



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40112 (13) U

(51) МПК
C12G 3/06 (2008.04)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА "ЗОЛОТО ПОЛУБОТКА. ПРЕМІУМ"

1

2

(21) u200812487

(22) 24.10.2008

(24) 25.03.2009

(46) 25.03.2009, Бюл. № 6, 2009 р.

(72) ЯКИМЕЦЬ-ГРИЦАН ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА,
УА, ГРИЦАН ІГОР МИХАЙЛОВИЧ, УА(73) ЯКИМЕЦЬ-ГРИЦАН ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА,
УА, ГРИЦАН ІГОР МИХАЙЛОВИЧ, УА(57) Горілка, яка містить у своєму складі спирт
етиловий ректифікований, воду питну та золото

сусальне, яка **відрізняється** тим, що додатково
містить натрій двовуглекислий та цукровий сироп,
при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:
спирт етиловий ректифікова- спирт і вода з
ний "Люкс", дм³ розрахунку
вода питна підготовлена, дм³ на міцність ку-
пажу - 38%
натрій двовуглекислий, кг 0,2-0,4
цукровий сироп 65,8%, кг 13,0-15,0
золото сусальне, кг 0,15.

Корисна модель стосується харчової промис-
ловості, зокрема лікеро-горілчаного виробництва і
може бути використана для виробництва горілки.

Прототипом запропонованої рецептури горілки
є горілка особлива „Золото Полуботка” [Патент
України №20717 У, Кл. С 12G3/06, публ. 2006р.],
яка містить у своєму складі спирт етиловий ректи-
фікований, воду питну, ефірну олію анісу, аромат-
ний спирт плодів кардамону та золото сусальне,
при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:

Спирт етиловий ректифіко- спирт і вода з	
ваний „Екстра”, дм ³ розрахунку	
Вода питна пом'якшена, дм ³ на міцність	
	купажу - 40%

Ароматний спирт плодів ані- 4,0-6,0	
су, дм ³	

Ароматний спирт плодів ка- 1,0-3,0	
рдамону, дм ³	

Золото сусальне, кг 0,15	
--------------------------	--

Горілка має м'який смак, горілчаний з відтін-
ком анісу та плодів кардамону аромат та, завдяки
наявності золота, горілка має хорошу стабільність
та гарний вигляд, проте для розширення асортимен-
ту, горілці можна надати новий смак.

В основу корисної моделі поставлене завдан-
ня розробити рецептуру горілки з дещо новими
смаковими якостями, зокрема м'якого смаку, горіл-
чаного аромату.

Поставлене завдання вирішується тим, що го-
рілка, яка містить у своєму складі спирт етиловий
ректифікований, воду питну, та золото сусальне
згідно з корисною моделлю додатково містить на-

трій двовуглекислий та цукровий сироп, при тако-
му співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:

Спирт етиловий ректифіко- спирт і вода з	
ваний „Люкс”, дм ³ розрахунку	
Вода питна підготовлена, на міцність	
дм ³ купажу - 38%	
Натрій двовуглекислий, кг 0,2-0,4	
Цукровий сироп 65,8%, кг 13,0-15,0	
Золото сусальне, кг 0,15	

Запропонована рецептура горілки має м'який
смак, горілчаний аромат.

Для приготування горілки „Золото Полуботка.
Преміум” застосовують наступну сировину та ма-
теріали:

- спирт етиловий ректифікований „Люкс” згідно
з ДСТУ 4221;

- воду питну згідно з ГОСТ 2874, підготовлену;

- натрій двовуглекислий згідно з ГОСТ 2156;

- цукор згідно з ДСТУ 2213 (ГОСТ 21);

- золото сусальне (Е 175), дозволене для ви-
користання МОЗ України (Гігієнічний висновок
державної санітарно-гігієнічної експертизи на віт-
чизняну продукцію №5.08.07/3216).

Запропоновану горілку готують таким чином.

Спочатку готують водно-спиртовий розчин.
Воду для розчину використовують попередньо
підготовлену, яку очищають від солей та пом'як-
шують Na-катіонуванням, додатково обробляють
активованим вугіллям, фільтрують пісочними фі-
льтрами та проводять осмотичну очистку. З напір-
ного збірника воду подають на інжекторну устано-
вку „Полтавчанка”, де змішують зі спиртом
етиловим ректифікованим „Люкс”. Отриманий роз-

(13) U

(11) 40112

(19) UA

чин очищають на пісочному фільтрі, потім на вугільній колонці та знову фільтрують на пісочному фільтрі. Далі водно-спиртовий розчин направляють у збірник готової продукції, змішують з натрієм двовуглекислим та цукровим сиропом. Введення інгредієнтів здійснюють при постійному перемішуванні. Після чого приготувану горілку доводять до необхідної міцності (38%) додаванням спирту або води та додають золото сусальне в кількості 0,15кг на 1000дал горілки.

Отримана горілка має такі показники.

Фізико-хімічні:

- міцність-38%;

- лужність - об'єм соляної кислоти $c(HCl)=0,1\text{моль/дм}^3$, витрачений на титрування 100см^3 горілки не більше $3,5\text{см}^3$;

- масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті - не більше $4,0\text{мг/дм}^3$;

- масова концентрація сивушного масла у перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового

спиртів /1:1/ в безводному спирті - не більше $2,0\text{мг/дм}^3$;

- масова концентрація сивушного масла у перерахунку на суміш пропілового, ізобутилового та ізоамілового спиртів /1:1/ в безводному спирті - не більше $4,0\text{мг/дм}^3$;

- масова концентрація естерів в перерахунку на оцтово-етиловий естер в безводному спирті - не більше $5,0\text{мг/дм}^3$;

- об'ємна частка метилового спирту в перерахунку на безводний спирт - не більше 0,01%

Органолептичні:

- зовнішній вигляд - прозора рідина з включенням дрібних пластинок сусального золота;

- колір - безбарвний;

- смак - м'який;

- аромат - горілчанний.

В таблиці наведені приклади конкретного виконання виготовлення горілки за вищеписаним способом, а також отримані при цьому показники якості в залежності від кількості інгредієнтів.

Таблиця

Приклади конкретного виконання при виготовленні горілки „Золото Полуботка. Преміум”

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Спирт етиловий ректифікований „Люкс”	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 38%				
2	Вода питна підготовлена	дм ³					
3	Натрій двовуглекислий	кг	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5
4	Цукровий сироп 65,8%-ний	кг	12,0	13,0	14,0	15,0	16,0
5	Золото сусальне	кг	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
	Органолептичні показники						
	Зовнішній вигляд		Прозора рідина з включенням дрібних пластинок сусального золота				
	Колір		Безбарвний	Безбарвний	Безбарвний	Безбарвний	Безбарвний
	Смак		Розладжений	М'який	М'який	М'який	Розладжений
	Аромат		Різкий	Горілчанний	Горілчанний	Горілчанний	Слабкий