



УКРАЇНА

(19) UA (11) 15529 (13) U  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) НАСТОЯНКА "ВИНОГРАД З МЕДОМ НА КОНЬЯКУ"

1

2

(21) u200511446

(22) 02.12.2005

(24) 17.07.2006

(46) 17.07.2006, Бюл. №7, 2006р.

(72) Іванов Ростислав Іванович, Виходець Ігор Борисович, Піддубна Ніна Петрівна, Цибрівський Ігор Володимирович

(73) Іванов Ростислав Іванович, Виходець Ігор Борисович, Піддубна Ніна Петрівна, Цибрівський Ігор Володимирович

(57) Настоянка, що містить сировину з ароматом винограду, цукровий сироп, та спиртовмісну рідину, яка **відрізняється** тим, що як сировину з ароматом винограду вона містить ароматизатор „Виноград“, як спиртовмісну рідину - суміш спирту етилового ректифікованого вищого очищення та воду питну пом'якшену, при цьому настоянка додатково містить коньяк, ванілін, ароматизатор

харчовий „Дубовий екстракт“, ароматизатор меду та барвник харчовий „Понсо-4R“, лимонну кислоту, барвну суміш „Фіолетовий“, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

ароматизатор „Виноград“	5,0-7,0
ароматизатор харчовий „Дубовий екстракт“	5,0-7,0
ароматизатор меду	3,0-5,0
коньяк	20-70
цукровий сироп 65,8%	1400-1600
лимонна кислота	30-40
ванілін	0,2-0,3
барвник харчовий „Понсо-4R“	0,5-0,7
барвна суміш „Фіолетовий“	0,1-0,25
водно-спиртова рідина з спиртом етиловим вищого очищення (з розрахунку на міцність купажу 20%)	решта

Корисна модель належить до лікеро-горілчаної промисловості, а точніше до складу композицій для настоянок.

Відомий ароматизований алкогольний напій, що містить яблучний сік спиртований, сливовий спиртований компонент, цитрусовий компонент, цукровий сироп, лимонну кислоту та воду, а також спиртовий настій квітів акації і водно-спиртового настою коріандру, при такому співвідношенні компонентів, мас. %: сік яблучний спиртований 15-25, спиртовий настій плодів сливи 30-59, спиртовий настій плодів апельсина і мандарина при їх співвідношенні 1:1 0,5-1,5, водно-спиртовий настій квітів акації 1-3, водно-спиртовий настій коріандру 0,5-1,5, цукровий сироп 13-20, кислота лимонна 0,1-0,2, вода - решта [Див. пат. України №10396, на винахід, МКВ С 12 G 3/06, 1996р.]. Недоліком такого напою є недостатньо високі органолептичні показники, монотонний смак та складна технологія виробництва.

Відома також композиція інгредієнтів солодкої настоянки „Каприз“. [Див. заявка Росії №95117623, Мкл С 12 G 3/06, 1995р], яка містить морс шипшини, цукор, трояндову олію, коньяк, кислоту

лимонну, спиртований сік сливи розлогої (жовтої аличі), при такому співвідношенні компонентів на 1000дал готового продукту:

морс шипшини, л	2000,0-3000,0
цукор, кг	1400,0-2100,0
трояндова олія, л	0,007-0,013
коньяк, л	150,0-250,0
кислота лимонна, л	10,0-20,0
спиртований сік сливи розлогої (жовтої аличі), л	800,0-1200,0

водно-спиртова рідина, л  
решта на міцність купажу до 20-30% об. Недоліком такого напою є невисокі органолептичні показники. Грубий характерний спиртово-пекучий та кислуватий смак з спиртово-парфумним ароматом трояндової олії.

Найбільш близькою до корисної моделі, що пропонується, є композиція інгредієнтів, яку використовують у технології виробництва слабоалкогольного напою, яка передбачає зниження спиртовмісткості суслу шляхом розбавлення соками з вижимкою, яка отримана

(13) U

(11) 15529

(19) UA

після подрібнення ягід винограду [Див. А.С. СРСР №1527252, МКЛ С 12 G 3/06, 1987р.]

Суттєвим недоліком отриманого в такий спосіб напою є недостатньо високі органолептичні властивості через недоотримання корисних компонентів винограду з твердих частинок його ягід.

Завданням, на вирішення якого спрямована корисна модель, що заявляється, є створення настоянки з високими органолептичними властивостями з солодким смаком та ароматом винограду з солодкуватим присмаком меду.

