



УКРАЇНА

(19) UA (11) 23471 (13) C2

(51) 7 C13G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "САНДУЛИН"

(21) 96124905

(22) 26.12.1996

(24) 15.06.2001

(46) 15.06.2001, Бюл. № 5, 2001 р.

(72) Сандул Петро Пилипович, Попова Валентина Миколаївна

(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "БІОЛІК"

(56) Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. Держхарчопром України, концерн "Укрспирт", Київ, 1994 р., стр. 14.

(57) Горькая настойка, содержащая водно-спиртовые настои веток вишни и мяты перечной 1 и 2 сливов, краситель пищевой, спирт этиловый ректификованный и воду питьевую умягченную, отличающаяся тем, что дополнительно содержит водно-спиртовые настои тысячелистника, аира и веток липы, черно-плоднорябиновый спиртованный сок, сахар, ванилин, а в качестве красителя пищевого содержит колер, при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

Черноплоднорябиновый спиртованный сок	1 - 5
Водно-спиртовой настой мяты перечной	2,13 - 4,13
Водно-спиртовой настой тысячелистника	0,43 - 0,86
Водно-спиртовой настой аира	0,43 - 0,86
Водно-спиртовой настой веток вишни	0,43 - 0,86
Водно-спиртовой настой веток липы	1,0 - 1,52
Сахар	0,1 - 0,2
Ванилин	0,001 - 0,004
Колер	0,01 - 0,03
Спирт этиловый ректификованный	40 - 42
Вода питьевая умягченная	Остальное.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочному производству.

Известна горькая настойка "Еней", (см. Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Держхарчопром України, Концерн "Укрспирт", Київ, 1994 р., ст. 155), которая содержит на 1000 дал следующие компоненты:

Водно-спиртовой настой ехинацеи I и II сливов (дм ³)	500,0
Водно-спиртовой настой веток вишни I слива (дм ³)	41,7
Водно-спиртовой настой зубровки I и II сливов (дм ³)	662,4
Водно-спиртовой настой мяты перечной I и II сливов (дм ³)	164,0
Краситель – тартразин (дм ³)	0,1
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	из расчета 40% об.

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Ветки вишни (кг)	5,25
Зубровка пахучая (кг)	20,7
Мята перечная (кг)	8,2
Ехинацея пурпурная (корень) (кг)	31,2
Тартразин	0,1

По указанной рецептуре получают крепкий напиток – крепостью 40%об., светло-коричневого цвета, вкус жгучий и не выраженный аромат.

Недостатками указанного напитка являются низкие органолептические показатели, а именно – жгучий вкус и не выражен характерный аромат. Эти недостатки снижают потребительский спрос напитка.

Наиболее близкой по составу является горькая настойка "Ворсила" (см. литература там же, стр. 14), содержащая на 1000 дал напитка следующие компоненты:

Водно-спиртовой настой веток вишни (дм ³)	100,0
Водно-спиртовой настой зубровки I и II сливов (дм ³)	624,0
Водно-спиртовой настой мяты перечной I и II слива (дм ³)	152,0
Краситель пищевой – тартразин (дм ³)	0,1
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода (дм ³)	из расчета на крепость купажа 40%

Расход ингредиентов на 1000 дал:	
Вишневые ветки (кг)	12,5
Мята перечная (листья) (кг)	7,6
Зубровка (наземная часть) (кг)	19,5
Краситель – тартразин (кг)	0,1

По указанной рецептуре получаем крепкий напиток 40% об., органолептические показатели – цвет, светло-коричневый, вкус слегка пекучий, аромат – округленный.

Недостатками указанного напитка являются слабые органолептические показатели, а именно монотонный невыразительный вкус – слегка жгучий и не выражен аромат.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание крепкого алкогольного напитка – настойки горькой с ярко-выраженными органолептическими показателями, а именно мягкого вкуса с выраженными коньячными тонами в аромате, путем подбора компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что в горькой настойке, содержащей водно-спиртовые настои веток вишни и мяты перечной I и II сливов, краситель пищевой, спирт этиловый ректификованный и воду питьевую, согласно изобретению дополнительно содержит водно-спиртовые настои тысячелистника, айра и веток липы, черноплоднорябиновый спиртованный сок, сахар, ванилин, а в качестве красителя пищевого содержит – колер, при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

