

ГІРКА НАСТОЯНКА «РОМ «КОРОНА»

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

Відома гірка настоянка «Советский ром» (див. "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", Москва, 1981г, ст.226), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
спирт ромовий міцністю 48%об	дм ³	70,3
чорносливовий морс 1 зливу	дм ³	2,0
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	2,07
колер	кг	0,12
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 45% об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	КІЛЬКІСТЬ, КГ
спирт ромовий 5-річної витримки	70,3
чорнослив	1,15
цукор	1,8
колер	0,12

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 45% об, прозору, коричневого кольору, з злегка пекучим смаком і складним ароматом з відтінком коньяку.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме пекучий смак та невизначений аромат.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка «Горний дубняк» (див."Рецептуры ликеро-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
дубова стружка	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 цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме гіркий смак та невизначений пряний аромат.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме з кон'ячним смаком без пекучої гіркоти та ароматом натурального рому з кон'ячними тонами, 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 та водно-спиртовий настій дубу, яка згідно винаходу додатково містить морс чорносливовий, кислоту лимонну, цукровий сироп 65,8%-ний та ромову есенцію при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

ромова есенція	0,08 - 0,12
колер	0,2 - 0,3
цукровий сироп 65,8%-ний	1,0-1,3
водно-спиртовий настій дубу	3,0 - 7,0
морс чорносливовий	0,3 - 0,7
кислота лимонна	0,008 - 0,012
спирт етиловий ректифікований	32,95 - 34,95

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукровий сироп 65,8%-ний, чорносливовий морс, кислота лимонна, водно-спиртовий настій дубу та колер разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною в гіркій настоянці створюється кон'ячний смак без різкої пекучої гіркоти та коричневий колір, а завдяки поєднанню ароматичних

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

інгредієнтів, таких як водно-спиртовий настій дубу та ромова есенція, в гіркій настоянці створюється аромат натурального рому з коньячними тонами. 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;
- цукор-пісок по ДСТУ 2316-93;
- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки;
- інші інгредієнти - згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

Гірка настоянка готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 35%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі задають кислоту лимонну, колер та ромову есенцію, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, та перемішують. Після цього послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають цукровий сироп 65,8%-ний, водно-спиртовий настій дубу та морс чорносливовий. Купаж 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 33,95л і воду питну пом'якшену в кількості 59,04л 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 кислоту лимонну в кількості 0,01кг, колер в кількості 0,25кг та ромову есенцію в кількості 0,1кг, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, та перемішують. Після цього послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають цукровий сироп 65,8*

ний в кількості 1,15л, водно-спиртовий настій дубу в кількості 5л та морс чорносливовий в кількості 0,5л. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, 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 35%об з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	коричневий
смак	коньячний, без пекучої гіркоти
аромат	натурального рому з коньячними тонами

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 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

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

Заявник:

*C?c *i2~'*

К.К.Барабанов

Таблиця

інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ромова есенція	кг	0,07	0,08	0,1	0,12	0,13
колер	кг	0,18	0,2	0,25	0,3	0,32
цукровий сироп 65,8% -ний	л	0,95	1	1,15	1,3	1,35
водно-спиртовий настій дубу	л	2	3	5	7	8
морс чорносливовий	л	0,2	0,3	0,5	0,7	0,8
кислота лимонна	кг	0,007	0,008	0,01	0,012	0,013
спирт етиловий ректифікований	л	32,95	32,95	33,95	34,95	34,95
вода питна пом'якшена	л	63,643	62,462	59,04	55,618	54,437
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		світло-коричневий	коричневий	коричневий	коричневий	темно-коричневий
смак		з пекучою горілкою горілкою гіркоту	без пекучої гіркоти, коньячним приємним	коньячний, без пекучої гіркоти	коньячний, без пекучої гіркоти	бренді, без пекучої гіркоти
аромат		спиртовий	легкий ромовий	натурального рому коньячними тонами	коньячно-ромовий	різкий ромовий
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9