

ГІРКА НАСТОЯНКА "НИВА"

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

Відома гірка настоянка «Січ» (див. "Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.193), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт «Січ»	дм³	0,04
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	КІЛЬКІСТЬ, КГ
Для приготування ароматного спирту:	
Хміль (суцвіття-шишки)	0,005
меліса лікарська (листя і верхівки квітучих стебел)	0,005

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з м'яким смаком і складним ароматом без виділення окремих інгредієнтів.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме смак без характерної особливості та невизначений аромат.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка «Житомирська ювілейна» (див. "Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.157), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт концентрату Московського квасу	дм ³	3,0
ароматний спирт хмелю	дм ³	0,1
сік березовий	дм ³	1,0
ефірна олія полину лимонного	кг	0,0005
ефірна олія чорнобривців	кг	0,0006
ефірна олія лофанту анісового	кг	0,0005
мед	кг	0,2
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата Інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
концентрат Московського квасу	0,25
хміль (суцвіття-шишки)	0,025
сік березовий	1,0
ефірна олія полину лимонного	0,000045
ефірна олія чорнобривців	0,000053
ефірна олія лофанту анісового	0,000045

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об,
прозору, безбарвну, з злегка пекучим смаком і складним ароматом з
відтінком аромату хмелю.

мед	20,0
-----	------

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме пекучий смак, що обмежує попит споживачів, та аромат лише одного з багатьох наявних інгредієнтів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме смаком без пекучої горілкової гіркоти та квітково-пряним ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та ароматний спирт хмелю, згідно винаходу додатково містить ароматний спирт кориці при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

ароматний спирт кориці	0,2 - 0,6
ароматний спирт хмелю	0,8 - 1,2
спирт етиловий ректифікований	39,8 - 41,0
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню інгредієнтів, таких як ароматні спирти кориці та хмелю разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною в гіркій настоянці створюється смак без пекучої горілкової гіркоти та квітково-пряний аромат. Саме завдяки ароматному спирту хмелю виникає пряний аромат, який завдяки ароматному спирту кориці переходить у квітковий, що разом складає квітково-пряний аромат.

При приготуванні гіркої настоянки використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води;
- корицю за ГОСТ 29049;
- хміль за ГОСТ 21947.

Гірка настоянка готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 40%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі задають ароматний спирт хмелю та ароматний спирт кориці, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (Див.Таблицю, Приклад 3): У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 40,4л і воду питну пом'якшену в кількості 58,2л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із швидкістю фільтрації 40дал/год. Після очисної обробки у доводний чан вносять ароматний спирт хмелю в кількості 1л та ароматний спирт кориці в кількості 0,4л. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні 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 органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

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

міцність, %

40

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд

прозора рідина

колір

безбарвний

смак

без пекучої горілкової гіркоти

аромат

квітковий-пряний

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 и 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Гірка настоянка готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт кориці	л	0,1	0,2	0,4	0,6	0,7
ароматний спирт хмелю	л	0,7	0,8	1	1,2	1,3
спирт етиловий ректифікований	л	41	41	40,4	39,8	39,8
вода питна пом'якшена	л	58,2	58	58,2	58,4	58,2
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір				безбарвний		
смак		з пекучого горілкою	без пекучої горілки	без пекучої горілки	без пекучої горілки	з легкою хмільною гіркотою
аромат		горілковий, з легким пряним відтінком	пряний	квітковий - пряний	виразний квітковий - пряний	різкий, сильно пряний
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9