



УКРАЇНА

(19) UA (11) 34260 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "КЛАСИК-ВІСКІ"

(21) 99063424

(22) 18.06.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Лещинський Олександр Олегович, Білоцерковець Лариса Михайлівна

(73) Лещинський Олександр Олегович, Приватна фірма Науково-виробниче підприємство "Пищевые продукты" Мультимикс"

(57) Гірка настоянка, що має у своєму складі водно-спиртову суміш, ароматизатор "Віскі" та забар-

влювач, яка відрізняється тим, що додатково містить глюкозу та цукор, а як забарвлювач містить колер, при такому вмісті інгредієнтів на 100 л готового напою:

глюкоза, кг	0,08-0,12
есенція "Віскі", л	0,003-0,005
колер, кг	0,01-0,03
цукор, кг	0,015-0,012
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40% об., л	решта.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме - до лікero-горілчаного виробництва, до складів гірких настоянок.

Відома гірка настоянка «Старка» (див.: Рецептури лікero-водочных изделий и водок. - М., 1981. - С. 227), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця-вимірювання	Кількість
Настій «Старка» 1 зливу	дм ³	2,4
Портвейн	дм ³	10,0
Коньяк	дм ³	5,0
Ванілін 1:10	дм ³	0,001
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	1,0
Колер	кг	0,09
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 43% об.

Витрати інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
Для приготування настою:	
Листя яблунь Розмарин	0,22
Листя груш Олександр Бере	0,08
Загалом:	0,3
Портвейн білий міцністю 18-19% об	10,0
Коньяк міцністю 40-42% об	5,0
Ванілін	0,000-1
Цукор	0,87
Колер	0,09

За даною рецептурою отримують гірку настоянку міцністю 43% об., прозору, світло-коричневого кольору, з трохи пекучим смаком і складним ароматом з виділенням ароматом коньяку.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме: пекучий смак та невизначений аромат з виділенням загальнонідомого аромату коньяку при наявності великої кількості інших інгредієнтів.

(19) UA (11) 34260 (13) A

Найбільш близькою за складом є гірка насто-
янка «Віскі-73» (див.: Рецептури ликеро-
водочних изделий и водок. – М., 1981. - С. 192),
яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця- вимірю- вання	Кількість
Ароматизатор віскі АД 48091	кг	0,8
Деревний екстракт ДД 20405	кг	0,4
Спирт етиловий ректи- фікований вищої очист- ки та вода питна пом'я- кшена	дм ³	з розрахун- ку на міц- ність купажу 40% об.

В даній рецептурі як забарвлювач використо-
вують деревний екстракт марки ДД 20405,
що являє собою спиртовий екстракт з дубової
стружки.

За даною рецептурою отримують гірку насто-
янку міцністю 40% об., прозору, світло-
коричневого кольору, з м'яким трохи пекучим
смаком і округленим специфічним ароматом віскі.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі
органолептичні показники, а саме - пекучий смак,
що обмежує попит споживачів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано ви-
нахід, є створення гіркої настоянки з високими
органолептичними показниками, а саме золотисто-
жовтого кольору, зі смаком без пекучої гіркоти
та своєрідним ароматом віскі, шляхом підбору
необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка
настоянка, яка має у своєму складі спирт етило-
вий ректифікований, воду питну пом'якшену.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка
настоянка, яка має у своєму складі водно-
спиртову суміш, ароматизатор «Віскі» та забарв-
лювач, згідно з винаходом, додатково містить
глюкозу та цукор, а як забарвлювач містить ко-
лер, при такому вмісті інгредієнтів на 100 л гото-
вого напою:

глюкоза, кг	0,08-0,12
есенція «Віскі», л	0,003-0,005
колер, кг	0,01-0,03
цукор, кг	0,015-0,021
водно-спиртова суміш з роз- рахунку на міцність 40% об., л	решта.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, та-
ких як цукровміщуючі компоненти - цукор та глю-
коза разом зі спиртом етиловим ректифікованим і
водою питною пом'якшеною, доданими у вигляді
водно-спиртової суміші, в смаку зникає різка пе-
куча гіркота, а завдяки поєднанню ароматич-
них інгредієнтів, таких як есенція «Віскі» разом
зі спиртом етиловим ректифікованим, в гіркій на-

стоянці створюється своєрідний аромат напою
віскі. При цьому колер у складі гіркої настоянки
надає характерного для віскі жовто-золотистого
кольору.

Гірка настоянка готується у такій послідовно-
сті. Спочатку готують сортировку з розрахунку на
міцність біля 40% об. - спирт етиловий ректифі-
кований з водою питною пом'якшеною, яку про-
пускають через вугільний фільтр для очистки.
Далі послідовно, перемішуючи після кожної зада-
чі інгредієнту, задають глюкозу, цукор, колер та
есенцію «Віскі», попередньо розведені в 10-
кратній кількості очищеної сортировки, взятої з
загального об'єму. Потім купаж ретельно перемі-
шують і фільтрують, після лабораторне визнача-
ють фізико-хімічні показники й органолептичні
дані напою та в разі необхідності уточнюють міц-
ність, додаючи розраховану кількість спирту.

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт
етиловий ректифікований у кількості 41,8 л і воду
питну пом'якшену в кількості 58,06 л та готують
сортировку - водно-спиртову суміш, яку оброб-
ляють на вугільній очисній батареї через шар
активованого вугілля висотою 4 м із швидкістю
фільтрації 40 дал/год. Після очисної обробки у
доводний чан послідовно, перемішуючи після
кожної задачі інгредієнту, задають глюкозу в кіль-
кості 0,1 кг, цукор в кількості 0,018 кг, колер в кі-
лькості 0,02 кг та есенцію «Віскі» у кількості 0,004
л, попередньо розведені в 10-кратній кількості
очищеної сортировки, взятої з загального об'єму.
Потім розчин ретельно перемішують і фільтру-
ють, після чого лабораторно визначають органо-
лептичні 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 органо-
лептичну оцінку готового напою. Готову продук-
цію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують гірку насто-
янку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
загальний екстракт, гр/100м ³	0,5

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	золотисто-жовтий
смак	без пекучої гіркоти
аромат	своєрідний аромат віскі

Дегустаційна оцінка за 10-бальною систе-
мою - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, анало-
гічних даному, і результати занесені до таблиці. З
таблиці видно, що найкращими прикладами є 2,
3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що під-
тверджують низькі дегустаційні оцінки.

Гірка настоянка готується промисловим спо-
собом на базі наявного на ліккеро-горілчаному
підприємстві обладнання.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Глюкоза	кг	0,07	0,08	0,1	0,12	0,13
Есенція «Віскі»	л	0,002	0,003	0,004	0,005	0,006
Колер	кг	0,005	0,01	0,02	0,03	0,035
Цукор	кг	0,012	0,015	0,018	0,021	0,025
Спирт етиловий ректифікований	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
Вода питна пом'якшена	л	59,111	59,092	58,058	57,024	57,004
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір		жовтуватий	золотисто-жовтий	золотисто-жовтий	золотисто-жовтий	світло-коричневий
смак		горілчаний, з пекучою гіркотою	горілчаний, без пекучої гіркоти	без пекучої гіркоти	без пекучої гіркоти	трохи солодкуватий, що не пасує гіркій настоянці
аромат		характерний горілчаний	помічено легкий аромат віскі	своєрідний аромат віскі	сильний аромат віскі	різкий, нав'язливий аромат віскі
дегустаційна оцінка за 10-бальною шкалою		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
