



MD 3732 G2 2008.10.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat  
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **3732** (13) **G2**  
(51) Int. Cl.: *C12G 3/04* (2006.01)  
*C12G 3/06* (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

<p>(21) Nr. depozit: a 2008 0083 (22) Data depozit: 2008.03.25</p>	<p>(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2008.10.31, BOPI nr. 10/2008</p>
<p>(71) Solicitant: SIRGHI Constantin, MD (72) Inventatori: SIRGHI Constantin, MD; CARPOV Sofroni, MD; SCLIFOS Aliona, MD (73) Titular: SIRGHI Constantin, MD</p>	

(54) **Compoziție de lichior special amar**

(57) **Rezumat:**

1  
Invenția se referă la industria lichiorurilor și a rachiurilor, și anume la o compoziție de lichior special amar.

Compoziția, conform invenției, conține maceratul hidroalcoolic nr. 1 de la prima și a doua scurgere, obținut din mentă (frunze și vârfurile tulpinilor), sunătoare (frunze și vârfurile înfloritoare ale tulpinilor), sovarf (varfurile înfloritoare ale tulpinilor), cimbrisor (vârfurile înfloritoare ale tulpinilor), mure (frunze și vârfurile tulpinilor), pelin (frunze și vârfurile tulpinilor), roiniță (frunze și vârfurile tulpinilor), pelin aromat (frunze și vârfurile

2  
5 tulpinilor), salvie (frunze și vârfurile tulpinilor), tei (flori), iarbă-mare (rădăcini) și imbir (rădăcini); maceratul hidroalcoolic nr. 2 de la prima și a doua scurgere, obținut din coriandru, scorțișoară, cuișoare, coajă de portocală-amară, portocală și mandarine; morsuri din fructe uscate de măceș, păducel, scoruș roșu; morsuri din fructe proaspete de caise, cireșe, căpșune, vișine, coarne, poamă; caramel, distilat de vin, sirop de zahăr, alcool etilic rafinat de purificare superioară și apă dedurizată.

15 Revendicări: 1

MD 3732 G2 2008.10.31

# MD 3732 G2 200.10.31

3

## Descriere:

Invenția se referă la industria lichiorurilor și a rachiurilor, și anume la o compoziție de lichior special amar.

5 Se cunoaște o compoziție de lichior special amar, care conține sucuri de vișină și mere alcoolizate, mors de scoruș de la prima și a doua scurgere, macerate hidroalcoolice de la prima și a doua scurgere din următoarea materie primă: imortelă, muguri de mesteacăn, sovârf, sulfină, iarba-zimbrului, sunătoare, pufuliță, mentă, pătlagină, muguri de anin, pelin, mușetel, coada-șoricelului, ceagă, odolean, anghelică, iarbă-mare, cuișoare, cardamon, scorțișoară, galanga și coriandru, alcool etilic rectificat și apă potabilă dedurizată [1].

10 Dezavantajul acestui lichior este aroma și gustul nearmonioase din cauza cantităților mari de macerate alcoolice ale materiei prime, lipsa plenitudinii gustului și a postgustului îndelungat.

15 Se mai cunoaște lichiorul special amar, ce conține mors de măceș și de prune uscate de la prima și a doua scurgere, miere naturală, macerate hidroalcoolice de la prima și a doua scurgere de sunătoare, flori de tei, cafea, cinci-degete, pelin, pătrunjel, sulfină, mentă, rădăcini de galanga, scorțișoară, cuișoare, vanilie, imbir, muguri de pin, coajă de lămâie, ienibahar, anason, propolis, caramel, alcool etilic rectificat de curățare superioară și apă potabilă dedurizată.

Dezavantajul acestui lichior este aroma și gustul nearmonioase din cauza cantităților mari de infuzii alcoolice ale materiei prime, lipsa plenitudinii gustului și a postgustului îndelungat.

