



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 38348

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "СРІБНА КОРОНА"

(21) 2000063727

(22) 26.06.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Кірюк Христина Іванівна, Яковець Іван Іванович

(73) Кірюк Христина Іванівна, Яковець Іван Іванович

(57) Горілка особлива, що містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну виправлену, ароматний спирт листя рути червоної і цукор, яка відрізняється тим, що вона додаткового

містить ароматний спирт м'яти перцевої, причому інгредієнти беруть у такому співвідношенні на 1000 дал напою:

ароматний спирт листя рути червоної, дм <sup>3</sup>	8,0 - 9,0
ароматний спирт м'яти перцевої, дм <sup>3</sup>	1,5 - 2,5
цукровий сироп 65,8%-ий, дм <sup>3</sup>	19,0 - 21,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена, в розрахунку на міцність 40%, дм <sup>3</sup>	решта.

Винахід відноситься до лікєро-горілкової промисловості, зокрема, до композиційного складу інгредієнтів для горілки особливої.

Відома горілка особлива, у композиційному складі якої міститься спирт етиловий ректифікований вищої очистки, вода питна виправлена і ароматний спирт м'яти перцевої [Горілка особлива "Холодноярська", Рецепттури лікєро-горілочаних напоїв і горілок, м. Київ, 1994 р., ст. 293].

Проте наявність ароматного спирту м'яти перцевої у відомій горілці особливої через відсутність цукру не сприяє наданню стабілізуючих та ароматичних властивостей напою, що зумовлює зниження його органолептичних показників.

Найбільш близьким до винаходу, який пропонується, є композиційний склад горілки особливої, що містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду питну виправлену, ароматний спирт листя рути червоної і цукор, причому ароматний спирт листя рути червоної у кількості 11 - 13 дм<sup>3</sup> [Горілка особлива "Корона", Україна, патент № 24304 А, С12G 3/06, Бюл. № 5, 1998 р.].

Проте відомий напій наділений дещо відчутним ароматом рути, через застосування значної кількості ароматного спирту рути червоної, а це не завжди однозначно сприймається споживачами.

В основу винаходу, горілка особлива "Срібна корона", поставлено задачу створення на базі відомого складу, нового складу, з ледь вираженим ароматом та високими органолептичними показниками шляхом додаткового введення відомого біологічно активного компонента, забезпечити ро-

зширення асортименту напоїв типу горілка особливої.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція горілки особливої додатково містить ароматний спирт м'яти перцевої, причому інгредієнти беруть у такому співвідношенні на 1000 дал напою:

ароматний спирт листя рути червоної, дм <sup>3</sup>	8,0 - 9,0
ароматний спирт м'яти перцевої, дм <sup>3</sup>	1,5 - 2,5
цукровий сироп 65,8%-ий, дм <sup>3</sup>	19,0 - 21,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена, в розрахунку на міцність 40 %, дм <sup>3</sup>	решта.

Завдяки наявності біологічно активних речовин у вигляді ефірної олії і дубильних кислот, що містяться у ароматному спирті м'яти перцевої, який широко використовується у харчовій та лікєро-горілочаній промисловості, за рахунок його введення до композиційного складу напій наділяється високими органолептичними показниками та високою біологічною цінністю.

При цьому, за рахунок запропонованого співвідношення компонентів, забезпечується створення прозорої та безколірної рідини, яка характеризується м'яким притаманним горілці смаком і приємним горілчанам ароматом з ледь вираженим ароматом рути. Оптимальне співвідношення інгредієнтів композиційного складу було одержано експериментально.

Отож, запропоновано комплексне вирішення поставленої задачі, використання додаткової до-

бавки і приватний випадок виконання горілки, тим самим одержано технічний результат, що забезпечує розширення асортименту напоїв групи горілка особлива.

Запропоновану композицію горілки особливої готують таким чином.

Для виготовлення горілки особливої "Срібна корона" застосовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну виправлену за ГОСТ 2874, твердістю не більше 0,2 мг-екв/дм<sup>3</sup>;
- цукор-пісок за ДСТУ 2316.

Ароматні спирти виготовляють з:

- рути червоної за ГФХ;
- м'яти перцевої за ОСТ 46-55-76.

Приклад 1. Спирт і воду, що відповідають вимогам чинних стандартів, задають до змішувача в розрахунку одержання суміші міцністю 40% і проводять змішування протягом 20 хвилин. Потім пропускають через шар вугілля марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74, висотою 4 м, із швидкістю 40 - 60 дал/годину.

Для приготування ароматного спирту листя рути червоної задають 0,7 кг сухого і подрібненого листя рути червоної в куб перегінного апарата та заливають до нього рідину у кількості 14,0 дм<sup>3</sup> міцністю 50%, - здійснюють перегонку. Вихід ароматного спирту 75% до об'єму залитої водно-спиртової рідини у кількості 8,8 дм<sup>3</sup> фільтрують через картон. Аналогічно готують ароматний спирт м'яти перцевої. При цьому в куб задають 0,4 кг м'яти перцевої, та заливають до нього водно-спиртову рідину у кількості 4,0 дм<sup>3</sup>. Вихід ароматного спирту 80% до об'єму залитої водно-спиртової рідини у кількості 1,5 дм<sup>3</sup> фільтрують через картон.

Одержані таким чином водно-спиртову рідину, ароматний спирт листя рути червоної і ароматний спирт м'яти перцевої задають до купажного чана, додають 19 дм<sup>3</sup> цукрового сиропу та проводять постійне перемішування усіх інгредієнтів протягом 20 хвилин.

Готова композиція має таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт листя рути червоної, дм <sup>3</sup>	8,0
ароматний спирт м'яти перцевої, дм <sup>3</sup>	1,5
цукровий сироп 65,8%-ий, дм <sup>3</sup>	19,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена, в розрахунку на міцність 40%, дм <sup>3</sup>	решта.

Приклад 2. Готують композицію так, як і в прикладі 1, але із врахуванням кількості введення ароматного спирту листя рути червоної, ароматного спирту м'яти перцевої і цукрового сиропу до купажного чана.

Готова композиція має таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт листя рути червоної, дм <sup>3</sup>	8,4
ароматний спирт м'яти перцевої, дм <sup>3</sup>	2,0
цукровий сироп 65,8%-ий, дм <sup>3</sup>	20,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена, в розрахунку на міцність 40 %, дм <sup>3</sup>	решта.

Приклад 3. Готують композицію так, як і в прикладах 1 і 2, але із врахуванням кількості введення ароматного спирту листя рути червоної, ароматного спирту м'яти перцевої і цукрового сиропу до купажного чана.

Готова композиція має таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт листя рути червоної, дм <sup>3</sup>	9,0
ароматний спирт м'яти перцевої, дм <sup>3</sup>	2,5
цукровий сироп 65,8%-ий, дм <sup>3</sup>	21,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена, в розрахунку на міцність 40 %, дм <sup>3</sup>	решта.

Приготовлена за прикладами 1, 2, 3 горілка особлива "Срібна корона" добре фільтрується і має такі органолептичні показники:

зовнішній вигляд	прозора, безколірна рідина
смак	м'який, притаманний горілці
аромат	приємний, горілчаний з ледь вираженим ароматом рути.

---

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

---

Підписано до друку \_\_\_\_\_ 2001 р. Формат 60х84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

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

---