

ГІРКА НАСТОЯНКА СЛАБОГРАДУСНА "МІНІ"

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікоро-горілчаного виробництва, до складів гірких настоянок.

Відома гірка настоянка «Ювілейна* (див. "Рецептури лікоро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.209), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт пшеничних сухарів	дм ³	2,4
мед	кг	0,3
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 45% об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	КІЛЬКІСТЬ, КГ
пшеничні сухарі	0,7
мед	0,3

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 45%об, прозору, безбарвну, з злегка пекучим смаком і ароматом з відтінком меду.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме пекучий смак, що обмежує попит споживачів, і аромат лише одного Інгредієнту.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка «Вишневий сад» (див. "Рецептури лікоро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.143), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
спиртовий розчин гіркомигдальної олії 10%-ний	дм ³	0,003
вишнева есенція	кг	0,005
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
гіркомигдалева олія	0,0003
вишнева есенція	0,005

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з м'яким смаком і горілчаним *ароматом* з злегка відчутним вишневим відтінком.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме невизначений смак та загальновідомий горілчаний аромат.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме смаком без пекучої горілчаної гіркоти та екзотичним в поєднанні спільним ароматом вишні та полуниці, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та есенцію вишні, яка згідно винаходу додатково містить мед, спиртовий розчин ваніліну 10%-ний та есенцію полуниці при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

мед	0,01 - 0,05
есенція вишні	0,002 - 0,003
есенція полуниці	0,002 - 0,003
спиртовий розчин ваніліну 10%-ний	0,008 - 0,012
спирт етиловий ректифікований	25,3 - 27,1

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як мед натуральний разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною в

вода питна пом'якшена	решта
-----------------------	-------

гіркій настоянці. Створюється смак без пекучої горілчаної гіркоти, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як мед, есенція вишні, есенція полуниці та спиртовий розчин ваніліну 10%-ний в гіркій настоянці *слаботра* створюється екзотичний неповторний в поєднанні спільний аромат вишні та полуниці.

При приготуванні гіркої настоянки використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67;

- воду питну за ГОСТ 2874-82 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води;

- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки;
- мед за ГОСТ 19792;
- есенції вишні та полуниці, спиртовий настій ваніліну 10%-ний - згідно діючих ДСТУ та нормативних документів.

2

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 задають спиртовий настій *ваніліну* 10%-ний, перемішують та послідовно, перемішуючи *після* кожної задачі інгредієнту, задають есенцію вишні, есенцію полуниці та мед, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Потім купаж 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 26,2л і воду питну пом'якшену в кількості 73,76л 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 вносять спиртовий настій ваніліну 10%-ний в кількості 0,01л, перемішують та послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають есенцію вишні в кількості 0,0025л, есенцію полуниці в кількості 0,0025л та мед в кількості 0,03кг, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. 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 настоянкуУз такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
загальний екстракт, гр/100м ³	0,5

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	без пекучої горілкової гіркоти
аромат	екзотичний в поєднанні спільний аромат вишні та полуниці

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 настоянкаУгбтується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілкового підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
мед	кг	0,008	0,01	0,03	0,05	0,052
есенція вишні	л	0,0018	0,002	0,0025	0,003	0,0032
есенція полуниці	л	0,0018	0,002	0,0025	0,003	0,0032
спиртовий розчин ваніліну 10%-ний	л	0,007	0,008	0,01	0,012	0,013
спирт етиловий ректифікований	л	25,3	25,3	26,2	27,1	27,1
вода питна пом'якшена	л	74,6814	74,678	73,755	72,832	72,8286
Органолептичні показники.						
зовнішній вигляд		прозора рідина безсторонніх домішок і осаду				
колір				■ безбарвний		
смак		з пекучою горілкою	без пекучої горілки	без пекучої горілки	без пекучої горілки	без пекучої горілки
аромат		характерний горілковий	помічено в поєднанні спільний аромат вишні та полуниці	екзотичний в поєднанні спільний аромат вишні та полуниці	сильний аромат вишні та полуниці	різкий навіяний вишні та полуниці
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6		9,5	9,2	8,9