20 Cea mai apropiată de soluția propusă este compoziția de lichior special amar, care conține infuzii hidrosolubile de ardei iute, piper negru, mentă, cimbrisor, ienibahar, soluție hidrosolubilă de miere de albine, caramel, alcool etilic și apă dedurizată [3].

Dezavantajul acestui lichior este gustul iute amar foarte pronunțat din cauza conținutului mare de infuzii din ardei iute și piper negru.

25 Problema pe care o rezolvă invenția propusă este lărgirea asortimentului de lichioruri speciale amare din materie primă autohtonă, precum și sporirea indicilor organoleptici ai produsului final.

30 Problema se soluționează prin aceea că lichiorul special amar conține maceratul hidroalcoolic nr. 1 de la prima și a doua scurgere, obținut din mentă (frunze și vârfurile tulpinilor), sunătoare (frunze și vârfurile înfloritoare ale tulpinilor), sovârf (vârfurile înfloritoare ale tulpinilor), cimbrisor (vârfurile înfloritoare ale tulpinilor), mure (frunze și vârfurile tulpinilor), pelin (frunze și vârfurile tulpinilor), roiniță (frunze și vârfurile tulpinilor), pelin aromat (frunze și vârfurile tulpinilor), salvie (frunze și vârfurile tulpinilor), tei (flori), iarbă-mare (rădăcini) și imbir (rădăcini); maceratul hidroalcoolic nr. 2 de la prima și a doua scurgere, obținut din coriandru, scorțișoară, cuișoare, coajă de portocală-amară, portocală și mandarine; morsuri din fructe uscate de măceș, păducel, scoruș roșu; morsuri din fructe proaspete de caise, cireșe, căpșune, vișine, coarne, poamă; caramel, distilat de vin, sirop de zahăr, alcool etilic rafinat de purificare superioară și apă dedurizată în următorul raport al componentelor, L la 1000 dal de produs finit:

maceratul hidroalcoolic nr. 1	410,0...412,0
maceratul hidroalcoolic nr. 2	145,0...146,0
morsuri din fructe proaspete	514,0...515,0
morsuri din fructe uscate	375,0...376,0
caramel, kg	120,0...122,0
distilat de vin	450,0...500,0
sirop de zahăr 70%	1096,0...1100,0
alcool etilic și apă dedurizată	restul, până la tăria cupajului de 40,0±0,2% vol.,

totodată, pentru obținerea maceratului nr. 1 ingredientele se utilizează în următorul raport, kg la 1000 dal:

mentă	1,2...2,0
sunătoare	10,0...20,0
sovârf	10,0...20,0
cimbrisor	0,4...0,6
mure	0,2...0,4
pelin	0,4...0,6
roiniță	2,0...3,0
pelin aromat	0,2...0,4
salvie	0,1...0,2
tei	20,0...32,0
40 iarbă-mare	0,2...0,4
imbir	10,0...20,0;

## MD 3732 G2 200.10.31

4

pentru obținerea maceratului nr. 2 ingredientele se utilizează în următorul raport, kg la 1000 dal:

coriandru	0,2...0,4
scorțișoară	0,2...0,6
cuișoare	0,2...0,6
coajă de portocală-amară	1,0...2,0
coajă de portocală	0,2...0,4
coajă de mandarine	0,2...0,4;

5 pentru obținerea morsurilor din fructe uscate ingredientele se utilizează în următorul raport, kg la 1000 dal:

măceș	2,0...8,0
păducel	30,0...40,0
scoruș roșu	4,0...10,0;

pentru obținerea morsurilor din fructe proaspete ingredientele se utilizează în următorul raport, kg la 1000 dal:

caise	6,0...18,0
cireșe	12,0...20,0
căpșune	12,0...20,0
vișine	10,0...16,0
coarne	10,0...20,0
poamă	12,0...20,0.

10 Rezultatul invenției constă în extinderea asortimentului de lichioruri speciale amare cu utilizarea materiei prime autohtone, obținerea unui produs cu proprietăți organoleptice nutritive înalte pe contul majorării volumului de morsuri din fructe uscate și proaspete.

