-спиртового розчину есенції бананової (1,6 кг).

Виготовлена з таким утриманням компонентів гірка настойка має наступні органолептичні властивості: прозора без осадка і сторонніх включень рідина бурштинового кольору, у смаку грубість і терпкість, аромат: різкий, не гармонічний.

---

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03

---

