



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35220 (13) C2

(51) 7 C12G3/12

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

(54) СУМІШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА АРОМАТНОГО СПИРТУ

1

2

(21) 99094958
(22) 07.09.1999
(24) 15.04.2003
(46) 15.03.2001, Бюл. № 2, 2001 р.
(72) Охлопков Андрій Дмитрович
(73) Фірма "Союз-Віктан" ЛТД
(56) Рецепт лікоро-горілчанних напоїв і горілок,
Держхарчпром України, Концерн "Укрспирт", Київ,
1994, 376 с.
RU C1 2025511 30.12.94
(57) Суміш для виробництва ароматного спирту,
що містить водно-спиртову рідину, гвоздику, пе-

рець чорний і каву, яка відрізняється тим, що
додатково містить олію ефірну лимонну, олію
ефірну ялівця, перець запашний та аніс звичайний
при такому співвідношенні інгредієнтів у кг на
316,6 дм³ водно-спиртової рідини:

олія ефірна лимонна	0,050-0,150
олія ефірна ялівця	0,005-0,015
гвоздика	4,5-5,5
перець чорний	2,7-3,3
перець запашний	2,7-3,3
кава	4,5-5,5
аніс звичайний	4,5-5,5.

Винахід стосується виробництва алкогольних
напоїв і може бути використаним у лікоро-
горілчаній промисловості при приготуванні аро-
матного спирту для гірких настоянок, зокрема, насто-
янки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА".

Прототипом обрано суміш для виробництва
ароматного спирту "Мисливської настойки", що
містить водно-спиртову рідину міцністю 50% і аро-
матну сировину, а саме суміш інгредієнтів, на 1000
дал настоянки, кг: імбир - 20,0; калган (альпінія) -
10,0; дягель - 10,0; гвоздика - 10,0; перець чорний
- 3,0; ялівець звичайний - 2,0; перець червоний -
2,0; кави - 20,0; бадан (бадьян) - 10,0; лимонна
шкірка сушена - 30,0; апельсинова шкірка сушена -
34,0.

Ознаками прототипу, які співпадають з суттє-
вими ознаками винаходу, є наявність у суміші для
виробництва ароматного спирту водно-спиртової
рідини, гвоздики, перцю чорного і кави.

Технічним результатом винаходу є підвищен-
ня органолептичних показників ароматного спирту,
отриманого з суміші.

Причинами, які перешкоджають досягненню
технічного результату у прототипі при його вико-
ристанні є такі.

Наявність сушених лимонних та апельсинових
шкірок, при згонці яких основна маса ефірних олій
переходить у дистилат з першими фракціями, а
попадання їх кінцевих фракцій у ароматний спирт
погіршує його органолептичні показники. Наявність
у суміші імбиру, калгану, бадану, що містять дуби-
льні речовини, робить напій жорстким. Значна кі-

лькість ефірної олії у ароматному спирті робить
настоянку гірку надміру пекучою за смаком. Уве-
днення великої кількості кави до суміші може при-
вести до небажаної дії настоянки на серцево-
судинну систему споживача.

У основу винаходу спирту поставлено задачу
створення суміші для виробництва ароматного
спирту, де за рахунок зміни її складу буде підви-
щено органолептичні показники ароматного спир-
ту, а також поліпшено смак і запах настоянки гір-
кої.

Поставлену задачу вирішують тим, що у сумі-
ші для виробництва ароматного спирту, яка міс-
тить водно-спиртову рідину, гвоздику, перець чо-
рний і каву, згідно винаходу вона додатково містить
олію ефірну лимонну, олію ефірну ялівця, перець
запашний та аніс звичайний при такому співвідно-
шенні інгредієнтів у кг на 316,6 дм³ водно-
спиртової рідини:

олія ефірна лимонна	0,050-0,150;
олія ефірна ялівця	0,005-0,015;
гвоздика	4,5-5,5;
перець чорний	2,7-3,3;
перець запашний	2,7-3,3;
кава	4,5-5,5;
аніс звичайний	4,5-5,5.