15 Rezultatul se obține grație faptului că în lichiorul special amar propus se folosește combinația maceratelor nr. 1 și 2, a morsurilor din fructe uscate și proaspete. Pentru pregătirea băuturii se folosește, în general, materie primă raionată. Combinarea ingredientelor în lichiorul special amar permite de a extinde asortimentul unor asemenea lichioruri. Ingredientele naturale cu un conținut specific de substanțe permite de a îmbogăți acest lichior. Acțiunea sinergică a ingredientelor utilizate în combinație sporește proprietățile lor, ceea ce permite de a-i acorda lichiorului o culoare maro-vișinie, un gust armonios, picant, corpolent, foarte astringent, puțin pronunțat de migdal. Punctajul la degustare a fost de 9,78. Lichiorul posedă valoare biologică și proprietăți profilactice înalte, condiționate de ingredientele incluse în componența lui.

20 Procedul de preparare a lichiorului special amar se realizează în felul următor.

25 Preliminar materia primă se mărunțește și se macerează după grupele de materie primă la temperatura de 16...24°C. Maceratele nr. 1 și 2 de la prima și a doua scurgere se pregătesc prin turnarea de două ori a soluției hidroalcoolice peste materia primă. Pentru pregătirea maceratului nr. 1 peste materia primă mai întâi se toarnă o soluție hidroalcoolică cu tăria de 50% vol. în raport de 1:1 și se macerează timp de 10...15 zile. După macerare se efectuează prima scurgere a lichidului, iar peste materia primă din nou se toarnă o soluție hidroalcoolică de 40% vol. în raport de 1:10 și se macerează timp de 7...10 zile cu amestecare în fiecare zi.

30 Maceratele de la prima și a doua scurgere se amestecă și se folosesc pentru cupajare ca maceratul nr. 1.

35 Pentru pregătirea maceratului nr. 2 fiecare ingredient se infuzează aparte. Macerarea se efectuează de două ori. Inițial se toarnă soluție hidroalcoolică cu tăria de 70% vol. în raport de 1:10 și se macerează timp de 20 de zile cu amestecare peste fiecare 3...4 zile. După obținerea primului extract se toarnă din nou peste materia primă o soluție hidroalcoolică de 50% vol. și se macerează timp de 10 zile cu amestecare peste fiecare 3...4 zile. Maceratele de la prima și a doua scurgere se amestecă și se folosesc pentru cupajare.

Pregătirea morsurilor din fructe uscate și proaspete se efectuează în conformitate cu instrucțiunile tehnologice in vigoare.

40 Lichiorul special amar se pregătește prin cupajarea componentelor: maceratul nr. 1, maceratul nr. 2, morsurile din fructe uscate și proaspete, caramel, distilat de vin, sirop de zahăr 70%, alcool etilic rectificat de purificare superioară și apă dedurizată. Tăria produsului finit este de 40,0±0,2% vol. Cupajul se lasă pentru a se odihni cel puțin 10 zile. Apoi cupajul se stabilizează cu frig, se filtrează și se îmbuteliază.

45 Ingredientele, care intră în componența băuturii, se utilizează în următorul raport, în kg la 1000 dal de produs finit:

# MD 3732 G2 200.10.31

5

## Maceratul nr. 1:

mentă (frunze și vârfurile tulpinilor)	1,2...2,0
sunătoare (frunze și vârfurile înfloritoare ale tulpinilor)	10,0...20,0
sovarf (varfurile înfloritoare ale tulpinilor)	10,0...20,0
cimbrișor (vârfurile înfloritoare ale tulpinilor)	0,4...0,6
mure (frunze și vârfurile tulpinilor)	0,2...0,4
pelin (frunze și vârfurile tulpinilor)	0,4...0,6
roiniță (frunze și vârfurile tulpinilor)	2,0...3,0
pelin aromat (frunze și vârfurile tulpinilor)	0,2...0,4
salvie (frunze și vârfurile tulpinilor)	0,1...0,2
tei (flori)	20...32
iarbă-mare (rădăcini)	0,2...0,4
imbir (rădăcini)	10...20.

