



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41836

(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 "ЕКСТРА"

1

2

(21) 2001052994

(22) 03.05.2001

(24) 17.09.2001

(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.

(72) Савченко Юрій Валентинович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД"(57) Горілка, що містить спирт етиловий ректифіко-
ваний, воду пом'якшену, цукор, яка відрізняєтьсятим, що додатково містить перманганат калію, а
цукор містить у вигляді інвертного сиропу, при на-
ступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %

цукор 0,2-0,25

перманганат калію 0,00008-0,0015

водно-спиртова рідина з

розрахунку на міцність ку-

пажу 40 об. % решта

Винахід відноситься до харчової промисловос-
ті, а саме до лікєро-горілкового виробництва, до
композицій інгредієнтів для горілок.Найбільш близькою по складу інгредієнтів до
винаходу, що заявляється є горілка "Сіверська"
(див. "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горі-
лок", Київ, 1994 р, ст. 259), що містить наступні інг-
редієнти, кг/1000 дал:

вода питна пом'якшена і

спирт з розрахунку на міцність
етиловий ректифікований купажу 40 об. %
цукор. 10,0По зазначеній рецептурі одержують горілку
міцністю 40 об. % з м'яким смаком, злегка пеку-
чим і властивим горілці характерним горілчанам
ароматом.Недоліками зазначеної горілки є монотонний
загальноновідомий смак і аромат.В основу винаходу поставлено задачу створен-
ня такої композиції інгредієнтів для горілки, в якій
шляхом додаткового вводу перманганату калію та
підбору певного співвідношення інгредієнтів, забез-
печується отримання горілки з м'яким, без гіркоти
смаком і без різкого спиртового аромату, що підви-
щує органолептичні показники горілки.Поставлена задача вирішується тим, що горілка,
яка містить спирт етиловий ректифікований, во-
ду пом'якшену, цукор відповідно до винаходу до-
датково містить перманганат калію, а цукор міс-
тить у вигляді інвертного сиропу при наступному
співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

цукор 0,15-0,30

перманганат калію 0,0001-0,00015

водно-спиртова рідина з розрахунку

на міцність купажу 40 об. % решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілкового
виробі, таких як інвертний сироп, перманганат калію
спільно зі спиртом етиловим ректифікованим, во-
дою пом'якшеною, одержуємо горілку з м'яким сма-
ком без гіркоти і без різкого спиртового аромату.

Горілка готується в такий спосіб:

Спочатку готується сортировка міцністю бли-
зько 39 об. % - суміш води питної пом'якшеної зі
спиртом етиловим ректифікованим.В сортировку послідовно вводяться компонен-
ти композиції. Після кожної задачі компонентів ку-
паж ретельно перемішується.Спочатку у сортировку додають перманганат
калію. Розчин ретельно перемішується і фільтру-
ється, додається цукор у вигляді цукрового сиропу
65,8 % - ного. Отриманий продукт проходить лабо-
раторні дослідження і, при необхідності, уточню-
ється міцність горілки, шляхом додання розрахо-
ваної кількості спирту в залежності від температу-
ри навколишнього середовища.

Приклад конкретного виконання:

У купажний чан ємністю 100 л вносять спирт
етиловий у кількості 40 л, воду в кількості 59,737 л
і готують сортировку, тобто водно-спиртову суміш.
Потім у купажний чан вносять 0,0001 кг перманга-
нату калію, що попередньо розчиняється у 1 л во-
ди, взятої із загальної розрахованої кількості води.Розчин ретельно перемішують і фільтрують,
додають 0,25 кг цукру у вигляді цукрового сиропу
65,8 % - ного. Після чого лабораторне визначають
міцність купажу і роблять розрахунок, скільки не-(13) A
(11) 41836
(19) UA

обхідно додати спирту для уточнення міцності. Готову продукцію направляють на розлив.

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 "Екстра" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведе-

нених в таблиці.

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

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

Горілка "ЕКСТРА" готується виробничим способом на основі стандартного устаткування лікеро-горілчаного підприємства.

Таблиця

Приклади інгредієнти на 100 л	1	2	3	4	5
цукор, кг	0,15	0,20	0,23	0,25	0,35
перманганат калію, кг	0,00001	0,0008	0,001	0,0015	0,0020
спирт етиловий ректифікований, л	39	39	40	41	41
вода пом'якшена, л	60,842	60,790	59,737	58,684	58,632
Висновки	смак з гіркотою присутній спиртовий аромат	смак м'який без гіркоти, слабкий спиртовий аромат	смак гармонійний м'який без гіркоти, спиртовий аромат відсутній	смак м'який без гіркоти, спиртовий аромат відсутній	смак розладжений, гіркота і спиртовий аромат відсутні
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7