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу і тех-
нічним результатом, якого можна досягти існує
такий причинно-наслідковий зв'язок.

Ялівецю ефірну олію отримують з різних час-
ток дводомної вічнозеленої рослини з семейства
кипарисових (Juniperus) екстрагуванням гідродис-

(13) C2

(11) 35220

(19) UA

тиляцією з дозрілих сухих ягід, деревини і листя за досконалими виробничими технологіями Використання у суміші замість частин рослини ялівця звичайного його олії ефірної дозволить увести у ароматний спирт більш повний набір цінних рідких і складних речовин з усього їх спектру, що знаходяться у ялівці, а саме терпенів - камфену, кадинену, терпенеолу, борнеолу, пинену, мікроелементів - марганець, залізо, мідь, алюміній, сапоніни, смоли, кислоти - аскорбінову, мурашину, оцтову, яблучну, та ряд інших У напоях повніше буде використаний пряний неповторний запах і гіркий, пряний, смолистий, солодкуватий смак ялівця

Олію ефірну лимонну рідину світло-зеленого кольору отримують холодним пресуванням з зовнішньої частини свіжого зеленого і дозрілого околоплодника (шкірки) лимона, рослини з родини рутових (*Citrus limon*) Основні її компоненти - це терпени пинен, лимонен, феландрен, камфен, а також цитраль, цитронелпаль Ефірна олія має типовий запах свіжого лимону, тоді як лимонна суха шкірка має свій індивідуальний аромат Уведення олії ефірної лимонної замість лимонної шкірки сушеної у суміш для виробництва ароматного спирту надасть йому нових, поліпшених властивостей

Гвоздику до суміші надають у вигляді висушених квіткових бруньок тропічної рослини з сімейства миртових (*Carvophilis aromatica* L.) Надає ароматному спирту пряного тонкого піддражнюючого гвоздичного аромату

Перець чорний, що уводять до суміші, є висушеними недозрілими і дозрілими плодами тропічної рослини з сімейства перцевих (*Piper nigrum*) Має пряний перцевий запах та пекучий смак

Уведений до суміші додатково перець запашний є висушеними недозрілими плодами вічнозеленого дерева пимента лікарського з сімейства миртових (*Pimenta dioica officinalis* L.), він надає ароматному спирту гостропряного, гостропекучого смаку та властивого лише запашному перцю запаху

Кава - насіння кавового дерева (*Coffea*), рослини з родини маренових Містить значну кількість кофеїну, який тонізуючи впливає на організм людини У запропонованій суміші значно зменшена кількість кави у порівнянні з прототипом, при збереженні у ароматному спирті гірко-в'язучого, кис-

луватого смаку та кавового аромату

Аніс (*Anisum*) звичайний - однолітня трав'яниста рослина з родини зонтичних, містить ефірні та жирні олії Уведення його до суміші надасть ароматному спирту додатково смак та аромат анісу

Кількісне співвідношення інгредієнтів вибране шляхом випробовувань для отримання складного неповторного букету ароматного спирту у приготуваному напої, наприклад, у настоянці гіркий "СОЮЗ ВІКТАН ОХОТА"

Для приготування суміші, що заявляється, використані такі інгредієнти

- водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого вищої очистки за ГОСТ 5962 і води питної пом'якшеної за ГОСТ 2874 з твердістю до 0,2мг екв/ дм³, яка пройшла стадію очистки, міцністю 50% у кількості 316,6дм³,