## Maceratul nr. 2:

coriandru	0,2...0,4
scorțișoară	0,2...0,6
cuișoare	0,2...0,6
coajă de portocală-amară	1,0...2,0
coajă de portocală	0,2...0,4
coajă de mandarine	0,2...0,4.

## Morsuri din fructe uscate:

măceș (fructe)	2,0...8,0
păducel (fructe)	30,0...40,0
scoruș roșu (fructe)	4,0...10,0.

## Morsuri din fructe proaspete:

caise	6,0...18,0
cireșe	12,0...20,0
căpșune	12,0...20,0
vișine	10,0...16,0
coarne	10,0...20,0
poamă	12,0...20,0.

### Exemplul 1

Ingredientele incluse în componența lichiorului, se utilizează în următorul raport, în kg la 1000 dal de produs finit:

maceratul nr. 1 de la prima și a doua scurgere	412,0
maceratul nr. 2 de la prima și a doua scurgere	145,0
mors din fructe proaspete	514,0
mors din fructe uscate	376,0
caramel	122,0
distilat de vin	450,0
sirop de zahăr 70%	1096,0
alcool etilic rafinat de purificare superioară	3435,0
apă dedurizată	3435,0.

Tăria băuturii obținute este de 40,1% vol.

Pentru obținerea maceratului nr. 1 se folosesc ingredientele în următorul raport, kg la 1000 dal:

mentă	2,0
sunătoare	10,0
sovarf	20,0
cimbrișor	0,6
mure	0,2
pelin	0,6
roiniță	2,0
pelin aromat	0,4
salvie	0,1
tei	32,0
iarbă-mare	0,2

## MD 3732 G2 200.10.31

6

imbir 10,0.

Pentru obținerea maceratului nr. 2 se folosesc ingredientele în următorul raport, kg la 1000 dal:

coriandru	0,4
scorțișoară	0,6
cuișoare	0,6
coajă de portocală-amară	2,0
coajă de portocală	0,4
coajă de mandarine	0,2.

Pentru obținerea morsurilor din fructe uscate se folosesc ingredientele în următorul raport, kg la 1000 dal:

măceș	2,0
păducel	30,0
scoruș roșu	4,0.

5 1000 dal: Pentru obținerea morsurilor din fructe proaspete se folosesc ingredientele în următorul raport, kg la

caise	6,0
cireșe	20,0
căpșune	12,0
vișine	10,0
coarne	20,0
poamă	12,0.

### Exemplul 2

Ingredientele incluse în componența lichiorului, se utilizează în următorul raport, în kg la 1000 dal de produs finit:

maceratul nr. 1 de la prima și a doua scurgere	412,0
maceratul nr. 2 de la prima și a doua scurgere	145,0
mors din fructe proaspete	514,0
mors din fructe uscate	376,0
caramel	122,0
distilat de vin	450,0
sirop de zahăr 70%	1096,0
alcool rectificat	3435,0
apă dedurizată	3435,0.

Tăria băuturii obținute este de 39,9% vol.

Pentru obținerea maceratului nr. 1 se folosesc ingredientele în următorul raport, kg la 1000 dal:

mentă	2,0
sunătoare	10,0
sovarf	20,0
cimbrișor	0,6
mure	0,2
pelin	0,6
roiniță	2,0
pelin aromat	0,4
salvie	0,1
tei	32,0
iarbă-mare	0,2
imbir	10,0.

10 Pentru obținerea maceratului nr. 2 se folosesc ingredientele în următorul raport, kg la 1000 dal:

coriandru	0,4
scorțișoară	0,6
cuișoare	0,6
coajă de portocală-amară	2,0
coajă de portocală	0,4
coajă de mandarine	0,2.

Pentru obținerea morsurilor din fructe uscate se folosesc ingredientele în următorul raport, kg la 1000 dal:

măceș	8,0
păducel	40,0
scoruș roșu	10,0.

