



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24729 (13) C2

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(54) ПІРКА НАСТОЯНКА "ЛЮБАВУШКА"

1

2

(21) 97041801

(22) 16 04 1997

(24) 15 07 2003

(46) 15 07 2003, Бюл. № 7, 2003 р.

(72) Барабанов Костянтин Костянтинович

(73) Кіровоградське державне підприємство по  
виробництву і маркетингу "Артеміда"

(56) RU C1 2044042 17 12 93

RU C1 2092541 26 04 95

(57) Горькая настойка, содержащая спирт этило-  
вый ректификованный, воду умягченную и сахар-ный сироп 65,8%-ный, отличающаяся тем, что до-  
полнительно содержит ароматизатор «Розовое  
вино» D0614 фирмы «Буш Боак Аппен» при сле-  
дующем соотношении ингредиентов в об. %

ароматизатор «Розовое вино» D0614 фирмы «Буш Боак Аппен»	0,008 - 0,012
сахарный сироп 65,8%-ный	0,8 - 1,2
спирт этиловый ректифи- кованный	28 - 32
вода умягченная	остальное

Изобретение относится к пищевой промыш-  
ленности, а именно к ликеро-водочному производ-  
ству, к составам горьких настоек

Известна горькая настойка «Житомирская

ароматная» (см. "Рецептуры ликеро-водочных из-  
делий и водок", Москва, 1981 г, стр. 203), содер-  
жащая на 1000 дал следующие компоненты

Наименование	Единица изме- рения	Количество, кг	Содержание эфирно- го масла, л
настой березовой почки 1 слива	дм <sup>3</sup>	200,0	—
настой зубровки 1 и 2 слива	дм <sup>3</sup>	256,0	0,14 (кумарин)
ароматный спирт кориандра	дм <sup>3</sup>	12,0	0,028
портвейн	дм <sup>3</sup>	300,0	—
сахарный сироп 65,8%-ный	дм <sup>3</sup>	173,0	—
лимонная кислота	кг	2,0	—
колер	кг	15,0	—
спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм <sup>3</sup>	из расчета на кре- пость купажа 40% об	

Расход ингредиентов на 1000 дал для получе-

ния ароматного спирта

Наименование	Единица изме- рения	Количество	Содержание эфир- ного масла, л
березовая почка	кг	6,0	—
зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорневыми листьями)	кг	8,0	0,16(кумарин)
кориандр посевной (плоды)	кг	4,0	0,040
портвейн белый крепостью 18-19 %об	дм <sup>3</sup>	300,0	—
сахар	кг	150,0	—
лимонная кислота	кг	2,0	—
колер	кг	15,0	—

C2  
(13)24729  
(11)UA  
(19)

По указанной рецептуре получаем горькую настойку с крепостью 40%об светло-коричневого цвета с мягким вкусом и ароматом березовых почек.

Недостатками указанной горькой настойки являются монотонность вкуса, а именно вкус мягкий без выделения характерных особенностей и общеизвестный аромат одного из вводимых компо-

нентов - березовых почек, а также использование большого числа сложнополучаемых ингредиентов.

Наиболее близкой по составу является горькая настойка «Старка» (см. "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", Москва, 1981 г, стр. 227), содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица измерения	Количество
настойка «Старка» 1 слива	дм <sup>3</sup>	240,0
портвейн	дм <sup>3</sup>	1000,0
коньяк	дм <sup>3</sup>	500,0
ванилин 1:10	дм <sup>3</sup>	0,1
сахарный сироп 65,8%-ный	дм <sup>3</sup>	100,0
колер	кг	9,0
спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм <sup>3</sup>	из расчета на крепость купажа 43% об

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Единица измерения	Количество
Для приготовления настойки:		
листья яблонь «Розмарин»	кг	22,0
листья груш «Александр Бере»	кг	8,0
портвейн белый крепостью 18-19%	дм <sup>3</sup>	1000,0
коньяк крепостью 40-42%	дм <sup>3</sup>	500,0
ванилин	кг	0,01
сахарный сироп 65,8%-ный	кг	87,0
колер	кг	9,0

По указанной рецептуре получаем горькую настойку с крепостью 40%об, с вкусом слегка жгучим и ароматом сложным с выделением аромата коньяка.

