

ОПИС ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА "СТАРКА МОНАСТІРСЬКА"

(21) u200505866
(22) 14.06.2005
(24) 15.12.2005
(46) 15.12.2005, Бюл. № 12, 2005 р.
(72) Мединський Владислав Борисович
(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "РІКОНА"
(57) Настоянка, яка містить водно-спиртовий
розчин спирту етилового ректифікованого вищої
очистки і питної підготовленої води, яка
відрізняється тим, що додатково містить
виноматеріал виноградний, настій дуба 1-го зливу,
цукровий сироп 65,8%, ванілін 1:10 і колер при

наступному співвідношенні інгредієнтів, на 1000
дал:

виноматеріал	
виноградний, дм ³	930,0-1070,0
настій дуба 1-го зливу,	
дм ³	465,0 - 535,0
цукровий сироп, дм ³	53,5-61,5
ванілін 1:10, дм ³	0,093-0,107
колер, кг	4,65 - 5,35
водно-спиртовий розчин	
спирту етилового	
ректифікованого вищої	
очистки і води питної	з розрахунку на
підготовленої, дм ³	міцність купажу 26% .

Корисна модель відноситься до лікєро -
горілчаної промисловості, а саме до складу
настоянок.

Відома настоянка „Гірка настоянка“, яка
містить спирт етиловий ректифікований вищої
очистки, воду, ароматизатори. [Див. патент РФ
№2145349, опублікований 10 лютого 2002 року].

Недоліком даної настоянки є недостатньо
оптимальний набір компонентів, що входять до
складу настоянки, які визначають органолептичні
показники, що знижує питні властивості напою.

В основу корисної моделі поставлена задача
створення настоянки з відмінними, оригінальними
органолептичними показниками, високими
питними властивостями і високою якістю.

Поставлена задача вирішується тим, що
настоянка „Старка монастирська“ містить водно-
спиртовий розчин спирту етилового
ректифікованого вищої очистки, відповідно до
корисної моделі, містить виноматеріал
виноградний, настій дуба 1-го зливу, цукровий
сироп 65,8%, ванілін 1:10 і колер при наступному
співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал,
виноматеріал

ванілін 1:10, дм ³	0,093-0,107
колер, кг	4,65-5,35
Водно-спиртовий	
розчин спирту	
ректифікованого	
вищої очистки і води	
питної підготовленої, з розрахунку на міцність	
дм ³	купажу 26% .

Таким чином, використання запропонованого
складу інгредієнтів дозволяє підвищити
органолептичні властивості настоянки, та надати
настоянці високі питні властивості і високу якість.

Виготовлення настоянки, що заявляється,
здійснюють у такий спосіб:

Готують водно-спиртовий розчин шляхом
змішування спирту етилового ректифікованого
вищої очистки згідно з ДСТУ 4221 (ДСТ 5962) з
водою питною за ГОСТ 2874. Спирт і оговорену
вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності
купажу. (Див. табл.1) Отриманий розчин
направляють в довідний чан. Окремо готують
настій дуба 1-го зливу за даними, приведеними в
таблиці 4. У довідний чан вносять настій дуба 1-го
зливу, окремо чинними НД, колер, зміст довідного

підлягає чистці. Табл. 1) Отриманий розчин направляють в довідний чан. Окремо готують настій дуба 1-го зливу за даними, приведеними в таблиці 4. У довідний чан вносять настій дуба 1-го зливу в кількості 465,0дм³, окремо приготовлений цукровий сироп в кількості 53,5дм³, додають колер в кількості 4,65кг, додають ванілін 1:10 в кількості 0,093 дм³, виноматеріал виноградний в кількості 930,0 дм³ вміст довідного чану перемішують, при необхідності коректують, фільтрують і направляють на розлив.

Приклад 2 (купаж на 1000 дав, див. таблицю 3) Готують водно-спиртовий розчин шляхом змішування спирту етилового ректифікованого вищого очищення згідно з ДСТУ 4221 (ДСТ 5962) з водою питною за ГОСТ 2874. Спирт і оговорену вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності купажу. (Див. табл.1) Отриманий розчин направляють в довідний чан. Окремо готують настій дуба 1-го зливу за даними, приведеними в таблиці 4. У довідний чан вносять настій дуба 1-го зливу в кількості 500,0дм³, окремо приготовлений цукровий сироп в кількості 57,5дм³, додають колер в кількості 5,0кг, додають ванілін 1:10 в кількості 0,1дм³, виноматеріал виноградний в кількості 1000,0дм³, вміст довідного чану перемішують, при необхідності коректують, фільтрують і направляють на розлив.

