



УКРАЇНА

(10) UA

(11) 24731

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(54) ПІРКА НАСТОЯНКА "ЗА МИЛИХ ДАМ"

1

2

(21) 97041803

(22) 16.04.1997

(24) 15.07.2003

(46) 15.07.2003, Бюл. № 7, 2003 р.

(72) Барабанов Костянтин Костянтинович

(73) Кіровоградське державне підприємство по  
виробництву і маркетингу "Артеміда"

(56) RU C1 2092541 26.04.95.

RU C1 2044042 17.12.93.

(57) Горькая настойка, содержащая спирт этило-  
вый ректификованный, воду умягченную, черно-  
смородиновый компонент, отличающаяся тем,  
что дополнительно содержит сахарный сироп  
65,8%-ный и в качестве черносмородинового ком-понента - ароматизатор "Черная смородина" D 17-  
07 фирмы "Буш Боак Аллен" при следующем со-  
отношении ингредиентов в об. %:

ароматизатор "Черная сморо- дина" D 17-07 фирмы "Буш Бо- ак Аллен"	0,006 - 0,01
сахарный сироп 65,8%-ный	0,8 - 1,2
спирт этиловый ректификован- ный	38 - 42
вода умягченная	остальное.

Изобретение относится к пищевой промыш-  
ленности, а именно к ликеро-водочному производ-  
ству, к составам горьких настоек.

Известна горькая настойка «Черниговская»

(см. "Рецептуры ликеро-водочных изделий, и во-  
док", Москва, 1981г, стр. 234), содержащая на  
1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица измерения	Количество
ароматный спирт «Черниговский»	дм <sup>3</sup>	220,0
сахарный сироп 65,8%-ный	дм <sup>3</sup>	230,0
лимонная кислота	кг	0,2
колер	кг	15,0
спирт этиловый ректификованный высшей очист- ки и вода	дм <sup>3</sup>	из расчета на крепость купажа 40% об

Расход ингредиентов на 1000 дал для получения ароматного спирта:

Наименование	Количество, кг
свежие ветки черной смородины	50,0
или сушеные ветки черной смородины	40,0
кориандр посевной (плоды)	4,0
сахар	200,0
лимонная кислота	0,2
колер	15,0

По указанной рецептуре получаем горькую на-  
стойку с крепостью 40%об, с мягким вкусом и аро-  
матом свежих почек черной смородины.

Недостатками указанной горькой настойки яв-  
ляются общеизвестный вкус, полученный путем  
смешивания настоя натуральных веток черной

(13) C2

(11) 24731

(10) UA

смородины и других компонентов, что усложняет процесс приготовления.

Наиболее близкой по составу является горькая настойка «Червоногірська» (см. "Рецептури

лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р, ст. 207), содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица измерения	Количество
ароматный спирт ржаных сухарей	дм <sup>3</sup>	50,0
ароматный спирт веток черной смородины	дм <sup>3</sup>	17,5
спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм <sup>3</sup>	из расчета на крепость купажа 40% об

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Количество, кг
ржаные сухари	5,0
ветки черной смородины	3,5

По указанной рецептуре получаем горькую настойку с крепостью 40%об., с мягким вкусом и ароматом сложным, без выделения аромата отдельных ингредиентов.

Недостатками указанной горькой настойки являются монотонный вкус без характерных особенностей напитка, а также из-за использования сложнополучаемых компонентов, таких как ароматный спирт веток черной смородины, усложняется приготовление напитка.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание горькой настойки с оригинальным вкусом и ароматом, свойственным натураль-

ным плодам черной смородины, путем подбора соответствующих легкодоступных компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что горькая настойка, содержащая спирт этиловый ректификованный, воду умягченную, черносмородиновый компонент, согласно изобретению дополнительно содержит сахарный сироп 65,8%-ный и в качестве черносмородинового компонента ароматизатор «Черная смородина» D17-07 фирмы «Буш Боак Аллен» при следующем соотношении ингредиентов в об. %:

ароматизатор «Черная смородина» D 17-07 фирмы «Буш Боак Аллен»	0,006 - 0,01
сахарный сироп 65,8%-ный	0,8 - 1,2
спирт этиловый ректификованный,	38 - 42
вода умягченная	остальное

По указанной рецептуре получаем горькую настойку крепостью 40%об., бесцветную, вкус мягкий, аромат натуральной черной смородины.

Благодаря сочетанию ингредиентов в ликеро-водочном изделии, таких как сахарный сироп 65,8%-ный и ароматизатор «Черная смородина» D17-07 фирмы «Буш Боак Аллен» совместно со спиртом этиловым ректификованным и водой умягченной получаем горькую настойку с мягким вкусом и ароматом натуральной черной смородины путем смешивания легкодоступных вкусовых компонентов.

Горькая настойка готовится следующим образом:

Первоначально приготавливают сортировку крепостью около 39% об. Воду со спиртом, куда вводят остальные вкусовые и ароматические ингредиенты, после тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость горькой настойки и органолептические показатели, добавляя расчетное количество спирта.

Пример конкретного выполнения:

В купажный чан емкостью 100л вносят спирт этиловый в количестве 39л и воду в количестве 59л и готовят сортировку, т.е. водно-спиртовую смесь. Затем в купажный чан вносят 1,0л сахарно-

го сиропа с концентрацией сахара 65,8% и ароматизатор «Черная смородина» D17-07 фирмы «Буш Боак Аллен» в количестве 0,008л. Затем раствор тщательно перемешивают и фильтруют, после чего лабораторно определяют крепость купажа и органолептические показатели и производят расчет, сколько необходимо добавить спирта для уточнения крепости. Готовую продукцию направляют на розлив.

По указанной рецептуре получают горькую настойку крепостью 40%об с оригинальным мягким вкусом и ароматом натуральной черной смородины. При этом из-за применения несложных легкополучаемых компонентов ускоряется приготовление напитка.

Дегустационный балл по 10-тибальной системе – 9,5.

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что наилучшими примерами являются 2, 3, 4 примеры. Примеры 1 и 5 являются отрицательными, чему соответствуют низкие дегустационные оценки.

Горькая настойка готовится производственным способом на основе имеющегося на ликеро-водочном предприятии оборудования.

Таблица

Примеры ингредиенты на 100л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
ароматизатор «Черная смородина» D 17-07 фирмы «Буш Боак Аллен» (л)	0,005	0,006	0,008	0,01	0,011
сахарный сироп 65,8%-ный (л)	0,7	0,8	1,0	1,2	1,3
спирт этиловый ректификованный (л)	38	38	40	42	42
вода умягченная (л)	61,295	61,194	58,992	56,79	56,689
выводы	вкус разлажен, слабо выражен аромат черной смородины	вкус слаженный, замечен аромат черной смородины	вкус гармоничный, слаженный, ярко выражен аромат черной смородины	вкус слаженный, аромат черной смородины	вкус разлажен, резкий навязчивый аромат черной смородины
Дегустационный балл по 10-ти бальной системе	8,4	9,2	9,4	9,1	8,3

