



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24023 (13) C1

(51) C 12 G 3/00

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІД

(54) НАСТОЯНКА ГІРКА СЛАБОГРАДУСНА "ЛІСОВА"

1

(21) 93007727

(22) 15.10.93

(24) 31.08.98

(46) 31.08.98. Бюл. № 4

(56) Рецептури ликеро-водочных изделий и водок. 1981, с. 264.

(72) Юргутіс Ігор Антонович, Кравець Тамара Іванівна, Яронная Марія Марківна, Ткаченко Світлана Станіславівна, Любич Костянтин Олександрович

(73) Житомирський лікеро-горілочний завод

(57) Настоялка горькая слабоградусная, включающая плодовой сок, водно-спиртовой настой из растительного сырья, ароматизатор и водно-спиртовую жидкость, о т л и ч а ю щ а я с я тем, что она дополнительно содержит экстракт яблочный и экстракт черноплоднойрябиновый, а в качестве плодового сока, водно-спиртового настоя из растительного сырья и ароматизатора ис-

2

пользуют соответственно концентрированный виноградный сок, водно-спиртовой экстракт из шиповника и водно-спиртовой экстракт из боярышника и ванилин, при следующем соотношении компонентов в кг на 1000 дал готовой настойки:

Концентрированный вино-	
градный сок	501-506
Экстракт яблочный	371-375
Экстракт черноплодно-	
рябиновый	188-190
Водно-спиртовой экстракт	
из шиповника	115-127
Водно-спиртовой экстракт	
из боярышника	62,7-63,3
Ванилин	0,495-0,505
Водно-спиртовая жид-	
кость	Остальное
	до крепости
	28%

Изобретение относится к алкогольным напиткам, а именно к настойкам горьким, и может быть использовано в пищевой промышленности на ликеро-водочных предприятиях.

Известен алкогольный напиток настойка сладкая "Умари́на" [Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 139].

Настойка сладкая "Умари́на" на 1000 дал содержит:

Яблочный спиртованный сок, л	2800
Спиртованный сок черно-	
плодной рябины, л	817
Сахарный сироп, л	668
Лимонная кислота, кг	29

Спирт этиловый ректи-

Остальное  
до крепости  
купажа 28%

Настойка сладкая "Умари́на" приготавливается по известной технологии.

В качестве недостатков настойки сладкой "Умари́на" можно отметить, что в ней преобладает вкус и аромат, свойственный ингредиентам: яблочному соку и черноплодной рябине, т. е. вкус и аромат сладкий с кислинкой.

Наиболее близкой к предложенному решению является настойка горькая слабоградусная "Мелиховская" [Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.:

(19) UA (11)

24023

(13) C1

Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 139]

Для производства настойки горькой "Мелиховская" на 1000 дал готового продукта используются следующие компоненты:

Настой листьев яблонь	
1-го слива, л	385,0
Настой тысячелистника	
1-го слива, л	200,0
Яблочный сброженный сок, л	2000,0
Яблочная эссенция, кг	0,03
Сахарный сироп 65,8%-ный, л	64,0
Колер, кг	4,0
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода, л	По расчету на крепость купажа 28%

Способ производства горькой настойки "Мелиховская" заключается в приготовлении по известным технологиям настоев листьев яблонь 1 слива, тысячелистника 1-го слива, а также яблочного сброженного сока.

Приготовленные компоненты, а также яблочная эссенция, коллер и сахарный сироп 65,8-ный подаются в купажный чан, перемешиваются и направляются на розлив.

К недостаткам указанного напитка можно отнести ярко выраженный яблочный вкус.

Задачей заявляемого изобретения является получение настойки горькой, которая бы имела вкус и аромат плода граната.

Указанная задача достигается тем, что в настойку, содержащую плодовой сок, водно-спиртовой настой из растительного сырья, ароматизатор и водно-спиртовую жидкость, дополнительно вводится экстракт яблочный и экстракт черноплоднорябиновый, а в качестве плодового сока, водно-спиртового настоя из растительного сырья и ароматизатора используют соответственно концентрированный виноградный сок, водно-спиртовой экстракт из шиповника и водно-спиртовой экстракт из боярышника и ванилин, при следующем соотношении компонентов в кг на 1000 дал готовой настойки:

Концентрированный виноградный сок	501-506
Экстракт яблочный	371-375
Экстракт черноплоднорябиновый	188-190
Водно-спиртовой экстракт из шиповника	115-127
Водно-спиртовой экстракт из боярышника	62,7-63,3

