



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41798

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвдається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА "ІМПЕРАТРИЦЯ"

1

2

(21) 2001063793

(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, яка містить спирт етиловий ректифі-
кований вищої очистки, воду питну пом'якшену, ли-
монну кислоту, карбонову сіль, яка **відрізняється**
тим, що додатково містить цукор, а як карбоновусіль містить двовуглекислий натрій, при наступно-
му співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

лимонна кислота 0,7-0,9

цукор 25-35

двовуглекислий натрій 0,9-1,1

спирт етиловий ректифікований ви-
щої очистки і вода питна пом'якшена
у розрахунку на міцність 40 об. % рештаВинахід відноситься до харчової промисловос-
ті, а саме до лікero-горілчаного виробництва, до
складів горілок.Відома горілка «Одеса» (див. "Рецептури ліке-
ро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р.,
стор. 257), що містить, кг/1000 дал:

цукор	15,0
гідрокарбонат натрію	0,8
оцтова кислота	0,5
спирт етиловий ректи- фікований «Екстра»	з розрахунку на міцність купажу
вода питна пом'якше- на	40 об. %

По зазначеній рецептурі одержують горілку з
міцністю 40 об. %, із смаком м'яким, без стороннь-
ого присмаку, і характерним горілчаным ароматом.Недоліками зазначеної горілки є слабкі органо-
лептичні показники, а саме:смак без оригінальності і монотонний загаль-
новідомий аромат.Найбільш близькою по складу є горілка «Казі-
но» (див. "Рецептури лікero-горілчаних напоїв і го-
рілок", Київ, 1994 р., стор. 255), що містить, кг/1000
дал:

гідрокарбонат натрію	0,7
лимонна кислота	0,8
спирт етиловий ректи- фікований «Екстра»	з розрахунку на міцність купа- жу 40 об. %
вода питна пом'якше- на	

У запропонованій рецептурі, як карбонову сіль,
горілка містить гідрокарбонат натрію.

По зазначеній рецептурі одержуємо горілку з

міцністю 40 об. %, з м'яким властивим горілці сма-
ком і характерним горілчаным ароматом.Недоліками зазначеної горілки є монотонні без
оригінальності, що запам'ятовуються, смак і аро-
мат.Задачею, на яку спрямований винахід, є ство-
рення горілки з високими органолептичними показ-
никами, а саме, смаком без гіркоти і різкого спир-
тового аромату, шляхом підбора відповідних ком-
понентів у необхідних дозах.Поставлена задача вирішується тим, що горіл-
ка, яка містить спирт етиловий ректифікований ви-
щої очистки, воду питну пом'якшену, лимонну кис-
лоту, відповідно до винаходу додатково містить
цукор, а як карбонову сіль містить двовуглекислий
натрій, при наступному співвідношенні інгредієнтів,
кг/1000 дал:

лимонна кислота	0,7-0,9
цукор	25-35
двовуглекислий натрій	0,9-1,1
спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки і вода питна пом'якшена з розраху- нку на міцність 40 об. %	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілочному
виробі, таких як двовуглекислий натрій і лимонна
кислота, пом'якшується смак, знімається різкий го-
рілчаний аромат, і спільно зі спиртом етиловим ре-
ктифікованим вищої очистки і водою питною пом'я-
кшеною одержуємо горілку міцністю 40 об. % з м'я-
ким без гіркоти і різкого спиртового аромату сма-
ком.

Горілка готується в такий спосіб:

(13) A

(11) 41798

(19) UA

У купажний чан послідовно вводять інгредієнти композиції: водно-спиртова суміш міцністю близько 39 об. %, двовуглекислий натрій, попередньо розчинений у 10-кратній кількості пом'якшеної питної води, узятій з загальної кількості, цукор у вигляді цукрового сиропу 65,8%-го з розрахунку на 30 кг цукру та водний розчин лимонної кислоти. Після кожної задачі компонентів купаж ретельно перемішується.

Підготовлений розчин ще раз ретельно перемішують і фільтрують, після чого проводять лабораторні дослідження і, при необхідності, корегують міцність.

Приклад конкретного виконання.

У купажний чан ємністю 100 л вносять спирт етиловий ректифікований вищої очистки у кількості 40 л, воду питну пом'якшену в кількості 59,737 л і готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку пропускають через вугільні фільтри для очищення. Потім вводять двовуглекислий натрій у кількості 0,01 кг, попередньо розчинений у 10-кратній кількості пом'якшеної води, узятій з загальної розрахованої кількості, і після цього задають цукор у кількості 0,1 кг у вигляді цукрового сиропу 65,8%-го з розрахунку на 30 кг цукру, воду для якого беруть із

загальної розрахункової кількості. Після кожної задачі компонентів розчин ретельно перемішують, а наприкінці технологічного процесу задають 0,08 кг лимонної кислоти, яку попередньо розчиняють у 10-кратній кількості води питної пом'якшеної, узятій з загальної розрахункової кількості. Розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого проводять лабораторні дослідження і, при необхідності, корегують міцність.

По зазначеній рецептурі одержують горілку міцністю 40 об. % з м'яким, без гіркоти і різкого спиртового аромату смаком.

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі – 9,5.

Приклади 1-5. Виготовлення горілки "ІМПЕРАТРИЦЯ" 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.

Горілка особлива "ІМПЕРАТРИЦЯ" готується промисловим способом на стандартному устаткуванні лікєро-горілочних підприємств.

Таблиця

Приклади	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Інгредієнти, кг на 100 л					
лимонна кислота	0,006	0,007	0,008	0,009	0,010
цукор	0,20	0,25	0,30	0,35	0,40
Двовуглекислий натрій	0,008	0,009	0,010	0,011	0,012
Водно-спиртова рідина з розрахунку, на міцність 40 об. %	решта	решта	решта	решта	решта
ВИСНОВКИ	смак з гіркотою, присутній спиртовий аромат	смак м'який, без гіркоти, слабкий спиртовий аромат	смак гармонійний, м'який, без гіркоти, спиртовий аромат	смак м'який, без гіркоти, спиртовий аромат відсутній	смак розладжено, гіркота і спиртовий аромат відсутні
Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7