

ГІРКА НАСТОЯНКА "БРЕНДІ - ЗОЛОТЕ РУНО" Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до складів гірких настоянок.

Відома гірка настоянка «Советский ром» (див. "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", Москва, 1981г, ст.226), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
спирт ромовий міцністю 48%об	дм <sup>3</sup>	70,3
чорносливовий морс 1 зливу	дм <sup>3</sup>	2,0
цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	2,07
колер	кг	0,12
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 45%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
спирт ромовий 5-річної витримки	70,3
чорнослив	1,15
цукор	1,8
колер	0,12

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 45%об, прозору, коричневого кольору, з злегка пекучим смаком і складним ароматом з відтінком коньяку.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме пекучий смак та невизначений аромат.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка «Сумська горобинова» (див. "Рецептури лікєро-горілчаних напоїв І горілок", Київ, 1994р, ст.203), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
чорноплідогоробиновий спиртований сік	дм <sup>3</sup>	6,0
горобиновий морс І і 2 зливу	дм <sup>3</sup>	2,32
настій кори дуба І і 2 зливу	дм <sup>3</sup>	0,347
цукровий сироп 65,8%-ний	кг	1,15
лимонна кислота	кг	0,06
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
горобина сушена	0,54
чорноплода горобина	7,23
кора дуба	0,023
цукор	0,999
лимонна кислота	0,06

В даній рецептурі як плодово-ягідний морс використано горобиновий морс І І 2 зливу, а як водно-спиртовий настій дубу - настій кори дуба І і 2 зливу.

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, оранжево-червоного кольору, з злегка пекучим з терпкістю смаком і злагодженим ароматом з відтінком горобини.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме пекучий смак, що зменшує попит споживачів, і аромат лише одного з присутніх компонентів - горобини. Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме смаком з коньячними тонами без пекучої гіркоти та ароматом бренді з відтінком коньяку, 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, водно-спиртовий настій дубу, цукровий сироп 65,8%-ний, лимонну кислоту та плодово-ягідний морс, яка згідно винаходу додатково містить колер, ароматизатор «Бренді», а як плодово-ягідний морс містить морс чорносмородиновий при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

морс чорносмородиновий	0,3 - 0,7
водно-спиртовий настій дубу	3,0 - 4,0
цукровий сироп 65,8%-ний	1,0 - 1,3
лимонна кислота	0,003 - 0,007
ароматизатор «Бренді»	0,003 - 0,007
колер	0,1 - 0,14
спирт етиловий ректифікований	39,2 - 41,2
вода питна пом'якшена	решта

■ завдяки додаванню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматизатор «Бренді» разом з Іншими інгредієнтами, в гіркій настоянці створюється аромат класичного бренді з відтінком коньяку. Саме водно-спиртовий настій дубу надає гіркій настоянці відтінку коньяку в смаку і ароматі.

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/дм<sup>3</sup> для натуральної непом'якшеної води;
- цукор-пісок по ДСТУ 2316-93;
- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки;
- ароматизатор «Бренді» Д4466 виробництва фірми «Буш Боак Аллен»;
- морс чорносмородиновий, водно-спиртовий настій дубу міцн.40-43%об, лимонна кислота та колер - 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 задають цукровий сироп 65,8%-ний та перемішують. Після цього в купаж задають морс чорносмородиновий та водно-спиртовий настій дубу і знов перемішують. Наприкінці технологічного процесу в купаж задають лимонну кислоту, ароматизатор «Бренді» та колер, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятій з загального об'єму, 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 40,2л і воду питну пом'якшену в кількості 54,52л 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* цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 1,15л та перемішують. Після цього в купаж задають морс чорносмородиновий в кількості 0,5л та водно-спиртовий настій дубу міцністю 40%об в кількості 3,5л і знов перемішують. Наприкінці технологічного процесу в купаж задають лимонну кислоту в кількості 0,005кг, ароматизатор «Бренді» Д4466 в кількості 0,005кг та колер в

4 кількості ОД 2кг, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятій 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 настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
лужність, об'єм соляної кислоти (НС1) 0,1моль/дм <sup>3</sup> , що пішов на титрування 100см <sup>3</sup> гіркої настоянки, см <sup>3</sup> , не більше	3,5
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	4,0
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	30,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше та з	0,05

такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	світло-солом'яний
смак	з кон'ячними тонами без пекучої гіркоти
аромат	бренді з відтінком кон'як

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 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Прка настоянка готується промисловим способом на базі наявного на лікero-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
м о р с чорносмородиновий	кг	0,2	0,3	0,5	0,7	0,8
водно-спиртовий настій д > б у	кг	2,8	3	3,5	4	4,2
цукровий сироп 65,8% -ний	кг	0,9	1	1,15	1,3	1,4
лимонна кислота	кг	0,002	0,003	0,005	0,007	0,008
ароматизатор «Бренді»	кг	0,002	0,003	0,005	0,007	0,008
колер	л	0,09	0,1	0,12	0,14	0,15
спирт етиловий ректифікований	л	39,2	39,2	40,2	41,2	41,2
вода питна пом'якшена	л	56,806	56,394	54,52	52,646	52,234
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		світло-жовтий	золотистий	світло-солом'яний	солом'яний	світло-коричневий
смак		горілочаний, з пекучою гіркотою	горілочаний, з ледь помітними коньячними тонами, без пекучої гіркоти	з коньячними тонами, без пекучої гіркоти	і коньячно-пряними тонами, без пекучої гіркоти	нав'язливий пряний, без пекучої гіркоти
аромат		характерний горілочаний	помічено аромат бренді	брєяді відтінком коньяку	бренді	нав'язливий аромат бренді
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9