



УКРАЇНА

(11) UA

(11) 35228

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

(54) НАСТОЯНКА ГРКА "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА"

1

(21) 99094981  
 (22) 07.09.1999  
 (24) 15.07.2003  
 (46) 15.07.2003, Бюл. № 7, 2003 р.  
 (72) Охлопков Андрій Дмитрович  
 (73) Фірма "Союз-Віктан" ЛТД  
 (56) Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок,  
 Держхарчопром України, Концерн "Укрспирт", Київ,  
 1994, 376 с.  
 RU C1 2132867 10.07.99.  
 RU C1 2125596 27.01.99.  
 (57) Настоянка гірка, яка містить водно-спиртову  
 рідину з етилового ректифікованого спирту і води,  
 цукровий сироп 65,8%-вий, портвейн білий, копер,  
 ароматний спирт, яка відрізняється тим, що як  
 ароматний спирт вона містить ароматний спирт в

2

кількості 126,64дм<sup>3</sup> із вмістом у ньому лимонної  
 ефірної олії - 0,025-0,075дм<sup>3</sup>, ялівцевої ефірної  
 олії - 0,0025-0,0075дм<sup>3</sup>, ефірної олії гвоздики -  
 0,36-0,44дм<sup>3</sup>, ефірної олії перцю чорного - 0,027-  
 0,033дм<sup>3</sup>, ефірної олії перцю запашного - 0,0405-  
 0,0495дм<sup>3</sup>, ефірної олії анісу звичайного - 0,09-0,11  
 дм<sup>3</sup>, продуктів перегонки у ароматний спирт з 4,5-  
 5,5кг кави при такому співвідношенні інших  
 інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

портвейн білий, дм <sup>3</sup>	120,0-180,0
цукровий сироп 65,8%-вий, дм <sup>3</sup>	58,0- 62,0
копер, кг	26,0- 34,0
водно-спиртова рідина з спирту етилового рек- тифікованого і води, дм <sup>3</sup>	решта.

Винахід стосується харчової промисловості,  
 зокрема, виробництва алкогольних напоїв і може  
 бути використаним у лікєро-горілочній промисло-  
 вості.

Відомою є гірка настоянка "КИЇВСЬКА АРО-  
 МАТНА" (Рецептури лікєро-горілочних напоїв і  
 горілок, Держхарчопром України, Концерн "Укр-  
 спирт", Київ, 1994, 376с., сторінка 240). Настоянка  
 такий склад: спирт етиловий ректифікований ви-  
 щої очистки та вода, з розрахунку на міцність ку-  
 пажу 28%, а також настій чаполочі пахучої (зубро-  
 вки душистой) і і зливу, настій плодів коріандру і  
 і зливу, портвейн білий міцністю 18-19%, коньяк  
 міцністю 40-42%, цукровий сироп 65,8%-вий, ли-  
 монну кислоту і копер при такому їх співвідношенні  
 на 1000дал купажу:

настій чаполочі і і зливу	200,0дм <sup>3</sup> ;
настій коріандру і і зливу	17,0дм <sup>3</sup> ;
портвейн білий	400,0дм <sup>3</sup> ;
коньяк	200дм <sup>3</sup> ;
цукровий сироп 65,8%-вий	100,0дм <sup>3</sup> ;
лимонна кислота	2кг;
копер	8кг;
спирт ректифікований вищої очистки і вода, дм <sup>3</sup>	решта.

Прототипом винаходу обрано гірку настоянку  
 "МИСЛИВСЬКА НАСТОЙКА" (Рецептури лікєро-

горілочних напоїв і горілок, Держхарчопром Украї-  
 ни, Концерн "Укрспирт", Київ, 1994, 376с., сторінка  
 178). Настоянка має такий склад: спирт етиловий  
 ректифікований вищої очистки та вода, з розраху-  
 нку на міцність купажу 45%, а також "Ароматний  
 спирт "МИСЛИВСЬКОЇ НАСТОЙКИ", портвейн бі-  
 лий міцністю 18-19%, цукровий сироп 65,8%-вий, і  
 копер при такому їх співвідношенні на 1000дал  
 купажу:

Ароматний спирт "МИСЛИВ- СЬКОЇ НАСТОЙКИ"	1200дм <sup>3</sup> ;
портвейн білий	200,0дм <sup>3</sup> ;
цукровий сироп 65,8%-вий	58,0дм <sup>3</sup> ;
копер	25,0кг;
спирт ректифікований вищої очистки і вода, дм <sup>3</sup>	решта.

