

Винахід належить до лікєро-горілчаной промисловості, а точніше до складу композицій для настоянок.
Настоянка містить коньяк, медовмістку речовину, спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду та речовину зі смаком горобини.

Новим у настоянці є те, що як речовину зі смаком горобини вона містить ароматизатор харчовий горобини ALF829 "РЕЙНО-ФІС" Франція, як медовмістку речовину - ароматизатор меду ARL52/1 "РЕЙНО-ФІС" Франція, а також додатково ароматизатор харчовий дубовий екстракт MD455 "РЕЙНО-ФІС" Франція, цукровий сироп 65,8%-ний, кислоту лимонну, ванілін (1:10), харчові барвники: шоколад E102, E124, E132 і "Жовтий сонячний захід" E110 фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES, Індія, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту: ароматизатор харчовий ідентичний натуральному горобини ALF829 "РЕЙНО-ФІС" Франція (дм³) 4,0-9,0, ароматизатор харчовий дубовий екстракт MD455 „РЕЙНО-ФІС" Франція (дм³) 3,0-11,0, ароматизатор меду ARL52/1 „РЕЙНО-ФІС" Франція (дм³) 1,0-5,0, цукровий сироп 65,8%-ний (кг) 1300-1600, коньяк (дм³) 20,0-70,0, кислота лимонна (кг) 30,0-40,0, ванілін (1:10) (кг) 0,1-0,3, харчовий барвник: шоколад E102, E124, E132 фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES Індія (кг) 0,2-0,5, харчовий барвник "Жовтий Сонячний захід" E110 фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES Індія (кг) 0,1-0,3, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна підготовлена (дм³) спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 20% - решта.

Новий технічний результат полягає у збагаченні напою, дубильними речовинами, а також у збільшенні асортименту високоякісних слабоалкогольних напоїв при високих органолептичних властивостях. 1 табл. спиртований, л, 10-200; сік плодів черемхи спиртований, л, 60-400; настій шкірки плодів граната, л, 100-700, настій плодів бузини чорної, л, 20-40; настій кори дуба, л, 80-350; водно-спиртова рідина - решта. [Див. декл. пат. України №66195 Мкл 7 С12G3/06, 2004р.]. Недоліком такого напою є V недостатньо високі органолептичні показники та непривабливий зовнішній вигляд (практично чорного кольору рідина).

Найбільш близькою до винаходу, що пропонується, є гірка настоянка "Кам'янобрідська паланка", яка містить коньяк, мед, спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду, а також ароматний спирт гілок червоної горобини, при такому співвідношенні інгредієнтів, мас %: ароматний спирт гілок червоної горобини 4-8, коньяк 0,2-0,8, мед 0,05-0,11, спирт етиловий ректифікований вищої очистки 34,0-36,58, вода - решта. [Див. пат. України №23673 на винахід, Мкл С12G3/06, 2002р.].

Суттєвим недоліком такого напою є недостатньо високі органолептичні властивості, а саме: відсутність дубильних речовин.

Завданням, на вирішення якого спрямований винахід, що заявляється, є створення настоянки з високими органолептичними властивостями зі смаком та ароматом горобини і солодкуватим присмаком меду, а також розширення асортименту слабоалкогольних напоїв.

Поставлене завдання вирішується таким чином у відомій настоянці, що містить коньяк, медовмістку речовину, спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду та речовину зі смаком горобини, згідно з винаходом, що заявляється, як речовину зі смаком горобини вона містить ароматизатор харчовий горобини ALF829 "РЕЙНО-ФІС" Франція, як медовмістку речовину - ароматизатор меду ARL52/1 "РЕЙНО-ФІС" Франція, а також додатково ароматизатор харчовий дубовий екстракт MD455 "РЕЙНО-ФІС" Франція, цукровий сироп 65,8%-ний, кислоту лимонну, ванілін (1:10), харчові барвники: шоколад E102, E124, E132 і "Жовтий сонячний захід" E110 фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES, Індія, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту: ароматизатор харчовий ідентичний натуральному горобини ALF829 "РЕЙНО-ФІС", Франція 8,0 (дм³), ароматизатор харчовий дубовий екстракт MD455 "РЕЙНО-ФІС", Франція 10,3 (дм³), ароматизатор меду ARL52/1 "РЕЙНО-ФІС", Франція 4,5 (дм³), цукровий сироп 65,8%-ний 1550 (кг), коньяк 50 (дм³), кислота лимонна 35 (кг), ванілін (1:10) 0,25 (кг), харчовий барвник: шоколад E102, E124, E132 фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES, Індія 0,3 (кг), харчовий барвник "Жовтий Сонячний захід" E110 фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES, Індія 0,25 (кг), спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна підготовлена (дм³), спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 20% - решта.

Вся сукупність суттєвих відмінних ознак спрямована на отримання нового технічного результату, який виражається у створенні більш гармонійного оригінального напою із смаком кольором і ароматом горобини з медовим відтінком, а також у розширенні асортименту слабоалкогольних напоїв.

Додавання у перелік інгредієнтів ароматизатору харчового "Дубовий екстракт" дозволяє отримати у напої певну кількість фенольних речовин, що покращує фіксацію запаху та аромату і дозволяє збільшити термін зберігання смако-ароматичних властивостей напою.

Настоянку готують за такою технологією:

У купажний чан ємністю 1000 дал шляхом послідовного введення попередньо підготовленої води питної, спирту етилового ректифікованого вищої очистки, коньяку, ароматизаторів харчових "Горобина", "Мед" та ароматизатору "Дубовий екстракт", кислоти лимонної, цукрового сиропу з попередньо встановленого концентрацією 65,8 %, розчину ваніліну та на останнє харчових барвників "Шоколад" і "Жовтий сонячний захід" у кількості до 80% від потрібної. Інгредієнти вносять в купаж у передбаченій рецептурою кількості. Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників. Останні 20% барвників додають після цієї перевірки. За даними лабораторного аналізу в разі потреби вносять відповідні корективи міцності. Далі за технологією напій фільтрують, настоюють на протязі 90-120 годин та відправляють на розлив у тару.

Приклади конкретного виконання настоянки наведені у таблиці. Аналіз показників лабораторних випробувань дав змогу стверджувати, що найбільш придатним для використання є приклад 3.

Таблиця

Інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматизатор харчовий "Горобина"	дм ³	3,8	4,0	8,0	8,5	9,2

Ароматизатор харчовий "Дубовий екстракт"	дм³	3,0	5,0	10,3	11,00	11,5
Ароматизатор меду	дм³	1,0	3,5	4,5	5,0	5,5
Ванілін (1:10)	кг	0,10	0,2	0,25	0,30	0,35
Коньяк	дм³	20	30	50	60	70
Цукровий сироп 65,8%-ний	кг	1300	1400	1550	1550	1600
Кислота лимонна	кг	20	25	35	38	40
Харчовий барвник "Шоколад"	кг	0,20	0,25	0,30	0,40	0,50
Харчовий барвник "Жовтий сонячний захід"	кг	0,10	0,15	0,25	0,30	0,35
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна підготовлена	дм³	Решта				
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд	Прозора рідина					
Колір	Червоно-коричневий					
Смак	Злегка пекучий	Солодко-пекучий	Солодкий		Солодкувато-гіркий	Гіркуватий
Аромат	Слабо виражений	Не властивий	Горобини з медовим відтінком		Різкуватий	Сильний
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі	9,65	9,7	9,75		9,60	9,50