



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 24784

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

## ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "ДРЕВЛЯНСЬКА"

(21) 97074066

(22) 19.11.1997

(24) 15.11.2001

(46) 15.11.2001, Бюл. № 10, 2001 р.

(72) Юргіт Ігор Антонович, Субін Володимир Захарович, Ткаченко Світлана Станіславівна, Яронна Марія Марківна

(73) ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО ЖИТОМИРСЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНІЙ ЗАВОД, UA

(56) Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. - С. 273

(57) Композиція інгредієнтів для горілки особливої, яка містить водно-спиртову рідину та цукор, яка відрізняється тим, що вона додатково містить ароматний спирт березової бруньки при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт березової бруньки, л	15-25;
цукор, кг	14-16;
водно-спиртова рідина	рі-решта.

Винахід відноситься до галузі виробництва алкогольних напоїв, зокрема, горілки особливої, і може бути використаний в лікєро-горілчаній промисловості.

Найбільш близькою до композиції, є композиція інгредієнтів для горілки особливої "Виру-Валге", яка містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну виправлену та цукор при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки, л,	спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40%;
вода питна виправлена, л	30.
цукор, кг	

Проте цукор, надаючи м'якість, не забезпечує горілці особливої "Виру-Валге" характерного смаку та аромату, які дозволили б надати продукту властивості, відрізняючи його від аналогічного продукту.

В основу винаходу поставлено задачу створення горілки особливої, в якій шляхом введення нових інгредієнтів і зміни відсоткового змісту відомих, одержують новий фізико-хімічний склад продукту, наділений новизною смаку та аромату, що надає продукту нові споживачі властивості, збільшує імовірність пізнання споживачем продукту і підвищує конкурентноздатність останнього.

Поставлена задача розв'язується шляхом введення в композицію інгредієнтів для горілки особливої, яка містить водно-спиртову рідину та цукор, згідно винаходу, додатково ароматного спирту бе-

резової бруньки при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал

ароматний спирт березової бруньки, л	15-25;
цукор, кг	14-16;
водно-спиртова рідина	рі-решта.

Додаток ароматного спирту березової бруньки та зміна відсоткового змісту відомих інгредієнтів дозволили одержати продукт з новим відсотковим змістом інгредієнтів та надати горілці особливої специфічний смак та аромат. Таким чином, досягається поставлене завдання - зміною фізико-хімічного змісту продукту забезпечується новизна смаку і аромату, що збільшує імовірність пізнання споживачем продукту.

Крім того з'являється можливість одержання якісного продукту, який володіє високим потенціалом конкурентноздатності, з допомогою мінімальної кількості відносно недорогих компонентів.

Горілку готують таким чином.

Для приготування горілки особливої "ДРЕВЛЯНСЬКА" застосовують зерновий спирт етиловий ректифікований вищої очистки, який відповідає вимогам стандартів, виправлену з допомогою натрій-катионних фільтрів воду питну жорсткістю 0,2 мг-екв/дм, цукровий пісок і сировину березової бруньки.

Попередньо готують 65,8% цукровий сироп та ароматний спирт березової бруньки.

Цукровий сироп отримують шляхом додання в виправлену воду при перемішуванні розрахункової кількості цукру.

(19) UA (11) 24784 (13) C2

Для приготування ароматного спирту березової бруньки сировину березової бруньки в кількості 4 кг завантажують в куб перегінного апарату, заливають водно-спиртовим розчином міцністю 50%, в кількості 4 дал і піддають перегонці. Вихід ароматного спирту 50% до об'єму залитого водно-спиртового розчину. Приблизна міцність отриманого ароматного спирту березової бруньки 80%.

На 1000 дал використовують 14-16 кг цукрово-го піску і 15-25 л ароматного спирту березової бруньки.

Етиловий спирт і воду змішують у сортувальному чані з розрахунку отримання суміші міцністю 40% і подають в напірний чан звідки отриману водно-спиртову рідину перепускають через пісочні фільтри попередньої очистки, далі через шар вугілля, пісочні фільтри остаточної очистки і направляють в довідний чан.

З розрахунку на 1000 дал у довідний чан вносять при перемішуванні 16,3-18,7 л цукрового сиропу і 15-25 л ароматного спирту березової бруньки. Після контрольної перевірки міцності, органолептичних і фізико-хімічних показників композицію, яку одержали, направляють на розлив.

Винахід ілюструється такими прикладами.

Приклад 1

Етиловий спирт і воду задають в сортувальний чан із розрахунку отримання суміші міцністю 40%, перемішують та подають в напірний чан. Далі перепускають через пісочні фільтри попередньої очистки, а потім через шар вугілля висотою 4 м з швидкістю 40 дал/г на свіжому вугіллі і до 30 дал/г на регенованому вугіллі. Завершують очистку на пісочних фільтрах остаточної очистки.

Після чого водно-спиртову рідину подають в довідний чан, куди також вносять при перемішуванні 16,3 л 65,8%-нового цукрового сиропу та 15 л ароматного спирту березової бруньки, які отримані по технології, описаній вище.

Готовий продукт після контрольної перевірки міцності, органолептичних та фізико-хімічних показників направляють на розлив.

Готова композиція має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт бе-	
резової бруньки, л	15,

цукор, кг	14;
водно-спиртова рідина	решта

У такому співвідношенні інгредієнтів композиція має неясково виражений аромат та смак інгредієнтів, які в неї входять.

Приклад 2

Готують композицію як у прикладі 1. Тільки в довідний чан вносять при перемішуванні 17,5 л 65,8%-кового цукрового сиропу і 20 л ароматного спирту березової бруньки. Готова композиція має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт бе-	
резової бруньки, л	20,
цукор, кг	15,
водно-спиртова рідина	решта

У такому співвідношенні інгредієнтів композиція має приємний, ясно виражений аромат та смак березової бруньки, після смаку гармонійний.

Приклад 3

Готують композицію як у прикладі 1. Тільки в довідний чан вносять при перемішуванні 18,7 л 65,8%-кового цукрового сиропу та 25 л ароматного спирту березової бруньки. Готова композиція має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт бе-	
резової бруньки, л	25,
цукор, кг	16,
водно-спиртова рідина	решта

У такому співвідношенні інгредієнтів композиція має різко виражений після смаку березової бруньки.

Органолептичні показники композиції зовнішній вигляд - прозора рідина без сторонніх включень і осаду, колір - прозора рідина, смак - м'який, аромат - після смаку березової бруньки, дегустаційний бал - 9,5.

Аналізуючи приведені приклади слід відзначити, що з економічної точки зору і по смаковим показникам найбільш оптимальним є приклад 2. Вдале сполучення компонентів створює м'який, різко відмінний від інших горілок особливий смак та аромат, а також дозволяє гарантувати пізнання споживачем продукту, підвищує конкурентноздатність останнього.

---

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)  
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26  
(044) 295-81-42, 295-61-97

---

Підписано до друку 20.03.2002 р. Формат 60х84 1/8  
Обсяг 0,25 обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. 598

---

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180  
(044) 268-25-22

---