

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до складів гірких настоянок.

Відома гірка настоянка «Славутич» (див. "Рецептуры ликероводочных изделий и водок", Москва, 1981г, ст.224), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Настій «Славутич» 1 зливу	дм <sup>3</sup>	0,45
Коньяк	дм <sup>3</sup>	0,4
Перуанське масло 1:10	дм <sup>3</sup>	0,01
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	0,57
Колір	кг	0,15
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
Для приготування настою «Славутич»:	
Звіробій звичайний (квіти та листя)	0,003
Коріандр посівний (плоди)	0,003
Кардамон (плоди)	0,002
Мускатний горіх (плоди)	0,002
Шипшина (плоди)	0,008
Березові бруньки	0,05
Чебрець (листя і квіти)	0,002
Загалом:	0,07
Коньяк міцністю 40-42% об	0,4
Перуанське масло	0,001
Цукор	0,5
Колір	0,15

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 40%об, прозору, світло-коричневого кольору, з трохи пекучим гірким смаком і округленим без виділення ароматом.

Недоліками цієї гіркої настоянки є низькі органолептичні показники, а саме пекучий і гіркий смак, що обмежує попит споживачів, а також невизначений без вираження конкретних тонів.

Найбільш близькою за складом є гірка настоянка «Старка» (див. "Рецептуры ликероводочных изделий и водок", Москва, 1981г, ст.227), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Настій «Старка» 1 зливу	дм <sup>3</sup>	2,4
Портвейн	дм <sup>3</sup>	10,0
Коньяк	дм <sup>3</sup>	5,0
Ванілін 1:10	дм <sup>3</sup>	0,001
Цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	1,0
Колір	кг	0,09
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 43%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
Для приготування настою:	
Листя яблунь Розмарин	0,22
Листя груш Олександр Бере	0,08

Загалом:	0,3
Портвейн білий міцністю 18-19%об	10,0
Коньяк міцністю 40-42% об	5,0
Ванілін	0,0001
Цукор	0,87
Колір	0,09

В даній рецептурі як цукровміщуючий компонент використано цукровий сироп 65,8%-ний, а як ароматичні компоненти - настій «Старка», ванілін, коньяк і портвейн.

По даній рецептурі отримують гірку настоянку міцністю 43%об, прозору, світло-коричневого кольору, з трохи пекучим смаком і складним ароматом з виділеним ароматом коньяку.

Недоліками цієї гіркої настоянки є невисокі органолептичні показники, а саме пекучий смак, що зменшує кількість споживачів, та невизначений аромат з виділенням загальновідомого аромату коньяку, при наявності великої кількості інших інгредієнтів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення гіркої настоянки з високими органолептичними показниками, а саме світло-коричневого кольору, з смаком без пекучої горілчаної гіркоти та своєрідним ароматом напою бренді, шляхом підбору інгредієнтів необхідної якості в потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що гірка настоянка, яка має у своєму складі водно-спиртову суміш, колір, цукровміщуючий та ароматичний інгредієнти, згідно винаходу як цукровміщуючий інгредієнт містить глюкозу, а як ароматичний інгредієнт містить есенцію «Бренді» при такому вмісті інгредієнтів на 100л готового напою:

глюкоза, кг	0,12-0,16
есенція «Бренді», л	0,002-0,006
колір, кг	0,02-0,04
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40%об, л	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як глюкоза разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною, доданими у вигляді водно-спиртової суміші, в смаку гіркої настоянки зникає пекуча горілчана гіркота і з'являються специфічні тони, а при додаванні до цієї суміші ароматичних інгредієнтів, таких як есенція «Бренді», в гіркій настоянці створюється своєрідний аромат напою бренді. Додавання колеру в експериментально визначеній кількості надає напою приємного золотисто-жовтого кольору.

Гірка настоянка готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 40%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі послідовно задають глюкозу, колір і есенцію «Бренді», попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, і перемішують. Купаж ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (Див. Таблицю, Приклад 3):

У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,8л і воду питну пом'якшену в кількості 58,03л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із швидкістю фільтрації 40дал/год. Після очисної обробки у доводний чан послідовно задають глюкозу в кількості 0,14кг, колір в кількості 0,03кг і есенцію «Бренді» марки D4466 фірми «Буш Боак Аллен» (Великобританія) в кількості 0,004л, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, і перемішують. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують гірку настоянку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
загальний екстракт, гр/100м <sup>3</sup>	0,5

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	золотисто-жовтий
смак	без пекучої горілчаної гіркоти
аромат	своєрідний аромат напою бренді

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Гірка настоянка готується промисловим способом на базі наявного на лікero-горілчаному підприємстві

обладнання.

Таблиця

Інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
глюкоза	кг	0,1	0,12	0,14	0,16	0,18
есенція «Бренді»	л	0,001	0,002	0,004	0,006	0,007
колір	кг	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
спирт етиловий ректифікований	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
вода питна пом'якшена	л	59,089	59,058	58,026	56,994	56,963
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		жовтуватий	золотисто-жовтий	золотисто-жовтий	золотисто-жовтий	світло-коричневий
смак		горілчаний, з пекучою гіркотою	горілчаний, зникає пекуча гіркота	без пекучої горілчаної гіркоти	без пекучої горілчаної гіркоти	трохи солодкуватий, що не пасує гіркій настоянці
аромат		характерний горілчаний	горілчаний, з'являються характерні тони брендi	своєрідний аромат напою брендi	сильний аромат напою брендi	різкий аромат напою брендi
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9