Черноплоднорябиновый спиртованный сок	1–5
Водно-спиртовый настой мяты перечной	2,13–4,13
Водно-спиртовый настой тысячелистника	0,43–0,86
Водно-спиртовый настой айра	0,43–0,86
Водно-спиртовый настой веток вишни	0,43–0,86
Водно-спиртовый настой веток липы	1,0–1,52
Сахар	0,1–0,2
Ванилин	0,001–0,004
Колер	0,01–0,03
Спирт этиловый ректификованный	40,0–42,0
Вода питьевая умягченная	Остальное

По предложенному изобретению получаем напиток – горькую настойку крепостью 40% об. густого коричневого цвета, мягкого вкуса с легкой терпкостью и ярко выраженными коньячными тонами в аромате.

Благодаря сочетанию компонентов: водно-спиртовых настоев веток липы, айра и тысячелистника, в которых содержатся дубильные вещества, придают напитку коньячные тона, а все другие компоненты, в том числе ванилин, сахар, и колер завершают вкусовую гамму сходную с коньячными изделиями, при этом черноплоднорябиновый спиртованный сок придает своеобразную терпкость во вкусе, что все вместе формируют своеобразный несходный с другими ликеро-водочными изделиями вкус и аромат.

Горькую настойку готовят следующим образом:

В купажный чан задают черноплоднорябиновый спиртованный сок, затем – водно-спиртовые настои мяты перечной, тысячелистника, айра, веток вишни и веток липы. Все тщательно перемешивают и задают раствор сахара, раствор ванилина, колер. После очередного перемешивания задают спирт этиловый ректификованный и доводят водой питьевой умягченной до крепости купажа 40%. Тщательно перемешивают и оставляют на отдых для ассимиляции компонентов. После этого фильтруют и подают на розлив.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан емкостью на 100 л задают черноплоднорябиновый спиртованный сок в количестве 3 л, затем водно-спиртовые настои крепостью 66% объемных мяты перечной, тысячелистника, айра, веток вишни, веток липы соответственно в количествах 3,13 л; 0,63 л; 6,3 л; 0,63 л; 1,26 л.

Все содержимое чана тщательно перемешивают и вносят л сахарного сиропа 65,8%-ного, в котором содержится 0,15 кг сахара, затем вносят ванилин в виде спиртового раствора в количестве 0,003 кг и 0,02 кг колера. Все вновь перемешивают и задают спирт этиловый ректификованный в количестве 42 л и доводят чан до объема 100 л водой питьевой, после чего тщательно перемешивают и оставляют на 12 часов на выдержку для прохождения ассимиляции компонентов. После выдержки фильтруют и направляют на розлив и укупорку.

Аналогично описанному примеру было проведено ряд других примеров и результаты занесены в таблицу.

Из таблицы видно, что примеры 2, 3, 4 являются наиболее приемлемыми и показали высокие дегустационные баллы. Примеры 1 и 4 являются не выраженными.

Полученный напиток носит название: Горькая настойка "Сандулин".

Компоненты	Состав, кг на 100 л напитка по примеру				
	1	2	3	4	5
Черноплоднорябиновый спиртованный сок	0,5	1,0	3,0	5,0	5,5
Водно-спиртовой настой мяты перечной	2,0	2,13	3,13	4,13	4,26
Водно-спиртовой настой тысячелистника	0,40	0,43	0,63	0,86	0,89
Водно-спиртовой настой аира	0,40	0,43	0,63	0,86	0,89
Водно-спиртовой настой веток вишни	0,40	0,43	0,63	0,86	0,89
Водно-спиртовой настой веток липы	0,8	1,0	1,26	1,52	1,54
Сахар	0,5	0,1	0,15	0,2	0,25
Спирт этиловый ректификованный	0,0005	0,001	0,002	0,004	0,0045
Вода	40	40	51	42	42
Свойства	Слабокоричневый цвет	Густой коричневый цвет			Темно-коричневый цвет
	Вкус не слаженный, не замечено терпкости и коньячных тонов в аромате	Вкус мягкий. Замечена мягкая терпкость и коньячные тона в аромате	Вкус мягкий, ярко выражена легкая терпкость и коньячные тона в аромате	Вкус мягкий, выражена терпкость и пряный коньячный тон в аромате	Вкус резкий разлаженный, резко выражена терпкость и пряный тон в аромате
Дегустационная оценка по 10-ти бальной системе	8,8	9,2	9,5	9,0	8,7

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101
(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03

23471