- олія ефірна лимонна за ТУ 18-16-445 у кількості 0,050-0,150кг,

- олія ефірна ялівця за ТУ У 25399227001 у кількості 0,005-0,015кг,

гвоздика за ГОСТ 29047 у кількості 4,5-5,5кг,

перець чорний за ГОСТ 29050 у кількості 2,7-3,3кг,

перець запашний за ГОСТ 29045 у кількості 2,7-3,3кг,

кава за ГОСТ 6905 у кількості 4,5-5,5кг,

аніс звичайний за ГОСТ 18315 4,5-5,5кг

Вказані інгредієнти вносять у перегонний куб, наприклад, типу "Алабик" у такій послідовності спочатку завантажують водно-спиртову рідину міцністю 50% у кількості 316,6дм³, далі додають ефірну олію, лимонну і ялівцеву, попередньо розчинені у 96% етиловому спирті у відношенні 1 : 10, потім вносять бруньки гвоздики, насіння кави і анісу, плоди перцю чорного і перцю запашного Щільно закривши куб починають його прогрівати Згонку починають при температурі 60-80°C і ведуть, поки не відгониться 40% від завантаженої у куб водно-спиртрової рідини, а саме 126,64 дм³ Приблизна міцність отриманого ароматного спирту 80% Вихід ефірної олії - 50% від вмісту її у завантаженої суміші У Таблиці 1 приведено вміст ефірної олії у сировині та у ароматному спирті на 1000 дал гірких настоянок, у Таблиці 2 наведені дані для приготування ароматного спирту на 1000 дал гіркої настоянки "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА"

Таблиця 1

Вміст ефірної олії у сировині та у ароматному спирті на 1000 дал гірких настоянок

Склад суміші	Завантажено в куб		Вихід ароматного спирту	
	Сировина, кг	Вміст ефірної олії у сировині, дм ³	Вміст ефірної олії в ароматному спирті, дм ³	Вихід ефірної олії, % від вмісту в сировині
олія ефірна лимонна	0,050-0,150	0,050-0,150	0,025-0,0750	50
олія ефірна ялівця	0,005-0,015	0,050-0,150	0,0025-0,0075	50
гвоздика	4,5-5,5	0,72-0,88	0,36-0,44	50
перець чорний	2,7-3,3	0,054-0,066	0,027-0,033	50
перець запашний	2,7-3,3	0,081-0,099	0,0405-0,0495	50
кава	4,5-5,5			
аніс звичайний	4,5-5,5	0,18-0,22	0,09-0,11	50

Таблиця 2

**Приготування ароматного спирту
на 1000 дал пркої настоянки "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА"**

Найменування аро- матного спирту	Завантажено в куб				Вихід ароматного спирту				
	сировина		В одно- спиртова суміш		дм ³	% від заванта- женої в куб водно- спиртової су- міші	Приблизна міцність, %	Вміст ефір- ної олії в ароматному спирті, дм ³	Вихід ефір- ної олії, % від вмісту в сировині
Ароматний спирт "Союз-Віктан Охота" олія ефірна лимонна	0,10	0,10							
олія ефірна ялівця	0,01	0,01							
гвоздика	5,0	0,8							
перець чорний	3,0	0,06							
перець запашний	3,0	0,09							
кава	5,0								
аніс звичайний	5,0	0,2							
Всього	21,11	1,26	316,6	50	126,64	40	80	0,63	50

Нижче приведені конкретні суміші, згідно формули, що використані при виготовленні ароматного спирту для настоянок гірких на прикладі настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" з вмістом компонентів на 1000 дал купажу ароматний спирт "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" - 126,6 дм³, портвейн білий - 150 дм³, цукровий сироп 65,8% - 60 дм³, колер - 30,0 дм³, водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40%.