Ароматний спирт "МИСЛИВСЬКОЇ НАСТОЙ-  
 КИ" містить 2,93дм<sup>3</sup> ефірної олії, готують його з  
 суміші інгредієнтів, на 1000дал настоянки, кг: ім-  
 бир - 20,0; калган (альпінія) - 10,0; дягель - 10,0;  
 гвоздика - 10,0; перець чорний - 3,0; ялівець зви-  
 чайний - 2,0; перець червоний - 2,0; кава - 20,0;  
 бадан (бадян) - 10,0; лимонна шкірка сушена -  
 30,0; апельсинова шкірка сушена - 34,0.

Ознаками прототипу, які співпадають з сутте-  
 вими ознаками винаходу є наявність у настоянці  
 гіркий водно-спиртової рідини з етилового спирту і

(13) C2

(11) 35228

(11) UA

води, ароматного спирту, цукрового сиропу 65,8%-вого, портвейну білого, коперу.

Технічним результатом винаходу є підвищення органолептичних показників, розширення асортименту настоянок гірких.

Причинами, які перешкоджають досягненню технічного результату в прототипі при його використанні є недостатні смакові показники настоянки гіркої та сильна збуджувальна дія напою, що є наслідком надмірного вмісту ефірної олії та кави.

У основу винаходу поставлено задачу вдосконалення настоянки гіркої, що мала б високі ароматичні показники та поліпшені - смакові, зменшений вміст ефірної олії і кави, яка у надмірній кількості виявляє негативну дію на серцево-судинну систему людини.

Поставлену задачу вирішують тим, що настоянка гірка, яка має у своєму складі водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту і води, цукровий сироп 65,8%-вий, портвейн білий, копер, ароматний спирт, згідно винаходу містить за ароматний спирт - ароматний спирт "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" у кількості 126,64ДМ<sup>3</sup> з вмістом у ньому таких ефірних олій, дм<sup>3</sup>: лимонної - 0,025-0,075; ялівця - 0,0025-0,0075; гвоздики - 0,36-0,44; перцю чорного - 0,027-0,033; перцю запашного - 0,0405-0,0495; анісу звичайного - 0,09-0,11 та продуктів згонки у ароматний спирт з 4,5-5,5 кг кави при такому співвідношенні інших інгредієнтів на 1000дал готового продукту:

портвейн білий, дм <sup>3</sup>	120,0-180,0;
цукровий сироп 65,8%-вий, дм <sup>3</sup>	58,0-62,0;
копер, кг	26,0-34,0;
водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого і води, дм <sup>3</sup>	решта.

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу та технічним результатом, якого можна досягти, існує такий причинно-наслідковий зв'язок.

Використання ароматного спирту "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА", багатокomпонентного, що має духмяний, гостро-пряний, такий, що хвилює та збуджує, запах і гармонійний гірко-в'язкий смак, які обумовлені присутністю у ньому олії ефірної лимонної, олії ефірної ялівця, олії ефірних гвоздики, перцю чорного, перцю запашного, анісу звичайного, летких фракцій та продуктів згонки кави, у збалансованих кількостях дозволить підвищити органолептичні властивості настоянки гіркої.

Завдяки вдало підбраному сполученню та співвідношенню інгредієнтів: ароматного спирту "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" у кількості 126,64ДМ<sup>3</sup>; портвейну білого у кількості 120,0-180,0дм<sup>3</sup>; цукрового сиропу 65,8%-вого у кількості 58,0-62,0дм<sup>3</sup> та коперу - 26,0-34,0кг отримано настоянку гірку з високими смаковими показниками, складним винним букетом, з забареленням від золотистого до світло коричневого та з складним прямим ароматом.

