



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: **2005120034/13**, **28.06.2005**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
28.06.2005

(43) Дата публикации заявки: **10.01.2007**

(45) Опубликовано: **27.04.2007** Бюл. № 12

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: **RU 2137828 C1**, **20.09.1994**. **RU 2181762**
C1, **27.04.2002**. **Рецептуры ликеро-водочных**
изделий и водок, М.: Легкая и пищевая
промышленность, 1981, с.116.

Адрес для переписки:

173015, г.Великий Новгород, ул. А. Германа,
2, для Ю.И.Бобрышева

(72) Автор(ы):

Бобрышев Юрий Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Бобрышев Юрий Иванович (RU)

(54) НАСТОЙКА СЛАДКАЯ "ЛЮБАВА БРУСНИЧНАЯ"

(57) Реферат:

Изобретение может быть использовано в
ликероводочной промышленности. Настойка
сладкая содержит брусничный спиртованный морс I
и II сливов, черничный спиртованный морс I и II
сливов, лимонную кислоту, сахарный сироп 65,8%-
ный, коньяк, настой спиртованный растительного
сырья I и II сливов из листьев брусники, листьев
с цветоносными веточками клюквы, листьев мяты
перечной, листьев черники, водно-спиртовую
жидкость при следующем содержании
ингредиентов, л на 1000 дал готового продукта:
брусничный морс спиртованный I и II сливов 3750-

3850, черничный морс спиртованный I и II сливов -
49-51, настой спиртованный растительного сырья I
и II сливов - 49,5-50,5, коньяк - 95-105,
сахарный сироп 65,8%-ный - 1750-1800, лимонная
кислота - до 0,33-0,37 г/100 см³ и водно-спиртовая
жидкость - остальное до крепости купажа 20 об%.
Изобретение обеспечивает повышение
органолептических показателей настойки за счет
придания продукту новых органолептических
свойств - сложного аромата и вкуса, схожих с
ароматом и вкусом красного виноградного вина,
расширение ассортимента сладких настоек.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: **2005120034/13, 28.06.2005**

(24) Effective date for property rights: **28.06.2005**

(43) Application published: **10.01.2007**

(45) Date of publication: **27.04.2007 Bull. 12**

Mail address:

**173015, g.Velikij Novgorod, ul. A. Germana,
2, dlja Ju.I.Bobrysheva**

(72) Inventor(s):

Bobryshev Jurij Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Bobryshev Jurij Ivanovich (RU)

(54) **SWEET LIQUEUR "LJUBAVA BRUSNICHNAYA"**

(57) Abstract:

FIELD: liqueur and vodka industry.

SUBSTANCE: invention proposes sweet liqueur comprising cowberry alcoholized fruit juice of the I-st and II-d discharges, bilberry alcoholized fruit juice of the I-st and II-d discharges, citric acid, sugar syrup of the concentration 65.8%, cognac, alcoholized infusion of vegetable raw of the I-st and II-d discharges from cowberry leaves, cranberry leaves with flower-bearing spurs, peppermint leaves, bilberry leaves an aqueous-alcoholic liquid taken in the following ratio of components, l per 1000 dal of ready product: cowberry alcoholized fruit juice of the I-st and II-d discharges, 3750-3850; bilberry alcoholized fruit juice of the I-st and

II-d discharges, 49-51; alcoholized infusion of vegetable raw of the I-st and II-d discharges, 49.5-50.5; cognac, 95-105; sugar syrup of the concentration 65.8%, 1750-1800; citric acid, up to the concentration 0.33-0.37 g/100 cm³, and aqueous-alcoholic liquid, the balance, to provide the blend strength 20 vol.%. Invention provides enhancing organoleptic indices of liqueur based on conferring novel organoleptic properties to the end product - complex aroma and taste related with aroma and taste of red grape wine and expanding assortment of sweet liqueurs.

EFFECT: improved and valuable properties of liqueur.

3 ex

Изобретение относится к пищевой промышленности и может использоваться при производстве сладких настоек.

