

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

Відома гірка настойка "СТАРКА КІРОВОГРАДСЬКА" (патент України №22672 А, кл. С12G3/06), для приготування якої використовують спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, ароматний спирт житніх сухарів, коньяк, портвейн, цукор. Настойка "СТАРКА КІРОВОГРАДСЬКА" містить у купажі в % об:

Ароматний спирт житніх сухарів	2,5-4,5
Коньяк	3-7
Портвейн	8-10
Цукор	0,8-0,12
Спирт етиловий ректифікований	39-41
Вода питна пом'якшена	решта

За вказаною рецептурою одержують настойку гірку світло-коричневого кольору з характерним горілчанним ароматом та злегка пекучим смаком.

Найбільш близька за рецептурним складом настойка гірка "СТАРКА МЕДОВА" (патент України №24728 А кл. С12G3/06) для приготування якої використовують спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, портвейн, коньяк, мед.

Настойка гірка "СТАРКА МЕДОВА" містить у купажі в % об:

Мед	0,2-0,3
Портвейн	8-12
Коньяк	2-8
Спирт етиловий ректифікований	32-38
Вода питна пом'якшена	решта

За вказаною рецептурою одержують гірку настоянку світло-коричневого кольору з недостатньо округленим ароматом і злегка пекучим смаком. Недоліком виготовленої настойки є її нескладний аромат, недостатньо інтенсивний колір.

Таким чином настойка гірка "СТАРКА МЕДОВА" не відзначається оригінальністю щодо органолептичних показників.

В основу винаходу поставлено задачу по створенню більш гармонічного оригінального напою з приємним смаком, ароматом та кольором, характерним для сировини, що використовують, шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів.

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як настій гілок та листя вишні, ароматний спирт коріандру, мед, цукровий сироп, ванілін, колер, коньяк, портвейн, взятих у відповідних формулі кількостях, разом із спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною можливо забезпечити створення напою з особливо приємним смаком, ароматом та кольором.

Поставлена задача вирішується тим, що у гіркій настойці, яка містить спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, коньяк, портвейн, мед відповідно винаходу, додаються нові (відмінні) ознаки, достатні у всіх випадках, на які розповсюджується обсяг правової охорони, що заявляється, додатково міститься настій гілок на листя вишні, ароматний спирт коріандру, ванілін, колер, цукровий сироп 65,8%-ний при наступному співвідношенні компонентів в % об:

Настій гілок та листя вишні	0,8-1,6
Ароматний спирт коріандру	0,03-0,07
Мед натуральний	0,15-0,25
Коньяк	3-7
Портвейн	6-12
Цукровий сироп 65,8%-ний	0,4-0,6
Колер	0,05-0,07
Спирт етиловий ректифікований	40-44
Вода питна пом'якшена	решта

За вказаною рецептурою одержують настойку з округленим ароматом інгредієнтів, що входять до складу рецептури, з приємним ледь пекучим смаком, світло-коричневого кольору. Запропоновану настойку готують наступним чином:

1. Приготування напівфабрикатів:
настою гілок та листя вишні;
настою ароматного спирту коріандру;
2. Приготування сортировки.
Обробку сортировки проводять у вугільно-очисній батареї.
3. Приготування купажу.

В довідний чан вносять ароматний спирт коріандру, коньяк, портвейн, розчин меду у сортировці, цукровий сироп 65,8%-ний, попередньо профільтровані, ванілін, колер. Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників.

Приклади конкретного виконання 1-5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці.

Таблиця

Приклади конкретного виконання до заявки на вихід "Настойка гірка "КНЯЖИЙ ГРАД СТАРКА (STARKA)"

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Настій гілок та листя вишні	%об	0,4	0,8	1,2	1,6	2,0
2	Ароматний спирт коріандру	%об	0,01	0,03	0,05	0,07	0,09
3	Мед натуральний	%об	0,1	0,15	0,2	0,25	0,3
4	Коньяк	%об	1	3	5	7	9

5	Портвейн	%об	3	6	9	12	15
6	Цукровий сироп 65,8%-ний	%об	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7
7	Колер	% об	0,03	0,05	0,06	0,07	0,08
8	Спирт етиловий ректифікований	%об	38	40	42	44	46
9	Вода питна пом'якшена	%об			решта		
Органолептичні показники							
колір			золотисто-жовтий	світло-коричневий	світло-коричневий	світло-коричневий	коричневий
смак			злегка пекучий	злегка пекучий гармонічний	злегка пекучий гармонічний	злегка пекучий гармонічний	злегка пекучий недостатньо гармонічний
аромат			складний	складний, округлений	складний, округлений	складний, округлений	складний, недостатньо округлений надмірно виражений аромат коріандр

Аналізуючи наведені приклади, можна відмітити ,що найбільш придатними для виробництва є приклад 2, 3, і 4.

Оптимальним для виробництва є приклад 3.