



УКРАЇНА

(19) UA (11) 29996 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА ГІРКА "ЧОРНОМОРСЬКА МЕДОВА З ПЕРЦЕМ"

1

2

(21) u200708830

(22) 31.07.2007

(24) 11.02.2008

(72) КАУФМАН БОРИС РАФАЇЛОВИЧ, UA

(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
"ПЕРШИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАННИЙ ЗАВОД", UA

(56)

(57) Настоянка гірка, що містить ароматний спирт
червоного перцю, цукор, колер, водно-спиртову
суміш зі спирту етилового ректифікованого і води
питної підготовленої, яка **відрізняється** тим, що
додатково містить мед, кору дуба, ванілін, а як
спирт етиловий ректифікований містить спиртетиловий ректифікований "Люкс" при наступному
співвідношенні інгредієнтів, на 1000 дал.:

ароматний спирт	
червоного перцю, дм ³	47,0-53,0
цукор, кг	130,0-170,0
колер, кг	6,0-8,0
мед, кг	15,0-25,0
кора дуба, кг	2,5-3,5
ванілін, кг	00,8-0,12

водно-спиртовий розчин	
зі спирту етилового	
ректифікованого "Люкс" і	
води питної підготовленої	решта (на міцність
	купажу 40 %).

Корисна модель відноситься до лікеро-горілчаного виробництва, зокрема до складів гірких настоянок.

Відома гірка настоянка "Буковинська з перцем" (патент України № 57311, кл. C12G3/06), яка містить у своєму складі ароматний спирт червоного перцю, гліцерин, колер, цукор, водно-спиртову суміш зі спирту ректифікованого і води питної підготовленої, у такому співвідношенні інгредієнтів на 100 л готового продукту:

Ароматний спирт червоного	
перцю, дм ³	0,6-0,9
Гліцерин, кг	0,002-0,004
Колер, кг	0,06-0,1
Цукор, кг	0,15-0,25
Водно-спиртова суміш зі	
спирту етилового	решта (на
ректифікованого і води питної	міцність купажу
підготовленої	40-42%)

Недоліками відомої настоянки є пекучий смак і горілчаний аромат, а також монотонність смаку та аромату без виділення оригінальних особливостей, що запам'ятовуються споживачем.

В основу корисної моделі поставлено задачу розширити асортимент настоянок завдяки створення настоянки з оригінальним смаком та ароматом, що запам'ятовується споживачем, а саме м'яким трохи пекучим смаком та пряним ароматом шляхом підбирання відповідних компонентів у відповідних дозах.

Поставлена задача вирішується тим, що настоянка гірка, яка містить у своєму складі ароматний спирт червоного перцю, колер, цукор, водно-спиртову суміш зі спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, додатково містить мед, кору дуба, ванілін, а як спирт етиловий ректифікований - спирт етиловий ректифікований "Люкс" при наступному співвідношенні інгредієнтів, на 1000 дал.:

Ароматний спирт червоного	
перцю, дм ³	47,0-53,0
Цукор, кг	130,0-170,0
Колер, кг	6,0-8,0
Мед, кг	15,0-25,0
Кора дуба, кг	2,5-3,5
Ванілін, кг	00,8-0,12

Водно-спиртовий розчин зі	
спирту етилового	решта (на
ректифікованого "Люкс" і води	міцність купажу
питної підготовленої	40%)

Настоянку гірку, що заявляється, готують таким способом. Спирт етиловий ректифікований "Люкс" і воду питну підготовлену подають в чан для приготування сортивки з розрахунку отримання суміші міцністю 40об.%, після чого сортивку фільтрують на піщаних фільтрах, пропускають через шар активованого вугілля висотою 4м зі швидкістю 50-70дал/год у вугільній батареї, потім здійснюють остаточну фільтрацію і направляють в збірник для готової продукції, до якого додають

(13) U

(11) 29996

(19) UA

рецептурну кількість цукру, ароматного спирту червоного перцю, меду, кори дуба, ваніліну та колеру та відфільтровують. Готову настоянку фільтрують на контрольних фільтрах і розливають в пляшки.

