



УКРАЇНА

(19) UA (11) 22672 (13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

(54) ПІРКА НАСТОЙКА "СТАРКА КІРОВОГРАДСЬКА"

(21) 97041685

(22) 09.04.1997

(24) 16.07.2001

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Барабанов Костянтин Костянтинович

(73) Барабанов Костянтин Костянтинович, UA

(56) 1 Патент RU № 2059701, 1996.

2. Рецептури лікєро-горіччаних напоїв і горілок. – К., 1994. – С. 168-200

(57) Горькая настойка, содержащая коньяк, портвейн, сахар, спирт этиловый ректификованный и воду питьевую умягченную, отличающаяся тем,

что дополнительно содержит ароматный спирт ржаных сухарей при следующем соотношении ингредиентов в % об.:

коньяк	3-7
портвейн	8-12
сахар	0,8-0,12
ароматный спирт ржаных сухарей	2,5-4,5
спирт этиловый ректификованный	39-41
вода питьевая умягченная	остальное.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно - к ликеро-водочному производству, к составам горьких настоек.

Известна горькая настойка "Коцацька фортеця" (см.: Рецептури лікєро-горіччаних напоїв і горілок. – К., 1994. - С. 168), содержащая на 1000 дал следующие компоненты

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, дм ³
Ароматный спирт ржаных сухарей	дм ³	60,0	-
Ароматный спирт кориандра	дм ³	1,5	0,0035
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм ³	Из расчета на крепость купажа 40% об	-

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Количество, кг	Содержание эфирного масла, дм ³
Ржаные сухари	2,4	-
Кориандр посевной (плоды)	0,5	0,005

Получают бесцветную горькую настойку крепостью 40% об., со слегка пекучим вкусом и водочным ароматом с оттенком кориандра.

Недостатками указанной горькой настойки являются монотонный без оригинальности пекучий вкус и водочный аромат.

Наиболее близкой является горькая настойка "Старка" (см.: Рецептури лікєро-горіччаних напоїв і горілок. – К., 1994. - С. 200), содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица измерения	Количество
Настойка "Старка" 1 слива	дм ³	240,0
Портвейн	дм ³	1000,0
Коньяк	дм ³	500,0
Ванилин 1:10	дм ³	0,1
Сахарный сироп 65,8%-ный	дм ³	100,0
Колер	кг	9,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм ³	Из расчета на крепость купажа 43% об

(19) UA (11) 22672 (13) C2

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Единица измерения	Количество
Для приготовления настойки:		
Листья яблонь "Розмарин"	кг	22,0
Листья груш "Александр Бере"	кг	8,0
Портвейн белый крепостью 18-19%	дм ³	1000,0
Коньяк крепостью 40-42%	дм ³	500,0
Ванилин	кг	0,01
Сахарный сироп 65,8%-ный	кг	87,0
Колер	кг	9,0

По указанной рецептуре получают горькую настойку коричневого цвета, вкус слегка жгучий, аромат сложный с примесью коньячного.

Недостатком указанной горькой настойки является ее многокомпонентность, причем использование для приготовления настойки листьев яблонь и груш ограничено сортами "Розмарин" и "Александр Бере". Также не отличается оригинальностью слегка жгучий вкус и сложный аромат с преобладанием аромата коньяка.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание горькой настойки с оригинальным вкусом и ароматом путем смешивания необходимых компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что в горькой настойке, содержащей коньяк, сахар, портвейн, спирт этиловый ректификованный и воду согласно изобретению дополнительно содержится ароматный спирт ржаных сухарей при следующем соотношении ингредиентов в %об:

Наименование	Количество
Коньяк	3-7
Портвейн	8-12
Сахар	0,8-0,12
Ароматный спирт ржаных сухарей	2,5-4,5
Спирт этиловый ректификованный	39-41
Вода питьевая умягченная	Остальное

По указанной рецептуре получают горькую настойку крепостью 40% об. от светло-желтого до светло-розового цвета с мягким слаженным вкусом и хлебно-пивным ароматом.

Горькая настойка готовится следующим образом.

Сначала готовят сортировку, т.е. водно-спиртовую смесь крепостью 39% об., которую пропускают через угольные фильтры и затем вводят ароматный спирт ржаных сухарей, затем вводят сахар в виде сахарного сиропа 65,8%-ного, портвейн и коньяк. Смесь доводят до заданного объема, тщательно перемешивают, фильтруют, проверяют лабораторно на крепость и подают на розлив.

