

Винахід відноситься до харчової промисловості, зокрема до лікєро-горілочного виробництва і може бути використаний на підприємствах, які виготовляють лікєро-горілочні напої.

Відомі настойки гіркі «Славянська», «Старокиївська» (Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок, Київ, 1994 р.-375 с.), які містять коньяк та портвейн. Ці гіркі настойки мають традиційний аромат.

Найбільш близькою до настойки гіркої, що заявляється, є настойка гірка слабоградусна «Київська ароматна» (Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок, Київ, 1994р. с. 240). Ця настойка містить на 1000дал готової продукції: коньяк 200,0дм³, портвейн 400,0дм³, настій чаполочі 200,0дм³, настій коріандру 17,0дм³, цукровий сироп 65,8%-ний 100,0дм³, лимонну кислоту 2,0кг, колер 8,0кг та водно-спиртову рідину (прототип). Настойка має невиразний смак та аромат.

Причиною, що перешкоджає подальшому вдосконаленню цієї настойки є те, що збільшення інгредієнтів, які входять в композицію не приносить бажаного результату. Так збільшення настою чаполочі та коріандру не дає можливості покращити органолептичні властивості настойки.

В основу винаходу поставлено задачу вдосконалення настойки гіркої шляхом використання запропонованих інгредієнтів та їх співвідношення.

Технічний результат винаходу - надання настойці гіркій злагодженого смаку та коньячного аромату з шоколадним відтінком.

Споживчі властивості, пов'язані з технічним результатом, полягають в підвищенні якості настойки гіркої та розширенні асортименту лікєро-горілочних напоїв.

Досягається технічний результат тим, що настойка гірка, яка містить коньяк, портвейн, цукор, колер та водно-спиртову рідину, додатково містить настій кори та деревини дуба, ароматизатори «Брендї» та «Шоколад» фірми «Дьолер-Україна» при такому співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал готового продукту:

ароматизатор «Брендї»	10,0-14,0
ароматизатор «Шоколад»	0,7-1,3
цукор	37,0-47,0
колер	18,0-22,0
а також, дм ³ :	
коньяк	180,0-220,0
портвейн	180,0-220,0
настій кори та деревини дуба	90,0-110,0
водно-спиртова рідина	решта

За цією рецептурою одержують настойку гірку міцністю 40%. Настойка гірка має золотисто-коричневий колір, ледь пекучий злагоджений смак та характерний коньячний аромат з шоколадним відтінком.

Заявлене співвідношення запропонованих інгредієнтів встановлено шляхом експериментальних випробувань та дегустацій і є оптимальним.

Настій кори та деревини дуба разом з ароматизаторами «Брендї» та «Шоколад» надають настойці гіркій характерних коньячного смаку та аромату з шоколадним відтінком.

Вміст настою кори та деревини дуба в купажі настойки гіркої менше 90,0дм зменшує інтенсивність характерних коньячних відтінків смаку. Вміст настою кори та деревини дуба більше 110,0дм³ надає гіркій настойці грубих відтінків смаку.

Ароматизатори «Брендї» та «Шоколад» фірми «Дьолер-Україна» - це суміш ароматичних речовин (ефірів, альдегідів, летких кислот, спиртів), дозволені Міністерством охорони здоров'я України для використання на підприємствах харчової промисловості.

Ароматизатори «Брендї» та «Шоколад» поліпшують органолептичну оцінку настойки гіркої, надають їй характерного коньячного аромату з шоколадним відтінком.

Вміст ароматизатору «Брендї» менше 10,0кг не створює коньячного аромату, більше 14,0кг призводить до грубого коньячного аромату.

Вміст ароматизатору «Шоколад» менше 0,7кг не створює характерного шоколадного відтінку аромату, більше 1,3кг - надає настойці гіркій грубих відтінків аромату.

Коньяк та портвейн у вибраному співвідношенні обумовлюють гармонійний наповнений смак та аромат настойки гіркої. Вміст коньяку менше 180,0дм³ надає настойці гіркій маловиражений коньячний смак та аромат, більше 220,0дм³ є недоцільним, оскільки при незначному підсиленні коньячного смаку призводить до невиправданих витрат цінного інгредієнту. Вміст портвейну менше 180,0дм³ призводить до невиразного смаку напою, більше 220,0дм³ - зменшує інтенсивність повноти коньячного смаку.

