



УКРАЇНА

(19) UA (11) 11254 (13) U

(51) 7 C12G3/06

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

(54) НАСТОЯНКА "КВІТНЕВА"

1

2

(21) u200505867  
(22) 14.06.2005  
(24) 15.12.2005  
(46) 15.12.2005, Бюл. № 12, 2005 р.  
(72) Мединський Владислав Борисович  
(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-  
ЛЬНІСТЮ "РІКОНА"  
(57) Настоянка, що містить водно-спиртовий роз-  
чин спирту етилового ректифікованого вищої очист-  
ки і питної підготовленої води, яка відрізняється  
тим, містить додатково настій 1-го зливу „Квітне-  
вий”, 68,8%-ний цукровий сироп, натрій двовугле-  
кислий і колер при наступному співвідношенні інг-  
редієнтів, на 1000 дал:

настій 1-го зливу "Квітневий", дм <sup>3</sup>	25,11 - 28,9
68,8%-ний цукровий сироп, дм <sup>3</sup>	16,05-18,5
натрій двовуглекис- лий, кг	0,28 - 0,32
колер, кг	9,3-10,7
водно-спиртовий розчин спирту етило- вого ректифікованого вищої очистки і води питної підготовленої з розрахунку на міц- ність купажу 26%, дм <sup>3</sup>	решта.

Корисна модель відноситься до лікєро - горіл-  
чаної промисловості, а саме до складу настоянок.

Відома настоянка "Гірка настоянка", яка міс-  
тить спирт етиловий ректифікований вищої очист-  
ки, воду, ароматизатори. [Див. патент РФ  
№2145349, опублікований 10 лютого 2002 року].

Недоліком даної настоянки є недостатньо оп-  
тимальний набір компонентів, що входять до  
складу настоянки, які визначають органолептичні  
показники, що знижує питні властивості напою.

В основу корисної моделі поставлена задача  
створення настоянки з відмінними, оригінальними  
органолептичними показниками, високими питни-  
ми властивостями і високою якістю.

Поставлена задача вирішується тим, що на-  
стоянка "Квітнева", яка містить водно-спиртовий  
розчин спирту етилового ректифікованого вищої  
очистки, відповідно до корисної моделі, містить  
настій 1-го зливу "Квітневий", цукровий сироп, на-  
трій двовуглекислий і колер при наступному спів-  
відношенні інгредієнтів на 1000дал,

настій 1-го зливу "Квітневий", дм <sup>3</sup>	25,11-28,9
68,8%-ний цукровий сироп, дм <sup>3</sup>	16,05-18,5
натрій двовуглекис- лий, кг	0,28-0,32
колер, кг	9,3-10,7

водно-спиртовий  
розчин спирту ети-  
ловий ректифікова-  
ного вищої очистки і  
води питної підгото-  
вленої, дм<sup>3</sup>

решта з розрахунку на  
міцність купажу 26%.

Таким чином, використання запропонованого  
складу інгредієнтів дозволяє підвищити органоле-  
птичні властивості настоянки та забезпечити висо-  
кі питні властивості.

Виготовлення настоянки, що заявляється,  
здійснюють у такий спосіб:

Готують водно - спиртовий розчин шляхом  
змішування спирту етилового ректифікованого  
вищої очистки згідно з ДСТУ 4221 (ДСТ 5962) з  
водою питною за ГОСТ 2874. Спирт і оговорену  
вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності  
купажу. (Див. табл.1). Отриманий розчин направ-  
ляють в довідний чан. Окремо готують настій 1-го  
зливу "Квітневий" за даними, приведеними в таб-  
лиці 4. У довідний чан вносять настій 1-го зливу  
"Квітневий", окремо приготовлений цукровий си-  
роп, додають натрій двовуглекислий, колер, вміст  
довідного чану перемішують, при необхідності  
корегують, фільтрують і направляють на розлив.

Приклад 1 (купаж на 1000 дав, див. табли-  
цю 3).

(19) UA (11) 11254 (13) U

Готують водно - спиртовий розчин шляхом змішування спирту етилового ректифікованого вищого очищення згідно з ДСТУ 4221 (ДСТ 5962) з водою питною за ГОСТ 2874. Спирт і оговорену вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності купажу. (Див. табл.1). Отриманий розчин направляють в довідний чан. Окремо готують настій 1-го зливу "Квітневий" за даними, приведеними в таблиці 4. У довідний чан вносять настій 1-го зливу "Квітневий" в кількості 25,11дм<sup>3</sup>, окремо приготовлений цукровий сироп в кількості 16,05дм<sup>3</sup>, додають колер в кількості 9,3кг, додають натрій двовуглекислий в кількості 0,28кг, вміст довідного чану перемішують, при необхідності корегують, фільтрують і направляють на розлив.

