



(19) **UA** (11) **24 729** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 97041801, 16.04.1997

(24) Дата начала действия патента: 15.07.2003

(46) Дата публикации: 15.07.2003

(72) Изобретатель:

Барабанов Константин Константинович, UA

(73) Патентовладелец:

Кировоградское государственное предприятие
по производству и маркетингу "Артемиды", UA

(54) ГОРЬКАЯ НАСТОЙКА "ЛЮБАВУШКА"

(57) Реферат:

Состав для горькой настойки, которая содержит спирт этиловый ректификованный, воду умягченную, сахарный сироп 65,8%-ный, ароматизатор "Розовое вино" D0614 фирмы "Буш Боак Аллен".

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2003, N 7, 15.07.2003. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **24 729** (13) **C2**
(51) Int. Cl.⁷ **C 12G 3/06**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12) **DESCRIPTION OF PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION**

(21), (22) Application: 97041801, 16.04.1997

(24) Effective date for property rights: 15.07.2003

(46) Publication date: 15.07.2003

(72) Inventor:

Barabanov Kostiantyn Kostiantynovych, UA

(73) Proprietor:

"Artemida", Kirovohrad State Enterprise for
Production and Marketing, UA

(54) "LIUBAVUSHKA", A BITTER LIQUEUR

(57) Abstract:

A composition for bitter liqueur which contains the rectified ethyl alcohol, the softened water, 65.8 % sugar syrup, the "Rose wine" D0614 aromatizer of the company "Bush Boak Allen".

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2003, N 7, 15.07.2003. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **24 729** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
97041801, 16.04.1997

(24) Дата набуття чинності: 15.07.2003

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.07.2003

(72) Винахідник(и):

Барабанов Костянтин Костянтинович, UA

(73) Власник(и):

Кіровоградське державне підприємство по
виробництву і маркетингу "Артеміда", UA

(54) ГІРКА НАСТОЯНКА "ЛЮБАВУШКА"

(57) Реферат:

Склад для гіркої настоянки, що містить спирт
етиловий ректифікований, воду пом'ягчену,

цукровий сироп 65,8%-ний, ароматизатор "Розове
вино" D0614 фірми "Буш Боак Аллен".

Опис винаходу

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочному производству, к составам горьких настоек.

Известна горькая настойка "Житомирская ароматная" (см "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", Москва, 1981 г, стр. 203), содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица измерения	Количество, кг	Содержание эфирного масла, л
настой березовой почки 1 слива	дм ³	200,0	—
настой зубровки 1 и 2 слива	дм ³	256,0	0,14 (кумарин)
ароматный спирт кориандра	дм ³	12,0	0,028
портвейн	дм ³	300,0	—
сахарный сироп 65,8%-ный	дм ³	173,0	—
лимонная кислота	кг	2,0	—
колер	кг	15,0	—
спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм ³	из расчета на крепость купажа 40% об	

Расход ингредиентов на 1000 дал для получения ароматного спирта:

Наименование	Единица измерения	Количество	Содержание эфирного масла, л
березовая почка	кг	6,0	—
зубровка душистая (надземная часть с удаленными прикорневыми листьями)	кг	8,0	0,16(кумарин)
кориандр посевной (плоды)	кг	4,0	0,040
портвейн белый крепостью 18-19 %об	дм ³	300,0	—
сахар	кг	150,0	
лимонная кислота	кг	2,0	—
колер	кг	15,0	—

По указанной рецептуре получаем горькую настойку с крепостью 40%об светло-коричневого цвета с мягким вкусом и ароматом березовых почек.

Недостатками указанной горькой настойки являются монотонность вкуса, а именно вкус мягкий без выделения характерных особенностей и общеизвестный аромат одного из вводимых компонентов - березовых почек, а также использование большого числа сложнополучаемых ингредиентов.

Наиболее близкой по составу является горькая настойка "Старка" (см. "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок", Москва, 1981 г, стр. 227), содержащая на 1000 дал следующие компоненты:

Наименование	Единица измерения	Количество
настойка "Старка" 1 слива	дм ³	240,0
портвейн	дм ³	1000,0
коньяк	дм ³	500,0
ванилин 1:10	дм ³	0,1
сахарный сироп 65,8%-ный	дм ³	100,0
колер	кг	9,0
спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	дм ³	из расчета на крепость купажа 43% об

Расход ингредиентов на 1000 дал:

Наименование	Единица измерения	Количество
Для приготовления настойки:		
листья яблонь "Розмарин"	кг	22,0
листья груш "Александр Бере"	кг	8,0
портвейн белый крепостью 18-19%	дм ³	1000,0
коньяк крепостью 40-42%	дм ³	500,0
ванилин	кг	0,01
сахарный сироп 65,8%-ный	кг	87,0
колер	кг	9,0

По указанной рецептуре получаем горькую настойку с крепостью 40%об, с вкусом слегка жгучим и ароматом сложным с выделением аромата коньяка.