Известна настойка сладкая "Брусничная", описанная в книге "Рецептуры ликероводочных изделий и водок", Москва, "Легкая и пищевая промышленность", 1981, с.116. Для приготовления настойки используют брусничный спиртовой сок, морс черники, портвейн, коньяк, сахарный сироп, лимонную кислоту, спирт ректификованный "высшей очистки", воду.

Недостатком известной настойки является сложность ее технологии, т.к. для приготовления спиртового сока брусники необходимо дополнительное оборудование, в частности пресс для отжима, емкость-смеситель для спиртованного сока, специальная емкость для отстаивания спиртованного сока.

Кроме того, известная настойка имеет недостаточно высокие органолептические показатели, обусловленные небольшим количеством ингредиентов. При производстве настойки происходит потеря части ароматических веществ клюквы на различных стадиях технологического процесса, что снижает качество настойки.

Известна сладкая настойка, содержащая клюквенный морс I и II сливов, черничный морс I и II сливов, брусничный морс I и II сливов, ванилин, коньяк, сахарный сироп, лимонную кислоту и водно-спиртовую жидкость (патент РФ 2137828, кл. C12G 3/06, 1993). Эта известная настойка содержит около 30% сахарного сиропа концентрацией 65,8%.

Недостатком известной настойки является ее специфические органолептические свойства, обусловленные большим содержанием сахара в сочетании с запахом ванилина, что придает ей приторно сладкий вкус.

Эта известная настойка выбрана нами в качестве наиболее близкого аналога предлагаемого изобретения.

Технический результат предлагаемой настойки заключается в повышении органолептических показателей его за счет придания продукту новых органолептических свойств - уменьшения ее сладкости, а также сложного аромата и вкуса, схожих с ароматом и вкусом красного виноградного вина, расширении ассортимента сладких настоек. Выбранное нами количество содержания сахара в сочетании с вкусовыми свойствами ингредиентов обеспечило настойке аромат и вкус, схожие с ароматом и вкусом красного виноградного вина.

Технический результат достигается тем, что известная настойка сладкая, содержащая брусничный и черничный морсы спиртованные I и II сливов, лимонную кислоту, сахарный сироп 65,8%-ный, коньяк и водно-спиртовую жидкость, дополнительно содержит настой спиртованный растительного сырья I и II сливов из листьев брусники, листьев с цветоносными веточками клюквы, листьев мяты перечной, листьев черники, при следующем содержании ингредиентов, л на 1000 дал готового продукта:

Брусничный морс спиртованный I и II сливов	3750-3850
Черничный морс спиртованный I и II сливов	49-51
Настой спиртованный растительного сырья I и II сливов из листьев брусники, листьев с цветоносными веточками клюквы, листьев мяты перечной, листьев черники	49,5-50,5
Коньяк	95-105
Сахарный сироп 65,8%-ный	1750-1800
Лимонная кислота	до 0,33-0,37 г/100 см ³
Водно-спиртовая жидкость	остальное до крепости купажа 20 об%

Физико-химические показатели настойки

Крепость, %	20,0
Массовая концентрация общего экстракта, г/100 см ³	16,8

Массовая концентрация, сахара г/см³ 16,0
 Массовая концентрация кислот
 в пересчете на лимонную, г/100 см³ около 0,35

Органолептические

5

Цвет красный
 Вкус сложный схожий со вкусом красного виноградного вина
 Аромат сложный схожий с ароматом красного виноградного вина

10 Для приготовления сладкой настойки "Любава брусничная" используют следующее сырье: коньяк крепостью до 40-42%, спирт этиловый ректификованный "Люкс", воду питьевую естественную исправленную, свежую бруснику, сушеную чернику, листья брусники, листья с цветоносными веточками клюквы, листья мяты перечной, листья черники, лимонную кислоту, сахар.

15 Настойку готовят из этилового ректифицированного спирта Люкс, спиртованных морсов брусники и черники, спиртованной настойки растительного сырья (из листьев брусники, клюквы, мяты перечной, черники), коньяка, лимонной кислоты, сахара и исправленной воды.

