



УКРАЇНА

(19) UA (11) 49004 (13) U  
(51) МПК (2009)  
C12G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) НАСТОЯНКА "КАРПАТСЬКА СТАРКА"

1	2
(21) u200911321	настій "Карпатська старка" I
(22) 06.11.2009	зливу, дм <sup>3</sup> 220,00-260,00
(24) 12.04.2010	коньяк, дм <sup>3</sup> 390,00-410,00
(46) 12.04.2010, Бюл.№ 7, 2010 р.	портвейн білий, дм <sup>3</sup> 940,00-960,00
(72) КІРЮК ХРИСТИНА ІВАНІВНА, СТАСІВ ТЕТЯНА ГЕННАДІЇВНА, ЧЕВОРИС АННА МИКОЛАЇВНА	спиртовий розчин ваніліну 10%, дм <sup>3</sup> 0,09-0,11
(73) КІРЮК ХРИСТИНА ІВАНІВНА, СТАСІВ ТЕТЯНА ГЕННАДІЇВНА, ЧЕВОРИС АННА МИКОЛАЇВНА	цукровий сироп 65,8%, дм <sup>3</sup> 55,00-65,00
(57) Настоянка, що містить водно-спиртовий настій, портвейн, коньяк, спиртовий розчин ваніліну 10%, цукровий сироп 65,8%, мед, колер і водно-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що як водно-спиртовий настій використовують настій "Карпатська старка" та додатково під час розливу додають палички деревини дуба, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал напою:	мед натуральний, кг 3,80-4,20
	колер, кг 7,90-8,10
	спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна підготовлена, в розрахунку на міцність купажу 40%, дм <sup>3</sup> решта,
	і також під час розливу палички деревини дуба, тис. шт. 20,0.

Корисна модель належить до лікеро-горілчаної промисловості, зокрема до виробництва лікеро-горілчаних напоїв, групи настоянка.

Відома гірка настоянка "Старка" яка містить настій "Старка" 1 зливу, портвейн, коньяк, ванілін, цукровий сироп 65,8%-ний, колер і водно-спиртову рідину ["Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р., ст.200].

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 44%об, прозору, світло-коричневого кольору, з злегка пекучим смаком і складним ароматом з виділенням коньяку. Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме пекучий смак, що знижує попит споживачів, та незлагоджений аромат з виділенням одного інгредієнту.

Найбільш близькою до корисної моделі є гірка настоянка «Старка панська», яка містить водно-спиртовий настій, портвейн, коньяк, спиртовий розчин ваніліну 10%-ний, цукровий сироп 65,8%-ний, мед, колер і водно-спиртову рідину. При цьо-

му як водно-спиртовий настій використовують настої листя яблук «Старк» і листя груш «Кюре» [Гірка настоянка «Старка панська», деклараційний патент України на винахід №29340, C12G3/06, Бюл. №5, 2000р.].

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, що знижує попит споживачів, та незлагоджений аромат з виділенням одного інгредієнту.

В основу корисної моделі «Настоянка «Карпатська старка», що заявляється, поставлено задачу створення нового композиційного складу інгредієнтів настоянки, наділеної високими органолептичними показниками шляхом введення водно-спиртового настою з біологічно активними речовинами рослинного походження, що володіють широким спектром біологічних ефектів, забезпечити розширення асортименту горілчаних напоїв групи настоянка.

Поставлена задача корисної моделі вирішується тим, що композиційний склад настоянки, яка

(13) U

(11) 49004

(19) UA

містить водно-спиртовий настій, портвейн, коньяк, спиртовий розчин ваніліну 10%-ний, цукровий сироп 65,8%-ний, мед, колер і водно-спиртову рідину, при цьому, згідно корисної моделі, як водно-спиртовий настій використовують настій «Карпатська старка» та додатково під час розливу додають палички деревини дубу, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал напою:

настій «Карпатська старка» I	
зливу, дм <sup>3</sup>	220,00-260,00
коньяк, дм <sup>3</sup>	390,00-410,00
портвейн білий, дм <sup>3</sup>	940,00-960,00
спиртовий розчин ваніліну 10%-ний, дм <sup>3</sup>	0,09-0,11
цукровий сироп 65,8%-ний, дм <sup>3</sup>	55,00-65,00
мед натуральний, кг	3,80-4,20
колер, кг	7,90-8,10

спирт етиловий ректифікованийвищої очистки і вода питна підготовлена, в розрахунку на міцність купажу 40%, дм<sup>3</sup> решта, і також під час розливу палички деревини дубу, тис. шт. 20,0.

За рахунок введення в композиційний склад настою «Карпатська старка», який в своєму складі передбачає листя яблуні і груші, кору дуба та цвіт липи, запропонований напій збагачується біологічно активними речовинами, що містяться в рослинній сировині і володіють широким спектром біологічних ефектів.

