



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24601 (13) C2

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(54) ГОРІЛКА "БОГДАН"

(21) 97063214

(22) 27.06.1997

(24) 15.02.2001

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Колесник Юрій Миколайович, Ляшенко Віталій
Григорович(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІ-
ДАЛЬНІСТЮ "НОВІ МІКРО ТЕХНОЛОГІЇ"(56) Горілка "Січеславська". Рецептури лікєро-
горілочаних напоїв і горілох, Київ, 1994 р., с. 260.(57) Водка, содержащая спирт этиловый ректи-
фицированный, воду умягченную, сахар, лимон-
ную кислоту, отличающаяся тем, что дополни-
тельно содержит мед натуральный, при сле-
дующем соотношении ингредиентов в об. %:

сахар	0,1 - 0,3
лимонная кислота	0,001 - 0,003
мед натуральный	0,03 - 0,07
спирт этиловый ректифици- рованный	39 - 41
вода умягченная	остальное

Изобретение относится к пищевой промыш-
ленности, а именно, к ликеро-водочному произ-
водству, к составам водок.

Наиболее близкой по составу является вод-
ка, содержащая на 1000 дал:

Наименование	Единица измерения	Количество
спирт этиловый ректифицированный «Экстра»	дм ³	из расчета на крепость
вода умягченная питьевая	дм ³	купажа
сахарный сироп 65,8%-ный	дм ³	40% об.
лимонная кислота	кг	12,0
		0,1

По указанной рецептуре получают водку с
крепостью 40 % об., с мягким вкусом и харак-
терным водочным ароматом.

Недостатками указанной водки являются
монотонный неопределенный вкус и неори-
гинальный водочный аромат.

В основу изобретения поставлена задача
создания водки с высокими органолептическими
показателями, а именно - без горечи и ароматом

цветочно-медовым, путем подбора соответствую-
щих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что
водка, содержащая спирт этиловый ректифици-
рованный, воду умягченную, сахар, лимонную кис-
лоту, согласно изобретению дополнительно со-
держит мед натуральный, при следующем соотно-
шении ингредиентов в об. %.

сахар	0,1-0,3
лимонная кислота	0,001-0,003
мед натуральный	0,03-0,07
спирт этиловый ректифицированный	39-41
вода умягченная	остальное

Благодаря сочетанию ингредиентов в водоч-
ном изделии, таких как сахар и лимонная кислота,

во вкусе пропадает жгучесть, свойственная креп-
ким алкогольным напиткам и из-за содержания

меда появляется облагораживающий цветочно-медовый тон в аромате, а совместно со спиртом этиловым ректифицированным и водой умягченной получаем водку с вкусом без свойственной крепким напиткам горечи и ароматом цветочно-медовым

Водка готовится следующим образом

Первоначально приготавливают сортировку крепостью около 39 % об - воду со спиртом этиловым ректифицированным, которую подвергают очистке и фильтрации через колонны с активированным углем, затем вводят сахар в виде сахарного сиропа, 65,8%-го приготовленного заранее из расчетного количества воды и лимонную кислоту, растворенную в 10-ти кратном количестве умягченной воды, взятой из общего расчетного количества. Затем вводят мед, который растворяют в 10-ти кратном количестве сортировки, взятой из общего объема. Купаж тщательно перемешивают и фильтруют, затем проводят лабораторные исследования и, при необходимости, уточняют крепость водки, добавляя расчетное количество спирта в зависимости от температуры окружающей среды.

Пример конкретного выполнения

В купажи чан объемом 100 л вносят спирт этиловый ректифицированный в количестве 40 л и воду питьевую умягченную в количестве 59,798 л и готовят сортировку - водно-спиртовую смесь, которую пропускают через угольные фильтры для очистки. Затем вводят сахар в виде сахарного си-

ропа 65,8 %-го, приготовленного заранее из расчетного количества воды и сахара в количестве 0,15 кг, и лимонную кислоту в количестве 0,002 кг, растворенную в 10-ти кратном количестве умягченной воды, взятой из общего расчетного количества. Затем вводят мед, в количестве 0,05 кг, который растворяют в 10-ти кратном количестве сортировки, взятой из общего объема. Потом раствор тщательно перемешивают и фильтруют, после чего лабораторно определяют физико-химические показатели, а именно крепость купажа, и, в случае необходимости, уточняют ее, добавляя необходимое количество спирта этилового ректифицированного в зависимости от температуры окружающей среды, и проводят органолептическую оценку напитка. Готовый продукт направляют на розлив.

По указанной рецептуре получают водку особую крепостью 40 % об с вкусом без свойственной крепким напиткам горечи и ароматом цветочно-медовым.

Дегустационная оценка по 10-бальной системе - 9,5

Было проведено ряд других примеров, аналогичных данному, и результаты занесены в таблицу. Из таблицы видно, что лучшими являются примеры 2, 3, 4. Примеры 1 и 5 отрицательны, что подтверждают низкие дегустационные оценки.

Водка особая готовится промышленным способом на базе имеющегося на ликеро-водочном предприятии оборудования.

Примеры ингредиенты на 100л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
сахар (кг)	0,08	0,10	0,15	0,20	0,22
лимонная кислота (кг)	0,0005	0,0010	0,0020	0,0030	0,0035
мед натуральный (кг)	0,02	0,03	0,05	0,07	0,08
спирт этиловый ректифицированный (л)	39	39	40	41	41
вода питьевая умягченная (л)	60,8995	60,8690	59,7980	58,7270	58,6965
ВЫВОДЫ	вкус разлажен, присутствует характерная водочная го- речь, аромат слабый водоч- ный	вкус нежный цветочно- медовый, во- дочная горечь отсутствует, аромат цветоч- но-медовый	вкус гармо- ничный цве- точно- медовый, горечь отсут- ствует, аро- мат цветочно- медовый	вкус яркий цветочно- медовый, го- речь отсутст- вует, аромат цветочно- медовый	вкус резкий приторный, горечь отсут- ствует, сильный цветочно- медовый аромат
Дегустационная оценка по 10-бальной системе	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7

Тираж 50 экз

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3 - 72 - 89 (03122) 2 - 57 - 03

№ 398