



УКРАЇНА

(19) UA (11) 39383 (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 "СУЛТАНКА РОКСОЛАНА"

(21) 2000063728

(22) 26.06.2000

(24) 15.06.2001

(33) UA

(46) 15.06.2001, Бюл. № 5, 2001 р.

(72) Кірюк Христина Іванівна, Яковець Іван Іванович

(73) Кірюк Христина Іванівна, Яковець Іван Іванович

(57) Горілка особлива, що містить спирт етиловий ректифікований, воду питну виправлену, ароматний спирт гвоздики, цукор і лимонну кислоту, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить ароматний спирт листя і гілок малини, і як спирт етиловий ректифікований використовують спирт

етиловий ректифікований вищої очистки та цукор у вигляді 65,8%-го цукрового сиропу, причому наведені інгредієнти беруть у такому співвідношенні на 1000 дал напою:

ароматний спирт гвоздики, дм ³	1,5-2,5
ароматний спирт листя і гілок малини, дм ³	4,0-6,0
65,8%-ий цукровий сироп, дм ³	18,0-19,0
лимонна кислота, кг	0,5-0,7
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена в розрахунку на міцність 40%, дм ³	решта.

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

Відомі горілки особливі, у композиційних складах котрих міститься спирт етиловий ректифікований вищої очистки, вода питна виправлена і та чи інша рослинна сировина, наприклад, гілки чорної смородини, чи цвіт білої акації, котрі задають як ароматний спирт (див.: Горілки особливі. Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С. 277, 285).

Проте виготовлені відомі напої наділені ароматом тієї сировини, що задається до композиційного складу напою, а це, як показує практика, не завжди однозначно сприймається споживачами через ароматичні та смакові властивості кожної окремої здорової людини.

Найбільш близьким до винаходу є композиційний склад горілки особливої, що містить спирт етиловий ректифікований, воду питну виправлену, ароматний спирт гвоздики, цукор і лимонну кислоту, при цьому як спирт етиловий ректифікований застосовують спирт етиловий ректифікований "Екстра" (див.: Горілка особлива "Роксолана". Україна, патент № 24306 AC12G3/06, Бюл. № 5, 1998).

Проте відомий напій наділений ароматом гвоздики через застосування ароматного спирту гвоздики у кількості 9-11 дм³, а це не завжди однозначно сприймається споживачами. Крім того, застосування спирту "Екстра" підвищує собівартість напою.

В основу винаходу поставлено задачу створення нового, більш дешевого, складу горілки особливої, наділеної високими органолептичними показниками, шляхом додаткового введення біологічно активного компонента та застосування більш дешевого спирту, забезпечити розширення асортименту напоїв групи горілка особлива без ароматичного відтінку.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція горілки особливої додатково містить ароматний спирт листя і гілок малини і як спирт етиловий ректифікований використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки та цукор у вигляді 65,8%-го цукрового сиропу, причому наведені інгредієнти беруть у такому співвідношенні на 1000 дал напою:

ароматний спирт гвоздики, дм ³	1,5-2,5
ароматний спирт листя і гілок малини, дм ³	4,0-6,0
65,8%-ий цукровий сироп, дм ³	18,0-19,0
лимонна кислота, кг	0,5-0,7
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена в розрахунку на міцність 40%, дм ³	решта.

Завдяки наявності біологічно активних речовин у вигляді яблучної, лимонної і саліцилової кислоти, ефірної олії і вітаміну С, що міститься у листках і гілках малини, ароматний спирт, виготовлений із них, наділений високою біологічною цінністю та прекрасними органолептичними показни-

(19) UA (11) 39383 (13) A

ками, чим зумовлено підвищення органолептичних показників самого напою за рахунок введення його до композиційного складу.

