



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40506 (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 "XXI СТОЛІТТЯ"

(21) 2001042675

(22) 19.04.2001

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(73) Товариство з обмеженою відповідальністю  
"ДИЗАЙН-ЄВРОБУД", UA(57) Горілка, що містить спирт етиловий ректифі-  
кований, воду пом'якшену, гідрокарбонат натрію,  
лимонну кислоту, цукор, яка **відрізняється** тим,що додатково містить як цукровмісний продукт  
мед натуральний при такому співвідношенні інгре-  
дієнтів, мас. %:

мед натуральний	2-3
гідрокарбонат натрію	0,006-0,012
цукор	0,5-1,0
лимонна кислота	0,15-0,2
водно-спиртова рідина з розрахун- ку на міцність купажу 40 об.%	решта.

Винахід відноситься до харчової промислово-  
сті, а саме до лікєро-горілочного виробництва, до  
композицій для горілок.

Відома горілка "Гусарська" (див. "Рецептури  
лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р,  
с. 249), що містить такі компоненти, кг/1000 дал:

цукор	10,0
мед	5,0
спирт етиловий ректифі- кований вищого очищення	з розрахунку на міцність купажу
і вода	40% об.

За зазначеною рецептурою одержують горілку  
міцністю 40 об.% з м'яким смаком і характерним  
горілочним ароматом.

Недоліками такої горілки є монотонний без  
оригінальності смак і аромат.

Відома горілка "Казино" (див. "Рецептури лікє-  
ро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р,  
с. 255), що складається з таких компонентів,  
кг/1000 дал:

гідрокарбонат натрію	0,7
лимонна кислота	0,8
спирт етиловий ректифіко- ваний "Екстра" і вода питна	з розрахунку на міцність купажу
пом'якшена	40% об.

За цією рецептурою одержуємо горілку з міц-  
ністю 40 об.%, зі смаком м'яким, і властивим горіл-  
ці характерним горілочним ароматом.

Недоліками зазначеної горілки є неоригіналь-  
ний і загальновідомий смак і аромат горілки.

Найбільш близької за складом є горілка "Су-  
хатівська" (див. "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв  
і горілок", Київ, 1994 р., с. 262), що містить, кг/1000  
дал:

гідрокарбонат натрію	0,8
цукор	5,0

лимонна кислота	1,0
спирт етиловий ректифікова- ний «Екстра» і вода питна	з розрахунку на міцність купажу
пом'якшена	40% об.

За зазначеною рецептурою одержуємо горілку  
з міцністю 40 об.%, з м'яким смаком і характерним  
горілочним ароматом.

Недоліками зазначеної горілки є монотонний  
без оригінальності смак і аромат.

В основу винаходу поставлено задачу ство-  
рення такої композиції інгредієнтів для горілки, в  
якій шляхом додаткового вводу меду та підбору  
певного співвідношення інгредієнтів, забезпечу-  
ється отримання горілки з оригінальним без харак-  
терної горілочної гіркоти смаком і ніжним квітковим  
ароматом, що підвищує органолептичні показники  
горілки.

Поставлена задача вирішується тим, що горіл-  
ка, яка містить спирт етиловий ректифікований,  
воду пом'якшену, гідрокарбонат натрію, лимонну  
кислоту, цукор, відповідно до винаходу додатково  
містить мед натуральний при такому співвідно-  
шенні інгредієнтів, мас. %:

мед натуральний	2-3
гідрокарбонат натрію	0,006-0,012
цукор	0,5-1,0
лимонна кислота	0,15-0,2
водно-спиртова рідина з розрахун- ку на міцність купажу 40 об.%	решта.

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілочному  
виробі, таких як мед, цукор, лимонна кислота, гід-  
рокарбонат натрію спільно зі спиртом етиловим  
ректифікованим і водою пом'якшеною, одержуємо  
горілку з оригінальним без характерної горілочної  
гіркоти смаком і ніжним квітковим ароматом.

(19) UA (11) 40506 (13) A

Саме мед заглушає спиртовий запах, а разом з гідрокарбонатом додає горілці злагоджений не гіркий смак і ніжний злегка квітковий аромат.

Горілка готується в такий спосіб:

Спочатку готується сортировка міцністю близько 39 об.% - суміш води питної пом'якшеної зі спиртом етиловим ректифікованим.

В сортировку послідовно вводяться компоненти композиції. Після кожної задачі компонентів купаж ретельно перемішується.

Спочатку у сортировку додають розчинений у спирті мед і розчинений у воді гідрокарбонат. Розчин ретельно перемішується і фільтрується, додається лимонна кислота і цукор у вигляді цукрового сиропу. Отриманий продукт проходить лабораторні дослідження і, при необхідності, уточнюється міцність горілки, шляхом додання розрахованої кількості спирту.

Приклад. У купажний чан ємністю 100 л вносять спирт етиловий у кількості 39 л і воду в кількості 59 л і готують сортировку, тобто водно-спиртову суміш. Потім у купажний чан вносять 2 кг меду, попередньо розчиненого в 5 л спирту, узятим із загальної кількості спирту, розрахованого для сортировки. Потім розчин ретельно перемішують і задають 0,06 кг гідрокарбонату натрію, що попе-

редньо розчиняється у 10 л води, узятій із загальної розрахованої кількості води.

Розчин знову ретельно перемішують і фільтрують, додають лимонну кислоту, цукровий сироп. Після чого лабораторно визначають міцність купажу і роблять розрахунок, скільки необхідно додати спирту для уточнення міцності. Готову продукцію направляють на розлив.

За зазначеною рецептурою одержують горілку прозору міцністю 40% об. з оригінальним смаком без властивості горілки гіркоти і ніжним злегка квітковим ароматом.

Дегустаційний бал за 10-бальною системою - 9,5.

Приклади 1-5. Виготовлення горілки "XXI СТОЛІТТЯ" у всіх прикладах здійснено вищевказаним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведених в таблиці.

Таблиця містить результати лабораторних досліджень прикладів 1-5, аналогічних даному. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4. Приклади 1 і 5 є негативними, в зв'язку з низькими дегустаційними оцінками.

Горілка готується виробничим способом на основі стандартного устаткування лікеро-горілчаного підприємства.

Таблиця

Приклади/ Інгредієнти на 100 л	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Гідрокарбонат натрію (кг)	0,005	0,006	0,008	0,012	0,014
Мед (кг)	1,5	2	2,5	3	3,5
Лимонна кислота (кг)	0,13	0,15	0,17	0,2	0,25
Цукор (кг)	0,3	0,5	0,7	1	1,3
Спирт етиловий ректифікований вищого очищення (л)	38	39	40	41	42
Вода зм'якшена (л)	61,894	60,793	59,592	58,391	57,299
Висновки	смак не злагоджений, аромат горілчаний	злагоджений смак без гіркоти, помітно ніжний квітковий аромат	смак злагоджений без гіркоти, яскраво виражений ніжний квітковий аромат	злагоджений смак, гіркота відсутня, виражений ніжний квітковий аромат	смак різкий, різко виражена горілчана гіркота, аромат спиртовий, властивий горілці
Дегустаційний бал за 10-ти бальною системою	8,4	9,2	9,5	9,3	8,5

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