



УКРАЇНА

(19) UA (11) 42658 (13) A

(51) 7 C 12G3/06

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

(54) ГОРІЛКА "ЛЮКС"

(21) 2001074681

(22) 05 07 2001

(24) 15 10 2001

(33) UA

(46) 15 10 2001, Бюл. № 9, 2001 р

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-ЄВРОБУД", UA(57) Горілка, що містить спирт етиловий ректифі-
кований, воду пом'якшену, цукор, яка відрізня-ється тим, що додатково містить аскорбінову кис-
лоту, при наступному співвідношенні інгредієнтів,
мас %

цукор	0,31-0,35,
аскорбінова кислота	0,006-0,01,
спирт етиловий ректифікований і	
вода пом'якшена з розрахунку на	
міцність 40 об %	решта

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

Найбільш близькою по складу до винаходу, є
горілка "Джерельна" (див "Рецептури лікєро-го-
рілчанних напоїв і горілок" - Київ, 1994 - С 250),
яка має наступне співвідношення інгредієнтів на
1000 дал

Найменування	Кількість
цукор, кг	25,0
водно-спиртова рідина з розра- хунку на міцність 40% об	решта

По зазначеній рецептурі одержують горілку мі-
цністю 40 об %, з пом'якшеним смаком, властивим
горілці, і характерним горілчанним ароматом

Недоліками зазначеної горілки є монотонні
без оригінальності, що запам'ятовується, смак і
аромат

В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення такої композиції інгредієнтів для горілки, в
якій шляхом додаткового вводу аскорбінової кис-
лоти та підбору певного співвідношення інгредієн-
тів, забезпечується отримання горілки з оригіналь-
ним смаком, що підвищує її органолептичні показ-
ники

Поставлена задача вирішується тим, що горіл-
ка, яка містить спирт етиловий ректифікований,
воду пом'якшену, цукор, відповідно до винаходу
додатково містить аскорбінову кислоту, при насту-
пному співвідношенні інгредієнтів, мас %

цукор	0,31-0,35,
аскорбінова кислота	0,006-0,01,
спирт етиловий ректифікований і	
вода пом'якшена з розрахунку на	
міцність 40 об %	решта

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілкового
вироби, таких як цукор, аскорбінова кислота, спіль-
но зі спиртом етиловим ректифікованим і водою
пом'якшеною, одержуємо горілку з оригінальними
смаковими показниками. Горілка готується в такий
спосіб

У купажний чан послідовно вводять компонен-
ти композиції водно-спиртову суміш міцністю бли-
зько 39 об %, цукор і аскорбінову кислоту. При ко-
жній задачі компонентів купаж ретельно перемі-
шують

Підготовлений розчин перемішують протягом
15-20 хв, витримують і фільтрують на фільтр-
пресі. Проводять лабораторні дослідження отри-
маного продукту і, при необхідності, корегують мі-
цність

Приклад конкретного виконання

На інжекційній установці "Полтавчанка" готу-
ють 100 дм³ сортировки - водно-спиртової суміші
міцністю 39,9-40 об % зі спирту етилового ректифі-
кованого у кількості 40 дм³ і води пом'якшеної в кі-
лькості 59,737 дм³. Сортировку обробляють акти-
вованим вугіллям, з наступним його відділенням
на піскових фільтрах. Потім при ретельному пере-
мішуванні в сортировку вносять цукор у кількості
0,31 кг і аскорбінову кислоту у кількості 0,008 кг.
Підготовлений купаж ще раз ретельно перемішу-
ють і фільтрують, після чого лабораторно визна-
чають його міцність, яку, при необхідності, коре-
гують

По зазначеній рецептурі одержують прозору
горілку "ЛЮКС" міцністю 40 об % з оригінальним
смаком і підвищеними органолептичними показни-
ками

Дегустаційний бал по 10-бальній системі - 9,5

Приклади 1-5. Виготовлення горілки "ЛЮКС" у
всіх прикладах здійснено вищезагаданим спосо-

(19) UA (11) 42658 (13) A

бом 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 3-й, 4-й і 5-й приклади. Приклади 1-й і 2-й є нега-

тивними, в зв'язку з низькими дегустаційними оцінками

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

Таблиця

Приклади Інгредієнти, на 100 дм ³	1	2	3	4	5
Цукор, кг	0,31	0,32	0,33	0,34	0,35
Аскорбінова кислота, кг	0,003	0,005	0,006	0,008	0,01
Спирт етиловий ректифікований і вода пом'якшена з розрахунку на міцність 40 об %	решта	решта	решта	решта	решта
Висновки	смак розладжений	смак розладжений	смак злагоджений	смак злагоджений	смак злагоджений
Дегустаційний бал по 10-ти бальній системі	8,8	8,7	9,3	9,4	9,5

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, б-льв Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2002 р. Формат 60х84 1/8
Обсяг _____ обл.-вид арк. Тираж 50 прим. Зам _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180
(044) 268-25-22
