



УКРАЇНА

(19) UA (11) 29948 (13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

## (54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ЗАПОРІЗЬКА СІЧ"

(21) 97115386

(22) 06.11.1997

(24) 15.08.2001

(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.

(72) Максименко Сергій Миколайович, Загорайко  
Володимир Федорович, Моршна Віра Федорівна,  
Полова Валентина Миколаївна(73) МАКСИМЕНКО СЕРГІЙ МИКОЛАЙОВИЧ, ЗА-  
ГОРАЙКО ВОЛОДИМИР ФЕДОРОВИЧ, МОРШНА  
ВІРА ФЕДОРІВНА, ПОПОВА ВАЛЕНТИНА МИКО-  
ЛАЇВНА(56) Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок  
особливих. - Київ, 1994, с. 274.(57) Горілка особлива, яка містить у своєму складі  
спирт етиловий ректифікований, воду питну  
пом'якшену, ароматний спирт хмелю, мед, яка  
**відрізняється** тим, що додатково містить аромат-  
ний спирт пивного сусла, при такому  
співвідношенні інгредієнтів в мас. % :

Ароматний спирт	
пивного сусла	0,4 - 0,8
Ароматний спирт хмелю	0,03 - 0,07
Мед	0,08 - 0,12
Спирт етиловий	
ректифікований	40,0 - 43,06
Вода питна пом'якшена	Решта

Винахід відноситься до харчової промисло-  
вості, а саме до лікєро-горілочаного виробництва,  
до складів горілок особливих.

Найбільш близькою за складом є горілка  
особлива "Хмільна" [1], яка містить у своєму складі  
спирт етиловий ректифікований, воду питну  
пом'якшену, ароматний спирт хмелю, мед. Крім то-  
го, горілка містить ароматний спирт м'яти при та-  
кому співвідношенні інгредієнтів, на 1000 дал го-  
тового продукту:

Ароматний спирт хмелю та	
ароматний спирт м'яти, л	15,0
Мед, кг	15,0

Спирт етиловий ректи-  
фікований вищої очистки На міцність  
та вода питна пом'якшена, л купажу 40%

Недоліками цієї особливої горілки є низькі  
органолептичні показники, а саме відсутність особ-  
ливостей смаку та загальновідомий поширений  
аромат при використанні ряду інших інгредієнтів,  
які себе не проявили в цьому напої.

Задачею, на вирішення якої спрямовано ви-  
нахід, є створення горілки особливої з високими  
органолептичними показниками, а саме із злагод-  
женим смаком без пекучої гіркоти, яка є у алко-  
гольних міцних напоях, та гармонійним пряним  
ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів  
у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що в  
горілці особливої, яка містить спирт етиловий рек-  
тифікований, воду питну пом'якшену, ароматний

спирт хмелю, мед, новим, згідно винаходу, є те,  
що горілка додатково містить ароматний спирт  
пивного сусла при такому співвідношенні інгредієн-  
тів, в мас. %:

Ароматний спирт	
пивного сусла	0,4-0,8
Ароматний спирт	
хмелю	0,03-0,07
Мед	0,08-0,12
Спирт етиловий	
ректифікований	40,0-43,6
Вода питна пом'якшена	Решта

Завдяки поєднанню інгредієнтів у особливої  
горілці таких смакових, як мед разом із спиртом  
етиловим зникає різка пекуча гіркота у смаку, яка  
належить міцним алкогольним напоям, а також  
поєднання ароматичних, таких як ароматний спирт  
хмелю з ароматним спиртом пивного сусла, при-  
дають горілці особливої гармонійний пряний аро-  
мат. І разом зі спиртом етиловим ректифікованим  
та водою питною пом'якшеною отримують горілку  
особливу зі смаком злагодженим без пекучої гіркоти,  
яка є у алкогольних міцних напоях, та гармоній-  
ним пряним ароматом, який запам'ятовується спо-  
живачем і сприяє підвищенню попиту на цю про-  
дукцію.

Горілка особлива готується у такій послідов-  
ності.

Спочатку готують сортировку міцністю біля  
40% об. - спирт етиловий ректифікований з водою  
питною пом'якшеною, яку подають на очистку на

вугільні колони. Після того задають розведений у спирт мед, ретельно перемішують та задають ароматні спирти хмелю і пивного сусла.

Суміш ретельно перемішують і фільтрують, далі лабораторно визначають фізико-хімічні та органолептичні показники горілки особливої і, в разі необхідності, уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

**Приклад** конкретного виконання:

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,58 л і воду питну пом'якшену в кількості 57,67 л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільних колонах і задають 0,1 кг меду, який попередньо розведений у 10-ти кратній кількості спирту, взятого із загального розрахованого об'єму, ретельно перемішують і задають ароматні спирти хмелю і пивного сусла відповідно 0,05 і

0,6 л. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають міцність купажу та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Готову продукцію направляють в лабораторію для визначення фізико-хімічних та органолептичних показників і відправляють на розлив.

Згідно описаного прикладу було проведено ряд інших прикладів та дані зведено у таблицю.

Із таблиці видно, що найкращими прикладами є 2-й, 3-й (описаний), 4-й, які мають найкращі органолептичні показники і отримали найвищі дегустаційні бали.

Приклади 1 та 5 є негативними, що видно з низьких дегустаційних оцінок.

Інгредієнти на 100 літрів	Приклади					Примітка
	1	2	3	4	5	
Ароматний спирт пивного сусла	0,3	0,4	0,6	0,8	0,9	
Ароматний спирт хмелю	0,02	0,03	0,05	0,07	0,08	
Мед	0,07	0,08	0,1	0,12	0,13	
Спирт етиловий ректифікований	40,0	40,0	41,58	43,06	43,06	
Вода питна пом'якшена	59,61	59,49	57,67	55,95	55,83	
Дегустаційна оцінка по 10-ти бальній системі	8,3	9,3	9,5	9,2	8,7	
Висновки	Смак не злагоджений, рідкий, виявлена пекуча гіркота, аромат слабкий, ледь вловимий	Замічено не пекучий смак, слабкий пряний аромат	Яскраво виражений злагоджений, без пекучої гіркоти смак, гармонійний пряний аромат	Виражений смак без пекучої гіркоти, сильний пряний аромат	Смак без гіркоти, різкий приторний пряний аромат	

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

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

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