Водночас, за рахунок запропонованого співвідношення інгредієнтів, досягається стійке поєднання компонентів і забезпечується створення напою у вигляді прозорої рідини світло-коричневого кольору, який характеризується злегка пекучим смаком та складним, з виділеним коньячним ароматом.

Запропоновану настоянку готують таким чином.

Для приготування настоянки «Карпатська старка» застосують:

спирт етиловий ректифікований «Вищої очистки» згідно ДСТУ 4221;  
воду питну підготовлену згідно ГОСТ 2874;  
настій «Карпатська старка» виготовлений з: листя яблуні і листя груші згідно чинного НД;  
цвіту липи згідно ГОСТ 6518;  
кори дуба згідно чинного НД;  
коньяк згідно ДСТУ 4700:2006;  
портвейн згідно ДСТУ 4806:2007;  
мед натуральний згідно ДСТУ 4497;  
ванілін згідно ГОСТ 16599;  
цукор білий згідно ДСТУ 4623;  
колер згідно ТІ У 18.4466.

Приклад 1

Спочатку готують настій «Карпатська старка».

Для цього беруть рослинну сировину, зважену у відповідній кількості: листя яблуні - 20,0кг, листя груші - 7,5кг, кора дуба - 2,0кг і цвіт липи - 0,5кг і загрузають в чан. Далі рослинну сировину заливають водно-спиртовою рідиною у кількості 300,00 дал міцністю 50%. Настоявання здійснюють при періодичному перемішуванні упродовж 5 діб і зливають у кількості 220,00дал міцністю 49%.

Спирт і воду, що відповідають вимогам чинних стандартів, задають у змішувач в розрахунку міцності купажу 40% і проводять змішування упродовж 20хв. Потім пропускають через шар вугілля БАУ-А ГОСТ 6217-34 висотою 4м, із швидкістю до 60дал/годину. Одержану таким чином водно-спиртову рідину задають в купажний чан, в який додають: 220дал настою «Карпатська старка», 390дал коньяку, 940дал портвейну білого, 0,09дал 10%-ного розчину ваніліну, 55дал цукрового сиропу 65,8%-ного і вносять 3,8кг меду натурального та 7,9кг колеру у вигляді розчинів їх в горілці. Згодом купаж ретельно перемішують упродовж 20 хвилин і подають на розлив, вносячи у пляшку паличку деревини дуба.

Отримана готова композиція має наступне співвідношення інгредієнтів в розрахунку на 1000дал:

настій «Карпатська старка» I	
зливу, дм <sup>3</sup>	220,00
коньяк, дм <sup>3</sup>	390,00
портвейн білий, дм <sup>3</sup>	940,00
спиртовий розчин ваніліну 10%-ний, дм <sup>3</sup>	0,09
цукровий сироп 65,8%-ний, дм <sup>3</sup>	55,00
мед натуральний, кг	3,80
колер, кг	7,90

спирт етиловий ректифікованийвищої очистки і вода питна підготовлена, в розрахунку на міцність купажу 40%, дм<sup>3</sup> решта, і також під час розливу палички деревини дубу, тис. шт. 20,0.

Приклад 2

Готують композицію так як і в прикладі I, але із врахуванням завдання необхідної кількості інгредієнтів для даної композиції. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів, в дм<sup>3</sup> на 1000дал:

настій «Карпатська старка» I	
зливу, дм <sup>3</sup>	240,00
коньяк, дм <sup>3</sup>	400,00
портвейн білий, дм <sup>3</sup>	950,00
спиртовий розчин ваніліну 10%-ний, дм <sup>3</sup>	0,1
цукровий сироп 65,8%-ний, дм <sup>3</sup>	60,00
мед натуральний, кг	4,00
колер, кг	8,00

спирт етиловий ректифікованийвищої очистки і вода питна підготовлена, в розрахунку на міцність купажу 40%, дм<sup>3</sup> решта, і також під час розливу палички деревини дубу, тис. шт. 20,0.

Приклад 3

Готують композицію так як і в прикладі I, але із врахуванням завдання необхідної кількості інгредієнтів для даної композиції. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів, в дм<sup>3</sup> на 1000дал:

настій «Карпатська старка» I	
зливу, дм <sup>3</sup>	260,00
коньяк, дм <sup>3</sup>	410,00

5	49004	6
портвейн білий, дм <sup>3</sup>	960,00	на підготовлена, в розрахунку
спиртовий розчин ваніліну		на міцність купажу 40%, дм <sup>3</sup>
10%-ний, дм <sup>3</sup>	0,11	і також під час розливу пали-
цукровий сироп 65,8%-ний,		чки деревини дубу, тис. шт. 20,0.
дм <sup>3</sup>	65,00	Корисна модель забезпечує розширення асор-
мед натуральний, кг	4,20	тименту горілчаних напоїв групи настоянка.
колер, кг	8,10	
спирт етиловий ректифікова-		
нийвищої очистки і вода пит-	решта,	