

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва. Відома Настоянка гірка "Українська з перцем", ("Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", М.Київ, 1994р., стор.205), для приготування якої використовують ароматний спирт червоного перцю, колер, спирт етиловий ректифікований та воду. Настоянка гірка "Українська з перцем" містить у купажі на 1000 дал напою:

Ароматний спирт червоного перцю, дм ³	100,0
Колер, кг	2,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода, дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 40%
Перець червоний стручковий - для внесення в пляшки	40тис. штук (для 20 тис. пляшок)

За вказаною рецептурою одержують настоянку гірку золотисто-жовтого кольору, з злепка пекучим смаком та характерним горілочним ароматом.

Найбільш близька за рецептурним складом гірка настоянка "Кіровоградська з перцем" (Патент України №22687 А, кл. С12G3/06, яка містить ароматний спирт червоного перцю, колер, спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену та водно-спиртовий настій кори дуба 1 і 2 зливів при наступному співвідношенні інгредієнтів в мас. %:

Ароматний спирт червоного перцю, дм ³	0,5-1,5
Настій кори дуба 1 та 2 зливів, дм ³	0,1-0,24
Колер, кг	0,005-0,015
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода пом'якшена, дм ³	38-40 решта

За вказаною рецептурою одержують настоянку гірку золотисто-жовтого кольору, з злепка пекучим смаком та характерним горілочним ароматом.

Недоліком виготовленої за вказаною рецептурою настоянки є її недостатньо оригінальний аромат. Таким чином названа горілка не відрізняється оригінальністю щодо органолептичних показників.

В основу винаходу поставлено задачу по створенню більш оригінального напою із значно м'яким смаком, приємним ароматом шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів.

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як ароматний спирт перцю червоного стручкового, колєру з додатковим введенням ароматного спирту плодів коріандру та меду, взятих у відповідному співвідношенні, разом із водно-спиртовою рідиною з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, можливо забезпечити створення більш гармонічного напою зотисто-жовтого кольору з приємним ароматом червоного перцю з легким відтінком коріандру. Додаткове введення в купаж ароматного спирту коріандру та меду придає аромату отворенного напою особливу пікантність.

Поставлена задача вирішується тим, що у гіркій настоянці, яка містить ароматний спирт червоного перцю, настій кори дуба 1 та 2 зливів, колєр, водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого та води питної пом'якшеної, відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, додатково містить ароматний спирт плодів коріандру та мед при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового напою:

Ароматний спирт червоного перцю, дм ³	40,0-60,0
Ароматний спирт плодів коріандру, дм ³	1,0-2,0
Настій кори дуба 1 та 2 зливів, дм ³	10,0-20,0
Колєр, кг	3,0-5,0
Мед, кг	8,0-12,0
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, з розрахунку на міцність купажу 40%об.	решта
Перець червоний стручковий - для внесення в яшки	40тис. штук

За вказаною рецептурою одержують настоянку світло-коричневого кольору з лєдь відчутним пекучим смаком та приємним ароматом червоного перцю з відтінком коріандру.

Запропоновану настоянку готують наступним чином:

1. Підготовка води.
 2. Приготування ароматних спиртів червоного перцю та плодів коріандру.
 3. Приготування настою кори дуба 1 та 2 зливів.
 4. Приготування розчину меду у горілці та його фільтрація.
 5. Приготування сортировки
 6. Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А.
 7. Приготування купажу з внесенням інгредієнтів у кількостях, передбачених рецептурою та його корєгування. Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників.
- Приклади конкретного виконання 1-5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці.

- Аналізуючи наведені приклади можна відмітити, що найбільш придатними для виробництва є приклади 2,3 і 4.
- Оптимальним для виробництва є приклад 3.

Таблиця 1

Приклади конкретного виконання до заявки на винахід "Настоянка гірка "Старольвівська з перцем"

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Ароматний спирт червоного перцю	дм ³	30	40	50	60	70
2	Ароматний спирт плодів коріандру	дм ³	0,5	1	1,5	2	2,5
3	Настій кори дуба 1 та 2 зливів	дм ³	5	10	15	20	25
4	Колер	дм ³	2	3	4	5	6
5	Мед	кг	6	8	10	12	14
6	Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 40% об.	дм ³			решта		
колір			світло-коричневий	світло-коричневий	світло-коричневий	світло-коричневий	світло-коричневий
смак			злегка пекучий	злегка пекучий	злегка пекучий	злегка пекучий	пекучий
аромат			перцю червоного	перцю червоного з ледь відчутним відтінком коріандру	перцю червоного з легким відтінком коріандру	перцю червоного з відтінком коріандру	перцю червоного з ярко вираженим відтінком коріандру