Цукор використовують у вигляді заздалегідь приготованого цукрового сиропу густиною 73,2 об. %, а кору дуба у вигляді настою 1 та 2 зливів водно-спиртової рідини. Як відомо, кора дуба має прекрасні протибактеріальні та протизапальні властивості, а її наявність в складі настоянки надає їй оригінальний злегка терпкий присмак. Для пом'якшення смаку до складу настоянки доданий мед, який у сполученні з ароматним спиртом червоного перцю надає настоянці пряно-квітковий аромат. Доданий до складу настоянки ванілін, у вигляді спиртового розчину 1:10, робить смак делікатним та вишуканим, повністю зберігаючи при цьому оригінальний горілочний аромат.

Заздалегідь готують цукровий сироп гарячим способом. В сироповарочний котел наливають пом'якшену воду в кількості 650 дм³, нагрівають її до температури 50-60°C, поступово додають цукор, кип'ятять протягом 20 хвилин. Гарячий цукровий сироп (50-60°C) фільтрують через фільтрувальний картон і охолоджують до 15-20°C. Готовий сироп має густину 73,2%.

Ароматний спирт червоного перцю готують таким способом. 10г червоного перцю заливають 100 дм³ водно-спиртової суміші міцністю 50об.%, піддають перегонці і отримують 50 дм³ ароматного спирту червоного перцю міцністю 80об.%.

Настій кори дуба готують таким чином.

Використовують дворазове настоювання 3 кг кори дуба.

Залив 1-3кг кори дуба заливають 30дм³ водно-спиртової рідини міцністю 50% об. Після 6 діб настоювання одержують 22,5 дм³ настою 1 злива.

Залив 2 - повторно заливають 22,5дм³ водно-спиртової рідини міцністю 40%об. Після 6 діб настоювання одержують 22,5 дм³ настою 2 злива. Разом настоїв 1 і 2 зливу - 45дм³.

Приклади конкретного приготування настоянки зведені в таблицю. Композицію інгредієнтів для настоянки, що заявляється, за прикладами 1-5 готують аналогічно загальному прикладу.

Аналізуючи наведені приклади, необхідно відзначити, що найбільш придатними для виробництва є приклади 2, 3, 4. Оптимальним прикладом є приклад 3.

Одержана за цим прикладом настоянка має високі органолептичні показники, а саме, є прозорою рідиною золотисто-коричневого кольору із складним, округленим та злагодженим пряно-квітковим ароматом, вишуканим та оригінальним смаком, в зв'язку з чим користується підвищеним попитом у споживачів.

№ п/п	Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Спирт етиловий ректифікований "Люкс" Вода пітна підготовлена		Спирт і воду задають в розрахунку на міцність купажу 40об. %				
2	Цукор рафінований	кг	125,0	130,0	150,0	170,0	175,0
3	Цукровий сироп густиною 73,2 %	дм ³	125,0	130,0	150,0	170,0	175,0
4	Мед	кг	10,0	15,0	20,0	25,0	30,0
5	Ароматний спирт червоного перцю	дм ³	40,0	47,0	50,0	53,0	60,0
6	Кора дуба	кг	2,0	2,5	3,0	3,5	4,0
7	Ванілін		0,04	0,08	0,1	0,12	0,15
8	Колер	кг	5,0	6,0	7,0	8,0	9,0
	Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір		Прозора рідина золотисто-коричневого кольору без сторонніх включень і осаду				
	Смак та аромат		М'який з ледь відчутним присмаком меду натурального і перцю та приємним ароматом ваніліну	Особливо м'який, терпкий, з легким присмаком меду натурального і перцю та приємним ароматом ваніліну		Дуже терпкий, виражений медовий смак ароматизованим ваніліном	

Таблиця

Приклади конкретного готування композиції інгредієнтів для настоянки гіркої "ЧОРНОМОРСЬКА МЕДОВА З ПЕРЦЕМ" на 1000 дал готової продукції