



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 24602

(13) C2

(51) 6 C12G3/06

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

(54) ГОРІЛКА "XXI ВЕК"

(21) 97063215

(22) 27.06 1997

(24) 15.02 2001

(46) 15.02 2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Колесник Юрий Миколайович, Ляшенко Віталій Григорович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "НОВІ МІКРО ТЕХНОЛОГІЇ"

(56) Горілка "Казино" Рецептuri лікєро-горілочаних напоїв і горілок, Київ, 1994 р., с. 255.

(57) Водка, содержащая спирт этиловый ректифицированный, воду умягченную и карбоновую соль, отличающаяся тем, что дополнительно содержит сахар, а в качестве карбоновой соли содержит калий углекислый, при следующем соотношении ингредиентов в об. %

калий углекислый	0,0002 - 0,0008
сахар	0,2 - 0,24
спирт этиловый ректифицированный	39 - 41
вода умягченная	остальное.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ликеро-водочному производству, к составам водок

Наиболее близкой по составу является водка, содержащая на 1000 дал

Наименование	Единица измерения	Количество
гидрокарбонат натрия	кг	0,7
лимонная кислота	кг	0,8
спирт этиловый ректифицированный «Экстра» и вода питьевая умягченная	дм ³	из расчета на крепость купажа 40% об

По указанной рецептуре получают водку с крепостью 40 % об., с вкусом мягким, свойственным водке и характерным водочным ароматом

Недостатками указанной водки являются общеизвестный без запоминающейся потребителю оригинальности монотонный вкус и водочный аромат

В основу изобретения поставлена задача создания водки с высокими органолептическими показателями, а именно мягким вкусом и ароматом, без свойственной крепким алкогольным

напиткам горечи и без резкого спиртового аромата, путем подбора соответствующих компонентов в соответствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что водка, содержащая спирт этиловый ректифицированный, воду умягченную и карбоновую соль согласно изобретению дополнительно содержит сахар, а в качестве карбоновой соли содержит калий углекислый, при следующем соотношении ингредиентов в об. % :

калий углекислый	0,0002-0,0008
сахар	0,2-0,24
спирт этиловый ректифицированный	39-41
вода умягченная	остальное

Благодаря сочетанию ингредиентов в водочном изделии, таких как калий углекислый, сов-

местно с сахаром, который также умягчает резкую горечь напитка, спиртом этиловым ректифици-

рованным и водой умягченной получаем водку с мягким вкусом без свойственной крепким алкогольным напиткам горечи и без резкого спиртового аромата

Именно калий углекислый, находясь в спирте этиловом соединяясь с этанолом снимает в спирте специфическую горечь, а ионы K^+ наполняют напиток необходимыми для жизнедеятельности, в частности, для работы сердца человека, калийными макроэлементами. При этом спиртовой раствор теряет свой резкий спиртовой аромат

Водка готовится следующим образом

Первоначально приготавливают сортировку крепостью около 39 % об - воду умягченную со спиртом этиловым ректифицированным высшей очистки, которую подвергают очистке на угольных колоннах, затем вводят растворенный в 10-тикратном количестве воды, взятой из общего количества, калий углекислый, после чего вводят предварительно растворенный во взятой из общего количества воде сахар в виде сахарного сиропа 65,8 %-ного, 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 купажный чан объемом 100л вносят спирт этиловый ректифицированный в количестве 40л и воду питьевую умягченную в количестве 59,7795л и готовят сортировку - водно-спиртовую смесь, ко-

торую пропускают через угольные фильтры для очистки. Затем вводят калий углекислый, предварительно растворенный в 10-тикратном количестве питьевой умягченной воды, взятой из общего количества. После тщательного перемешивания вводят предварительно растворенный во взятой из общего количества питьевой умягченной воды сахар в виде сахарного сиропа 65,8 %-ного. 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 мягким вкусом без свойственной крепким алкогольным напиткам горечи и без резкого спиртового аромата

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 100 л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
калий углекислый (кг)	0,0001	0,0002	0,0005	0,0008	0,0010
сахар (кг)	0,19	0,20	0,22	0,24	0,25
спирт этиловый ректифицированный (л)	39	39	40	41	41
вода питьевая умягченная (л)	60,8099	60,7998	59,7795	58,7592	58,7490
ВЫВОДЫ	вкус водочный, со свойственной крепким алкогольным напиткам горечью, аромат водочный	вкус мягкий водочный, водочная горечь отсутствует, аромат умягченный водочный	мягкий, гармоничный водочный вкус, горечь отсутствует, аромат мягкий водочный	вкус мягкий водочный, водочная горечь отсутствует, аромат мягкий водочный	вкус разлажен, водочная горечь отсутствует, аромат неопределенный с водочным оттенком
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