Пример конкретного выполнения

В купажном чан на 100 л задают приготовленную из заранее обработанных компонентов сортировку - смесь спирта этилового ректификованного и воды питьевой умягченной крепостью 39% об., затем вводят ароматный спирт ржаных сухарей, сахар в виде заранее приготовленного по традиционной схеме сахарного сиропа 65,8%-ного, в котором содержится 0,1кг сахара. После задают портвейн в количестве 10,0л, коньяк в количестве 5,0л и доводят водой до заданного объема. Всю купажную смесь тщательно перемешивают, затем фильтруют и проводят лабораторные исследования. При необходимости уточняют крепость горькой настойки, добавляя расчетное количество спирта и готовый напиток - горькую настойку направляют на розлив.

По указанному примеру получают горькую настойку крепостью 40% об. от светло-желтого до светло-розового цвета с мягким слаженным вкусом и хлебно-пивным ароматом.

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что наилучшими примерами являются 2, 3, 4 примеры. Примеры 1 и 5 являются отрицательными, чему соответствуют низкие дегустационные баллы.

Горькая настойка производится промышленным способом на имеющемся на ликеро-водочном предприятии оборудовании.

*

Таблица

Примеры	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Ингредиенты на 100 л					
Коньяк (л)	2,0	3,0	5,0	7,0	8,0
Портвейн (л)	7,0	8,0	10,0	12,0	13,0
Сахар (кг)	0,08	0,1	0,2	0,3	0,31
Ароматный спирт ржаных сухарей (л)	2,0	2,5	3,5	4,5	5,0
Спирт этиловый ректификованный (л)	39	39	40	41	41
Вода питьевая умягченная (л)	49,92	47,4	41,3	35,2	32,69
Выводы	Не замечен слаженный вкус и хлебнопивной аромат	Замечен мягкий слаженный вкус и хлебнопивной аромат	Ярко выражен слаженный вкус и хлебнопивной аромат	Ярко выражен слаженный вкус и хлебнопивной аромат	Вкус разлажен, проявляется горечь, отсутствует хлебнопивной аромат
Дегустационный балл по 10-ти бальной системе	8,3	9,0	9,4	9,3	8,4

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
 Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
 (044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку 4.12, 2001 р. Формат 60x84 1/8.
 Обсяг 0,28 обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. 6441

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
 (044) 268-25-22



УКРАЇНА

(19) UA (11) 22672 (13) A

(51) G 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДбез проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769 XII від 23 XII 1993 рПублікується
в редакції заявника

(54) ГІРКА НАСТОЙКА "СТАРКА КІРОВОГРАДСЬКА"

1

(21) 97041685
(22) 09.04.97
(24) 07.04.98
(46) 30.06.98. Бюл. № 3
(47) 07.04.98
(72) Барабанов Костянтин Костянтинович
(73) Кіровоградське державне підприємство
по виробництву і маркетингу "Артеміда", Ба-
рабанов Костянтин Костянтинович
(57) Горькая настойка, содержащая коньяк,
портвейн, сахар, спирт этиловый ректифи-
кованный и воду питьевую умягченную, о т-
л и ч а ю щ а я с я тем, что дополнительно

2

содержит ароматный спирт ржаных сухарей
при следующем соотношении ингредиен-
тов, об. %.

Коньяк	3-7
Портвейн	8-12
Сахар	0,8-0,12
Ароматный спирт ржаных сухарей	2,5-4,5
Спирт этиловый ректи- фикованный	39-41
Вода питьевая умяг- ченная	Остальное

Изобретение относится к пищевой про-
мышленности, а именно к ликеро-водочно-
му производству, к составам горьких
настоек.

Известна горькая настойка "Коцацька
фортеця" [Рецептури лікєро-горілочаних на-
поїв и горілок Київ, 1994, с. 168], содержа-
щая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфир- ного масла, дм ³
Ароматный спирт ржаных сухарей	дм ³	60,0	—
Ароматный спирт корианд- ра	дм ³	1,5	0,0035
Спирт этиловый ректифико- ванный высшей очистки и вода	дм ³	из расчета на кре- пость купажа 40 об. %	—

(19) UA (11)

22672

(13) A

Расход ингредиентов на 1000 дал'

Наименование	Количество кг	Содержание эфирного масла дм ³
Ржаные сухари	24	
Кориандр посевной (плоды)	05	0 005

Получают бесцветную горькую настойку крепостью 40 об %, со слегка пекучим вкусом и водочным ароматом с оттенком кориандра. 10

Недостатками указанной горькой настойки являются монотонный без оригинальности пекучий вкус и водочный аромат