Приклад 1 У перегоніш куб завантажують водно-спиртову рідину міцністю 50% у кількості 316,6 дм³, далі додають у кілограмах 0,050 - ефірної олії лимонної і 0,005 - ефірної олії ялівцевої, попередньо розчинених у 96% етиловому спирті у відношенні 1:10, потім вносять 4,5 - бруньок гвоздики, 2,7 - плодів перцю чорного, 2,7 - перцю запашного, 4,5 - насіння кави, 4,5 - насіння анісу. Щільно закривши куб починають його прогрівати. Згонку починають при температурі 60-80°C і ведуть, поки не відгониться 40% від завантаженої у куб водно-спиртової рідини, а саме 126,64 дм³. Приблизна міцність отриманого ароматного спирту 80%. Вміст ефірної у ароматному спирті, дм³: лимонної - 0,025, ялівцевої - 0,0025, гвоздики - 0,36, перцю чорного - 0,027, перцю запашного - 0,0405, анісу звичайного - 0,09. Оцінку органолептичних показників отриманого ароматного спирту оцінювали безпосередньо та готовому продукті - настоянці гіркій "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" з зазначеним ароматним спиртом та з таким складом: портвейн білий - 150 дм³, цукровий сироп 65,8% - 60 дм³, колер - 30,0 дм³, водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40%. При цьому відмічено складний пряний аромат з ялівцевими тонами і гіркий смак.

Приклад 2 У перегоніш куб завантажують водно-спиртову рідину міцністю 50% у кількості 316,6 дм³, далі додають у кілограмах 0,150 - ефірної олії лимонної і 0,015 - ефірної олії ялівцевої, попередньо розчинених у 96% етиловому спирті у відношенні 1:10, потім вносять 5,5 - бруньок гвоздики, 3,3 - плодів перцю чорного, 3,3 - перцю запашного, 5,5 - насіння кави, 5,5 - насіння анісу. Щільно закривши куб починають його прогрівати.

Згонку починають при температурі 60-80°C і ведуть, поки не відгониться 40% від завантаженої у куб водно-спиртової рідини, а саме 126,64 дм³. Приблизна міцність отриманого ароматного спирту 80%. Вміст ефірної у ароматному спирті, дм³: лимонної - 0,075, ялівцевої - 0,0075, гвоздики - 0,44, перцю чорного - 0,033, перцю запашного - 0,0495, анісу звичайного - 0,11. Оцінку органолептичних показників отриманого ароматного спирту оцінювали безпосередньо та готовому продукті - настоянці гіркій "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" з зазначеним ароматним спиртом та з таким складом: портвейн білий - 150 дм³, цукровий сироп 65,8% - 60 дм³, колер - 30,0 дм³, водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40%. При цьому відмічено домінуючий пряний аромат і гіркий пекучий смак.

Приклад 3 У перегоніш куб завантажують водно-спиртову рідину міцністю 50% у кількості 316,6 дм³, далі додають у кілограмах 0,10 - ефірної олії лимонної і 0,01 - ефірної олії ялівцевої, попередньо розчинених у 96% етиловому спирті у відношенні 1:10, потім вносять 5,0 - бруньок гвоздики, 3,0 - плодів перцю чорного, 3,0 - перцю запашного, 5,0 - насіння кави, 5,0 - насіння анісу. Щільно закривши куб починають його прогрівати. Згонку починають при температурі 60-80°C і ведуть, поки не відгониться 40% від завантаженої у куб водно-спиртової рідини, а саме 126,64 дм³. Приблизна міцність отриманого ароматного спирту 80%. Вміст ефірної у ароматному спирті, дм³: лимонної - 0,05, ялівцевої - 0,005, гвоздики - 0,40, перцю чорного - 0,03, перцю запашного - 0,045, анісу звичайного - 0,1. Оцінку органолептичних показників отриманого ароматного спирту оцінювали безпосередньо та у готовому продукті - настоянці гіркій "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" з зазначеним ароматним спиртом та з таким складом: портвейн білий - 150 дм³, цукровий сироп 65,8% - 60 дм³, колер - 30,0 дм³, водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40%. При цьому відмічено гармонійний яскраво виражений пряний аромат і гіркий, злегка пекучий смак з приємними смолистими і ялівцевими тонами.

