



УКРАЇНА

(19) UA (11) 20481 (13) U  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) НАСТОЯНКА "ГУБЕРНІЯ КЛЮКВА"

1

2

(21) u200609205

(22) 21.08.2006

(24) 15.01.2007

(46) 15.01.2007, Бюл. № 1, 2007 р.

(72) Олейников Вадим Миколайович, Іваній Вален-  
тина Іванівна, Яненко Валентина Анатоліївна, Ко-  
зловська Алла Петрівна, Кравчук Зоя Дмитрівна(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-  
ЛЬНІСТЮ "ГОРОБИНА"(57) Настоянка, що містить водно-спиртову рідину,  
спиртований сік фруктів, яка відрізняється тим,  
що як спиртований сок фруктів використовуютьвишневий сік, крім того, вона додатково містить сік  
журавлиний концентрований і цукровий сироп  
65,8 % при наступному співвідношенні компонентів  
на 1000 дал готового продукту:

сік вишневий спиртований	126,0 дм <sup>3</sup>
сік журавлиновий концентро- ваний	500,0 кг
цукровий сироп 65,8%	275,0 дм <sup>3</sup>
спирт етиловий рек- тифікований вищої очистки і	міцності купажу
вода питна підготовлена	40 %.

Корисна модель відноситься до лікоро-  
горілчаної промисловості. Найближчої по технічній  
суті до запропонованої настоянки і вибраної нами  
як прототип є композиція інгредієнтів для гіркої  
настоянки, що містить душицю, чабрець, яблуне-  
вий спиртований сік, коньяк, мед, плоди шипшини,  
липу і водно-спиртову рідину [патент RU  
№2266320, пуб. 2005.12.20].

Недоліком відомої настоянки є велика  
кількість інгредієнтів, що ускладнює виробництво  
готового продукту.

У основу корисної моделі поставлене завдан-  
ня отримання готового продукту з високими орга-  
нолептичними і фізико-хімічними показниками при  
зменшеній кількості інгредієнтів, а також розши-  
рення асортименту настоянок.

Поставлене завдання досягається тим, що на-  
стоянка містить водно-спиртову рідину, спиртова-  
ний сік фруктів, згідно корисної моделі, в якості  
спиртованого соку фруктів використовують вишне-  
вий сік, крім того, вона додатково містить сік жу-  
равлиновий концентрований і цукровий сироп  
65,8% при наступному співвідношенні компонентів  
на 1000 дал готового продукту:

Сік вишневий спиртований	126,0 дм <sup>3</sup>
Сік журавлиновий концентрова- ний	500,0 кг

Цукровий сироп 65,8%	275,0 дм <sup>3</sup>
Спирт етиловий ректифікований	Інше до
«вищої очистки» і вода питна	міцності ку- пажу 40%
підготовлена	

Використання всіх істотних ознак, включаючи  
відмінні, дозволить отримати настоянку з високи-  
ми органолептичними і фізико-хімічними показни-  
ками темно-рожевого кольору зі складним кисло-  
солодким смаком і ароматом журавлини з  
відтінком вишні.

Пропоновану настоянку «Губернія Клюква» ви-  
робляють таким чином. Готують водно-спиртовий  
розчин (сортівку) на 1000 дал готового продукту із  
спирту етилового ректифікованого «вищої очист-  
ки» і води питної підготовленої з розрахунку отри-  
мання настоянки міцністю 40%. Одержану сортівку  
ретельно перемішують, пропускають через вугіль-  
но-очисну батарею зі швидкістю 40 дал/ч для  
свіжого вугілля і до 30 дал/ч для регенерованого.  
Одержаний продукт після фільтрування направ-  
ляють в довідний чан. 239 кг цукру-піску розчиня-  
ють у виправленій воді, готують 65,8% цукровий  
сироп, згідно ДСТУ 2316, і 275 дм<sup>3</sup> цього сиропу  
вносять в довідний чан. Сік журавлиновий концен-  
трований, виготовлений згідно з ГОСТ 18192, у  
кількості 500 кг і сік вишневий спиртований, виго-

(13) U

(11) 20481

(19) UA

товлений згідно з ДСТУ4066, у кількості 126дм<sup>3</sup> також вносять в довідний чан.

Зміст довідного чана ретельно перемішують, корегують при необхідності міцність і направляють на розлив з обов'язковою контрольною фільтрацією.

Використання корисної моделі дозволяє отримати продукт з високими органолептичними і фізико-хімічними показниками темно-рожевого кольору зі складним кисло-солодким смаком: і ароматом журавлини з відтінком вишні.