



УКРАЇНА

(19) UA (11) 42641 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА ПРКА "СТАРКА МОНАСТИРСЬКА"

(21) 2001064305

(22) 20 06 2001

(24) 15 10 2001

(33) UA

(46) 15 10 2001, Бюл. № 9, 2001 р.

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІ-
ДАЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД", UA(57) Настоянка прка, що містить спирт етиловий
ректифікований вищого очищення, воду питну по-
м'якшену, цукор і мед натуральний, яка відрізня-
ється тим, що додатково містить морс чорносли-
вовий, вино виноградне, настій дуба, колер і вані-
лін, при наступному співвідношенні інгредієнтів, на
1000 дал

вино виноградне 17-20%, дм ³	800-1200
цукор, кг	70-90
настій дуба 40-43%, дм ³	400-600
морс чорносливовий, дм ³	15-25
мед натуральний, кг	15-25
ванілін, кг	0,009-0,011
колер, кг	4,5-5,5
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода питна пом'якшена з розрахунку на мі- цність купажу 40 об. %	решта

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до
композицій інгредієнтів для настоянок прких.

Найбільш близькою по композиції інгредієнтів
до винаходу, що заявляється, є горілка "Гусарсь-
ка" (див. патент України № 22623 А, офіційний
бюлетень "Промислова власність" № 3, 1998 р.),
яка містить наступні інгредієнти, кг на 1000 дал

мед натуральний	3-8
цукор-пісок	8-12
водно-спиртовий розчин з розрахунку на міцність 40 об. %	решта

По зазначеній рецептурі одержують горілку зі
смаком, властивим горілці і характерним аро-
матом.

В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення такої композиції інгредієнтів для настоянки
пркої, в якій шляхом підбору співвідношення інгре-
дієнтів таких як цукор, мед та додаткового вводу,
морсу чорносливового, вина виноградного, ванілі-
ну, колеру і настою дуба забезпечується отриман-
ня настоянки пркої з оригінальними смаковими
показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що на-
стоянка прка, що містить спирт етиловий ректифі-
кований вищого очищення, воду питну пом'якшену,
цукор і мед натуральний, додатково містить колер,
морс чорносливовий, вино виноградне, ванілін і

настій дуба, при наступному співвідношенні інгре-
дієнтів на 1000 дал

вино виноградне 17-20%, дм ³	800-1200
цукор, кг	70-90
настій дуба 40-43%, дм ³	400-600
морс чорносливовий, дм ³	15-25
мед натуральний, кг	15-25
ванілін, кг	0,009-0,011
колер, кг	4,5-5,5
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода питна пом'якшена з розрахунку на мі- цність купажу 40 об. %	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у даному ви-
робі, таких як спирт етиловий ректифікований ви-
щого очищення, вода питна пом'якшена, морс чо-
рносливовий, вино виноградне, настій дуба, цукор,
колер, ванілін та мед одержуємо настоянку прку
міцністю 40 об. % з м'яким смаком і складним аро-
матом з відчутним легким ароматом вина на конь-
яку.

Настоянка прка готується в такий спосіб:

Спочатку задають у купажний чан спирт ети-
ловий ректифікований вищого очищення з розра-
хунку на міцність 40 об. %, потім 1/2 частину води
питної пом'якшеної від загальної розрахованої
кількості, цукор, морс чорносливовий, настій дуба,
вино виноградне, колер, ванілін, залишок води та

(19) UA (11) 42641 (13) A

мед натуральний. Після внесення кожного інгредієнта купаж ретельно перемішують.

Після повного готування купажу останній перемішують протягом 15-20 хвилин для остаточного з'єднання всіх інгредієнтів, витримують і фільтрують на фільтр-пресі.

Приклад конкретного виконання

На виготовлення 100,0 дм³ настоянки пркої задають при ретельному перемішуванні спирт етиловий ректифікований вищого очищення в кількості 40,0 дм³, 1/2 частину води питної пом'якшеної від загальної розрахованої кількості, цукор в кількості 0,8 кг, морс чорносливовий у кількості 0,2 дм³, настій дуба в кількості 5 дм³, вино виноградне в кількості 10 дм³, копер в кількості 0,05 кг, ванілін в кількості 0,1 г, залишок води питної пом'якшеної та мед натуральний в кількості 0,2 кг.

Після остаточного перемішування та фільтрації проводять лабораторні дослідження отриманого продукту. При необхідності, міцність настоянки пркої коректують. Готову настоянку прку передають на лінію розливу.

По зазначеній рецептурі одержують настоянку прку "СТАРКА МОНАСТИРСЬКА" з наступними показниками

міцність	40 об. %
колір	від світло-жовтого до світло-рожевого
смак	м'який
аромат	складний, з відчутним легким ароматом вина на коньяку
дегустаційний бал по 10-бальній системі	9,8

Оптимальний підбір композиції інгредієнтів здійснювався експериментальне.

Приклади 1-5. Виготовлення настоянки пркої "СТАРКА МОНАСТИРСЬКА" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці.

Результати дегустації занесені в таблицю. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2-й, 3-й і 4-й. Приклади 1-й і 5-й є незадовільними, чому відповідають низькі дегустаційні оцінки.

Настоянка прка "СТАРКА МОНАСТИРСЬКА" готується виробничим способом на основі стандартного обладнання лікєро-горілкового підприємства.

Таблиця

приклади інгредієнти на 1000 дал	1	2	3	4	5
вино виноградне 17-20%, дм ³	600	800	1000	1200	1400
настій дуба 40-43%, дм ³	300	400	500	600	700
цукор, кг	60	70	80	90	100
копер, кг	4,0	4,5	5,0	5,5	6,0
морс чорноспивовий, дм ³	10	15	20	25	30
ванілін, кг	0,008	0,009	0,010	0,011	0,012
мед натуральний, кг	10	15	20	25	30
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода питна пом'якшена з розрахунку на міц- ність купажу 40 об %	решта				
висновки	смак роз- ладжений, копір не насичений	смак злаго- джений, аромат складний копір відпо- відає	смак злаго- джений, аромат складний, копір відпо- відає	смак злаго- джений, аро- мат складний, копір відпові- дає	смак розладже- ний, копір пере- сичений
Дегустаційний бал по 10-бальній системі	9,2	9,6	9,8	9,7	9,3

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60x84 1/8
Обсяг _____ обл.-вид арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03880, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180
(044) 268-25-22