



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41837 (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 "ЗОЛОТИЙ КОЛОС"

1

2

(21) 2001052998

(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 ректифікова-

ний, воду пом'якшену, цукор, ароматизатор, яка від-
різняється тим, що додатково містить ванілін, а як
ароматизатор містить ароматизатор "Хліб" - Д 5694,
при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

цукор	3-4
ванілін	0,2-0,5
ароматизатор «Хліб» - Д 5694	0,4-0,6
водно-спиртова рідина	решта

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

Відома горілка «Одеса» (див. "Рецептури ліке-
ро-горілочних напоїв і горілок", Київ, 1994 р, ст.
257), що містить наступні компоненти, кг / 1000 дал:

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

По зазначеній рецептурі одержують горілку з мі-
цністю 40 об. %, зі смаком м'яким, без стороннього
присмаку, і ароматом характерним горілочним.

Недоліками зазначеної горілки є слабкі органо-
лептичні показники, а саме смак без оригінальнос-
ті і монотонний загальновідомий аромат.

Найбільш близької по складу є горілка особли-
ва «Замкова Гора» (див. патент України № 24845
А, бюл. "Промислова власність" № 6, 1998 р.), що
містить наступні компоненти кг / 1000 дал :

ароматний спирт лофану, л	25-30
цукор	14-16
водно-спиртова	
рідина	з розрахунку на міцність купажу 40 об. %

По зазначеній рецептурі одержуємо горілку з
міцністю 40 об. %, з м'яким, властивим горілці сма-
ком і характерним ароматом лофану.

Недоліками зазначеної горілки є однозначні
смак і аромат. В основу винаходу поставлено за-
дачу створення такої композиції інгредієнтів для
горілки, в якій шляхом додаткового вводу аромати-
зованих інгредієнтів з відмінними ароматами за-

безпечується отримання горілки з м'яким смаком
без гіркоти і різкого спиртового аромату та оригіна-
льним ароматом пшениці, що підвищує її органо-
лептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка,
яка містить спирт етиловий ректифікований, воду по-
м'якшену, цукор, ароматизатор, відповідно до вина-
ходу додатково містить ванілін, а в якості ароматиза-
тора містить ароматизатор "Хліб" Д 5694, при наступ-
ному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

цукор	0,29- 0,39
ванілін	0,2 - 0,5
ароматизатор «Хліб» Д 5694	0,4 - 0,6
спирт етиловий ректифікований	39 – 41
вода пом'якшена	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілочному
виробі, таких як цукор, ванілін, ароматизатор
«Хліб» Д 5694, пом'якшується смак і знімається різ-
кий горілочний аромат, і спільно зі спиртом етило-
вим ректифікованим і водою пом'якшеною одержу-
ємо горілку міцністю 40 об. % зі смаком м'яким без
гіркоти і оригінальним ароматом пшениці.

Горілка готується в такий спосіб:

Спочатку готується сортировка міцністю бли-
зько 39 об. % - суміш води пом'якшеної зі спиртом
етиловим ректифікованим, котру пропускають че-
рез вугільні фільтри для очищення. У сортировку
здають цукор у вигляді цукрового сиропу 65,8 % -
ного, воду для якого беруть із загальної розрахо-
ваної кількості води, ароматизатор «Хліб» - Д 5694
у кількості 0,4 кг і ванілін у кількості 0,2 кг.

Після кожної задачі компонентів розчин рете-
льно перемішують. Після вводу всіх компонентів
розчин ретельно перемішують і фільтрують, потім

(19) UA (11) 41837 (13) A

проводять лабораторні дослідження і, при необхідності, уточнюють міцність, додаючи розрахункову кількість спирту в залежності від температури навколишнього середовища.

Приклад конкретного виконання:

У купажний чан ємністю 100 л вносять спирт етиловий ректифікований у кількості 40 л і воду питну пом'якшену в кількості 59,737 л і потюють сортировку-водно-спиртову суміш, що пропускають через вугільні фільтри для очищення. Задають цукор у кількості 3 кг у вигляді цукрового сиропу 65,8 % - ного, воду для якого беруть із загальної розрахованої кількості води. Після кожної задачі компонентів розчин ретельно перемішують, а наприкінці технологічного процесу задають ароматизатор «Хліб» - Д 5694 у кількості 0,4 кг і ванілін у кількості 0,2 кг.

Розчин знову ретельно перемішують і фільтрують, проводять лабораторні дослідження і, при не-

обхідності, уточнюють міцність, додаючи розрахункову кількість спирту в залежності від температури навколишнього середовища.

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

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

Приклади 1-5. Виготовлення горілки "ЗОЛОТИЙ КОЛОС" у всіх прикладах здійснено вищеведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеній в таблиці.

Таблиця містить результати лабораторних досліджень прикладів 1 - 5, аналогічних наведеному, за якими здійснено оптимізацію композиції інгредієнтів.

Горілка "ЗОЛОТИЙ КОЛОС" готується промисловим способом на стандартному устаткуванні лікеро-горілчаних підприємств.

Таблиця

Приклади інгредієнти на 100л	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
цукор (кг)	0,28	0,29	0,35	0,39	0,42
ароматизатор «Хліб» Д 5694	0,32	0,4	0,48	0,55	0,65
ванілін	0,15	0,19	0,3	0,4	0,5
спирт етиловий ректифікований(л)	39	39	40	41	41
вода питна пом'якшена (л)	60,842	60,790	59,737	58,684	58,632
висновки	смак з гіркотою, аромат не виражений	смак м'який, без гіркоти, смак гармонійно злагоджений, аромат пшениці	смак гармо- нійний, м'який, без гіркоти, аромат пшениці	смак м'який, без гіркоти, смак гармонійно злагоджений аромат пшениці	смак розладже- ний, гіркота і аромат різко виражені
Дегустаційна оцінка по 10- бальній системі	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7