Водночас, за рахунок запропонованого співвідношення інгредієнтів, забезпечено створення прозорої та безколірної рідини, яка характеризується м'яким смаком. При цьому внаслідок високої стійкості і виняткової ароматичності ароматного спирту листя і гілок малини губиться сильний ароматичний запах ароматного спирту гвоздики у композиційному складі, що і дало можливість одержати напій без ароматичного відтінку.

Отож, запропоновано комплексне вирішення поставленої задачі: застосування нової добавки і приватний випадок виконання сполуки речовини - горілки особливої, тим самим забезпечено розширення асортименту напоїв групи горілка особлива без ароматичного відтінку.

Запропоновану композицію горілки особливої готують таким чином.

Для виготовлення горілки особливої "Султанка Роксолана" застосовують: спирт етиловий ректифікований "Вищої очистки" за ГОСТ 5962; воду питну виправлену за ГОСТ 2874, твердістю не більше 0,2 мг-екв/дм³; цукор-пісок за ДСТУ 2316; лимонну кислоту за ГОСТ 908. Ароматні спирти виготовляють з: гвоздики за ГОСТ 29047; листя і гілок малини за збірником "Рецептури лікеро-горілчанних напоїв і горілок", К., 1994.

Приклад 1. Спирт і воду, що відповідають вимогам чинних стандартів, задають до змішувача в розрахунку одержання суміші 40% і проводять змішування протягом 20 хвилин. Потім пропускають через шар вугілля марки БАУ-А, за ГОСТ 6217-34, висотою 4 м, із швидкістю 40-60 дал/год.

Для приготування ароматного спирту гвоздики задають 0,1 кг подрібнених сушених нерозпущених пуп'янків гвоздики в куб перегінного апарату та заливають в нього водно-спиртову рідину у кількості 4,0 дм³. Вихід ароматного спирту 75% до об'єму залитої водно-спиртової рідини у кількості 1,5 дм³ фільтрують через картон. Аналогічно готують ароматний спирт листя і гілок малини. При цьому в куб задають 1 кг листя і гілок малини та заливають в нього водно-спиртову рідину у кількості 10 дм³. Вихід ароматного спирту 75% до об'єму залитої водно-спиртової рідини у кількості 4,0 дм³ фільтрують через картон.

Одержані таким чином водно-спиртову рідину та ароматні спирти гвоздики і малини змішують разом з 65,8%-ним цукровим сиропом у кількості 18,0 дм³ і лимонною кислотою у кількості 0,5 кг. При цьому в купажному чані проводять постійне перемішування усіх заданих інгредієнтів протягом 20 хвилин. Готова горілка має таке співвідношення інгредієнтів, на 1000 дал:

ароматний спирт гвоздики, дм ³	1,5
ароматний спирт листя і гілок малини, дм ³	4,0
65,8%-ий цукровий сироп, дм ³	18,0
лимонна кислота, кг	0,5
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена в розрахунку на міцність 40%, дм ³	решта.

Приклад 2. Готують горілку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в купажному чані інгредієнтів. Одержана горілка має таке співвідношення інгредієнтів, на 1000 дал:

ароматний спирт гвоздики, дм ³	2,0
ароматний спирт листя і гілок малини, дм ³	5,0
65,8%-ий цукровий сироп, дм ³	18,4
лимонна кислота, кг	0,6
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена в розрахунку на міцність 40%, дм ³	решта.

Приклад 3. Готують горілку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням задання в купажному чані інгредієнтів. Одержана горілка має таке співвідношення інгредієнтів, на 1000 дал:

ароматний спирт гвоздики, дм ³	2,5
ароматний спирт листя і гілок малини, дм ³	6,0
65,8%-ий цукровий сироп, дм ³	19,0
лимонна кислота, кг	0,7
спирт етиловий ректифікований вищої очистки і вода питна виправлена в розрахунку на міцність 40%, дм ³	решта.

Виготовлена згідно з прикладами 1-3 горілка особлива добре фільтрується і має такі органолептичні показники: зовнішній вигляд - прозора безколірна рідина, смак - м'який, аромат - характерний горілчанний.

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