



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40532 (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 "ВИШНЕВА"

(21) 2001052993

(22) 03.05.2001

(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, лимонну кислоту, яка відрізняється тим, що додатково містить

ароматизатор "Вишня" С 8811 фірми "Буш Боак Ален", а цукор містить у вигляді інвертного сиропу при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

цукор	0,9-1,1
кислота лимонна	0,015-0,025
ароматизатор "Вишня" С 8811	0,035-0,045
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 "Сіверська" (див.: Рецептuri лікero-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С. 259), що містить кг/1000 дал:

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

По зазначеній рецептурі одержують горілку міцністю 40 об. % з трохи пом'якшеним смаком і, властивим горілці, характерним горілчаным ароматом.

Недоліками зазначеної горілки є монотонний загальновідомий смак і горілчаний аромат.

Найбільш близькою по складу є горілка "Суханівська" (див.: Офіційний бюл. "Промислова власність". - 1998. - № 3), що містить, мас. %:

цукор	10,0
лимонна кислота	6-10
гідрокарбонат натрію	0,5-1,3
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність 40 об. %	решта.

По зазначеній рецептурі одержують горілку міцністю 40 об. % з більш м'яким смаком і властивим горілці ароматом.

В основу винаходу поставлено задачу створення такої композиції інгредієнтів для горілки, в якій шляхом додаткового введення ароматизатора "Вишня" С8811 та підбору певного співвідношення інгредієнтів, забезпечується отримання горілки з м'яким оригінальним смаком і приємним вишневим ароматом.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка, яка містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, лимонну кислоту і цукор, відповідно до винаходу, додатково містить ароматизатор "Вишня" С8811 фірми "Буш Боак Ален", а цукор містить у вигляді інвертного сиропу при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

цукор	0,9-1,1
лимонна кислота	0,015-0,025
ароматизатор "Вишня" С8811 фірми "Буш Боак Ален"	0,035-0,045
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40 об. %	решта.

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілчаному виробі, таких як інвертний сироп, ароматизатор "Вишня" С8811 фірми "Буш Боак Ален", лимонна кислота спільно зі спиртом етиловим ректифікованим, водою пом'якшеною, одержуємо горілку з м'яким оригінальним смаком і приємним вишневим ароматом.

Горілка готується в такий спосіб.

Готують сортировку міцністю 39,9-40,0 об. % - суміш води питної пом'якшеної зі спиртом етиловим ректифікованим. В сортировку послідовно вводять інгредієнти композиції. Після кожної задачі компонентів купаж ретельно перемішується.

Спочатку у сортировку додають цукор у вигляді інвертного сиропу та лимонну кислоту у вигляді відфільтрованого розчину. Розчин ретельно перемішують, фільтрують і додають ароматизатор "Вишня" С8811 фірми "Буш Боак Ален". Після цього проводять лабораторні дослідження отриманого продукту і, при необхідності, корегують його міцність.

## Приклад конкретного виконання

У купажний чан ємністю 100 л вносять спирт етиловий у кількості 39 л, воду в кількості 59 л і готують сортировку, тобто водно-спиртову суміш. Потім у купажний чан вносять 1 кг цукру у вигляді інвертного сиропу та 0,02 кг лимонної кислоти у вигляді відфільтрованого розчину.

Розчин ретельно перемішують і фільтрують, потім додають ароматизатор "Вишня" С8811 фірми "Буш Боак Ален" у кількості 0,04 кг. Після цього лабораторно визначають міцність купажу і, при необхідності її корегують. Готову продукцію направляють на розлив.

По зазначеній рецептурі одержують прозору горілку міцністю 40 об. % з м'яким оригінальним смаком і приємним, тонким вишневим ароматом.

Дегустаційний бал по 10-бальній системі - 9,4.

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

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

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

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

Таблиця

Приклади Інгредієнти на 100 л	1	2	3	4	5
Кислота лимонна, кг	0,01	0,015	0,02	0,025	0,03
Цукор, кг	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2
Ароматизатор "Вишня" фірми "Буш Боак Ален", кг	0,03	0,035	0,04	0,045	0,05
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 вишневий	Смак злагоджений характерний вишневий	Смак злагоджений вишневий	Смак розладжений, блиск відсутній
Дегустаційний бал по 10-тибальній системі	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 60х84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

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