



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40514 (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 "АТАМАН"

(21) 2001042709

(22) 20.04.2001

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(73) Товариство з обмеженою відповідальністю
"Дизайн-Євробуд", UA(57) Горілка особлива, що містить спирт етиловий
ректифікований, воду пом'якшену, цукор, яка від-різняється тим, що додатково містить мед нату-
ральний при наступному співвідношенні інгредієн-
тів, кг/1000 дал:

мед натуральний	40-50
цукор	50-60
водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого і води пом'якшеної з розрахунку на міцність 40 об.%	решта.

Винахід відноситься до харчової промисловос-
ті, а саме: до лікero-горілкового виробництва, до
композицій інгредієнтів для горілок.

Найбільш близькою за складом до винаходу,
що пропонується є горілка "Сіверська" (див. "Ре-
цептури лікero-горілочаних напоїв і горілок". - Київ,
1994. - С. 259), що містить, кг/1000 дал:

Найменування	Кількість
цукор	10,0
спирт етиловий ректифікова- ний "Екстра" і вода питна зм'якшена	з розрахунку на міцність купажу 40 % об.

По зазначеній рецептурі одержується горілка з
міцністю 40 % об., зі смаком злегка жагучим, влас-
тивим горілці, і характерним горілчаним ароматом.

Недоліками зазначеної горілки є монотонні,
без оригінальності, що запам'ятовується, смак і
аромат.

В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення такої композиції інгредієнтів для горілки, в
якій шляхом додаткового вводу натурального цук-
ровмісного продукту, забезпечується отримання
горілки з оригінальним, без гіркоти, смаком і не
властивим горілці квітковим ароматом, що підви-
щує її органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що горіл-
ка, яка містить спирт етиловий ректифікований
вищої очистки, воду пом'якшену, цукор, відповідно
до винаходу, додатково містить натуральний мед,
при наступному співвідношенні інгредієнтів,
мас. %:

мед натуральний	0,4 - 0,5
цукор	0,5 - 0,6
спирт етиловий ректифікований	38 - 42

вода пом'якшена

решта.

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілкового
виробі, таких як мед, цукор, спільно зі спиртом
етиловим ректифікованим і водою пом'якшеною,
одержується горілка з оригінальним смаком.

Мед заглушує спиртовий запах, додає горілці
злагоджений не гіркий смак і ніжний стабілізова-
ний, схожий на квітковий, аромат.

Горілка готується в такий спосіб:

Спочатку наготовлюють сортування міцністю
близько 39 об.% - воду зі спиртом, куди додають
мед, розчинений у водно-спиртовій суміші, взятої з
загальної кількості сортування, і цукор, розчинений
у воді, взятої з загальної кількості розрахованої
води.

Купаж ретельно перемішують і фільтрують.

Отриманий продукт проходить лабораторні
дослідження і, при необхідності, уточнюється міц-
ність горілки, шляхом додавання розрахункової кі-
лькості спирту.

Приклад конкретного виконання.

У купажний чан ємністю 100 л вносять спирт
етиловий у кількості 39 л і воду в кількості 59 л і
готують сортування - водно-спиртову суміш. Потім
у купажний чан вноситься 0,4 кг меду, попередньо
розчиненого в сортуванні. Після ретельного пере-
мішування розчину задається цукор у кількості
0,5 кг, що попередньо розчинений в 10 л води,
узятій із загальної кількості розрахованої для сор-
тування води.

Потім розчин знову ретельно перемішують і
фільтрують. Для отриманого продукту лаборатор-
но визначають міцність купажу і роблять розраху-
нок, скільки необхідно додати спирту для уточнен-
ня міцності. Готову продукцію направляють на ро-
злив.

(19) UA (11) 40514 (13) A

По зазначеній рецептурі одержують горілку прозору міцністю 40 об.% з оригінальним смаком без властивої горілкам гіркоти і ніжним, злегка квітковим, ароматом.

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

Приклади 1-5. Виготовлення горілки особливої "Атаман" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці.

Таблиця містить результати лабораторних досліджень прикладів 1-5, аналогічних наведеному.

З таблиці видно, що кращими є приклади 2, 3, 4. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Горілка особливої "Атаман" готується промисловим способом на стандартному устаткуванні лікєро-горілочаних підприємств.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Приклади				
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Мед (кг)	0,35	0,40	0,45	0,50	0,55
Цукор (кг)	0,45	0,50	0,55	0,60	0,65
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 горілочаний	помітний злагоджений смак без гіркоти, помітний ніжний аромат	смак гіркоти відсутній, яскраво виражений ніжний аромат	виявлений злагоджений смак, гіркота відсутня, виражений ніжний аромат	смак різкий, різко виражена горілочана гіркота, аромат спиртовий
Дегустаційний бал по 10-тибальною 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 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

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