Приклад3 (купаж на 1000 дав, див. таблицю 3) Готують водно-спиртовий розчин шляхом змішування спирту етилового ректифікованого вищого очищення згідно з ДСТУ 4221 (ДСТ 5962) з водою питною за ГОСТ 2874. Спирт і оговорену вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності купажу. (Див. табл. 1) Отриманий розчин направляють в довідний чан. Окремо готують настій дуба 1-го зливу за даними, приведеними в таблиці 4. У довідний чан вносять настій дуба 1-го зливу в кількості 535,0дм³, окремо приготовлений цукровий сироп в кількості 61,5дм³, додають колер в кількості 5,35кг, додають ванілін 1:10 в кількості 0,107дм³, виноматеріал виноградний 1070,0дм³ вміст довідного чану перемішують, при необхідності коректують, фільтрують і направляють на розлив.

Настоянка, отримана приведеним способом повинна відповідати фізико - хімічним показникам,

які наведені в таблиці 1. Таблиця 1 містить більш високими органолептичними показниками за рахунок використання оптимального складу інгредієнтів.

Таблица 1

Фізико-хімічні показники	
Фізико-хімічні показники	Кількість
- міцність, %	26,0
- інтенсивність забарвлення по ФЕК: при $\lambda = 400$ нм і S=10 мм, D не менше,	0,170

Таблица 2

Органолептичні показники	
Органолептичні показники	Характеристика
зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	світло-жовтий
смак	м'який
аромат	складний з відтінком вина і коньяку

Таблица 3

Витрати інгредієнтів на 1000 дал				
Показники	Од. вим.	Приклади		
		Приклад № 1	Приклад №2	Приклад №3
Настій дуба 1-го зливу	дм ³	465,0	500,0	535,0
цукор	кг	46,5	50,0	53,5
ванілін 1:10	дм ³	0,093	0,1	0,107
колер	кг	4,65	5,0	5,35
виноматеріал виноградний	дм ³	930,0	1000,0	1070,0

Технологічна карта на 1000 дал н		
Найменування настою	Витрати сировини, кг	
		вод
		дм ³
Деревини дуба	18,0	625,0



УКРАЇНА

(19) UA (11) 11253 (13) U

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАСТОЯНКА "СТАРКА МОНАСТИРСЬКА"

1

2

(21) u200505866

(22) 14.06.2005

(24) 15.12.2005

(46) 15.12.2005, Бюл. № 12, 2005 р.

(72) Мединський Владислав Борисович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "РІКОНА"(57) Настоянка, яка містить водно-спиртовий
розчин спирту етилового ректифікованого вищої
очистки і питної підготовленої води, яка
відрізняється тим, що додатково містить
виноматеріал виноградний, настій дуба 1-го зливу,
цукровий сироп 65,8%, ванілін 1:10 і колер принаступному співвідношенні інгредієнтів, на 1000
дал:

виноматеріал	
виноградний, дм ³	930,0-1070,0
настій дуба 1-го зливу, дм ³	465,0 - 535,0
цукровий сироп, дм ³	53,5-61,5
ванілін 1:10, дм ³	0,093-0,107
колер, кг	4,65 - 5,35
водно-спиртовий розчин спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної підготовленої, дм ³	з розрахунку на міцність купажу 26% .

Корисна модель відноситься до лікєро -
горілчаної промисловості, а саме до складу
настоянок.

Відома настоянка „Гірка настоянка“, яка
містить спирт етиловий ректифікований вищої
очистки, воду, ароматизатори. [Див. патент РФ
№2145349, опублікований 10 лютого 2002 року].

Недоліком даної настоянки є недостатньо
оптимальний набір компонентів, що входять до
складу настоянки, які визначають органолептичні
показники, що знижує питні властивості напою.

В основу корисної моделі поставлена задача
створення настоянки з відмінними, оригінальними
органолептичними показниками, високими
питними властивостями і високою якістю.

Поставлена задача вирішується тим, що
настоянка „Старка монастирська“ містить водно-
спиртовий розчин спирту етилового
ректифікованого вищої очистки, відповідно до
корисної моделі, містить виноматеріал
виноградний, настій дуба 1-го зливу, цукровий
сироп 65,8%, ванілін 1:10 і колер при наступному
співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал,

виноматеріал	
виноградний, дм ³	930,0-1070,0
настій дуба 1-го зливу, дм ³	465,0 - 535,0
цукровий сироп 65,8, дм ³	53,5-61,5

ванілін 1:10, дм ³	0,093-0,107
колер, кг	4,65-5,35

Водно-спиртовий
розчин спирту
ректифікованого
вищої очистки і води
питної підготовленої, з розрахунку на міцність
купажу 26% .

Таким чином, використання запропонованого
складу інгредієнтів дозволяє підвищити
органолептичні властивості настоянки, та надати
настоянці високі питні властивості і високу якість.