Наиболее близкой является настойка "Старка" [Рецептури лікєро-горілочних напоїв и горілок Київ, 1994, с 200], содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица	Количество
Настойка Старка 1 слива	дм ³	240 0
Портвейн	дм ³	1000 0
Коньяк	дм ³	500 0
Ванилин 1 10	дм ³	0 1
Сахарный сироп 65 8% ный	дм ³	100 0
Колер	кг	9 0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм ³	из расчета на крепость кулажа 43 об %

Расход ингредиентов 1000 дал'

Наименование	Единица измерения	Количество
Для приготовления настойки		
Листья яблони Розмарин	кг	22 0
Листья груш Александр Бере	кг	8 0
Портвейн белый крепостью 18 19%	дм ³	1000 0
Коньяк крепостью 40 42%	дм ³	500 0
Ванилин	кг	0 01
Сахарный сироп 65 8% ный	кг	87 0
Колер	кг	9 0

По указанной рецептуре получают горькую настойку коричневого цвета, вкус слегка жгучий, аромат сложный с примесью коньячного

Недостатком указанной горькой настойки является ее многокомпонентность, причем использование для приготовления настойки листьев яблони и груш ограничено сортами "Розмарин" и "Александр Бере" Также не отличается оригинальностью слегка жгучий вкус и сложный аромат с преобладанием аромата коньяка 40 45

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание горькой настойки с оригинальным вкусом и ароматом путем смешивания необходимых компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что в горькой настойке, содержащей коньяк, сахар, портвейн, спирт этиловый ректификованный и воду согласно изобретению дополнительно содержится ароматный спирт ржаных сухарей при следующем соотношении ингредиентов, об. %:

Наименование	Количество
Коньяк	3-7
Портвейн	8-12
Сахар	0,8-0,12
Ароматный спирт ржаных сухарей	2,5-4,5
Спирт этиловый ректификованный	39-41
Вода питьевая умягченная	Остальное

По указанной рецептуре получают горькую настойку крепостью 40 об. % от светло-желтого до светло-розового цвета с мягким слаженным вкусом и хлебно-пивным ароматом.

Горькая настойка готовится следующим образом.

Сначала готовят сортировку, т. е. водно-спиртовую смесь крепостью 39 об. %, которую пропускают через угольные фильтры и затем вводят ароматный спирт ржаных сухарей, затем вводят сахар в виде сахарного сиропа 65,8%-ного, портвейн и коньяк. Смесь доводят до заданного объема, тщательно перемешивают, фильтруют проверяют лабораторно на крепость и подают на розлив.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан на 100 л задают приготовленную из заранее обработанных компонентов сортировку – смесь спирта этилового ректификованного и воды питьевой умягченной крепостью 39 об. %, затем вводят. Затем вводят ароматный спирт ржаных сухарей, сахар в виде заранее приготовленного по традиционной схеме сахарного сиропа 65,8%-ного, в котором содержится 0,1 кг

сахара. После задают портвейн в количестве 10,0 л, коньяк в количестве 5,0 л и доводят водой до заданного объема. Всю купажную смесь тщательно перемешивают, затем фильтруют и проводят лабораторные исследования. При необходимости уточняют крепость горькой настойки, добавляя расчетное количество спирта и готовый напиток – горькую настойку направляют на розлив.

По указанному примеру получают горькую настойку крепостью 40 об. % от светло-желтого до светло-розового цвета с мягким слаженным вкусом и хлебно-пивным ароматом.

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что наилучшими примерами являются 2, 3, 4 примеры. Примеры 1 и 5 являются отрицательными, чему соответствуют низкие дегустационные баллы.

Горькая настойка производится промышленным способом на имеющемся на ликеро-водочном предприятии оборудовании.

Ингредиенты на 100 л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Коньяк, л	2,0	3,0	5,0	7,0	8,0
Портвейн, л	7,0	8,0	10,0	12,0	13,0
Сахар, кг	0,08	0,1	0,2	0,3	0,31
Ароматный спирт ржаных сухарей, л	2,0	2,5	3,5	4,5	5,0
Спирт этиловый ректификованный, л	39	39	40	41	41
Вода питьевая умягченная, л	49,92	47,4	41,3	35,2	32,69
Выводы	Не замечен слаженный вкус и хлебно-пивной аромат	Замечен мягкий слаженный вкус и хлебно-пивной аромат	Ярко выражен слаженный вкус и хлебно-пивной аромат	Ярко выражен слаженный вкус и хлебно-пивной аромат	Вкус разлажен, проявляется горечь, отсутствует хлебно-пивной аромат
Дегустационный балл по 10-ти бальной системе	8,3	9,0	9,4	9,3	8,4

22672

Упорядник

Техред М Келемеш

Коректор О. Обручар

Замовлення 4499

Тираж

Підписне

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

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул Гагаріна, 101