Pentru obținerea morsurilor din fructe proaspete se folosesc ingredientele în următorul raport, kg la 1000 dal:

## MD 3732 G2 200.10.31

7

caise	18,0
cireșe	12,0
căpșune	20,0
vișine	16,0
coarne	10,0
poamă	20,0.

### (57) Revendicări:

- 5 Compoziție de lichior special amar, ce conține maceratul hidroalcoolic nr. 1 de la prima și a doua scurgere, obținut din mentă (frunze și vârfurile tulpinilor), sunătoare (frunze și vârfurile înfloritoare ale tulpinilor), sovârf (vârfurile înfloritoare ale tulpinilor), cimbrisor (vârfurile înfloritoare ale tulpinilor), mure (frunze și vârfurile tulpinilor), pelin (frunze și vârfurile tulpinilor), roiniță (frunze și vârfurile tulpinilor), pelin aromat (frunze și vârfurile tulpinilor), salvie (frunze și vârfurile tulpinilor), tei (flori),  
10 iarbă-mare (rădăcini) și imbir (rădăcini); maceratul hidroalcoolic nr. 2 de la prima și a doua scurgere, obținut din coriandru, scorțișoară, cuișoare, coajă de portocală-amară, portocală și mandarine; morsuri din fructe uscate de măceș, păducel, scoruș roșu; morsuri din fructe proaspete de caise, cireșe, căpșune, vișine, coarne, poamă; caramel, distilat de vin, sirop de zahăr, alcool etilic rafinat de purificare superioară și apă dedurizată în următorul raport al componentelor, L la 1000 dal de produs finit:

15

maceratul hidroalcoolic nr. 1	410,0...412,0
maceratul hidroalcoolic nr. 2	145,0...146,0
morsuri din fructe proaspete	514,0...515,0
morsuri din fructe uscate	375,0...376,0
caramel, kg	120,0...122,0
distilat de vin	450,0...500,0
sirop de zahăr 70%	1096,0...1100,0
alcool etilic și apă dedurizată	restul, până la tăria cupajului de 40,0±0,2% vol.,

totodată, pentru obținerea maceratului nr. 1 ingredientele se utilizează în următorul raport, kg la 1000 dal:

mentă	1,2...2,0
sunătoare	10,0...20,0
sovârf	10,0...20,0
cimbrisor	0,4...0,6
mure	0,2...0,4
pelin	0,4...0,6
roiniță	2,0...3,0
pelin aromat	0,2...0,4
salvie	0,1...0,2
tei	20,0...32,0
iarbă-mare	0,2...0,4
imbir	10,0...20,0;

20

pentru obținerea maceratului nr. 2 ingredientele se utilizează în următorul raport, kg la 1000 dal:

coriandru	0,2...0,4
scorțișoară	0,2...0,6
cuișoare	0,2...0,6
coajă de portocală-amară	1,0...2,0
coajă de portocală	0,2...0,4
coajă de mandarine	0,2...0,4;

# MD 3732 G2 200.10.31

8

pentru obținerea morsurilor din fructe uscate ingredientele se utilizează în următorul raport, kg la 1000 dal:

măceș	2,0...8,0
păducel	30,0...40,0
scoruș roșu	4,0...10,0;

5

pentru obținerea morsurilor din fructe proaspete ingredientele se utilizează în următorul raport, kg la 1000 dal:

caise	6,0...18,0
cireșe	12,0...20,0
căpșune	12,0...20,0
vișine	10,0...16,0
coarne	10,0...20,0
poamă	12,0...20,0.

10

## (56) Referințe bibliografice:

1. RU 2148632 C1 2000.05.10
2. Рецептуры ликероводочных изделий и водок. Москва, Легкая и пищевая промышленность, 1981, с.239-241
3. MD 3452 B1 2007.12.31

**Director adjunct Departament:**

GUȘAN Ala

**Examinator:**

COLESNIC Inesa

**Redactor:**

LOZOVANU Maria