



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41536

(13) A

(51) 6 C12G3/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ГОРІЛКИ

1

2

(21) 99074345

(22) 28.07.1999

(24) 17.09.2001

(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.

(72) Жуковський Анатолій Павлович, Тіщенко Людмила Петрівна, Нагула Валентина Вадимівна, Войцехівський Віталій Олександрович

(73) Золотоніський лікеро-горілчаний завод, Жуковський Анатолій Павлович, Тіщенко Людмила Петрівна, Нагула Валентина Вадимівна, Войцехівський Віталій Олександрович

(57) Спосіб приготування горілки, що включає На-катионітове пом'якшення води, очищення її на фільтрувальній установці, змішування обробленої води з етиловим ректифікованим спиртом, обробку одержаної суміші активованим вугіллям та додавання до неї цукрового сиропу до одержання купажу міцністю 40%, який відрізняється тим, що очищення води проводять на мембранній установці плоскорамного типу до твердості не більше 0,1 моль/л.

Винахід відноситься до харчової промисловості, зокрема до способів виготовлення спиртних напоїв і може знайти застосування в лікеро-горілчаному виробництві.

Відомий спосіб приготування горілки, що включає На-катионітове пом'якшення води, очищення її на фільтрувальній установці, змішування обробленої води з етиловим ректифікованим спиртом, обробку одержаної суміші активованим вугіллям та додавання до неї цукрового сиропу до одержання купажу міцністю 40%. У відомому способі очищення води проводять на фільтрі, заповненому кварцовим піском (див. Технологічний регламент на виробництво горілок і лікеро-горілчаних напоїв, Київ, 1993, ТР18 Україна 4179-93).

Недоліком відомого способу є те, що після На-катионітового пом'якшення, фільтрування води проводять через пісок. Відомо, що в результаті На-катионітового виправлення утворюється значна кількість двоуглекислого натрію, який при звичайному фільтруванні через пісок залишається в достатній кількості і надає воді лужний присмак. Тому навіть при використанні бездоганного по якості спирту, горілки на такій воді не можуть бути хорошими по органолептиці.

В основу винаходу покладено задачу створити такий спосіб приготування горілки шляхом зміни операції фільтрування води щоб забезпечити значне покращення органолептичних якостей горілки.

Для вирішення задачі запропоновано спосіб приготування горілки, що включає На-катионітове

пом'якшення води, очищення її на фільтрувальній установці, змішування обробленої води з етиловим ректифікованим спиртом, обробку одержаної суміші активованим вугіллям та додавання до неї цукрового сиропу до одержання купажу міцністю 40%, у якому, згідно з винаходом, очищення води проводять на мембранній установці плоскорамного типу до твердості не більше 0,1 мг.екв/л.

Мембранна установка плоскорамного типу забезпечує повне очищення від двоуглекислого натрію, знесолює воду, корегує її йонний склад, пом'якшує, очищує від важких металів, органічних домішок, одночасно знезаражує її і активує.

Конкретний приклад виконання способу.

Для виготовлення 248,4 дал водно-спиртового розчину було взято 100 дал спирту при температурі 20°C та міцності 96,5 об. % та 148,4 дал води. Воду пропускали через На-катионітову установку (Технологічний регламент на виробництво горілок і лікеро-горілчаних напоїв, Київ, 1993, ТР 18 Україна 4179-93), яка була завантажена катионітом марки КУ-2-84С (ГОСТ 20298-74) з обмінною ємністю 1300 мг.екв/л. Пом'якшення води проводили протягом однієї години до досягнення нею твердості 0,5 мг.екв/л. Після цього воду прокачували через мембранну установку плоскорамного типу "АКВА" (ТІ У 24880787.001-97) до досягнення твердості не більше 0,1 мг.екв/л. Оброблену воду змішували з спиртом в вищезгаданому співвідношенні. Міцність суміші контролювали за допомогою спиртовимірника та термометра. Для покращення органолеп-

(13) A

(11) 41536

(19) UA

тичних властивостей горілки суміш пропускали через фільтрувальну батарею, завантажену активованим вуглєм марки БАУ з швидкістю 40 дал за годину. Очищену горілку перемішували з 10 кг цукрового сиропу.

В порівнянні з горілкою, одержаною по способу - прототипу, горілка по запропонованому способу мала кращі органолептичні показники - смак м'який, без стороннього присмаку, колір - безбарвний.