

ГІРКА НАСТОЯНКА "РИБАЛЬСЬКА"

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

Відома гірка настоянка «Ворскла» (див. "Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.145), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
настій гілок вишні	дм ³	1,0
настій чаполочі 1 і 2 зливу	дм ³	6,24
настій м'яти перцевої 1 і 2 зливу	дм ³	1,52
тартазин	кг	0,001
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
вишневі гілки	0,125
м'ята перцева (листя)	0,076
чаполоч (надземна частина)	0,195
тартазин	0,001

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, світло-коричневого кольору, з злегка пекучим смаком і округленим ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме пекучий смак, що обмежує попит споживачів, та невизначений аромат.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка «Зубровка» (див. "Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р> ст.162), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
------------	---------------------	-----------

настій чаполочі 1 і 2 зливу	дм ³	8,0
-----------------------------	-----------------	-----

тартазин	кг	0,0015
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
чаполоч пекуча	25,0
тартазин	0,0015

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40% об, прозору, зеленувато-жовтого кольору, з злегка пекучим смаком і округленим ароматом трави чаполочі.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме пекучий смак, що обмежує попит споживачів, та невизначений аромат з проявом лише одного Інгредієнту.

Задачею, *на* вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме приємним пряним смаком і пряно-мускатним ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та водно-спиртовий настій чаполочі 1 і 2 зливів, яка згідно винаходу додатково містить ароматний спирт кореню айру при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

ароматний спирт кореню айру	0,03 - 0,06
водно-спиртовий настій чаполочі 1 і 2 зливів	0,3 - 0,5
колер	0,03 - 0,05
спирт етиловий ректифікований	40,6 - 42,6
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як водно-спиртовий настій чаполочі разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною в гіркій настоянці створюється приємний пряний смак,

а завдяки поєднанню ароматичних Інгредієнтів, таких як ароматний спирт кореню аїру разом з водно-спиртовим настоем чаполочі в гіркій настоянці створюється пряно-мускатний аромат. Колер надає напою привабливого коричневого кольору.

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;
- вугілля активоване марки БАУ за ГОСТ 6217 для очистки;
- чаполоч за ГОСТ 21570;
- корінь аїру за ГОСТ 20055;
- колер за ТІУ 18.4466.

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 водно-спиртовий настій чаполочі 1 і 2 зливів та перемішують. Після цього задають ароматний спирт кореню аїру та знов перемішують. Потім задають колер, попередньо розведений в 10-кратній кількості сортировки, що взята з загального об'єму, 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 41,6л і воду питну пом'якшену в кількості 57,92л 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 водно-спиртовий настій чаполочі 1 і 2 зливів в кількості 0,4л, перемішують та задають

ароматний спирт кореню айру в кількості 0,045л. Потім задають колер в кількості 0,04кг, попередньо розведений в 10-кратній кількості сортировки, що взята з загального об'єму, 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 ;
загальний екстракт, гр/100м ³	0,5

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	<i>прозора</i> рідина
колір	коричневий
смак	приємний пряний
аромат	пряно-мускатний

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 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт кореню аїру	л	0,02	0,03	0,045	0,06	0,07
водно-спиртовий настій чаполочі 1 і 2 зливів	л	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6
колер	кг	0,02	0,03	0,04	0,05	0,06
спирт етиловий	л	40,6	40,6	41,6	42,6	42,6
ректифікований						
вода питна пом'якшена	л	59,16	59,04	57,915	56,79	56,67
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		коричневий				
смак		пекучий горілочний	горілочний, з пряним відтінком	приємний пряний	пряний	різкий пркувато-пряний
аромат		горілочний	помічено пряний тон	пряному скатний	пряний, мускатний відтінком	навіязливий пряний
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9