



УКРАЇНА

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВОUV „ „ UV „ „ „
_ . 6472

(13)

C1

)5 C 12 G 3/06

ОПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІД

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ГІРКОЇ НАСТОЯНКИ "ДЕСНЯНСЬКА"

1

(20)94301181. 15.07.93
(21)4917256/13 (22) 07.03
91.SU (46)29.12.94. Бюл. №
8-I

(56) 1. "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М., Легкая и пищевая промышленность", 1981, с. 214 и Технологическая инструкция по ликеро-водочному производству. Пищепромиздэт. М.. 1961

2. "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. М., Легкая и пищевая промышленность", 1981, с. 216 (прототип).

(71) Київське виробниче об'єднання лікеро-горілчаної промисловості Укрспирткрохмальпрому Держагропрому УРСР

(72) Жданова Надія Володимирівна

(73) Виробничо-комерційний комбінат "АЛКО" (UA)

(57) Способ производства горькой настойки, предусматривающий подготовку воды, при-

готовление ароматного спирта из растительного сырья путем измельчения его, купажи-рования его с пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкостью, настаивания смеси и перегонки первого залива, купажи-рования ароматного спирта растительного сырья с водно-спиртовой жидкостью, отличающийся тем, что в качестве растительного сырья используют мяту перечную и тимьян ползучий при массовом соотношении мяты перечной, тимьяна ползучего и пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкости 0,9-1,1 - 1,2-1,33 - 19,5-18,7, причем перед купажированием ароматного спирта его смешивают с медом при следующем массовом соотношении меда, ароматного спирта и водно-спиртовой жидкости 0,9-1,1 - 7,9-9,3 - 706-704, а после купажи-рования доводят настойку до крепости купажа 40%.

C
>

Изобретение относится к ликеро-водоч- ному производству.

Известен способ производства настоек горькой "Лиетувишка кристалине" [1], со- держащий, /i (купаж на 1000 дал):

Сахарный сироп

65.8%-ий

Мед

Спирт этиловый
ректификованный
высшей очистки
и вода

46.0

5,0 кг

По расчету
на крепость
купажа 45%

Недостатками данной настойки являет- ся то, что она имеет невысокие органолепти-

ческие показатели из-за отсутствия допол- нительных сдобривающих компонентов, а применение меда требует дополнительной фильтрации.

Наиболее близкой к предлагаемой явля-

ется настойка горькая "Мятная" [2]. (содер- жащая купаж на 1000 дал):

Ароматный спирт

"Мятной настойки"

Индигокармин

(паста)

Тартазин

Спирт этиловый

ректификованный

175 л

0,30 кг

0,10 кг

K)

O

высшей очистки и вода	По расчету на крепость купажа 40%	мг-эко/л для естественной неумягченной во- ды.
Недостатком указанной настойки горь- кой является:		Ароматный спирт смеси мяты перечной и тимьяна ползучего готовят следующим об- разом.
- применение дорогостоящих импорт ных красителей;		Измельченное сырье, а именно 11-13 кг мяты перечной и 14-16 кг тимьяна ползучего загружают в аламбик и заливают 2112 л пя- тидесятипроцентной водно-спиртовой жид- кости, что соответствует следующему
- возможность проведения инверсии са- хара, в процессе которой расход сахара со- кращается на 2,63%.	10	весовому соотношению задаваемых компо- нентов 0,9-1,1-1.2-1,33-19,5-18,7. Смесь на- стаивают в течение часа при периодическом перемешивании и перегоняют ее со скоро- стью 6-7 дал в час.
Задачей изобретения является улучшение органолептических показателей за счет придания настойке мягкого вкуса и аромата с оттенком мяты и тимьяна, а также расши- рение ассортимента горьких настоек.	15	Отбор ароматного спирта смеси мяты перечной и тимьяна ползучего в количестве 110-130 л осуществляют из средней фракции крепостью 80%. 18-22 кг меда смешивают со 110-130 л ароматного спирта смеси мяты перечной с тимьяном ползучим и задают в купажный чан в водно-спиртовую жидкость. Указанная смесь соответствует следующему объемному соотношению меда, ароматного спирта смеси мяты перечной с тимьяном и водно-спиртовой жидкости 0,9-1,1-7,9-9,3- 706-704.
Для достижения указанной задачи после подготовки воды <i>получают</i> ароматный спирт смеси мяты перечной и тимьяна пол- зучего методом перегонки первого залива при весовом соотношении задаваемых компо- нентов мяты перечной, тимьяна ползучего и пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкости 0,9-1,1 -1.2-1,33-19,5-18,7 соответ- ственно, после чего мед смешивают с аро- матным спиртом мяты перечной и тимьяна ползучего и задают в водно-спиртовую жид- кость в объемном соотношении 0,9-1,1-7,9- 9,3-706-704 соответственно и доводят настойку горькую до крепости купажа 40%.	25	Купажную смесь настойки горькой дово- дят до крепости 40%, фильтруют и разлива- ют в емкости.
Заявляемый способ производства на- стойки горькой "Деснянская" включает под- готовку воды, приготовление ароматного спирта смеси мяты перечной и тимьяна пол- зучего, купажирование, фильтрование и розлив.	35	Примеры конкретного выполнения №1- №5, осуществленные по вышеуказанной технологии, приведены в таблице.
Для приготовления 1000 дал настойки с. горькой "Деснянская" воду питьевую готовят по ГОСТу 2874-73 с жесткостью до 1 40	40	Использование композиции ароматного спирта смеси мяты перечной и тимьяна пол- зучего в заявляемом соотношении придает настойке горькой целебные и лечебные свойства, а именно оказывает антисептиче- ское действие на организм человека и улуч- шает работу пищеварительного тракта.