Наведені вище відомості достатні для приготування заявленої суміші, а конкретні приклади підтверджують можливість отримання очікувано-

го технічного результату для зазначених у формулі винаходу інтервалу величин, що показують кількісний склад суміші.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35220 (13) A

(51) 6 C12G3/12

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СУМІШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА АРОМАТНОГО СПИРТУ

(21) 99094958

(22) 07.09.1999

(24) 15.03.2001

(46) 15.03.2001, Бюл. № 2, 2001 р.

(72) Охлопков Андрій Данилович

(73) ФІРМА "СОЮЗ-ВІКТАН" ЛТД

(57) Суміш для виробництва ароматного спирту, що містить водно-спиртову рідину, гвоздику, перець чорний і каву, яка відрізняється тим, що додатково містить олію ефірну лимонну, олію ефі-

рну ялівця, перець запашний та аніс звичайний при такому співвідношенні інгредієнтів у кг на 316,6 дм³ водно-спиртової рідини:

олія ефірна лимонна	0,050-0,150;
олія ефірна ялівця	0,005-0,015;
гвоздика	4,5 - 5,5;
перець чорний	2,7-3,3;
перець запашний	2,7-3,3;
кава	4,5-5,5;
аніс звичайний	4,5-5,5.

Винахід стосується виробництва алкогольних напоїв і може бути використаним у лікеро-горілчаній промисловості при приготуванні ароматного спирту для гірких настоянок, зокрема, настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА".

Прототипом обрано суміш для виробництва ароматного спирту "Мисливської настоянки", що містить водно-спиртову рідину міцністю 50% і ароматну сировину, а саме суміш інгредієнтів, на 1000 дал настоянки, кг імбир - 20,0; калган (альпінія) - 10,0; дягель - 10,0; гвоздика - 10,0; перець чорний - 3,0; ялівець звичайний - 2,0; перець червоний - 2,0; каву - 20,0; бадан (бадьян) - 10,0; лимонна шкірка сушена - 30,0, апельсинова шкірка сушена - 34,0.

Ознаками прототипу, які співпадають з суттєвими ознаками винаходу, є наявність у суміші для виробництва ароматного спирту водно-спиртової рідини, гвоздики, перцю чорного і кави.

Технічним результатом винаходу є підвищення органолептичних показників ароматного спирту, отриманого з суміші.

Причинами, які перешкоджають досягненню технічного результату у прототипі при його використанні є такі.

Наявність сушених лимонних та апельсинових шмочок, при згонці яких основна маса ефірних олій переходить у дистилат з першими фракціями, а топадання їх кінцевих фракцій у ароматний спирт погіршує його органолептичні показники. Наявність у суміші імбиру, калгану, бадану, що містять дубильні речовини, робить напій жорстким. Значна кількість ефірної олії у ароматному спирті робить настоянку гірку надміру пекучою за смаком. Уведення великої кількості кави до суміші може

привести до небажаної дії настоянки на серцево-судинну систему споживача.

У основу винаходу спирту поставлено задачу створення суміші для виробництва ароматного спирту, де за рахунок зміни її складу буде підвищено органолептичні показники ароматного спирту, а також поліпшено смак і запах настоянки гіркої.

Поставлену задачу вирішують тим, що у суміші для виробництва ароматного спирту, яка містить водно-спиртову рідину, гвоздику, перець чорний і каву, згідно винаходу вона додатково містить олію ефірну лимонну, олію ефірну ялівця, перець запашний та аніс звичайний при такому співвідношенні інгредієнтів у кг на 316,6 дм³ водно-спиртової рідини:

олія ефірна лимонна	0,050-0,150;
олія ефірна ялівця	0,005-0,015;
гвоздика	4,5 - 5,5;
перець чорний	2,7-3,3;
перець запашний	2,7-3,3;
кава	4,5-5,5;
аніс звичайний	4,5-5,5.

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу і технічним результатом, якого можна досягти, існує такий причинно-наслідковий зв'язок.

