



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 40520

(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 "ВІДБИРНА"

(21) 2001042853

(22) 25.04.2001

(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, що містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, цукор, яка відрізняється тим, що додатково містить гідрокарбонат

натрію, а цукор містить у вигляді інвертного сиропу, в який внесено лимонну кислоту для інверсії сахарози, при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

цукор	0,08-0,012
гідрокарбонат натрію	0,008-0,015
кислота лимонна	0,00006-0,0001
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40 об. %	решта.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме: до лікero-горілчаного виробництва, до композицій інгредієнтів для горілок.

Відома горілка "Чумацький шлях" (див.: Рецептuri лікero-горілчаних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С. 266), що містить наступні компоненти кг/1000 дал:

вода питна пом'якшена	з розрахунку на міцність купажу 40 об. %
спирт етиловий ректифікований	з розрахунку на міцність купажу 40 об. %

За зазначеною рецептурою одержують горілку міцністю 40 об. % зі смаком, властивим горілці, і характерним горілчаным ароматом.

Недоліками зазначеної горілки є монотонний загальновідомий смак і горілчаний аромат.

Найбільш близької за складом є горілка "Сіверська" (див.: Рецептuri лікero-горілчаних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С. 259), що містить кг/1000 дал:

вода питна пом'якшена	з розрахунку на міцність купажу 40 об. %
спирт етиловий ректифікований	з розрахунку на міцність купажу 40 об. %
цукор	10,0.

За зазначеною рецептурою одержують горілку міцністю 40% об. з досить м'яким смаком і властивим горілці характерним горілчаным ароматом.

В основу винаходу поставлено задачу створення такої композиції інгредієнтів для горілки, в якій шляхом додаткового вводу гідрокарбонату натрію, лимонної кислоти та добору певного співвідношення інгредієнтів, забезпечується отримання горілки з м'яким смаком і характерним горілчаным ароматом.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка, яка містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену і цукор, відповідно до винаходу, додатково містить гідрокарбонат натрію та лимонну кислоту, а цукор вводиться у вигляді інвертного цукрового сиропу при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

цукор	0,08-0,012
гідрокарбонат натрію	0,008-0,015
кислота лимонна	0,00006-0,0001
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40 об. %	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілчаному виробі, таких як інвертний сироп, гідрокарбонат натрію, лимонна кислота спільно зі спиртом етиловим ректифікованим, водою пом'якшеною, одержуємо горілку з м'яким смаком і характерним горілчаным ароматом.

Горілка готується в такий спосіб:

Спочатку готується сортувалка міцністю 39,9-40,0 об. % - суміш води питної пом'якшеної зі спиртом етиловим ректифікованим. Сортувалка обробляється активованим вугіллям з наступною фільтрацією на піщаних фільтрах.

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

У сортувалку додають цукор у вигляді інвертного сиропу та гідрокарбонат натрію у вигляді відфільтрованих розчинів. При готуванні інвертного сиропу для інверсії сахарози додається лимонна кислота, у кількості, необхідній для інверсії сахарози.

(19) UA (11) 40520 (13) A

Розчин ретельно перемішується і фільтрується.

Отриманий продукт проходить лабораторні дослідження і, при необхідності, уточнюється міцність горілки, шляхом додавання розрахованої кількості спирту.

Приклад конкретного виконання:

У купажний чан ємністю 100 л вносять спирт етиловий у кількості 40 л і воду у кількості 59,98 л і готують сортувалку, тобто водно-спиртову суміш. У сортувалку при ретельному перемішуванні вноситься 0,1 кг цукру у вигляді інвертного сиропу 68,5%-ного, 0,01 кг гідрокарбонату натрію, що попередньо розчиняється у 10 л води, взятої із загальної розрахованої кількості води. Цукор і гідрокарбонат натрію вносяться у вигляді відфільтрованих розчинів.

При готуванні інвертного сиропу для інверсії сахарози додається лимонна кислота, у даному випадку у кількості 0,00008 кг.

Отриманий продукт ретельно перемішується і фільтрується.

Готовий продукт проходить лабораторні дослідження, визначається міцність купажу і, при не-

обхідності, міцність уточнюється шляхом додавання необхідної кількості спирту. Готову продукцію направляють на розлив.

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

Дегустаційний бал за 10-бальною системою - 9,4.

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

Таблиця містить результати лабораторних досліджень прикладів 1-5, аналогічних наведеному, на підставі яких виведено оптимальний варіант композиції.

З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3 і 4 приклади. Приклади 1 і 5 є негативними, в зв'язку з низькими дегустаційними оцінками.

Горілка готується виробничим способом на основі стандартного устаткування лікєро-горілочного підприємства.

Таблиця

Інгредієнти на 100 л	Приклади				
	1	2	3	4	5
гідрокарбонат натрію, кг	0,005	0,008	0,01	0,015	0,020
кислота лимонна	у кількості, необхідній для інверсії				
цукор, кг	0,05	0,08	0,1	0,12	0,25
спирт етиловий ректифікований, л	38	38	40	42	42
вода пом'якшена, л	61,995	61,99	59,98	57,97	57,65
висновки	смак розладжений	смак злагоджений	смак злагоджений	смак злагоджений	смак розладжений, блиск відсутній
Дегустаційний бал за 10-ти бальною системою	8,9	9,3	9,4	9,3	8,8

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