Ванилин 0,495-0,505  
Водно-спиртовая жидкость Остальное

5 Благодаря вводу в композицию яблочного экстракта и экстракта черноплоднорябины, виноградного и яблочного концентратов, настойка приобретает упорядоченный, сбалансированный вкус и аромат, присущий плоду граната

10 За счет сочетания терпкого, вяжущего вкуса черноплоднорябины, экстракта из боярышника и виноградного концентрата, который им придает наличие дубильных веществ, с кисло-сладким вкусом яблочного экстракта, кроме того, пряно-ароматические свойства вводимого ванилина позволяют смягчить кислый вкус и аромат виноградного и яблочного концентратов, а также вязкость вкуса экстрактов черноплоднорябины и боярышника, т. е. достигается поставленная задача. Настойка горькая "Лесная" готовится следующим образом.

25 Смесь концентратов виноградного сока и яблочного, экстракта черноплоднорябинового и водно-спиртовых экстрактов из сухих плодов шиповника и боярышника задают в купажный чан, затем последовательно задают в купаж ванилин, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду для окончательного доведения крепости купажа до заданного.

30 Купаж тщательно перемешивают, фильтруют и разливают.

35 Примеры конкретного выполнения.  
Пример 1 (оптимальный).

40 Для получения 1000 дал настойки горькой "Лесной" в купажный чан задают 504 кг концентрированного виноградного сока, 373 кг экстракта яблочного из дикорастущих сортов, 189 кг экстракта черноплоднорябинового, а также 126 кг водно-спиртового экстракта из шиповника и 63 кг водно-спиртового экстракта из боярышника, и часть воды. Затем последовательно задают в купаж 0,5 кг ванилина, спирт этиловый ректификованный высшей очистки и воду задают по расчету на крепость купажа 28%.

45 Купаж перемешивают, фильтруют и разливают.

Полученная настойка при данном соотношении ингредиентов обладает устойчивым вкусом и ароматом граната, пригодна для промышленного производства

55 Настойку горькую "Лесную" готовят по примерам 2-5 аналогично примеру 1, только ингредиенты используют в количествах, представленных в нижеприведенной таблице в кг на 1000 дал

Из примеров, указанных в таблице, вытекает следующее:

– в примере 2, где количество ингредиентов меньше нижних пределов, указанных в формуле изобретения, в приготовленной настойке не улавливаются пряно-ароматические свойства ванилина, преобладает кислый аромат и вкус яблочно-виноградного сырья, вязкость черноплодной рябины;

– в примере 3, где количество ингредиентов соответствует нижнему пределу, указанному в формуле изобретения, приготовленная настойка приобретает выраженный вкус и аромат, присущий гранату. Настойка горькая "Лесная" пригодна для производства промышленным способом;

– в примере 4 количество ингредиентов соответствует верхнему пределу, указанно-

му в формуле изобретения. Приготовленная настойка горькая "Лесная" имеет вкус и аромат граната с нарастанием кислого привкуса и вязкости.

5 Пригодна для производства промышленным способом:

– в примере 5 количество ингредиентов превышает верхний предел, указанный в формуле изобретения. Настойка горькая "Лесная" не пригодна для производства промышленным способом, т. к. в готовом продукте ощущается кислый вкус и аромат винограда и яблок, пряно-ароматическое пересыщение ванилином.

10 15 Настойка горькая "Лесная" пользуется повышенным спросом у потребителя. Производство настойки осуществляется на предприятии заявителя.

Ингредиенты, и органолептические показатели	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Концентрированный виноградный сок	500	501	506	507
Экстракт яблочный	370	371	375	376
Экстракт черноплодной рябины	187	188	190	191
Водно-спиртовый экстракт из шиповника	114	115	127	128
Водно-спиртовый экстракт из боярышника	61,7	62,7	63,3	64,3
Ванилин	0,490	0,495	0,505	0,506
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	Задают до крепости 28% 2764,86 л	Задают до крепости 28% 2764,46 л	Задают до крепости 28% 2761,94 л	Задают до крепости 28% 2761,54 л

Продолжение таблицы

Ингредиенты, и органолеп- тические показатели	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Вкус и аромат	Настойка имеет яблочно-вино- градно-кислый вкус и аромат, выделяется вяз- кость черноплod- ной рябины. Пряно-аромати- ческие свойства ванилина практи- чески не улавли- ваются	Настойка приоб- ретаёт выражен- ный аромат и вкус граната	Ощущается вкус и аромат грана- та с кислым привкусом и вязкостью	Нарастает кис- лый и вяжущий вкус, выражен аромат и вкус ванилина

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор О. Кравцова

Замовлення 4570

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,  
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101