Для приготовления настойки сладкой "Любава брусничная" применяют:

- спирт этиловый ректификованный "Люкс" по ГОСТ Р 51652-2000,
- 20 - воду питьевую естественную исправленную готовят согласно ГОСТ Р 51232-98 и СанПиН 2.1.4.1074-01 с жесткостью до 1 моль/м³ для естественной воды и до 0,36 моль/м³ для исправленной воды,
- сушеную чернику, приготовленную в соответствии с ГОСТ 3322-69,
- бруснику свежую по ГОСТ 20450-75,
- 25 - коньяк № по ГОСТ Р 51618-2000, прошедший государственную регистрацию в Минсельхозе России,
- бруснику (листья) по ГФ Х1 ст.27 или по ФС 42-1700-81 клюкву (листья с цветоносными веточками) по ГОСТ 21769-84,
- чернику (листья) по ФС 42-1609-86,
- 30 - мяту перечную (листья) по ГОСТ 23768-94,
- сахар-песок по ГОСТ 21-94,
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908-79.

При производстве настойки сладкой "Любава Брусничная" используют вспомогательные материалы, разрешенные учреждениями Роспотребнадзора к применению в
 35 ликероводочной промышленности.

Технологическая схема приготовления настойки включает приемку спирта, подготовку воды, приготовление спиртованных морсов брусники и черники, спиртованной настойки растительного сырья, сахарного сиропа, приготовление купажа и его корректировку, фильтрацию купажа и расфасовку готового продукта.

40 Для производства 1000 дал настойки сладкой "ЛЮБАВА БРУСНИЧНАЯ" используют сырье и материалы в соответствии с нижеизложенным.

1. Брусничный спиртованный морс приготавливают в соответствии с таблицей 3 Приложения IV Сборника Р 10-12399-99 "Рецептуры ликероводочных изделий и водок".

45 Крепость брусничного спиртованного морса составляет 25-26%. Массовая концентрация общего экстракта его равна 4,0 г/см³, массовая концентрация сахара 2,0 г/100 см³, массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную около 0,5 г/100 см³.

2. Черничный спиртованный морс приготавливают в соответствии с таблицей 3 Приложения IV Сборника Р 10-12399-99 "Рецептуры ликероводочных изделий и водок".

50 Крепость черничного спиртованного морса составляет 45-46%. Массовая концентрация общего экстракта его равна 11,4 г/см³, массовая концентрация сахара около 6,8 г/100 см³, массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную около 0,8 г/100 см³.

4. Приготовление спиртованного настоя растительного сырья

Для приготовления этого настоя берут листья брусники, листья с цветоносными

веточками клюквы, листья мяты перечной, листья черники в следующем количестве:

листья брусники 0,5 кг

листья с цветоносными веточками клюквы 0,5 кг

листья мяты перечной, 0,5 кг

5 листья черники, 0,3 кг

затем двукратно заливают их водно-спиртовым раствором: 1 залив осуществляют 36 л водно-спиртового раствора крепостью 50% и настаивают в течение 5 суток. Из этого количества получают 25 л настоя 1 слива крепостью 48%. После чего сырье заливают повторно 25 л водно-спиртовой жидкости крепостью 42% и настаивают в течение 5 суток.

10 Настой 2 слива составляет 25 л крепостью 42%. Общее количество настоя составляет 50 л крепостью 45-46%.

Настойку готовят следующим образом

В купажный чан эмалированный или из нержавеющей стали, снабженный механической мешалкой, вначале вносят брусничный и черничный спиртованные морсы, спиртованный
15 настой растительного сырья, коньяк, часть воды, затем последовательно спирт, воду, сахарный сироп с концентрацией 65,8%, лимонную кислоту, растворенную в исправленной воде, и воду для окончательного доведения купажа до заданного объема.

Перемешивание купажа производят периодически после внесения каждой составной части в течение 3-5 минут, а после окончания купаживания в течение 15-30 минут.

20 После составления купажа отбирают среднюю пробу для анализа. При несоответствии приготовленного купажа рецептуре по любому из показателей его корректируют внесением требующихся компонентов.

После повторного перемешивания купаж снова анализируют.

25 Готовый купаж настойки сладкой перед фильтрованием выдерживают в купажном чане 3-4 часа.