Настоянку гірку "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" готують у такий спосіб. З предкупажних мірників ароматний спирт "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" з приблизною міцністю 80%, який отримують у кубі перегонкою з суміші для його виробництва, яка також є розробкою-винаходом заявника; портвейн

білий за ГОСТ 7208; цукровий сироп 65,8%, приготовлений за відомою технологією з цукру-піску за ДСТУ 2316, копер - водний розчин у співвідношенні 1:1 у зм'якшеній воді карамелізованої сахарози, що являє собою тягучу масу чорно-бурого кольору з карамельним запахом та гірким смаком, приготовленої з цукру-піску; спирт етиловий ректифікований за ГОСТ 5952 і вода питна за ГОСТ 2874 з твердістю до 0,2мг.екв/дм<sup>3</sup> - для зм'якшеної води, яка пройшла стадію очистки, з розрахунку на міцність купажу 40% надходять самопливом у купажні чани з нержсталі, які встановлені нижче. Купажі перемішують механічною мішалкою протягом 15-20 хвилин, відстоюють 2 години і ще раз перемішують 15-20 хвилин.

Після змішування компонентів і короткочасної витримки для асиміляції компонентів купаж настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" фільтрують на фільтрпресі. Профільтрований напій надходить до збірника готової продукції. Перед розливом напій фільтрують на контрольному фільтрі.

Розлив, закупорювання пляшок, наклеювання етикеток, укладання пляшок в ящики, зберігання та відпуск готової продукції - згідно ДСТУ 4827.

Приклад 1. Порядок виконання технологічних операцій такий, як вказано вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000 дал настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" міцністю 40%: ароматний спирт "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" - 126,64дм<sup>3</sup> (з оптимальним для настоянки вмістом ефірних олій, дм<sup>3</sup>: лимонної - 0,05; ялівця - 0,005; гвоздики - 0,4; перцю чорного - 0,03; перцю запашного - 0,045; анісу звичайного - 0,1 та продуктів згонки у ароматний спирт з 5,0кг кави), портвейн білий - 120,0дм<sup>3</sup>, цукровий сироп 65,8%-вий - 58,0дм<sup>3</sup>, копер - 26,0кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної, дм<sup>3</sup> - решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів настоянка гірка має слабкіше виражений складний винно-пряний аромат, золотистий колір, гіркуватий горілчанний смак.

Приклад 2. Порядок виконання технологічних операцій відповідає приведенню вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000дал настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" міцністю 40%: ароматний спирт "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" - 126,64дм<sup>3</sup> (з оптимальним для настоянки вмістом ефірних олій, дм<sup>3</sup>: лимонної - 0,05; ялівця - 0,005; гвоздики - 0,4; перцю чорного - 0,03; перцю запашного - 0,045; анісу звичайного - 0,1 та продуктів згонки у ароматний спирт з 5,0кг кави), портвейн білий - 180,0дм<sup>3</sup>, цукровий сироп 65,8%-вий - 62,0дм<sup>3</sup>, копер - 34,0кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної, дм<sup>3</sup> - решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів настоянка гірка має виражений складний винно-пряний аромат, світло-коричневий колір, гіркуватий горілчанний смак.

Приклад 3. Порядок виконання технологічних операцій відповідає приведенню вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000 дал настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" міцністю 40%: ароматний спирт "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" - 126,64дм<sup>3</sup> (з оптимальним для настоянки вмістом

ефірних олій,  $\text{дм}^3$ : лимонної - 0,05; ялівця - 0,005, гвоздики - 0,4; перець чорного - 0,03, перець запашного - 0,045; анісу звичайного - 0,1 та продуктів згонки у ароматний спирт з 5,0кг кави), портвейн білий - 150,0  $\text{дм}^3$ , цукровий сироп 65,8%-вий - 60,0 $\text{дм}^3$ , колер - 30,0кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної,  $\text{дм}^3$  - решта

Таке співвідношення інгредієнтів є оптималь-

ним - настоянка гірка має округлений складний, винно-пряний аромат, гармонійно золотистий колір, м'який пружуватий горілчаний смак

Засіданням Центральної дегустаційної комісії спиртової та лікєро-горілчаної промисловості по оцінці якості продукції (протокол №6 від 23 04 99, м. Київ) настоянку гірку "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" рекомендовано до випуску вперше.