Ялівець ефірну олію отримують з різних часток дводомної вичозеленої рослини з сімейства хітарисових (Juniperus) екстрагуванням гідродистиляцією з дозрілих сухих ягід, деревини і листя за досконалими виробничими технологіями. Використання у суміші замість частин рослини ялівця звичайного його олії ефірної дозволить увести у ароматний спирт більш повний набір цінних рідких і складних речовин з усього їх спектру, що знаходяться у ялівці, а саме. терпенів -

(19) UA (11) 35220 (13) A

камфену, кадинену, терпенеолу, борнеолу, пинену; мікроелементів - марганець, залізо, мідь, алюміній, сапоніни; смоли; кислоти - аскорбінову, мурашину, оцтову, яблучну; та ряд інших. У напоях повніше буде використаний пряний неповторний запах і гіркий, пряний, смолистий, солодкуватий смак ялівця.

Олію ефірну лимонну рідину світло-зеленого кольору отримують холодним пресуванням з зовнішньої частини свіжого зеленого і дозрілого околоплодника (шкірки) лимона, рослини з родини рутових (*Citrus limon*). Основні її компоненти - це терпени. пинен, лимонен, феландрен, камфен, а також цитраль, цитронеллаль. Ефірна олія має типовий запах свіжого лимону, тоді як лимонна суха шкірка має свій індивідуальний аромат. Уведення олії ефірної лимонної замість лимонної шкірки сушеної у суміш для виробництва ароматного спирту надасть йому нових, поліпшених властивостей.

Гвоздику до суміші надають у вигляді висушених квіткових бруньок тропічної рослини з сімейства миртових (*Caruophyllis aromatica* L.). Надає ароматному спирту пряного тонкого піддражнюючого гвоздичного аромату.

Перець чорний, що вводять до суміші, є висушеними недозрілими і дозрілими плодами тропічної рослини з сімейства перцевих (*Piper nigrum*). Має пряний перцевий запах та пекучий смак.

Уведений до суміші додатково перець запашний є висушеними недозрілими плодами вічнозеленого дерева пимента лікарського сімейства миртових (*Pimenta dioica officinalis* L.), він надає ароматному спирту гостропряного, гостропекучого смаку та властивого лише запашному перцю запаху.

Кава - насіння кавового дерева (*Coffea*), рослини з родини маренових. Містить значну кількість кофеїну, який тонізуючи впливає на організм людини. У запропонованій суміші значно зменшена кількість кави у порівнянні з прототипом, при збереженні у ароматному спирті гірко-в'язучого, кислуватого смаку та кавового аромату.

Аніс (*Anisum*) звичайний - однолітня трав'яниста рослина з родини зонтичних, містить ефірні та жирні олії. Уведення його до суміші на-

дасть ароматному спирту додатково смак та аромат анісу.

Кількісне співвідношення інгредієнтів вибрано шляхом випробовувань для отримання складного неповторного букету ароматного спирту у приготовленому напої, наприклад, у настоянці гіркій "СОЮЗ ВІКТАН ОХОТА".

Для приготування суміші, що заявляється, використані такі інгредієнти.

- водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого вищої очистки за ГОСТ 5962 і води питної пом'якшеної за ГОСТ 2874 з твердістю до 0,2 мг ека/дм³, яка пройшла стадію очистки, міцністю 50% у кількості 316,6 дм³;

- олія ефірна лимонна за ТУ 18-16-445 у кількості 0,050 - 0,150 кг; олія ефірна ялівця за ТУ У 25399227001 у кількості 0,005 - 0,015 кг;

- гвоздика за ГОСТ 29047 у кількості 4,5 - 5,5 кг;

- перець чорний за ГОСТ 29050 у кількості 2,7 - 3,3 кг;

- перець запашний за ГОСТ 29045 у кількості 2,7 - 3,3 кг;

- кава за ГОСТ 6905 у кількості 4,5 - 5,5 кг;

- аніс звичайний за ГОСТ 18315 4,5 - 5,5 кг.