Недостатками указанной горькой настойки являются монотонность вкуса, а именно вкус слегка жгучий, и многокомпонентность напитка с использованием множества конкретных ингредиентов, таких как листья яблок Розмарин и груш Александр Бере.

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание горькой настойки с оригинальным винным вкусом и ароматом розового вина путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что горькая настойка, содержащая спирт этиловый ректификованный, воду умягченную и сахарный-сироп 65,8%-ный согласна изобретению дополнительно содержит ароматизатор "Розовое вино" D0614 фирмы "Буш Боак Аллен" при следующем соотношении ингредиентов в об%:

ароматизатор "Розовое вино" D0614 фирмы "Буш Боак Аллен"	0,008 - 0,012
сахарный сироп 65,8%-ный	0,8 - 1,2
спирт этиловый ректификованный	28-32
вода умягченная	остальное

По указанной рецептуре получаем горькую настойку крепостью 30%об, бесцветную, с вкусом винным и ароматом розового вина.

Благодаря сочетанию ингредиентов в ликеро-водочном изделии, таких как ароматизатор "Розовое вино" D0614 фирмы "Буш Боак Аллен", сахарный сироп 65,8%-ный и совместно со спиртом этиловым ректификованным и водой умягченной получаем горькую настойку с оригинальным винным вкусом и ароматом розового вина. Горькая настойка готовится быстро и доступно.

Горькая настойка готовится следующим образом:

Первоначально приготавливают сортировку крепостью около 29% об. воду со спиртом, куда вводят сахарный сироп 65,8%-ный и ароматизатор "Розовое вино" D0614 фирмы "Буш Боак Аллен", тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость горькой настойки, добавляя расчетное количество спирта.

Пример конкретного выполнения:

В купажный чан емкостью 100л вносят спирт этиловый в количестве 28л и воду в количестве 70л и готовят сортировку, т.е. водно-спиртовую смесь. Затем в купажный чан вносят 1,0л сахарного сиропа 65,8%-ного и раствор ароматизатора "Розовое вино" D0614 фирмы "Буш Боак Аллен", приготовленного с сортировкой из расчета 1:10. Затем раствор тщательно перемешивают и фильтруют, после чего лабораторно определяют крепость купажа и производят расчет, сколько необходимо добавить спирта для уточнения крепости. Готовую продукцию направляют на розлив.

По указанной рецептуре получают горькую настойку крепостью 30%об, бесцветную, с оригинальным винным вкусом и ароматом розового вина.

Дегустационный балл по 10-тибальной системе – 9,5.

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что наилучшими примерами являются 2, 3, 4 примеры. Примеры 1 и 5 являются отрицательными, чему соответствуют низкие дегустационные оценки.

Горькая настойка готовится производственным способом на основе имеющегося на ликеро-водочном предприятии оборудования.

Таблица					
Примеры ингредиенты на 100л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
ароматизатор "Розовое вино" D0614 фирмы "Буш Боак Аллен" (л)	0,007	0,008	0,010	0,012	0,013
сахарный сироп 65,8%-ный (л)	0,7	0,8	1,0	У	1,3
спирт этиловый ректификованный (л)	28	28	30	32	32
вода умягченная (л)	71,293	71,192	68,99	66,788	66,687
выводы	вкус разлажен, аромат вина отсутствует	вкус слаженный, замечен винный аромат	гармоничный винный вкус, ярко выражен аромат красного вина	вкус винный, резкий аромат красного вина	вкус с горчинкой, резкий навязчивый аромат красного вина.
Дегустационный балл по 10-ти бальной системе	8,1	9,2	9,5	9,1	8,0

Формула винаходу

Горькая настойка, содержащая спирт этиловый ректификованный, воду умягченную и сахарный сироп 65,8%-ный, отличающаяся тем, что дополнительно содержит ароматизатор "Розовое вино" D0614 фирмы "Буш Боак Аллен" при следующем соотношении ингредиентов в об. %:

ароматизатор "Розовое вино" D0614 фирмы "Буш Боак Аллен"	0,008 - 0,012
сахарный сироп 65,8%-ный	0,8 - 1,2
спирт этиловый ректификованный	28 -32
вода умягченная	остальное.

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2003, N 7, 15.07.2003. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

U A 2 4 7 2 9 C 2

U A 2 4 7 2 9 C 2