



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41856

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ШАРЛОТА"

1

2

(21) 2001064390

(22) 22.06.2001

(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,
гідрокарбонат натрію, цукор, яка **відрізняється**
тим, що додатково містить ароматизатор "Шоко-лад", при наступному співвідношенні інгредієнтів,
на 1000дал:

ароматизатор "Шоколад", кг 1,0-1,5

гідрокарбонат натрію, кг 0,8-1,2

цукор, кг 90-110

спирт етиловий ректифікований ви-
щого очищення і вода питна пом'як-
шена з розрахунку на міцність
40об.%, дм³

решта

Винахід відноситься до харчової промисловос-
ті, а саме до лікєро-горілочного 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. %:

цукор-пісок 4-7

лимонна кислота 6-10

гідрокарбонат натрію 0,5-1,3

водно-спиртова рідина з ро-
зрахунку на міцність 40%об. рештаПо зазначеній рецептурі одержують горілку мі-
цністю 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 ароматизатора,
забезпечується отримання горілки з м'яким без гір-
коти смаком і шоколадним ароматом, що підвищує
її органолептичні показники.Поставлена задача вирішується тим, що горілка,
яка містить спирт етиловий ректифікований ви-
щого очищення, воду питну пом'якшену, гідрокар-
бонат натрію, цукор, відповідно до винаходу, дода-
тково містить ароматизатор "Шоколад", при насту-
пному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал:

ароматизатор "Шоколад", кг 1,0-1,5

гідрокарбонат натрію, кг 0,8-1,2

цукор, кг 90-110

спирт етиловий ректифікований
вищого очищення і вода питна
пом'якшена з розрахунку на міц-
ність 40об.%, дм³

решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілчаному
виробі, таких як цукор, гідрокарбонат натрію, аро-
матизатор "Шоколад" спільно зі спиртом етиловим
ректифікованим вищого очищення і водою питною
пом'якшеною одержуємо горілку з м'яким приєм-
ним смаком і ароматом шоколаду.Горілка готується в такий спосіб: спочатку го-
тують сортировку міцністю близько 39об.% - суміш
води питної пом'якшеної зі спиртом етиловим рек-
тифікованим вищого очищення, яку пропускають
через вугільні фільтри. Потім послідовно вводять
двовуглекислий натрій, попередньо розчинений у
10-кратній кількості пом'якшеної води, узятій з за-
гальної розрахованої кількості, цукор у вигляді цук-
рового сиропу 65,8%-ного, воду для якого також
беруть з загальної розрахованої кількості, а остан-
нім задають ароматизатор "Шоколад". Після кож-
ної задачі компонентів розчин ретельно перемішу-
ють.Підготовлений купаж перемішують додатково,
фільтрують, витримують, проводять лабораторні
дослідження, і, при необхідності, корегують міц-
ність.

Приклад конкретного виконання.

У купажний чан ємністю 100л вносять спирт
етиловий ректифікований вищого очищення у кіль-

(19) UA (11) 41856 (13) A

кості 40л, воду питну пом'якшену в кількості 59,737л і готують сортировку – водно-спиртову суміш, яку пропускають через вугільні фільтри для очищення. Потім послідовно вводять гідрокарбонат натрію у кількості 0,01кг, попередньо розчинений у 10-кратній кількості пом'якшеної води, узятій з загальної розрахованої кількості, цукор у кількості 1кг у вигляді цукрового сиропу 65,8%-ного, воду для якого також беруть з загальної розрахованої кількості. Після кожної задачі компонентів розчин ретельно перемішують, а наприкінці технологічного процесу задають ароматизатор "Шоколад".

Отриманий розчин ретельно перемішують, витримують і фільтрують, після чого проводять лабораторні дослідження і, при необхідності, корегують міцність.

По зазначеній рецептурі одержують горілку особливу "Шарлота" міцністю 40об.% з м'яким, без гіркоти смаком і шоколадним ароматом.

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

Приклади 1-5. Виготовлення горілки особливої "ШАРЛОТА" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведених в таблиці. Таблиця містить результати лабораторних досліджень прикладів 1-5, аналогічних наведеному.

З таблиці видно, що кращими є приклади 2-й, 3-й, 4-й. Приклади 1-й і 5-й негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Горілка особлива "ШАРЛОТА" готується промисловим способом на стандартному устаткуванні лікєро-горілочаних підприємств.

Таблиця

Приклади Інгредієнти на 1000 дал	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматизатор "Шоколад", кг	0,8	1,0	1,2	1,5	1,7
Гідрокарбонат натрію, кг	0,6	0,8	1,0	1,2	1,4
цукор кг	80	90	100	110	120
спирт етиловий ректифікований вищого очищення і вода питна пом'як- шена з розрахунку на міцність 40 об. %, дм ³	решта	решта	решта	решта	решта
висновки	смак не злагодже- ний, аромат горілочаний	помітні злагоджений смак без гіркоти, і ніжний аромат	смак злагодже- ний, гіркота відсутня, яскраво виражений ніжний аромат	злагодже- ний смак, гіркота відсутня, виражений ніжний аромат	смак різкий, з гіркотою, аромат розбалан- сований
Дегустаційний бал по 10-бальній системі	8,4	9,2	9,5	9,3	8,5