

ГІРКА НАСТОЯНКА "ПЕРЦІВКА КІРОВОГРАДСЬКА"

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до складів гірких настоянок.

Відома гірка настоянка «Горний дубняк» (див."Рецептури лікєро-водочных изделий и водок", Москва, 1981г, ст. 193), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій «Горного дубняка» 1 і 2 зливу	дм ³	3,4
колер	кг	0,08
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
Для отримання настою:	
дягіль лікарський (корінь)	0,05
імбір (корінь)	0,025
калган (корінь)	0,03
гвоздика (нерозкриті бруньки квітів)	0,015
дуб (плоди)	0,025
перець чорний (плоди)	0,025
перець стручковий червоний (плоди)	0,005
ялівник звичайний	0,025

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, світло-коричневого кольору, з гірким, злегка в'язким смаком і пряним ароматом.

Недоліками *уже* гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме гіркий смак та невизначений пряний аромат.

Найбільш *близькою* за складом є гірка настоянка «Перцовка» (див."Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.219), яка вміщує на 100л:

дубова стружка	0,025
----------------	-------

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій «Перцовки» 1 І 2 зливу	дм³	2,88
колер	кг	0,3
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм³	з розрахунку на міцність купажу 35% об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
Для отримання настою:	
перець стручковий червоний (плоди з вмістом капсоїцину 0,8г)	0,1
перець чорний (плоди)	0,04
кубеба (плоди)	0,04
Загалом:	
колер	0,3

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 35%об, прозору, темно-коричневого кольору, з пекучим гіркуватим смаком і злегка пряним ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме різкий пекучий гіркуватий смак *та* слабкий пряний *аромат*, що знижує попит споживачів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме з гармонійним коньячним *злегка* пекучим смаком та складним пряно-коньячним ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, колер та ароматичний компонент стручкового червоного перцю, яка згідно винаходу додатково містить водно-спиртовий настій кори дубу 1 і 2 зливів, а як ароматичний компонент стручкового червоного перцю містить ароматний спирт стручкового червоного перцю при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

ароматний спирт стручкового червоного перцю	1,0- 1,4
водно-спиртовий настій кори дубу 1 і 2 зливів	0,1 -0,2
колер	
спирт етиловий ректифікований	39,52 -41,52

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як водно-спиртовий настій кори дубу 1 і 2 зливів та колер разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною гірка настоянка набуває світло-жовтого кольору та в ній створюється гармонійний коньячний *ледь*

вода питна пом'якшена	решта
-----------------------	-------

пекучий смак, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт стручкового червоного перцю та водно-спиртовий настій кори дубу 1 і 2 зливів в гіркій настоянці створюється складний пряно-коньячний аромат. Саме водно-спиртовий настій дубу 1 і 2 зливу надає гіркій настоянці коньячних тонів у смаку та ароматі.

При приготуванні гіркої настоянки використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67;
- воду питну за ГОСТ 2874-82 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води;
- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки;
- колер, ароматний спирт стручкового червоного перцю та водно-спиртовий настій кори дубу 1 і 2 зливів - згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

Гірка настоянка готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 40%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі задають колер, попередньо розведений в ІО-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Потім купаж перемішують і задають водно-спиртовий настій кори дубу 1 і 2 зливів та ароматний спирт стручкового червоного перцю, знов ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники І органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (Див.Таблицю, Приклад 3):

У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 40,52л і воду питну пом'якшену в кількості 58,08л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із швидкістю фільтрації 40дал/год. Після очисної обробки у доводний чан вносять колер в кількості 0,05л, попередньо розведений в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Потім купаж перемішують і задають водно-спиртовий настій кори дубу 1 і 2 зливів в кількості 0,15л та ароматний *спирт*

стручкового червоного перцю в кількості 1,2л. Після цього розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють Π , додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40% об з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	світло-коричневий
смак	гармонійний коньячний, злегка пекучий
аромат	складний пряно-коньячний

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 и 5 негативні, *що* підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Гірка настоянка готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Заявник:



К.К.Барабанов

Таблиця

інгредієнти на 1 000 дал	0 динця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт стручкового червоного перцю	л	0,9	1		1,4	1,5
водно-спиртовий настій кори дубу 1 і 2 зливів	л	0,08	0,1	0,15	0,2	0,22
колер	л	0,02	0,03	0,05	0,07	0,08
спирт етиловий ректифікований	л	39,52	39,52	40,52	41,52	41,52
вода питна пом'якшена	л	59,48	59,35	58,08	56,81	56,68
Органолептичні показники ¹						
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір		жовтий	світло-коричневий	світло-коричневий	світло-коричневий	коричневий
смак		горілка чаний, з пекучою гіркотою	помічено слабкий коньячний смак	гармонійний коньячний, злегка пекучий	коньячний, пекучий	коньячний, сильно пекучий
аромат		злегка пряний	легкий пряно- коньячний	складний пряно- коньячний	сильний пряно- коньячний	різкий пряний
дегустаційна оцінка по 10- бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9