УКРАЇНА

(19) UA (11) 35228 (13) A

(51) 6 C12G3/06

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

(54) НАСТОЯНКА ГІРКА "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА"

(21) 99094981

(22) 07.09.1999

(24) 15.03.2001

(46) 15.03.2001, Бюл. № 2, 2001 р.

(72) Охлюков Андрій Дмитрович

(73) ФІРМА "СОЮЗ-ВІКТАН" ЛТД

(57) Настоянка гірка, яка містить водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту і води, цукровий сироп 65,8%-вий, портвейн білий, колер, ароматний спирт, яка відрізняється тим, що за ароматний спирт вона містить ароматний спирт "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" у кількості 126,64 дм<sup>3</sup> з вмістом у ньому таких ефірних олій, дм<sup>3</sup>: лимонної

- 0,025-0,075; ялівця - 0,0025-0,0075; гвоздики - 0,36-0,44; перцю чорного - 0,027-0,033, перцю запашного - 0,0405-0,0495; анісу звичайного - 0,09-0,11 та продуктів згонки у ароматний спирт з 4,5-5,5 кг кави при такому співвідношенні інших інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

портвейн білий, дм <sup>3</sup>	120,0-180,0;
цукровий сироп 65,8%-вий, дм <sup>3</sup>	58,0- 62,0;
колер, кг	26,0- 34,0;
водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого і води, дм <sup>3</sup>	решта

Винахід стосується харчової промисловості, зокрема, виробництва алкогольних напоїв і може бути використаним у лікєро-горілчаній промисловості.

Відомою є гірка настоянка "КИЇВСЬКА АРОМАТНА" (Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілох, Держхарчпром України, Концерн "Укрспирт", Київ, 1994, 376 с., сторінка 240) Настоянка має такий склад: спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода, з розрахунку на міцність купажу 28%, а також настій чаполочі пахучої (зубровки душистої) I і II зливу, настій плодів коріандру I і II зливу, портвейн білий міцністю 18-19%, коньяк міцністю 40-42%, цукровий сироп 65,8%-вий, лимонну кислоту і колер при такому їх співвідношенні на 1000 дал купажу:

- настій чаполочі I і II зливу - 200,0 дм<sup>3</sup>;
- настій коріандру I і II зливу - 17,0 дм<sup>3</sup>;
- портвейн білий - 400,0 дм<sup>3</sup>;
- коньяк - 200 дм<sup>3</sup>;
- цукровий сироп 65,8%-вий - 100,0 дм<sup>3</sup>;
- лимонна кислота - 2 кг;
- колер - 8 кг;
- спирт ректифікований вищої очистки і вода, дм<sup>3</sup> - решта.

Прототипом винаходу обрано гірку настоянку "МИСЛИВСЬКА НАСТОЙКА" (Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілох, Держхарчпром України, Концерн "Укрспирт", Київ, 1994, 376 с., сторінка 178). Настоянка має такий склад: спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода, з розрахунку на міцність купажу 45%, а також "Аро-

матний спирт "МИСЛИВСЬКОЇ НАСТОЙКИ", портвейн білий міцністю 18-19%, цукровий сироп 65,8%-вий, і колер при такому їх співвідношенні на 1000 дал купажу:

- Ароматний спирт "МИСЛИВСЬКОЇ НАСТОЙКИ" - 1200 дм<sup>3</sup>;
- портвейн білий - 200,0 дм<sup>3</sup>;
- цукровий сироп 65,8%-вий - 58,0 дм<sup>3</sup>;
- колер - 25,0 кг;
- спирт ректифікований вищої очистки і вода, дм<sup>3</sup> - решта. Ароматний спирт "МИСЛИВСЬКОЇ НАСТОЙКИ" містить 2,93 дм<sup>3</sup> ефірної олії, готують його з суміші інгредієнтів, на 1000 дал настоянки, кг: імбир - 20,0; калган (альпінія) - 10,0; дягель - 10,0; гвоздика - 10,0; перець чорний - 3,0; ялівець звичайний - 2,0; перець червоний - 2,0, кави - 20,0; бадан (бадьян) - 10,0; лимонна шкірка сушена - 30,0; апельсинова шкірка сушена - 34,0.

