

## ГІРКА НАСТОЯНКА "ЛЕВАДА"

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікero-горілочного виробництва, до складів гірких настоянок.

Відома гірка настоянка «Січ» (див. "Рецептури лікero-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.193), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт «Січ»	дм <sup>3</sup>	0,04
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
Для приготування ароматного спирту:	
Хміль (суцвіття-шишки)	0,005
меліса лікарська (листя і верхівки квітучих стебел)	0,005

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з м'яким смаком і складним ароматом без виділення окремих Інгредієнтов.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме смак та аромат без виділення характерних ознак.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка «Житомирська ювілейна» (див. "Рецептури лікero-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.157), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт концентрату Московського квасу	дм <sup>3</sup>	3,0
ароматний спирт хмелю	дм <sup>3</sup>	0,1
сік березовий	дм <sup>3</sup>	1,0
ефірна олія полину лимонного	кг	0,0005
ефірна олія чорнобривців	кг	0,0006
ефірна олія лофанту анісового	кг	0,0005
мед	кг	0,2
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
концентрат Московського квасу	0,25
хміль (суцвіття-шишки)	0,025
сік березовий	1,0
ефірна олія полину лимонного	0,000045
ефірна олія чорнобривців	0,000053
ефірна олія лофанту анісового	0,000045

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з злегка пекучим смаком і складним ароматом з відтінком *аромату* хмелю.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме пекучий смак, що зменшує попит споживачів, і аромат з виділенням лише одного інгредієнту при наявності ряду ароматичних компонентів.

мед	20,0
-----	------

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме смаком без пекучої горілчаної гіркоти та рослинно-пряним ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та ароматний спирт шишок хмелю, згідно винаходу додатково містить ароматні спирти гілок шипшини та гілок глоду при такому співвідношенні Інгредієнтів в об%:

ароматний спирт гілок шипшини	0,8 - 1,2
ароматний спирт гілок глоду	0,8 - 1,2
ароматний спирт шишок хмелю	0,8 - 1,2
спирт етиловий ректифікований	38,4 - 39,8
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню інгредієнтів, таких як ароматні спирти шишок хмелю, гілок шипшини і гілок глоду разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною в гіркій настоянці не виявляється пекучий горілчаний смак та створюється рослинно-пряний аромат. Саме поєднання ароматів гілок шипшини і гілок глоду надають гіркій настоянці рослинного відтінку, а разом з ароматом хмелю виникає до того ж і пряний аромат.

При приготуванні гіркої настоянки використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм<sup>3</sup> для натуральної непом'якшеної води;
- ароматні спирти шишок хмелю, гілок шипшини і гілок глоду отримують згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

Гірка настоянка готується у такій послідовності: Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 40%об -спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку

пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі послідовно задають ароматний спирт шишок хмелю, ароматний спирт гілок шипшини та ароматний спирт гілок глоду, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (Див.Таблицю, Приклад 3): У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 39,1л і воду питну пом'якшену в кількості 57,9л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із швидкістю фільтрації 40дал/год. Після очисної обробки у доводний чан послідовно задають ароматний спирт шишок хмелю в кількості 1л, ароматний спирт гілок шипшини в кількості 1л та ароматний спирт гілок глоду в кількості 1л. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують гірку настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %

40

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд

прозора рідина

колір

безбарвний

смак

без пекучої горілкової гіркоти

аромат

рослинно-пряний

Дегустаційна оцінка *по* 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд Інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 и 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Гірка настоянка готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт гілок шипшини	л	0,7	0,8	1	1,2	1,3
ароматний спирт гілок глоду	л	0,7	0,8	1	1,2	1,3
ароматний спирт шишок хмелю	л	0,7	0,8	1	і Л	1,3
спирт етиловий ректифікований	л	39,8	39,8	39,1	38,4	38,4
вода питна пом'якшена	л	58,1	57,8	57,9	58	57,7
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір				безбарвний		
смак		з пекучою горілчаною гіркотою	без пекучої горілчаної гіркоти	без пекучої горілчаної гіркоти	без пекучої горілчаної гіркоти	з хмільною гірчинкою
аромат		горілочаний	горілочаний, з рослинним відтінком	рослинно-пряний	виразний рослинно-пряний	різкий і пряний
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9