Вказані інгредієнти вносять у перегонний куб, наприклад, типу "Алаб'як" у такій послідовності: спочатку завантажують водно-спиртову рідину міцністю 50% у кількості 316,6 дм³; далі додають ефірну олію, лимонну і ялівцеву, попередньо розчинені у 96% етиловому спирті у відношенні 1 : 10; потім вносять бруньки гвоздики, насіння кави і анісу, плоди перцю чорного і перцю запашного. Щільно закривши куб починають його прогрівати. Згонку починають при температурі 60-80°C і ведуть, поки не відгониться 40% від завантаженої у куб водно-спиртової рідини, а саме 126,64 дм³. Приблизна міцність отриманого ароматного спирту 80%. Вихід ефірної олії - 50% від вмісту її у завантаженій суміші. У таблиці 1 приведено вміст ефірної олії у сировині та у ароматному спирті на 1000 дал гірких настоянок, у таблиці 2 наведені дані для приготування ароматного спирту на 1000 дал гіркої настоянки "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА".

Таблиця 1

Вміст ефірної олії у сировині та у ароматному спирті на 1000 дал гірких настоянок

Склад суміші	Завантажено в куб		Вихід ароматного спирту	
	Сировина, кг	Вміст ефірної олії у сировині, дм ³	Вміст ефірної олії в ароматному спирті, дм ³	Вихід ефірної олії, % від вмісту в сировині
олія ефірна лимонна	0,050-0,150	0,050-0,150	0,025-0,0750	50
олія ефірна ялівця	0,005-0,015	0,050-0,150	0,0025-0,0075	50
гвоздика	4,5-5,5	0,72-0,88	0,36-0,44	50
перець чорний	2,7-3,3	0,054-0,066	0,027-0,033	50
перець запашний	2,7-3,3	0,081-0,099	0,0405-0,0495	50
кава	4,5-5,5			
аніс звичайний	4,5-5,5	0,18-0,22	0,09-0,11	50

Таблиця 2

Приготування ароматного спирту на 1000 дал гіркої настоянки "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА"

Найменування ароматного спирту	Завантажено в куб				Вихід ароматного спирту				
	сировина		Водно-спиртова суміш		дм ³	% від завантаженої в куб водно-спиртової суміші	Приблизна міцність, %	Вміст ефірної олії в ароматному спирті, дм ³	Вихід ефірної олії, % від вмісту в сировині
Ароматний спирт "Союз-Віктан Охота"									
олія ефірна лимонна	0,10	0,10							
олія ефірна ялівця	0,01	0,01							
гвоздика	5,0	0,8							
перець чорний	3,0	0,06							
перець запашний	3,0	0,09							
кава	5,0								
аніс звичайний	5,0	0,2							
Всього:	21,11	1,26	316,6	50	126,64	40	80	0,63	50

Нижче приведені конкретні суміші, згідно формули, що використані при виготовленні ароматного спирту для настоянок гірких на прикладі настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" з вмістом компонентів на 1000 дал купажу: ароматний спирт "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" - 126,6 дм³; портвейн білий - 150 дм³; цукровий сироп 65,8% - 60 дм³; колер - 30,0 дм³; водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40%.

Приклад 1. У перегонний куб завантажують водно-спиртову рідину міцністю 50% у кількості 316,6 дм³; далі додають у кілограмах: 0,050 - ефірної олії лимонної і 0,005 - ефірної олії ялівцевої, попередньо розчинених у 96% етиловому спирті у відношенні 1:10, потім вносять 4,5 - бруньок гвоздики; 2,7 - плодів перцю чорного; 2,7 - перцю запашного; 4,5 - насіння кави, 4,5 - насіння анісу. Щільно закривши куб починають його прогрівати. Згонку починають при температурі 60-80°C і ведуть, поки не відгониться 40% від завантаженої у куб водно-спиртової рідини, а саме 126,64 дм³. Приблизна міцність отриманого ароматного спирту 80%. Вміст ефірної у ароматному спирті, дм³: лимонної - 0,025; ялівцевої - 0,0025; гвоздики - 0,36; перцю чорного - 0,027, перцю запашного - 0,0405; анісу звичайного - 0,09. Оцінку органолептичних показників отриманого ароматного спирту оцінювали безпосередньо та у готовому продукті - настоянці гіркій "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" з зазначеним ароматним спиртом та з таким складом: портвейн білий - 150 дм³; цукровий сироп 65,8% - 60 дм³; колер - 30,0 дм³; водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40%. При цьому відмічено складний пряний аромат з ялівцевими тонами і гіркий смак.