Наименования сырья, компонентов и показателей	Единица измерения	Примеры					(я
		№1	№2	№3	Г*4		
Спирт этиловый ректифи- кованный высшей очистки		ГОСТ 5962-67					
Вода питьевая исправ- ленная		ГОСТ 2874-73					
Тимьян ползучий	кг	13	17	14	16	16	
Мята перечная	кг	10	14	11	13	12	
50% водно-спиртовая жидкость для получения ароматного спирта мяты перечной и тимьяна ползу- чего	л/кг	257/239	229/219	252/234	241/224	246/229	•
Весовое соотношение мяты перечной, тимьяна ползучего и 50% водно- спиртовой жидкости	в весовых частях	0,8:1,1:19,9	1,2:1,4:18,3	0,8:1,2:19,5	1,1 1,3:18,7	1:1,25-19.1	
Мед	кг/л	16/11	24/16,5	18/12,4	22/15,2	20/14	
Ароматный спирт смеси мяты перечной с тимьяном ползучим	л	"100	140	110	130	120	

.Б.

Продолжение таблицы

Наименования сырья, компонентов и показателей	Единица измерения	Примеры				
		Г*1	№2	№3	№4	№5
Водно-спиртовая жидкость Объемное соотношение меда, ароматного спирта кофе, смеси мяты переч- ной с тимьяном ползучим и водно-спиртовой жид- костью Органолептические пока- затели настойки горькой "Деснянская": внешний вид цвет вкус	л В объемных частях	Добавляется прозрачная слегка жгучий, мягкий со слабо ощутимым вкусом мяты перечной и тимьяна ползучего	из расчета на 1000 жидкость без пос бесцветная слегка жгучий, мягкий с резким пересыщенным вкусом мяты перечной и тимьяна ползучего	дал готовой продуду торонних включен жидкость слегка жгучий. мягкий с привкусом мяты перечной и тимьяне ползучего	сции до крепости ий и осадка слегка жгучий. мягкий с выра- женным вку- сом мяты перечной и тимьяна °	купажа 40% слегка жгучий, мягкий со вкусом мяты перечной и тимьяна

Продолжение таблицы

Наименования сырья, компонентов и показателей	Единица измерения	Примеры				
		№1	N=2	№3	№4	№5
аромат	водочный	водочный с едва уловимым ароматом мяты перечной и тимьяна	водочный с резко пересы- щенным арома- том мяты и тимьяна	водочный со слабовыражен- ным ароматом мяты и тимьяна	водочный с выраженным ароматом мяты и тимьяна	водочный с ароматом мяты и тимьяна
Дегустационный балл		9.5	9.5	9.6	9,6	9,6
заявляемой водки						
Дегустационный балл						
прототипа				9,4		

Упорядник	Техред М.Моргентал	Коректор О.Козоріз
-----------	--------------------	--------------------

Замовлення 629

Тираж	Підписне
Державне патентне відомство України, 254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл , 8	

Виробничо-видавничий комбінат "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101