



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41797 (13) A  
(51) 7 C12G3/06МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГОРІЛКА "АПОСТОЛ"

1

2

(21) 2001063792

(22) 05.06.2001

(24) 17.09.2001

(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-  
ЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"(57) Горілка, що містить спирт етиловий ректифіко-  
ваний вищої очистки, воду питну пом'якшену, цу-  
кор, яка **відрізняється** тим, що додатково міститьгідрокарбонат натрію, а цукор містить у вигляді ін-  
вертного сиропу при наступному співвідношенні ін-  
гредієнтів, кг/1000 дал:

цукор	14-16
гідрокарбонат натрію	0,45-0,55
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40 об. %	решта

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

Відома горілка "Чумацький шлях" (див. "Реце-  
птури лікєро-горілочних напоїв і горілок", Київ,  
1994 р., стор. 266), що містить наступні компонен-  
ти, кг/1000 дал:

Найменування	Кількість
спирт етиловий	з розрахунку на мі-
ректифікований і	цність купажу
вода питна пом'я-	40 об. %
кшена	

По зазначеній рецептурі одержують горілку  
міцністю 40 об. % із смаком, властивим горілці і  
характерним горілочним ароматом.

Недоліками зазначеної горілки є монотонний  
загальновідомий смак і горілочний аромат.

Найбільш близькою по складу є горілка "Сіве-  
рська" (див. "Рецептури лікєро-горілочних напоїв і  
горілок", Київ, 1994 р., стор. 259), що містить,  
кг/1000 дал:

спирт етиловий рек- тифікований "Екстра"	з розрахунку на
і вода питна пом'як-	міцність купажу
шена	40 об. %
цукор	10,0

По зазначеній рецептурі одержують горілку  
міцністю 40% об. з досить м'яким смаком і влас-  
тивим горілці характерним горілочним ароматом.

В основу винаходу поставлено задачу ство-  
рення такої композиції інгредієнтів для горілки, в  
якій шляхом додаткового вводу гідрокарбонату  
натрію та підбору певного співвідношення інгреді-

єнтів, забезпечується отримання горілки з м'яким  
смаком і тонким горілочним ароматом.

Поставлена задача вирішується тим, що горі-  
лка, яка містить спирт етиловий ректифікований  
вищої очистки, воду питну пом'якшену і цукор, ві-  
дповідно до винаходу, додатково містить гідрока-  
рбонат натрію, а цукор містить у вигляді інвертно-  
го цукрового сиропу, при наступному співвідно-  
шенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

цукор	14-16
гідрокарбонат натрію	0,45- 0,55

водно-спиртова рідина з роз-  
рахунку на міцність купажу  
40 об. %

решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілочно-  
му виробі, таких як інвертний сироп, гідрокарбо-  
нат натрію, спільно зі спиртом етиловим ректифі-  
кованим вищої очистки та водою пом'якшеною,  
одержуємо горілку з м'яким смаком і тонким горі-  
лочним ароматом.

Горілка готується в такий спосіб:

У купажний чан послідовно вводять compone-  
нти композиції: водно-спиртову суміш міцністю  
близько 39 об. %, цукор у вигляді інвертного си-  
ропу та гідрокарбонат натрію у вигляді відфільт-  
рованих розчинів.

Розчин ретельно перемішують і фільтрують.  
Проводять лабораторні дослідження отриманого  
продукту і, при необхідності, уточнюють міцність  
горілки, шляхом додання розрахованої кількості  
спирту.

Приклад конкретного виконання:

(13) A

(11) 41797

(19) UA

У купажний чан ємністю 100 л вводять спирт етиловий ректифікований вищої очистки у кількості 40 л і воду питну пом'якшену у кількості 59,98 л і готують сортировку, тобто водно-спиртову суміш. У сортировку при ретельному перемішуванні вводять 0,15 кг цукру у вигляді 68,5%-го інвертного сиропу, і 0,005 кг гідрокарбонату натрію, попередньо розчиненого у 10 л води, взятої із загальної розрахованої кількості. Цукор і гідрокарбонат натрію вводять у вигляді відфільтрованих розчинів.

Отриманий продукт ретельно перемішують і фільтрують.

Проводять лабораторні дослідження готового продукту, визначають міцність купажу і, при необхідності, корегують її шляхом додавання необхідної кількості спирту. Готову продукцію направляють на розлив.

По зазначеній рецептурі одержують прозору

горілку міцністю 40 об. % з м'яким смаком і приємним тонким горілчанним ароматом.

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

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

Таблиця містить результати лабораторних досліджень прикладів 1-5, аналогічних наведеному, на підставі яких підібраний оптимальний склад композиції інгредієнтів.

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-горілчаного підприємства.

Таблиця

Приклади	1	2	3	4	5
Інгредієнти на 100 л					
гідрокарбонат натрію, кг	0,0040	0,0045	0,0050	0,0055	0,0060
цукор, кг	0,13	0,14	0,15	0,16	0,17
Водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність 40 об. %	решта	решта	решта	решта	решта
Висновки	смак розладжений	смак злагоджений	смак злагоджений	смак злагоджений	смак розладжений, блиск відсутній
Дегустаційний бал по 10-бальній системі	8,9	9,3	9,4	9,3	8,8