Виготовлення настоянки, що заявляється,
здійснюють у такий спосіб:

Готують водно-спиртовий розчин шляхом
змішування спирту етилового ректифікованого
вищою очищення згідно з ДСТУ 4221 (ДСТ 5962) з
водою питною за ГОСТ 2874. Спирт і оговорену
вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності
купажу. (Див. табл.1) Отриманий розчин
направляють в довідний чан. Окремо готують
настій дуба 1-го зливу за даними, приведеними в
таблиці 4. У довідний чан вносять настій дуба 1-го
зливу, окремо чинними НД, колер, вміст довідного
чану перемішують, при необхідності корегують,
фільтрують і направляють на розлив.

Приклад 1 (купаж на 1000 дал, див. таблицю 3)
Готують водно-спиртовий розчин шляхом
змішування спирту етилового ректифікованого

(13) U

(11) 11253

(19) UA

вищого очищення згідно з ДСТУ 4221 (ДСТ 5962) з водою питною за ГОСТ 2874 Спирт і оговорену вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності купажу (Див табл 1) Отриманий розчин направляють в довідний чан. Окремо готують настій дуба 1-го зливу за даними, приведеними в таблиці 4. У довідний чан вносять настій дуба 1-го зливу в кількості 465,0 дм³, окремо приготовлений цукровий сироп в кількості 53,5 дм³, додають колер в кількості 4,65 кг, додають ванілін 1 10 в кількості 0,093 дм³, виноматеріал виноградний в кількості 930,0 дм³ вміст довідного чану перемішують, при необхідності коректують, фільтрують і направляють на розлив.

Приклад 2 (купаж на 1000 дал, див таблицю 3) Готують водно-спиртовий розчин шляхом змішування спирту етилового ректифікованого вищого очищення згідно з ДСТУ 4221 (ДСТ 5962) з водою питною за ГОСТ 2874 Спирт і оговорену вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності купажу (Див табл 1) Отриманий розчин направляють в довідний чан. Окремо готують настій дуба 1-го зливу за даними, приведеними в таблиці 4. У довідний чан вносять настій дуба 1-го зливу в кількості 500,0 дм³, окремо приготовлений цукровий сироп в кількості 57,5 дм³, додають колер в кількості 5,0 кг, додають ванілін 1 10 в кількості 0,1 дм³, виноматеріал виноградний в кількості 1000,0 дм³, вміст довідного чану перемішують, при необхідності коректують, фільтрують і направляють на розлив.

Приклад 3 (купаж на 1000 дал, див таблицю 3) Готують водно-спиртовий розчин шляхом змішування спирту етилового ректифікованого вищого очищення згідно з ДСТУ 4221 (ДСТ 5962) з водою питною за ГОСТ 2874 Спирт і оговорену вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності купажу (Див табл 1) Отриманий розчин направляють в довідний чан. Окремо готують настій дуба 1-го зливу за даними, приведеними в таблиці 4. У довідний чан вносять настій дуба 1-го зливу в кількості 535,0 дм³, окремо приготовлений цукровий сироп в кількості 61,5 дм³, додають колер в кількості 5,35 кг, додають ванілін 1 10 в кількості 0,107 дм³, виноматеріал виноградний 1070,0 дм³ вміст довідного чану перемішують, при необхідності коректують, фільтрують і направляють на розлив.

Настоянка, отримана приведеним способом повинна відповідати фізико - хімічним показникам,

приведеним у Таблиці 1 і органолептичним показникам, приведеним у таблиці 2.

Пропонований склад настоянки „Старка Монастирська” забезпечує одержання настоянки з більш високими органолептичними показниками за рахунок використання оптимального складу інгредієнтів.

Таблиця 1

Фізико-хімічні показники	
Фізико-хімічні показники	Кількість
- міцність, %	26,0
- інтенсивність забарвлення по ФЕК при $\lambda = 400$ нм і S=10 мм, D не менше,	0,170

Таблиця 2

Органолептичні показники	
Органолептичні показники	Характеристика
зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	світло-жовтий
смак	м'який
аромат	складний з відтінком вина і коньяку

Таблиця 3

Витрати інгредієнтів на 1000 дал				
Показники	Од вим	Приклади		
		Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3
Настій дуба 1-го зливу	дм ³	465,0	500,0	535,0
цукор	кг	46,5	50,0	53,5
ванілін 1 10	дм ³	0,093	0,1	0,107
колер	кг	4,65	5,0	5,35
виноматеріал виноградний	дм ³	930,0	1000,0	1070,0

Таблиця 4

Технологічні показники приготування дуба на 1000 дал настоянки „Старка монастирська”							
Найменування настою	Витрати сировини, кг	Залив 1			Настій 1-го зливу		% до залитої водно- спиртової рідини
		водно-спиртова рідина			дм ³	міцність, %	% до залитої водно- спиртової рідини
		дм ³	міцність, %	строк настоювання дів			
Деревини дуба	18,0	625,0	45	5	500,0	44	80