Цукор поліпшує органолептику настойки гіркої - пом'якшує смак напою. Вміст цукру менше 37,0кг не призводить до пом'якшення смаку, більше 47,0 кг призводить до надмірної солодкості настойки гіркої.

Саме сполучення запропонованих інгредієнтів коньяку, портвейну, цукру, ароматизаторів «Брендї», «Шоколад» і настою кори та деревини дуба у вибраному співвідношенні дозволяє досягти технічного результату.

Настойку гірку готують таким чином.

Настій кори та деревини дуба виробляють шляхом дворазового настоювання по 10 діб кори та деревини дуба в водно-спиртовій рідині міцністю 50% у співвідношенні інгредієнтів - кора та деревина дуба : водно-спиртова рідина - 1:5.

Готують настій кори та деревини дуба: 8,0-10,0кг кори дуба та 4,0-8,0кг деревини дуба подрібнюють до розміру частинок 1см³, заливають 60,0-75,0дм³ водно-спиртового розчину міцністю 50%, витримують 10 діб, перемішуючи суміш 1-2 рази на добу. Зливають настій I зливу - 45,0-55,0дм³. Другий залив проводять 45,0-55,0дм³ водно-спиртового розчину міцністю 50%. Через 10 діб заливають настій II зливу - 45,0-55,0дм³. Настій I зливу і настій II зливу змішують і використовують для виробництва гіркої настойки (90,0-110,0дм³).

В купажну ємкість вносять спирт та більшу частину підготовленої води. Суміш перемішують. Потім при постійному перемішуванні до водно-спиртової суміші додають коньяк, портвейн, настій кори та деревини дуба, ароматизатори «Брендї», «Шоколад», цукор та колер і рештою підготовленої води доводять купаж до заданого

об'єму.

Цукор задають в купаж у вигляді 65,8%-ного цукрового сиропу.

Ароматизатори «Бренді» та «Шоколад» задають в купаж у вигляді розчинів ароматизаторів у водно-спиртовому розчині міцністю 40%.

Купаж перемішують протягом 50-60хв і витримують 48 год. Після чого купаж фільтрують на фільтр-пресі і готовий напій передають на розлив.

Приклад. Для виготовлення 1000дал гіркої настойки «Бренді «Престиж»» вносять в купажну ємкість визначену кількість спирту та більшу частину підготовленої води. Потім до водно-спиртової суміші при постійній роботі мішалки додають: коньяк 200,0дм³, портвейн 200,0дм³, настій кори та деревини дуба 100,0дм³, цукор 42,0кг, ароматизатори «Бренді» - 12,0кг, «Шоколад» - 1,0кг, потім додають барвник - колер 17кг і рештою води доводять купаж до 1000дал.

Всі компоненти перемішують протягом 60хв, витримують 48год і фільтрують на фільтр-пресі. В готовому купажі перевіряють органолептичні та фізико-хімічні показники, при необхідності проводять коректування купажу настойки гіркої. Готовий напій передають на розлив.

Гірка настойка має приємний, ледь пекучий злагоджений смак та характерний коньячний аромат з шоколадним відтінком.

Дегустаційна оцінка 9,7 бала.

Дані, які характеризують досягнення технічного результату в порівнянні з прототипом, наведені в таблиці.

Таблиця

Найменування показників	Гірка настойка «Бренді «Престиж»»	Гірка настойка слабоградусна «Київська ароматна» (прототип)
Колір	Золотисто-коричневий	Темно-коричневий
Смак	Ледь пекучий, злагоджений	Пекучий
Аромат	Характерний коньячний з шоколадним відтінком	Злагоджений
Дегустаційна оцінка	9,7	9,5

Реалізація запропонованого винаходу дає змогу одержати нову настойку гірку з характерним злагодженим смаком та коньячним ароматом з шоколадним відтінком і таким чином розширити асортимент настоек гірких.