



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41799

(13) A

(51) 7 C12G3/06

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

(54) ГОРІЛКА "РОСІЙСЬКА"

1

2

(21) 2001063903

(22) 08.06.2001

(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 вищого очищення, воду питну пом'якшену,  
лимонну кислоту, цукор, яка **відрізняється** тим,  
що додатково містить перманганат калію, а цукормістить у вигляді інвертного сиропу, при наступно-  
му співвідношенні інгредієнтів, на 1000 дал:

лимонна кислота, кг 0,08-0,12

цукор, кг 9,0-11,0

перманганат калію 0,1%-ий, дм<sup>3</sup> 5,0-6,0спирт етиловий ректифікований ви-  
щого очищення і вода питна пом'як-  
шена у розрахунку на міцність

40 об. 7% решта

Винахід відноситься до харчової промисловос-  
ті, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до  
композицій інгредієнтів для горілок.Найбільш близькою по складу до винаходу, що  
заявляється є горілка «Суханівська» (див. патент  
України № 22622 А, бюлетень "Промислова влас-  
ність" № 3, 1998 р.), яка має наступне співвідно-  
шення інгредієнтів, мас. %:

Найменування	Кількість
цукор-пісок	4-7
лимонна кислота	6-10
гідрокарбонат натрію	0,5-1,3
водно-спиртова рідина з ро- зрахунку на міцність 40 %	
об.	решта

По зазначеній рецептурі одержуємо горілку з  
міцністю 40% об., з пом'якшеним злегка жагучим,  
смаком та властивим горілці ароматом.Недоліками зазначеної горілки є монотонні без  
оригінальності, що запам'ятовується, смак і аро-  
мат.В основу винаходу поставлено задачу ство-  
рення такої композиції інгредієнтів для горілки, в  
якій шляхом додаткового вводу перманганату ка-  
лію та підбору певного співвідношення інгредієн-  
тів, забезпечується отримання горілки з м'яким,  
без гіркоти смаком і без різкого спиртового  
аромату, що підвищує органолептичні показники  
горілки.Поставлена задача вирішується тим, що горіл-  
ка, яка містить спирт етиловий ректифікований ви-  
щого очищення, воду питну пом'якшену, лимонну  
кислоту, цукор, відповідно до винаходу додатковомістить перманганат калію, а цукор містить у виг-  
ляді інвертного сиропу при наступному співвідно-  
шенні інгредієнтів, кг/1000 дал:лимонна кислота 0,08 -  
0,12

цукор 9,0-11,0

перманганат калію 0,1%-вий 5,0 - 6,0

спирт етиловий ректифіко-  
ваний вищого очищення і вода  
питна пом'якшена з розрахунку  
на міцність 40 об. %

решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілчаному  
виробі, таких як інвертний сироп, перманганат ка-  
лію, лимонна кислота спільно зі спиртом етиловим  
ректифікованим вищого очищення, водою питною  
пом'якшеною, одержуємо горілку з м'яким смаком  
без гіркоти і без різкого спиртового аромату. Горіл-  
ка готується в такий спосіб:У купажний чан послідовно вводять компонен-  
ти композиції: водно-спиртову суміш міцністю бли-  
зько 39 об. %, перманганат калію, лимонну кисло-  
ту та цукор у вигляді інвертного сиропу 65,8%-го.  
Після кожної задачі компонентів купаж ретельно  
перемішують.Підготовлений розчин перемішують протягом  
15-20 хв., витримують і фільтрують на фільтр-пре-  
сі. Проводять лабораторні дослідження отримано-  
го продукту і, при необхідності, корегують міцність  
горілки.

Приклад конкретного виконання:

У купажний чан ємністю 100 л вносять спирт  
етиловий ректифікований вищого очищення у кіль-  
кості 40 дм<sup>3</sup>, воду питну пом'якшену у розрахунко-

(13) A

(11) 41799

(19) UA

вій кількості і готують сортировку, тобто водно-спиртову суміш. Потім у купажний чан вносять 0,05 дм<sup>3</sup> 0,1%-го водного розчину перманганату калію, і після перемішування додають 0,001 кг лимонної кислоти та 65,8%-ий інвертний сироп з розрахунку на 0,1 кг цукру. Підготовлений купаж ретельно перемішують, фільтрують, після чого лабораторно визначають його міцність, яку, при необхідності, корегують.

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

Дегустаційний бал по 10-бальній системі –9,5.

Приклади 1-5. Виготовлення горілки "Російська" 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 "Російська" готується виробничим способом на основі стандартного устаткування лікеро-горілчаного підприємства.

Таблиця

Приклади інгредієнти на 1000 дал	1	2	3	4	5
цукор, кг	8	9	10	11	12
перманганат калію 0,1 %-ий, дм <sup>3</sup>	4,5	5,0	5,5	6,0	6,5
лимонна кислота, кг	0,06	0,08	0,10	0,12	
спирт етиловий ректи- фікований вищого очи- щення і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 40 об. %	решта	решта	решта	решта	решта
Висновки	смак з гіркотою присут- ний спирто- вий аромат	смак м'який без гіркоти, слабкий спиртовий аромат	смак гармоній- ний м'який без гіркоти, спирто- вий аромат відсутній	смак м'який без гіркоти, спирто- вий аромат відсутній	смак розладже- ний, гіркота і спиртовий аромат відсутні
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7