Затем производят фильтрование купажа настойки сладкой "ЛЮБАВА БРУСНИЧНАЯ" на фильтр-прессе с использованием в качестве фильтрующего материала фильтр-картона марки "КТФ-1 П" или "Т" по ГОСТ 12290-89, других марок фильтр-картона и фильтрующих материалов, разрешенных учреждениями Роспотребнадзора к применению в

30 ликероводочной промышленности.

Средняя скорость фильтрования настойки сладкой 35-45 дал/ч.

Пример 1

По вышеописанной технологии приготовлен купаж, ингредиенты которого были взяты в следующих количествах, л на 1000 дал готового продукта:

35	Брусничный морс спиртованный I и II сливов	3850
	Черничный морс спиртованный I и II сливов	51
	Настой спиртованный растительного сырья I и II сливов из	
	листьев брусники, листьев с	
40	цветоносными веточками клюквы,	
	листьев мяты перечной,	
	листьев черники	49,5
	Коньяк	95
	Сахарный сироп 65,8%-ный	1750
	Лимонная кислота	до 0,33 г/100 см ³
45	Водно-спиртовая жидкость	остальное до крепости купажа 20 об%

Органолептические показатели: цвет - красный, аромат и вкус - сложные, схожие с ароматом и вкусом красного виноградного вина.

Пример 2

50 По вышеописанной технологии приготовлен купаж, ингредиенты которого были взяты в следующих количествах, л на 1000 дал готового продукта:

Брусничный морс спиртованный I и II сливов	3800
Черничный морс спиртованный I и II сливов	50

5	Настой спиртованный растительного		
	Сырья I и II сливов из		
	листьев брусники, листьев с		
	цветоносными веточками клюквы,		
	листьев мяты перечной,		
10	листьев черники	50	
	Коньяк	100	
	Сахарный сироп 65,8%-ный	1770	
	Лимонная кислота	до 0,35 г/100 см ³	
	Водно-спиртовая жидкость	остальное до крепости	
		купажа 20 об%	

Органолептические показатели: цвет - красный, аромат и вкус - сложные, схожие с ароматом и вкусом красного виноградного вина.

Пример 3

15 По вышеописанной технологии приготовлен купаж, ингредиенты которого были взяты в следующих количествах, л на 1000 дал готового продукта:

20	Брусничный морс спиртованный I и II сливов	3750	
	Черничный морс спиртованный	50	
	I и II сливов	49	
	Настой спиртованный растительного		
	сырья I и II сливов из		
25	листьев брусники, листьев с		
	цветоносными веточками клюквы,		
	листьев мяты перечной,		
	листьев черники	50,5	
	Коньяк	105	
30	Сахарный сироп 65,8%-ный	1800	
	Лимонная кислота	До 0,37 г/100 см ³	
	Водно-спиртовая жидкость	остальное до крепости	
		купажа 20 об%	

Органолептические показатели: цвет - красный, аромат и вкус - сложные, схожие с ароматом и вкусом красного виноградного вина.

Формула изобретения

35 Настойка сладкая, содержащая брусничный и черничный морсы спиртованные I и II сливов, лимонную кислоту, сахарный сироп 65,8%-ный, коньяк и водно-спиртовую жидкость, отличающаяся тем, что дополнительно настойка содержит настой спиртованный растительного сырья I и II сливов из листьев брусники, листьев с цветоносными веточками клюквы, листьев мяты перечной, листьев черники при следующем содержании ингредиентов, л на 1000 дал готового продукта:

40	Брусничный морс		
	спиртованный I и II сливов	3750-3850	
	Черничный морс спиртованный I и II сливов	49-51	
	Настой спиртованный растительного		
	сырья I и II сливов из		
45	листьев брусники, листьев с		
	цветоносными веточками клюквы,		
	листьев мяты перечной,		
	листьев черники	49,5-50,5	
	Коньяк	95-105	
50	Сахарный сироп 65,8%-ный	1750-1800	
	Лимонная кислота	до 0,33-0,37 г/100 см ³	
	Водно-спиртовая жидкость	Остальное до крепости	
		купажа 20 об. %	