Приклад 2. У перегонний куб завантажують водно-спиртову рідину міцністю 50% у кількості 316,6 дм³; далі додають у кілограмах: 0,150 - ефірної олії лимонної і 0,015 - ефірної олії

ялівцевої, попередньо розчинених у 96% етиловому спирті у відношенні 1:10, потім вносять 5,5 - бруньок гвоздики; 3,3 - плодів перцю чорного, 3,3 - перцю запашного, 5,5 - насіння кави, 5,5 - насіння анісу. Щільно закривши куб починають його прогрівати.

Згонку починають при температурі 60-80°C і ведуть, поки не відгониться 40% від завантаженої у куб водно-спиртової рідини, а саме 126,64 дм³. Приблизна міцність отриманого ароматного спирту 80%. Вміст ефірної у ароматному спирті, дм³: лимонної - 0,075; ялівцевої - 0,0075; гвоздики - 0,44; перцю чорного - 0,033, перцю запашного - 0,0495; анісу звичайного - 0,11. Оцінку органолептичних показників отриманого ароматного спирту оцінювали безпосередньо та у готовому продукті - настоянці гіркій "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" з зазначеним ароматним спиртом та з таким складом: портвейн білий - 150 дм³; цукровий сироп 65,8% - 60 дм³; колер - 30,0 дм³; водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40%. При цьому відмічено домінуючий пряний аромат і гіркий пекучий смак.

Приклад 3. У перегонний куб завантажують водно-спиртову рідину міцністю 50% у кількості 316,6 дм³; далі додають у кілограмах: 0,10 - ефірної олії лимонної і 0,01 - ефірної олії ялівцевої, попередньо розчинених у 96% етиловому спирті у відношенні 1:10; потім вносять 5,0 - бруньок гвоздики; 3,0 - плодів перцю чорного; 3,0 - перцю запашного; 5,0 - насіння кави; 5,0 - насіння анісу. Щільно закривши куб починають його прогрівати. Згонку починають при температурі 60-80°C і ведуть, поки не відгониться 40% від завантаженої у куб водно-спиртової рідини, а саме 126,64 дм³. Приблизна міцність отриманого ароматного спирту 80%. Вміст ефірної у ароматному спирті, дм³: лимонної - 0,05; ялівцевої - 0,005; гвоздики - 0,40; перцю чорного - 0,03; пер-

що запашного - 0,045; анісу звичайного - 0,1. Оцінку органолептичних показників отриманого ароматного спирту оцінювали безпосередньо та у готовому продукті - настоянці гіркій "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" з вказаним ароматним спиртом та з таким складом: портавейн білий - 150 дм³; цукровий сироп 65,8% - 60 дм³; колер - 30,0 дм³; водно-спиртова рідина з розрахунку на мікність купажу 40%. При цьому відмічено гармонійний

яскраво виражений пряний аромат і гіркий, злегка пекучий смак з приємними смолистим и яліщевими тонами.

Наведені вище відомості достатні для приготування заявленої суміші, а конкретні приклади підтверджують можливість отримання очікуваного технічного результату для зазначених у формулі винаходу інтервалу величин, що показують кількісний склад суміші.

Гираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101
(03122) 3 - 72 - 89 (03122) 2 - 57 - 03
