



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 59196

(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 "АРТЕМІДА ЧОРНОСМОРОДИНОВА"

1

2

(21) 2002129843

(22) 09 12 2002

(24) 15 08 2003

(46) 15 08 2003, Бюл. № 8, 2003 р.

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "ДИЗАЙН-СВРОБУД"(57) Горілка особлива, що містить спирт етиловий
ректифікований вищої очистки, воду питну пом'як-
шену і ароматизатор "Чорна смородина", яка від-
різняється тим, що містить лимонну кислоту, цу-кор і двовуглекислий натрій при наступному
співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал

цукор 13,5-18,0

ароматизатор "Чорна смородина" 1,35-1,50

лимонна кислота 0,9-1,1

двовуглекислий натрій 1,35-1,50

суміш спирту етилового рек-

тифікованого вищої очистки і води

питної пом'якшеної з розрахунку на

міцність купажу 40 об. %, л

решта

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме, до лікєро-горілочного виробництва і
стосується композиції інгредієнтів для горілокНайбільш близькою до винаходу, що заявля-
ється, по складу інгредієнтів є "Композиція інгреді-
єнтів для горілки особливої "Карат чорна сморо-
дина" (патент України №35253 А), яка містить
наступні інгредієнти на 1000дал готової продукції

глюкоза, кг 8,5-11,5

ароматизатор харчовий "Чорна

смородина", дм³, Росія, ОАО

"Химпищепром"

0,595-0,805

водно-спиртова рідина на

міцність купажу 40 об. %

решта

По зазначеній рецептурі готується горілка
міцністю 40об. % зі смаком чорної смородиниВ основу винаходу поставлено задачу ство-
рення горілки особливої з підвищеними органо-
лептичними показниками, а саме, з м'яким без
гркоти горілочним смаком і тонким приємним аро-
матом чорної смородиниПоставлена задача вирішується тим, що горіл-
ка особлива, яка містить спирт етиловий ректифі-
кований вищої очистки, воду питну пом'якшену і
ароматизатор "Чорна смородина", відповідно до
винаходу додатково містить лимонну кислоту, цу-
кор і двовуглекислий натрій при наступному спів-
відношенні інгредієнтів на 1000дал

цукор, кг 13,5-16,5

ароматизатор "Чорна смородина

522", кг

1,35-1,65

лимонна кислота, кг

0,9-1,1

двовуглекислий натрій

1,35-1,65

спирт етиловий ректифікований

вищої очистки і вода питна

пом'якшена з розрахунку на

міцність купажу 40 об. %

решта

Завдяки сполученню у горілочному виробі та-
ких інгредієнтів, як спирт етиловий ректифікований
вищої очистки, вода питна пом'якшена, цукор,
ароматизатор "Чорна смородина", кислота лимон-
на та двовуглекислий натрій, у горілки особливої
пом'якшуються смак та характерний горілочний
аромат і вона набуває тонкого приємного аромату
чорної смородиниВиготовлення горілки особливої з запропоно-
ваною композицією інгредієнтів ведуть наступним
чиномСпочатку готують сортировку міцністю близько
39об. % - суміш води питної пом'якшеної зі спир-
том етиловим ректифікованим вищої очистки. От-
риману сортировку для очищення пропускають
через вугільні фільтри очисної батареїВ очищену сортировку послідовно вводять
компоненти композиції. Після кожної задачі компо-
ненту розчин ретельно перемішуютьСпочатку у сортировку задають цукор, потім
ароматизатор "Чорна смородина", за ним лимонну
кислоту і останнім - двовуглекислий натрій у ви-
гляді водно-спиртового розчину, узятого з загаль-
ної розрахункової кількості води і спирту. Розчин
додатково ретельно перемішують і фільтруютьОтриманий продукт направляють на лабора-
торні дослідження і, при необхідності, корегують
його міцність шляхом додавання розрахункової
кількості спирту у залежності від температури на-

(13) A

(11) 59196

(19) UA

вколишнього середовища

Приклад конкретного виконання

У купажний чан ємністю 100л вводять спирт етиловий ректифікований вищої очистки у кількості 40л і воду питну пом'якшену у кількості 59,737л

Готову сортировку - водно-спиртову суміш, пропускають через вугільні фільтри для очищення

В сортировку вводять цукор у кількості 0,15кг, ароматизатор "Чорна смородина" у кількості 0,015кг, лимонну кислоту у кількості 0,01кг, двовуглекислий натрій у кількості 0,015кг у вигляді водно-спиртового розчину узятим з загальних розрахованих кількостей води і спирту. Після вводу кожного інгредієнту розчин перемішують

Далі розчин ще раз ретельно перемішують, відстоюють і фільтрують. Потім проводять лабораторні дослідження готового продукту і, при необхідності, корегують міцність додаванням розрахункової кількості спирту у залежності від температури навколишнього середовища

По зазначеній рецептурі одержують горілку

особливу "Артеміді чорносмородинова" міцністю 40об %, прозору, безбарвну, з м'яким без гіркоти смаком і тонким приємним ароматом чорної смородини. Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,6

Приклади 1-5

Виготовлення горілки особливої "Артеміді чорносмородинова" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведеній у таблиці

Таблиця містить результати лабораторних досліджень прикладів 1-5, аналогічних наведеному

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

Горілку особливої "Артеміді чорносмородинова" можна виготовляти промисловим способом на стандартному устаткуванні лікеро-горілчаного підприємства

Таблиця

Інгредієнти на 1000 дал	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Лимонна кислота, кг	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2
Двовуглекислий натрій, кг	1,20	1,35	1,50	1,65	1,80
Цукор, кг	12,0	13,5	15,0	16,5	18,0
Ароматизатор "Чорна смородина", кг	1,20	1,35	1,50	1,65	1,80
Суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної пом'якшеної з розрахунку на міцність купажу 40 об %	решта				
Висновки	смак розладжений, слабкий аромат чорної смородини	смак м'який, аромат чорної смородини	смак м'який збалансований, гармонійний, тонкий приємний аромат чорної смородини	смак м'який, гармонійний, аромат чорної смородини	смак розладжений, пересичений, з гіркотою
Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі	8,9	9,2	9,6	9,3	8,8