Поставлене завдання вирішується таким чином: у відомому слабоалкогольному напої, що містить сировину з ароматом винограду, цукровий сироп, та спиртовмісну рідину, згідно з корисною моделлю, що заявляється, як сировину з ароматом винограду він містить ароматизатор „Виноград”, як спиртовмісну рідину суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки та воду питну пом'якшену, при цьому настоянка додатково містить коньяк, ванілін, ароматизатор харчовий „Дубовий екстракт”, ароматизатор меду та барвник харчовий „Понсо-4R”, лимонну кислоту, забарвлюючи суміш „Фіолетовий”, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту:

ароматизатор „Виноград”	5,0-7,0
ароматизатор харчовий	5,0-7,0
„Дубовий екстракт”	5,0-7,0
ароматизатор меду	3,0-5,0
коньяк	20-70
цукровий сироп 65,8%	1400–1600
лимонна кислота	30-40
ванілін	0,2-0,3
барвник харчовий „Понсо-4R”	0,5-0,7
забарвлююча суміш	0,1-0,25
„Фіолетовий”	

водно-спиртова рідина з  
спиртом етиловим „Вищої  
очистки” решта, (з  
розрахунку на  
міцність купажу  
20%).

Вся сукупність суттєвих відмінних ознак спрямована на отримання нового технічного результату, який виражається у створенні напою із смаком, кольором і ароматом винограду з медовим відтінком, а також у розширенні асортименту слабоалкогольних напоїв.

За вказаною рецептурою отримують настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

- міцність, %	20,0
- масова концентрація загального екстракту, г/100см <sup>3</sup>	13,8
- масова концентрація кислот у перерахунку на лимонну кислоту, г/100см <sup>3</sup>	0,35
- інтенсивність забарвлення по ФЕК: при $\lambda=413\text{nm}$ і $S=3\text{mm}$ , $D$	0,100-0,200

Настоянку готують за такою технологією:

У купажний чан ємністю 1000дал шляхом послідовного введення попередньо підготовленої води питної, спирту етилового ректифікованого вищої очистки, коньяку, ароматизаторів харчових „Виноград”, „Мед” та натурального дубового екстракту, кислоти лимонної, цукрового сиропу з попередньо встановленого концентрацією 65,8%, розчину ваніліну та на останнє харчових барвників „Фіолетовий” фірми AJANTA CHEMICAL INDUSTRIES Індія та „Понсо-4R” у кількості до 80% від потрібної. Інгредієнти вносять в купаж у передбаченій рецептурою кількості. Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників. Останні 20% барвників додають після цієї перевірки. За даними лабораторного аналізу в разі потреби вносять відповідні корективи міцності. Далі за технологією напій фільтрують, настоюють на протязі 90-120 годин та відправляють на розлив у тару.

Приклади конкретного виконання настоянки наведені у Таблиці. Аналіз показників лабораторних випробувань дав змогу стверджувати, що найбільш придатним для використання є приклад 3.

Таблиця

Інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматизатор харчовий „Виноград”	дм <sup>3</sup>	5,0	5,5	6,0	6,5	7,0
Ароматизатор харчовий „Дубовий екстракт”	дм <sup>3</sup>	5,0	5,2	5,3	6,0	7,0
Ароматизатор меду	дм <sup>3</sup>	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
Ванілін (1:10)	кг	0,2	0,23	0,26	0,28	0,3
Коньяк	дм <sup>3</sup>	20	40	55	60	70
Цукровий сироп 65,8%-ний	кг	1400	1500	1550	1575	1600
Кислота лимонна	кг	30	32	35	38	40
Забарвлююча суміш „Фіолетовий” фірми Ajanta chemical industries, Індія	кг	0,1	0,18	0,2	0,22	0,25
Харчовий барвник „Понсо-4R”	кг	0,5	0,55	0,6	0,65	0,7

Продовження таблиці

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна підготовлена	дм <sup>3</sup>	Решта				
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд	Прозора рідина					
Колір	Червоний з фіолетовим відтінком					
Смак	Не злагоджений	Солодкуватий	Солодкий	Солодко-гіркуватий	Солодкуватий	
Аромат	Не виражений	Не властивий	Винограду з медовим відтінком	Слабкий	Сильний з відчутним ароматом меду	
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі	9,60	9,65	9,70	9,60	9,50	