



УКРАЇНА

(19) UA (11) 45573 (13) A

(51) 6 C12G3/06

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

(54) ГОРІЛКА

1

2

(21) 2001010415

(22) 19 01 2001

(24) 15 04 2002

(46) 15 04 2002, Бюл. № 4, 2002 р.

(72) Охабський Іван Михайлович, Ковальчук Ігор
Іванович, Грищук Зоя Аркадіївна, Олійник Рома
Іванівна(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
"ЛВІВСЬКИЙ ЛІКЕРО - ГОРІЛЧАНІЙ ЗАВОД"

(57) Горілка, яка містить цукровий компонент, лимонну кислоту та водно-спиртову рідину зі спирту

етилового ректифікованого і води зм'якшеної, яка відрізняється тим, що вона як цукровий компонент - містить фруктозу, при такому вмісті компонентів, мас. % на 1000 дал горілки

фруктоза	0,8-1,2
лимонна кислота	0,08-0,12
водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого і води зм'якшеної	решта

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікеро-горілкової галузі, і призначено для виробництва горілок.

З існуючого рівня техніки, який відноситься до розглянутої галузі, найбільше близьким по сукупності ознак до винаходу, який заявляється, є горілка "Червона калина", яка містить на 1000 дал наступні компоненти, об. %: 0,2 - 0,3 цукру, 0,008 - 0,0012 двовуглекислого натрію, 0,002 - 0,004 лимонної кислоти, 39,0 - 41,0 спирту етилового ректифікованого і води зм'якшеної - інше (патент України № 24630, МКИ C12G 3/06, публ. 30.10.98 р., бюл. № 5).

Винахід, який заявляється, збігається з відомою горілкою по наступній сукупності суттєвих ознак, а саме містить цукровий компонент, лимонну кислоту, і водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого і води зм'якшеної.

Однак, відома горілка не забезпечує технічний результат заявленого винаходу, що обумовлено якісним і кількісним вмістом компонентів, який забезпечує відомій горілці наступні органолептичні властивості - смак - оригінальний, без пркоти, яка властива міцним напоям, та відсутність характерного для горілки аромату.

В основу винаходу поставлено задачу удосконалення горілки шляхом зміни її якісного і кількісного складу, що забезпечить горілці досягнення наступних органолептичних показників: м'якого, округленого смаку, без пркоти, яка властива міцним напоям, в сполученні з горілчанним ароматом.

Поставлена задача вирішується тим, що створена горілка, яка містить цукровий компонент, лимонну кислоту і водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого і води зм'якшеної відповідно до предмета винаходу, вона містить як цукровий компонент фруктозу, при такому вмісті компонентів, мас. % на 1000 дал горілки

фруктоза 0,8 - 1,2
лимонна кислота 0,08 - 0,12
водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого і води зм'якшеної решта

Горілка, яка заявляється, в об'ємі приведеної вище сукупності суттєвих ознак, має наступні органолептичні властивості: смак - м'який, округлений, без пркоти, у сполученні з характерними горілчанними ароматами.

При виході за заявлені інтервали вмісту компонентів, горілка не володіє зазначеними органолептичними властивостями.

при вмісті компонентів меншому, ніж нижня межа заявлених інтервалів, приготовлена горілка має розладжений з пркотою смак, аромат - різкий, не властивий горілці,

при вмісті компонентів більшому, ніж верхня межа заявлених інтервалів, горілка володіє розладженим з пркотою смаком і різким ароматом, який не властивий горілці.

Запропоновану горілку готують наступним чином: Попередньо готують водяні розчини з компонентів, які входять до складу горілки по будь-якому відомому технологічному процесу, який викорис-

(13) A

(11) 45573

(19) UA

товуватися при виробництві горілчаних виробів

Для виготовлення водно-спиртової рідини використовують питну воду, яка попередньо пройшла очищення від солей. Зм'якшену воду з напірного збірника насосом подають у інжекторну установку "Полтавчанка", де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим "Люкс". Спирт і воду змішують із таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 37,9 - 38,1%об.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню спершу на пісковому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють фільтрацію на пісковому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють в доводний чан, де здійснюють її змішування з компонентами: вводять 0,8 - 1,2 мас. % фруктози (в вигляді водного розчину), 0,08 - 0,12 мас. % лимонної кислоти (в вигляді водного розчину). Введення компонентів здійснюють при постійному перемішуванні. Після чого, приготовлену горілку доводять до міцності 38,0 об. % додаванням спирту або води.

Виготовлена з зазначеним вмістом компонентів, горілка має наступні органолептичні властивості: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлений, без гіркоти, аромат - характерний горічаний.

Приклад 1

Для виготовлення горілки попередньо готують водяний розчин з компонентів, які входять до її складу: фруктози та лимонної кислоти по будь-якому відомому технологічному процесу, який використовується при виробництві горічаних виробів.

Для готування водно-спиртової суміші використовують питну воду, яка попередньо пройшла двохступінчате очищення від солей. Зм'якшену воду з напірного збірника насосом подають на інжекторну установку "Полтавчанка", де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим "Люкс". Спирт і воду змішують із таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 37,9 - 38,1%об.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню спершу на пісковому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють фільтрацію на пісковому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють в доводний чан, де здійснюють її змі-

шування з компонентами відповідно до рецептури, для чого в неї вводять при постійному перемішуванні, із розрахунку на 1000 дал горілки: 0,8 мас. % фруктози (в вигляді водного розчину) та 0,08 мас. % лимонної кислоти (в вигляді водного розчину).

Після перемішування, отриману горілку доводять до міцності 38,0 об. % додаванням спирту або води.

Виготовлена з зазначеним вмістом компонентів горілка володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлений, без гіркоти, у сполученні з характерним горілочним ароматом.

Приклад 2

Здійснюють виготовлення горілки аналогічно як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів.

Для виготовлення 1000 дал горілки використовують 1,2 мас. % фруктози (у вигляді водного розчину) та 0,12 мас. % лимонної кислоти (у вигляді водного розчину).

Виготовлена з зазначеним вмістом компонентів горілка має наступні органолептичні властивості: безбарвна прозора рідина, смак - м'який, округлений, без гіркоти, у сполученні з характерним горілочним ароматом.

Приклад 3

Виготовлення горілки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів. Для виготовлення 1000 дал горілки використовують 0,7 мас. % фруктози (в вигляді водного розчину) та 0,07 мас. % лимонної кислоти (в вигляді водного розчину).

Приготовлена горілка володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - розладжений, з гіркотою, аромат - різкий, не властивий горілці.

Приклад 4

Приготування горілки здійснюють аналогічно як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів. Для виготовлення 1000 дал горілки використовують 1,3 мас. % фруктози (в вигляді водного розчину) та 0,13 мас. % лимонної кислоти.

Виготовлена горілка володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - розладжений, з гіркотою, аромат - різкий, не властивий горілці.