

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва.

Відома горілка особлива "Демидівська", (Патент України №24572А, кл. С12G3/6), яка містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, мед, аскорбінову кислоту та ароматний спирт червоного перцю при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %:

Ароматний спирт червоного перцю	0,04-0,08
Мед	0,08-0,02
Аскорбінова кислота	0,001-0,005
Спирт етиловий ректифікований	39-41
Вода пом'якшена	решта

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору, з ароматом горілки та перцю червоного стручкового, з злегка пекучим смаком.

Найбільш близька за рецептурним складом настоянка гірка "Українська з перцем", ("Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок", М.Київ, 1994р., стор.205), для приготування якої використовують ароматний спирт червоного перцю, колер, спирт етиловий ректифікований та воду. Настоянка гірка "Українська з перцем" містить у купажі на 1000 дал напою:

Ароматний спирт червоного перцю, дм ³	100,0
Колер, кг	2,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода, дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 40%
Перець червоний стручковий - для внесення в пляшки	40 тис. штук (для 20 тис. пляшок)

За вказаною рецептурою одержують настоянку гірку золотисто-жовтого кольору, з злегка пекучим смаком та характерним горілчаным ароматом.

Недоліком виготовленої за вказаною рецептурою настоянки є її недостатньо оригінальний аромат. Таким чином названа горілка не відрізняється оригінальністю щодо органолептичних показників.

В основу винаходу поставлено задачу по створенню більш оригінального напою із значно м'яким смаком, приємним ароматом шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів.

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як ароматний спирт перцю червоного стручкового, колєру з додатковим введенням ефірної олії лофанту анісового 1:10 та меду, взятих у відповідному співвідношенні, разом із водно-спиртовою рідиною з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, можливо забезпечити створення більш гармонічного напою світло-коричневого колєру з приємним ароматом червоного перцю. Додаткове введення в купаж ефірної олії лофанту анісового придає аромату с твореного напою особливу пікантність.

Поставлена задача вирішується тим, що у настоянці гіркій, яка містить ароматний спирт червоного перцю, колір, спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну пом'якшену, відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, додатково містить ефірну олію лофанту анісового 1:10 та мед при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового напою:

Ароматний спирт перцю червоного стручкового, дм	40,0-60,0
Ефірну олію лофанту анісового 1:10, дм ³	0,04-0,06
Мед, кг	8,0-12,0
Колєр, кг	3,0-5,0
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм	решта
Перець червоний стручковий - для внесення в пляшки	40 тис. шт.

За вказаною рецептурою одержують настоянку світло-коричневого кольору з лєдь відчутним пекучим смаком та приємним ароматом червоного перцю з відтінком лофанту анісового.

Запропоновану настоянку готують наступним чином:

1. Підготовка води.
2. Приготування ароматного спирту червоного перцю.
3. Приготування розчину меду та його фільтрація.
4. Приготування спиртового розчину ефірної олії лофанту анісового 1:10
5. Приготування сортировки.
6. Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А.
7. Приготування купажу з внесенням інгредієнтів у кількостях, передбачених рецептурою та його корєгування.

Таблиця 1

Приклади конкретного виконання до заявки на винахід "Настоянка гірка "Княжий Львів з перцем"			
№	Найменування	Одиниця	Приклади

п/п	сировини, операцій та показників	виміру	1	2	3	4	5
1	Ароматний спирт червоного перцю	дм ³	30	40	50	60	70
2	Ефірна олія лофанту анісового 1:10	дм ³	0,03	0,04	0,05	0,06	0,07
3	Мед	дм ³	6	8	10	12	14
4	Колер	дм ³	2	3	4	5	6
5	Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 40% об.	дм ³			решта		
колір			світло-коричневий	світло-коричневий	світло-коричневий	світло-коричневий	світло-коричневий
смак			злегка пекучий	злегка пекучий	злегка пекучий	злегка пекучий	пекучий
аромат			перцю червоного	перцю червоного з ледь відчутним відтінком лофанту анісового	перцю червоного з легким відтінком лофанту анісового	перцю червоного з відтінком коріандру лофанту анісового	перцю червоного ярко вираженим лофанту анісового

Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників.

Прилади конкретного виконання 1-5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці.

Аналізуючи наведені приклади можна відмити, що найбільш придатними для виробництва є приклад 2, 3 і 4

Оптимальним для виробництва є приклад 3.