Приклад 2 (купаж на 1000 дав, див. таблицю 3).

Готують водно - спиртовий розчин шляхом змішування спирту етилового ректифікованого вищого очищення згідно з ДСТУ 4221 (ДСТ 5962) з водою питною за ГОСТ 2874. Спирт і оговорену вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності купажу. (Див. табл. 1). Отриманий розчин направляють в довідний чан. Окремо готують настій 1-го зливу "Квітневий" за даними, приведеними в таблиці 4. У довідний чан вносять настій 1-го зливу "Квітневий" в кількості 27,0дм<sup>3</sup>, окремо приготовлений цукровий сироп в кількості 17,25дм<sup>3</sup>, додають колер в кількості 10,0кг, додають натрій двову-

глекислий в кількості 0,3кг, вміст довідного чану перемішують, при необхідності корегують, фільтрують і направляють на розлив.

Приклад 3 (купаж на 1000 дав, див. таблицю 3).

Готують водно - спиртовий розчин шляхом змішування спирту етилового ректифікованого вищого очищення згідно з ДСТУ 4221 (ДСТ 5962) з водою питною за ГОСТ 2874. Спирт і оговорену вище воду змішують з розрахунку 26,0% міцності купажу. (Див. табл.1). Отриманий розчин направляють в довідний чан. Окремо готують настій 1-го зливу "Квітневий" за даними, приведеними в таблиці 4. У довідний чан вносять настій 1-го зливу "Квітневий" в кількості 28,9дм<sup>3</sup>, окремо приготовлений цукровий сироп в кількості 18,5дм<sup>3</sup>, додають колер в кількості 10,7кг, додають натрій двовуглекислий в кількості 0,32кг, вміст довідного чану перемішують, при необхідності коректують, фільтрують і направляють на розлив.

Настоянка, отримана приведеним способом повинна відповідати фізико-хімічним показникам, приведеним у таблиці 1 і органолептичним показникам, приведеним у таблиці 2.

Пропонований склад настоянки "Квітнева" забезпечує одержання настоянки з більш високими органолептичними показниками за рахунок використання оптимального складу інгредієнтів.

Таблиця 1

## Фізико-хімічні показники

Фізико - хімічні показники	Кількість
- міцність, %	26,0
- інтенсивність забарвлення по ФЕК: при $\lambda = 400\text{nm}$ і $S=10\text{mm}$ , D не менше	0,130

Таблиця 2

## Органолептичні показники

Органолептичні показники	Характеристика
зовнішній вигляд колір смак аромат	прозора рідина солом'яний злегка лекучий злагоджений

Таблиця 3

## Купаж на 1000 дал

Показники	Од. вим.	Приклади		
		Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3
Настій 1-го зливу "Квітневий"	дм <sup>3</sup>	25,11	27,0	28,9
Цукровий сироп	дм <sup>3</sup>	16,05	17,5	18,5
Натрій двовуглекислий	кг	0,28	0,3	0,32
Колер	кг	9,3	10,0	16,05
Спирт етиловий ректифікований "Вищої очистки"	дм <sup>3</sup>	спирт та вода з розрахунку на міцність 26%		
Вода питна підготовлена	дм <sup>3</sup>			

Таблиця 4

## Витрати інгредієнтів на 1000 дал

Інгредієнти	Одиниця виміру	Кількість	Вміст ефірної олії, дм <sup>3</sup>
Для приготування настою: Лаванда колоскова (квіти) згідно з чинними НД	кг	0,3	0,0075
Звіробій (стебла) згідно з ГОСТ 15161	кг	0,5	0,0005
Чебрець (стебла) згідно з ГОСТ 21816	кг	0,4	0,003
Горобина чорноплідна сушена (плоди) згідно з чинними НД	кг	0,5	-
Мускатний горіх (плоди) згідно з ГОСТ 29048	кг	0,02	0,0022
Хміль (супліддя-шишки) згідно з ГОСТ 21947	кг	0,3	0,0012
Цукор	кг	15,0	-
Натрій двовуглекислий	кг	0,3	-
Колер	кг	10,00	-

Комп'ютерна верстка А. Рябко

Підписне

Тираж 26 прим.

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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

—