Ознаками прототипу, які співпадають з суттєвими ознаками винаходу, є наявність у настоянці гіркій водно-спиртової рідини з етилового спирту і води, ароматного спирту, цукрового сиропу 65,8%-вого, портвейну білого, колєру.

Технічним результатом винаходу є підвищення органолептичних показників, розширення асортименту настоянок гірких.

Причинами, які перешкоджають досягненню технічного результату в прототипі при його використанні є недостатні смакові показники настоянки гіркої та сильна збуджувальна дія напою, що є наслідком надмірного вмісту ефірної олії та кави.

(19) UA (11) 35228 (13) A

У основу винаходу поставлено задачу вдосконалення настоянки гіркої, що мала б високі ароматичні показники та поліпшені - смакові, зменшений вміст ефірної олії і кави, яка у надмірній кількості виявляє негативну дію на серцево-судинну систему людини.

Поставлену задачу вирішують тим, що настоянка гірка, яка має у своєму складі водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту і води, цукровий сироп 65,8%-вий, портвейн білий, колер, ароматний спирт, згідно винаходу містить за ароматний спирт - ароматний спирт "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" у кількості 126,64 дм<sup>3</sup> з вмістом у ньому таких ефірних олій, дм<sup>3</sup>: лимонної - 0,025-0,075; ялівця - 0,0025-0,0075; гвоздики - 0,36-0,44; перцю чорного - 0,027-0,033; перцю запашного - 0,0405-0,0495; анісу звичайного - 0,09-0,11 та продуктів згонки у ароматний спирт з 4,5-5,5 кг кави при такому співвідношенні інших інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

портвейн білий, дм <sup>3</sup>	120,0-180,0;
цукровий сироп 65,8%-вий, дм <sup>3</sup>	58,0- 62,0;
колер, кг	26,0- 34,0;
водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого і води, дм <sup>3</sup>	решта.

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу та технічним результатом, якого можна досягти, існує такий причиннонаслідковий зв'язок.

Використання ароматного спирту "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА", багатокомпонентного, що має духмяний, гостро-пряний, такий, що хвилює та збуджує, запах і гармонійний гірко-в'язкий смак, які обумовлені присутністю у ньому олії ефірної лимонної, олії ефірної ялівця, олій ефірних гвоздики, перцю чорного, перцю запашного, анісу звичайного, летких фракцій та продуктів згонки кави, у збалансованих кількостях дозволить підвищити органолептичні властивості настоянки гіркої.

Завдяки вдало підбраному сполученню та співвідношенню інгредієнтів: ароматного спирту "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" у кількості 126,64 дм<sup>3</sup>; портвейну білого у кількості 120,0 - 180,0 дм<sup>3</sup>; цукрового сиропу 65,8%-вого у кількості 58,0 - 62,0 дм<sup>3</sup> та колеру - 26,0 - 34,0 кг, отримано настоянку гірку з високими смаковими показниками, складним винним букетом, з забарвленням від золотистого до світло-коричневого та з складним пряним ароматом.

