



УКРАЇНА

(19) UA (11) 70840 (13) C2
(51) МПК
C12G 3/06 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "СВАТІВСЬКА"

(21) 20031213013
(22) 30.12.2003
(24) 25.07.2007
(46) 25.07.2007, Бюл. №11, 2007р.
(72) Охабський Іван Михайлович, Ковальчук Ігор Іванович, Охабський Роман Іванович
(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ЛЬВІВСЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАННИЙ ЗАВОД"
(56) UA A31534, 15.12.2000
UA A45575, 15.04.2002
(57) Гірка настоянка, що містить спирт етиловий ректифікований, воду питну, цукор та ароматний спирт липи, яка **відрізняється** тим, що додатково

містить ароматний спирт шишок хмелю та ароматний спирт солоду пивоварного ячмінного при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

спирт етиловий ректифікований "Екстра"	спирт і вода з розрахунку на міцність купажу
вода питна підготовлена	40%
ароматний спирт шишок хмелю, дм ³	1,0-3,0
ароматний спирт солоду пивоварного ячмінного, дм ³	1,0-3,0
ароматний спирт липи, дм ³	3,0-5,0
цукор, кг	9,0-11,0.

Винахід стосується харчової промисловості, зокрема лікєро-горілчаного виробництва і може бути використаний для виробництва гірких настоянок.

Прототипом вибрана гірка настоянка „ЛИПОВА АРОМАТНА“ [Патент України №31534, Кл. C12G3/06, публ.2000р.], яка є близькою за складом та містить таке співвідношення інгредієнтів в об:

Спирт етиловий ректифікований	40,6-42,5
Ароматний спирт квітів липи	0,2-0,3
Ромова есенція	0,0008-0,0012
Цукровий сироп 65,8%-ний	0,18-0,28
Вода питна пом'якшена	решта.

За даною рецептурою гірка настоянка має міцність 40%, смак без пекучої горілкової гіркоти та аромат квітучого різноцвіття.

Проте для розширення асортименту, гіркій настоянці можна надати новий смак.

В основу винаходу поставлене завдання розробити рецептуру гіркої настоянки з новими смаковими якостями, зокрема м'якого, округлого смаку з горілковим складним ароматом.

Поставлене завдання вирішується тим, що гірка настоянка, яка містить у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну, цукор та ароматний спирт липи згідно з винаходом додатково містить ароматний спирт шишок хмелю та ароматний спирт солоду пивовареного ячмінного, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:

Спирт етиловий ректифікований „Екстра“	спирт і вода з розрахунку на міцність купажу - 40%
Вода питна підготовлена	

Ароматний спирт шишок хмелю, дм ³	1,0-3,0
Ароматний спирт солоду пивовареного ячмінного, дм ³	1,0-3,0
Ароматний спирт липи, дм ³	3,0-5,0
Цукор, кг	9,0-11,0

Запропонована рецептура гіркої настоянки має м'який, округлий смак та горілковий складний аромат.

Для приготування гіркої настоянки „СВАТІВСЬКА“ застосовують наступну сировину та матеріали:

- спирт етиловий ректифікований „Екстра“ згідно з ГОСТ 5962;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874, підготовлену;
- ароматний спирт шишок хмелю згідно з ГОСТ 21947;
- ароматний спирт солоду пивовареного ячмінного згідно з ГОСТ 29294;
- ароматний спирт липи згідно з ГОСТ 6518;
- цукор рафінований згідно з ДСТУ2213 (ГОСТ 22).

Гірку настоянку готують таким чином.

Спочатку готують водно-спиртовий розчин. Воду для розчину використовують питну підготовлену, яку очищують від солей, пом'якшують Накаціонуванням, додатково обробляють активованим вугіллям, фільтрують пісочними фільтрами та

(13) C2
(11) 70840
(19) UA

проводять осмотичну очистку. З напірного збірника воду подають на інжекторну установку „Полтавчанка” де змішують зі спиртом етиловим ректифікованим „Екстра”. Отриманий розчин очищають на пісочному фільтрі, потім на вугільній колонці та знову фільтрують на пісочному фільтрі. Далі водно-спиртовий розчин направляють у збірник готової продукції, змішують з цукровим сиропом та ароматними спиртами шишок хмелю, солоду пивовареного ячмінного та липи, які готують згідно з табл.1. Після додавання всіх інгредієнтів горілку ретельно перемішують, витримують протягом 24 годин, фільтрують та направляють на розлив.

Запропонована гірка настоянка має такі показники.

Фізико-хімічні:

- міцність - 40%;

Органолептичні:

- зовнішній вигляд - прозора рідина;

- колір - безбарвний;

- смак - м'який, округлий;

- аромат - горічаний, складний.

В таблиці 2 наведено 5 прикладів конкретного виконання виготовлення гіркої настоянки за вищеписаним способом, а також отримані при цьому показники якості в залежності від кількості інгредієнтів.

Таблиця 1

Приготування ароматних спиртів
на 1000 дал гіркої настоянки „Сватівська”

Найменування ароматного спирту	Завантажено в куб				Вихід ароматного спирту				
	Сировина		Водно-спиртова суміш		дм ³	% від завантаженої в куб водно-спиртової суміші	Приблизна міцність, %	Вміст ефірної олії в ароматному спирті, дм ³	Вихід ефірної олії, % від вмісту в сировині
	кг	Вміст ефірної олії	дм ³	міцність, %					
Шишок хмелю	0,5	0,0002	4,0	50	2,0	50	80	0,0014	70
Солоду пивовареного ячмінного	0,1	-	4,0	50	2,0	50	70	-	-
Липи	0,8	0,0003	4,0	50	4,0	60	75	0,0002	70

Таблиця 2

Приклади конкретного виконання
при виготовленні гіркої настоянки „Сватівська”

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Спирт етиловий ректифікований „Екстра”	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 40%				
2	Вода питна підготовлена	дм ³					
3	Ароматний спирт шишок хмелю	дм ³	0,5	1,0	2,0	3,0	3,5
4	Ароматний спирт солоду пивовареного ячмінного	дм ³	0,5	1,0	2,0	3,0	3,5
5	Ароматний спирт липи	дм ³	2,0	3,0	4,0	5,0	6,0
6	Цукор	кг	8,0	9,0	10,0	11,1	12,0
Органолептичні показники							
Зовнішній вигляд			Прозора рідина				
Колір			безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
Смак			Горічаний з гіркотою	Пом'якшений	М'який, округлий	М'який	Розладжений
Аромат			Різкий горічаний	Горічаний	Горічаний, складний	Горічаний, складний	З виділенням окремих тонів компонентів

Комп'ютерна верстка В. Ключін

Підписне

Тираж 26 прим.

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП “Український інститут промислової власності”, вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601