



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **87578**

(13) **U**

(51) МПК

**C12G 3/06** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2013 11001**

(22) Дата подання заявки: **16.09.2013**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну  
модель: **10.02.2014**

(46) Публікація відомостей  
про видачу патенту: **10.02.2014, Бюл.№ 3**

(72) Винахідник(и):

**Демура Володимир Олексійович (UA),  
Козловська Ала Петрівна (UA),  
Іваній Валентина Іванівна (UA),  
Яненко Валентина Анатоліївна (UA)**

(73) Власник(и):

**ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ  
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ГОРОБИНА",  
вул. Петропавлівська, 121, м. Суми, 40021  
(UA)**

(74) Представник:

**Івченко Лариса Василівна, реєстр. №39**

## (54) НАСТОЯНКА "СУМСЬКА СТАРОВИННА"

(57) Реферат:

Настоянка містить, цукор, коньяк, портвейн, водно-спиртову рідину. Додатково містить настій "Сумська старовинна", настій чаполочі, ароматний спирт олії ефірної лимонної, ванілін та колер.

**UA 87578 U**



Корисна модель належить до лікєро-горілочаної промисловості, зокрема до виробництва настоянок.

Найближчою по технічній суті до запропонованої і тому вибраною нами як прототип є настоянка, що містить, мас. %: 3-7 - коньяк, 8-12 - портвейн, 0,1-0,3 - цукор, 0,01-0,05 - калію перманганат, спирт етиловий ректифікований і воду м'яку з розрахунку на міцність купажу 39-40 % - (Патент України №. 22980, публ. 5.05.1998 р.).

Відома настоянка має низький вміст біологічно активних речовин і недостатньо високі органолептичні показники, що не забезпечує технічний результат рішення, що заявляється, який обумовлено її якісним і кількісним складом, обумовлюючим м'який злагоджений смак з гармонійним ароматом.

У основу корисної моделі поставлена задача підвищення органолептичних показників, а також розширення асортименту алкогольних напоїв.

Поставлена задача вирішується тим, що настоянка, яка містить, цукор, коньяк, портвейн, водно-спиртову рідину, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить настій "Сумська старовинна", настій чаполочі, ароматний спирт олії ефірної лимонної, ванілін, колер при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

портвейн білий	9,0-9,5
коньяк	3,0-3,1
настій "Сумська старовинна"	2,4-2,5
настій чаполочі	0,25-0,26
ароматний спирт олії ефірної лимонної	0,14-0,145
колер	0,15-0,16
цукор	0,78-0,80
ванілін	0,001-0,0015

водно-спиртова рідина, до міцності 43,0 %

решта.

Наявність ваніліну підкреслює і гармонізує аромат напою. Органічні кислоти, які екстрагуються з чаполочі, в поєднанні з біологічно-активними речовинами коньяку позитивно впливають на якість продукту. Саме таке сполучення інгредієнтів і їх кількісне співвідношення забезпечує асиміляцію ароматичних поліфенольних речовин у спиртові розчини, дозволяє отримати синергетичний ефект, що в результаті позитивно впливає на органолептичну індивідуальність настоянки.

Використання всіх ознак, включаючи відмінні, дозволить істотно підвищити органолептичні показники, а також розширити асортимент настоянок. Оригінальна композиція компонентів у виваженому співвідношенні надає напою складного аромату з ніжними тонами портвейну, коньяку, листя яблуні, груші. Смак м'який, гармонійний.

Настоянку "Сумська старовинна" готують наступним чином. Окремо готують настій "Сумська старовинна": з листя яблуні (25 кг) та листя груш (5,0 кг), які настоюють у 300 дм<sup>3</sup> водно-спиртовій суміші міцністю 50 % протягом 5 діб.

В купажну ємність задають: 1/3 частину (від необхідної кількості) підготовленої води, настій "Сумська старовинна" (240 дм<sup>3</sup>), портвейн білий (900 дм<sup>3</sup>), коньяк (300 дм<sup>3</sup>), настій чаполочі (25,6 дм<sup>3</sup>), ароматний спирт олії ефірної лимонної (14,0 дм<sup>3</sup>), ванілін у вигляді спиртового розчину 1:10 (0,1 дм<sup>3</sup>), далі послідовно задають: спирт, цукровий сироп 65,8 % (90 дм<sup>3</sup>), колер (15 кг), потім додають (останні 2/3 частини води) для доведення купажу до заданого об'єму. Цукровий сироп готують згідно з Технологічною інструкцією по лікєро-горілочаному виробництву Т1 У 18 4466-94. Купаж вимішують, відбирають середню пробу для аналізу. Перевіряють міцність, забарвленість по КФК. При відхиленні від вимог, купаж настоянки коригують шляхом внесення спирту, цукрового сиропу, води (згідно з необхідністю), витримують від 7 до 14 діб для асиміляції смаку та аромату. Відкорегований купаж перемішують, перевіряють фізико-хімічні та органолептичні показники, потім купаж фільтрують і направляють на розлив.

Для виготовлення настоянки використовують спирт етиловий ректифікований "Вищої очистки" згідно з ДСТУ 4221, воду питну згідно з ГОСТ 2874 та ДсанПІН 2.2.4-171-10, підготовлену до 0,2 моль/дм<sup>3</sup>. Отримана настоянка має такі фізико-хімічні показники: міцність % - 43,0; інтенсивність забарвлення по КФК при  $\lambda = 400$  нм і  $S = 5$  мм D, не менше 0,200.

Запропонована корисна модель забезпечує підвищення органолептичних показників готового продукту і, крім того, розширює асортимент алкогольних напоїв, додавши продукту цікавого смаку та тонкого оригінального аромату.

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5	Настоянка, що містить, цукор, коньяк, портвейн, водно-спиртову рідину, яка <b>відрізняється</b> тим, що вона додатково містить настій "Сумська старовинна", настій чаполочі, ароматний спирт олії ефірної лимонної, ванілін, колер при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:	
	портвейн білий	9,0-9,5
	коньяк	3,0-3,1
	настій "Сумська старовинна"	2,4-2,5
	настій чаполочі	0,25-0,26
	ароматний спирт олії ефірної лимонної	0,14-0,145
	колер	0,15-0,16
	цукор	0,78-0,80
	ванілін	0,001-0,0015
	водно-спиртова рідина, до міцності 43,0 %	решта.

---

 Комп'ютерна верстка А. Крулевський
 

---



---

 Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна
 

---

 ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601
 

---