Недостатками указанной горькой настойки являются монотонность вкуса, а именно вкус слегка жгучий, и многокомпонентность напитка с использованием множества конкретных ингредиентов, таких как листья яблос Розмарин и груш Александр Бере.

Задачей, на которую направлено изобретение,

ароматизатор «Розовое вино» D0614 фирмы «Буш Боак Аллен»  
сахарный сироп 65,8%-ный  
спирт этиловый ректификованный  
вода умягченная

0,008 - 0,012  
0,8 - 1,2  
28-32  
остальное

По указанной рецептуре получаем горькую настойку крепостью 30%об, бесцветную, с вкусом винным и ароматом розового вина.

Благодаря сочетанию ингредиентов в ликеро-водочном изделии, таких как ароматизатор «Розовое вино» D0614 фирмы «Буш Боак Аллен», сахарный сироп 65,8%-ный и совместно со спиртом этиловым ректификованным и водой умягченной получаем горькую настойку с оригинальным винным вкусом и ароматом розового вина. Горькая настойка готовится быстро и доступно.

Горькая настойка готовится следующим образом:

является создание горькой настойки с оригинальным винным вкусом и ароматом розового вина путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что горькая настойка, содержащая спирт этиловый ректификованный, воду умягченную и сахарный-сироп 65,8%-ный согласно изобретению дополнительно содержит ароматизатор «Розовое вино» D0614 фирмы «Буш Боак Аллен» при следующем соотношении ингредиентов в об%:

Первоначально приготавливают сортировку крепостью около 29% об. воду со спиртом, куда вводят сахарный сироп 65,8%-ный и ароматизатор «Розовое вино» D0614 фирмы «Буш Боак Аллен», тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость горькой настойки, добавляя расчетное количество спирта.

Пример конкретного выполнения:

В купажный чан емкостью 100л вносят спирт этиловый в количестве 28л и воду в количестве 70л и готовят сортировку, т.е. водно-спиртовую смесь. Затем в купажный чан вносят 1,0л сахарно-

го сиропа 65,8%-ного и раствор ароматизатора «Розовое вино» D0614 фирмы «Буш Боак Аллен», приготовленного с сортировкой из расчета 1:10. Затем раствор тщательно перемешивают и фильтруют, после чего лабораторно определяют крепость купажа и производят расчет, сколько необходимо добавить спирта для уточнения крепости. Готовую продукцию направляют на розлив.

По указанной рецептуре получают горькую настойку крепостью 30%об, бесцветную, с оригинальным винным вкусом и ароматом розового вина.

Дегустационный балл по 10-тибальной системе – 9,5.

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что наилучшими примерами являются 2, 3, 4 примеры. Примеры 1 и 5 являются отрицательными, чему соответствуют низкие дегустационные оценки.

Горькая настойка готовится производственным способом на основе имеющегося на ликеро-водочном предприятии оборудования.

Таблица

Примеры ингредиенты на 100л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
ароматизатор «Розовое вино» D0614 фирмы «Буш Боак Аллен» (л)	0,007	0,008	0,010	0,012	0,013
сахарный сироп 65,8%-ный (л)	0,7	0,8	1,0	U	1,3
спирт этиловый ректификованный (л)	28	28	30	32	32
вода умягченная (л)	71,293	71,192	68,99	66,788	66,687
выводы	вкус разпажен, аромат вина отсутствует	вкус слаженный, замечен винный аромат	гармоничный винный вкус, ярко выражен аромат красного вина	вкус винный, резкий аромат красного вина	вкус с горчинкой, резкий навязчивый аромат красного вина.
Дегустационный балл по 10-ти бальной системе	8,1	9,2	9,5	9,1	8,0

