



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **74347**

(13) **U**

(51) МПК

C12G 3/04 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 04246**

(22) Дата подання заявки: **05.04.2012**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.10.2012**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.10.2012, Бюл.№ 20**

(72) Винахідник(и):

**Демура Володимир Олексійович (UA),
Козловська Ала Петрівна (UA),
Іваній Валентина Іванівна (UA),
Лищенко Лариса Павлівна (UA),
Яненко Валентина Анатоліївна (UA)**

(73) Власник(и):

**ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ГОРОБИНА",
вул. Петропавлівська, 121, м. Суми, 40021
(UA)**

(74) Представник:

Івченко Лариса Василівна, реєстр. №39

(54) НАСТОЯНКА "ДУХ ЦАРІВ" ("ДУХЪ ЦАРЕЙ", "SPIRITS OF THE TSARS")

(57) Реферат:

Настоянка містить, цукор, коньяк, портвейн, водно-спиртову рідину. Додатково містить настій "Дух Царів", морс шипшини, настій кориці, настій гвоздики, ванілін, колер, а портвейн використовують білий.

U
UA 74347

Корисна модель належить до лікєро-горілочаної промисловості, зокрема до виробництва настоянок.

Найближчою по технічній суті до запропонованої і, тому вибраною нами як прототип, є настоянка, що містить, мас. %: 3-7 - коньяк, 8-12 - портвейн, 0,1-0,3 - цукор, 0,01-0,05 - калію перманганат, спирт етиловий ректифікований і воду м'яку з розрахунку на міцність купажу 39-40 % - решта. Патент України №22980А, публ. 05.05.1998.

Відома настоянка має низький вміст біологічно активних речовин і недостатньо високі органолептичні показники, що не забезпечує технічний результат рішення, що заявляється, який обумовлений її якісним і кількісним складом, що дає м'який злагоджений смак з гармонійним ароматом.

В основу корисної моделі поставлена задача отримання настоянки з оригінальним смаком і ароматом, шляхом змішування необхідних компонентів в відповідних дозах, підвищення органолептичних показників, а також розширення асортименту алкогольних напоїв.

Поставлене задача вирішується тим, що настоянка, яка містить, цукор, коньяк, портвейн, водно-спиртову рідину, згідно корисної моделі, вона додатково містить настій "ДУХ ЦАРИВ", морс шипшини, настій кориці, настій гвоздики, ванілін, колер, а портвейн використовують білий при наступному співвідношенні компонентів, в мас. %:

портвейн білий	0,85-0,9
коньяк	3,85-4,0
настій "ДУХ ЦАРИВ"	2,50-2,6
морс шипшини	1,0-0,98
настій кориці	0,15-0,152
настій гвоздики	0,15-0,152
колер	0,09-0,1
цукор	0,8-0,85
ванілін	0,001-0,0015
водно-спиртова рідина	решта.

Комплекс вітамінів, мікроелементи, які екстрагуються з шипшини в поєднанні з біологічно-активними речовинами настоїв кориці та гвоздики, позитивно впливає на якість продукту. Саме таке сполучення інгредієнтів і їх кількісне співвідношення забезпечує асиміляцію антиоксидантів, ароматичних речовин у спиртові розчини, що дозволяє отримати синергетичний ефект, що в результаті позитивно впливає на органолептичну індивідуальність настоянки.

Використання всіх ознак, включаючи відмінні, дозволить отримати м'який злагоджений смак з гармонійним ароматом, істотно підвищити органолептичні показники, а також розширити асортимент настоянок. Оригінальна композиція компонентів у виваженіому співвідношенні надає напою складний аромат з ніжними тонами портвейну, коньяку, листя яблуні, груші, прянощів. Смак м'який, гармонійний, з тонами портвейну та коньяку.

Настоянку "ДУХ ЦАРИВ" ("ДУХЪ ЦАРЕЙ" "Spirits of the Tsars") готують наступним чином. Настоянку "ДУХ ЦАРИВ" ("ДУХЪ ЦАРЕЙ" "Spirits of the Tsars") готують наступним чином. Окремо готують настій "ДУХ ЦАРИВ", з листя яблунь Розмарин (27 кг) та листя груш Олександр Бере (5,5 кг), які настоюють у 325 дм³ водно-спиртовій суміші міцністю 50 % протягом 5 діб.

В купажну ємність задають 1/3 частину (від необхідної кількості) підготовленої води, настій "Дух царів" (260 дм³), морс шипшиновий (97,8 дм³), портвейн білий (900 дм³), коньяк (400 дм³), настій кориці (15,2 дм³), настій гвоздики (15,2 дм³), ванілін у вигляді спиртового розчину 1:10 (0,1 дм³), далі, послідовно задають: спирт, цукровий сироп 65,8 % (95 дм³), колер (9 кг), потім додають (останні 2/3 частини води) для доведення купажу до заданого об'єму. Цукровий сироп готують згідно з Технологічною інструкцією по лікєро-горілочаному виробництву ТІ У 18 4466-94. Купаж вимішують, відбирають середню пробу для аналізу. Перевіряють міцність, забарвленість по КФК. При відхиленні від вимог, купаж настоянки коригують шляхом внесення спирту, цукрового сиропу, води (згідно необхідності), витримують від 7 до 14 діб для асиміляції смаку та аромату. Відкорегований купаж перемішують, перевіряють фізико-хімічні та органолептичні показники, потім купаж фільтрують і направляють на розлив.

Для виготовлення настоянки використовують спирт етиловий ректифікований "Вищої очистки" згідно ДСТУ 4221, воду питну згідно ГОСТ 2874 та ДсанПіН 2.2.4-171-10, підготовлену до 0,2 моль/дм³. Отримана настоянка має такі фізико - хімічні показники: міцність %-43,0; інтенсивність забарвлення по КФК при $\lambda = 400$ нм і S=5 мм D, не менше 0,200.

Запропонована корисна модель забезпечує підвищення органолептичних показників готового продукту і, крім того, розширює асортимент алкогольних напоїв, додавши продукту цікавий смак та тонкий, оригінальний аромат.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Настоянка, що містить, цукор, коньяк, портвейн, водно-спиртову рідину, яка **відрізняється** тим, що додатково містить настій "Дух Царів", морс шипшини, настій кориці, настій гвоздики, ванілін, колер, а портвейн використовують білий при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
- | | |
|-----------------------|--------------|
| портвейн білий | 0,85-0,9 |
| коньяк | 3,85-4,0 |
| настій "Дух Царів" | 2,50-2,6 |
| морс шипшини | 1,0-0,98 |
| настій кориці | 0,15-0,152 |
| настій гвоздики | 0,15-0,152 |
| колер | 0,09-0,1 |
| цукор | 0,8-0,85 |
| ванілін | 0,001-0,0015 |
| водно-спиртова рідина | решта. |

 Комп'ютерна верстка В. Мацело

 Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601