

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва.

Відома горілка особлива "ДЕМИДІВСЬКА" (Патент України №24572А, кл. С12G3/06), яка містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, мед, ароматний спирт червоного перцю та аскорбінову кислоту при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

ароматний спирт червоного перцю	0,04-0,08
мед	0,08-0,12
аскорбінова кислота	0,001-0,005
спирт етиловий ректифікований	39-41
вода пом'якшена	решта.

За вказаною рецептурою одержують настойку безбарвного кольору, із злегка пекучим смаком та характерним горілчанним ароматом.

Найбільш близька за рецептурним складом настойка гірка "УКРАЇНСЬКА З ПЕРЦЕМ", ["Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок", м. Київ, 1994р., стор.205], для приготування якої використовують ароматний спирт червоного перцю, колер, спирт етиловий ректифікований та воду. Настойка гірка "УКРАЇНСЬКА З ПЕРЦЕМ" містить у купажі на 1000дал напою:

ароматний спирт червоного перцю, дм <sup>3</sup>	100,0
колер, кг	2,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода, дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40%
а також, під час розливу, перець стручковий червоний для внесення в пляшки	40тис. шт.

За вказаною рецептурою одержують настойку золотисто-жовтого кольору, з злегка пекучим смаком та характерним горілчанним ароматом.

Недоліком виготовленою за вказаною рецептурою настойки гіркої є її недостатньо оригінальний аромат. Таким чином названа настойка не відрізняється оригінальністю щодо органолептичних показників.

В основу винаходу поставлено задачу по створенню більш оригінального напою золотисто-жовтого кольору з злегка пекучим смаком, приємним злагодженням, з відтінком інгредієнтів, ароматом шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів. Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як ароматний спирт перцю червоного, колер, а також перцю стручкового червоного для внесення в пляшку, з додатковим введенням ароматного спирту чебрецю плазкого та меду разом із спиртом етиловим ректифікованим та водою питною підготовленою забезпечується створення більш оригінального напою золотисто-жовтого кольору із злегка пекучим смаком, приємним злагодженням, з відтінком інгредієнтів, ароматом.

Поставлена задача вирішується тим, що у настоянці гіркій, яка містить ароматний спирт перцю червоного стручкового, колер, спирт етиловий ректифікований, воду питну підготовлену, а також перцю стручкового червоного для внесення в пляшки, відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, додатково містить ароматний спирт чебрецю плазкого та мед при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового напою:

ароматний спирт перцю червоного стручкового, дм <sup>3</sup>	40,0-60,0
ароматний спирт чебрецю плазкого, дм <sup>3</sup>	6,0-10,0
мед, кг	15,0-25,0
колер, кг	3,0-5,0
спирт етиловий ректифікований та вода питна підготовлена, дм <sup>3</sup>	решта
перець стручковий червоний для внесення в пляшку	40тис. шт.

За вказаною рецептурою одержують настоянку гірку золотисто-жовтого кольору із злегка пекучим смаком, приємним злагодженням, з відтінком інгредієнтів, ароматом. Запропоновану настоянку готують наступним чином:

1. Підготовка води.
2. Приготування ароматних спиртів перцю червоного стручкового, чебрецю плазкого.
3. Приготування (очищення та вимочування) перцю червоного стручкового для внесення в пляшки.
4. Приготування розчину меду 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 корегування.

Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників.

Приклади конкретного виконання 1-5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці (додаток 1).

Аналізуючи наведені приклади слід відмітити, що найбільш придатними для виробництва є приклади 2, 3 і 4.

Оптимальним для виробництва є приклад 3.

Приклади конкретного виконання до заявки на  
винахід Настоянка гірка "Сержант петренко. 3 перцем"

№ п/п	Найменування сировини, операцій	Оди- ниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Ароматний спирт перцю червоного	дм <sup>3</sup>	40	45	50	55	60
2	Ароматний спирт чебрецю плазкого	дм <sup>3</sup>	4	6	8	10	12
3	Мед	кг	10	15	20	25	30
4	Колер	кг	2	3	4	5	6
5	Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 40%	дм <sup>3</sup>	решта				
	колір		жовтий	золотисто жовтий	золотисто жовтий	золотисто жовтий	світло- коричневий
	смак		злегка пекучий	злегка пекучий	злегка пекучий	злегка пекучий	пекучий
	аромат	характерний горілчаний з ледь відчутним ароматом червоного перцю	червоного перцю	червоного перцю	червоного перцю	з надто вираженим ароматом перцю червоного	