Настоянку гірку "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" готують у такий спосіб. З предкупажних мірників ароматний спирт "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" з приблизною міцністю 80%, який отримують у кубі перегонкою з суміші для його виробництва, яка також є розробкою винаходом заявника; портвейн білий за ГОСТ 7208; цукровий сироп 65,8%, приготований за відомою технологією з цукру-піску за ДСТУ 2316, колер - водний розчин у співвідношенні 1:1 у зм'якшеній воді карамелізованої сахарози, що являє собою тягучу масу чорно-бурого кольору з карамельним запахом та гірким смаком, приготуваної з цукру-піску; спирт етиловий ректифікований за ГОСТ 5952 і вода питна за ГОСТ 2874 з твердістю до 0,2 мг.екв/дм<sup>3</sup> - для зм'якшеної води, яка пройшла стадію очистки, з розрахунку на міцність купажу 40% надходять самопливом у ку-

пажні чани з нержсталі, які встановлені нижче. Купажі перемішують механічною мішалкою протягом 15-20 хвилин, відстоюють 2 години і ще раз перемішують 15-20 хвилин.

Після змішування компонентів і короточасної витримки для асиміляції компонентів купаж настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" фільтрують на фільтр-пресі Профільтрований напій надходить до збірника готової продукції. Перед розливом напій фільтрують на контрольному фільтрі.

Розлив, закупорювання пляшок, наклеювання етикеток, укладання пляшок в ящики, зберігання та відпуск готової продукції - згідно ДСТУ 4827.

**Приклад 1.** Порядок виконання технологічних операцій такий, як вказано вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000 дал настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" міцністю 40%: ароматний спирт "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" - 126,64 дм<sup>3</sup> (з оптимальним для настоянки вмістом ефірних олій, дм<sup>3</sup>: лимонної - 0,05; ялівця - 0,005; гвоздики - 0,4; перцю чорного - 0,03; перцю запашного - 0,045; анісу звичайного - 0,1 та продуктів згонки у ароматний спирт з 5,0 кг кави), портвейн білий - 120,0 дм<sup>3</sup>, цукровий сироп 65,8%-вий - 58,0 дм<sup>3</sup>, колер - 26,0 кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної, дм<sup>3</sup> - решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів настоянка гірка має слабше виражений складний винно-пряний аромат, золотистий колір, гіркуватий горіччаний смак.

**Приклад 2.** Порядок виконання технологічних операцій відповідає приведеним вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000 дал настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" міцністю 40%: ароматний спирт "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" - 126,64 дм<sup>3</sup> (з оптимальним для настоянки вмістом ефірних олій, дм<sup>3</sup>: лимонної - 0,05; ялівця - 0,005; гвоздики - 0,4; перцю чорного - 0,03; перцю запашного - 0,045; анісу звичайного - 0,1 та продуктів згонки у ароматний спирт з 5,0 кг кави), портвейн білий - 180,0 дм<sup>3</sup>, цукровий сироп 65,8%-вий - 62,0 дм<sup>3</sup>, колер - 34,0 кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної, дм<sup>3</sup> - решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів настоянка гірка має виражений складний винно-пряний аромат, світло-коричневий колір, гіркуватий горіччаний смак.

**Приклад 3.** Порядок виконання технологічних операцій відповідає приведеним вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000 дал настоянки гіркої "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" міцністю 40%: ароматний спирт "СОЮЗ-ВІКТАН ОХОТА" - 126,64 дм<sup>3</sup> (з оптимальним для настоянки вмістом ефірних олій, дм<sup>3</sup>: лимонної - 0,05; ялівця - 0,005; гвоздики - 0,4; перцю чорного - 0,03; перцю запашного - 0,045; анісу звичайного - 0,1 та продуктів згонки у ароматний спирт з 5,0 кг кави), портвейн білий - 150,0 дм<sup>3</sup>, цукровий сироп 65,8%-вий - 60,0 дм<sup>3</sup>, колер - 30,0 кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної, дм<sup>3</sup> - решта.

Таке співвідношення інгредієнтів є оптимальним — настоянка гірка має округлений склад-

35228

ний, винно-пряний аромат, гармонійно золотистий  
копір, м'який гіркуватий горілкований смак.

Засіданням Центральної дегустаційної  
комісії спиртової та лікєро-горілкової проми-

словості по оцінці якості продукції (протокол №  
6 від 23 04 99, м. Київ) настоянку гірку "СОЮЗ-  
ВІКТАН ОХОТА" рекомендовано до випуску  
вперше.

---

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»  
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101  
(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03

---

