



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 59202

(13) A

(51) 7 C12G3/06

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

(54) ГОРІЛКА "РІВНЕНСЬКА ВЕЖА (РОВЕНСКАЯ ВЕЖА)"

1

2

(21) 20021210023

(22) 12 12 2002

(24) 15 08 2003

(46) 15 08 2003, Бюл. № 8, 2003 р.

(72) Вощук Анатолій Юрійович

(73) Вощук Анатолій Юрійович

(57) Горілка, що включає водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, двовуглекислий натрій і цукор у вигляді цукрового сиропу, яка відрізняється тим, що як кислоту харчову вона містить кислоту мо-

почну харчову та додатково містить глюкозу при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою

Двовуглекислий натрій, кг	0,3-0,5
Глюкоза, кг	0,4-0,6
Кислота молочнохарчова, кг	0,03-0,07
Цукровий сироп 65,8%, дм ³	4-8
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм ³	решта

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва

Відома горілка "СІВЕРСЬКА" ("Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", м. Київ, 1994р, с. 269), для приготування якої використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну пом'якшену та цукор. Горілка СІВЕРСЬКА" містить на 1000 дал

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена	дм ³	
Цукор	кг	10

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору, з характерним горілчанним ароматом та м'яким злегка пекучим, властивим горілці, смаком

Найбільш близька за, рецептурним складом ГОРІЛКА "КОЗАЦЬКА ЗАСТАВА" (Патент України №23525 А, кл. С12Г 3/06), для приготування якої використовують спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, лимонну кислоту, двовуглекислий натрій та цукор при наступному співвідношенні інгредієнтів в об. %

Цукор	0,01-0,03
Двовуглекислий натрій	0,01-0,03
Лимонна кислота	0,006-0,01

Спирт етиловий ректифікований 38-42
Вода пом'якшена решта

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору, з характерним горілчанним ароматом та, властивим горілці, смаком

Недоліком виготовленої за вказаною рецептурою горілки є її недостатньо м'який смак. Таким чином названа горілка не відрізняється оригінальністю щодо органолептичних показників

В основу винаходу поставлено задачу по створенню напою з м'яким смаком, властивим горілці шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як двовуглекислий натрій, цукор у виді цукрового сиропу з додатковим введенням глюкози, а в якості кислоти харчової - кислоти молочної харчової, взятих у відповідному співвідношенні, разом із водно-спиртовою рідиною з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, можливо забезпечити створення напою з досить м'яким, властивим горілці смаком, а також характерним горілчанним ароматом

Поставлена задача вирішується тим, що у горілці, яка містить, цукор, двовуглекислий натрій, лимонну кислоту та водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, додатково містить глюкозу, а в якості кислоти харчової - кислоту молочну харчову, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою

(13) A

(11) 59202

(19) UA

Двовуглекислий натрій, кг 0,3-0,5
 Глюкоза, кг 0,4-0,6
 Кислота молочна харчова, кг 0,03-0,07
 Цукровий сироп 85,8%, дм³ 4-8
 Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм³ решта
 За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору з досить м'яким, властивим горілці, смаком та характерним горілчаним ароматом
 Запропоновану горілку готують наступним чином
 1 Підготовка води
 2 Приготування цукрового сиропу
 3 Приготування розчину двовуглекислого натрію
 4 Приготування сортировки

5 Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А

6 Приготування розчину глюкози у горілці

7 Приготування купажу з внесенням інгредієнтів у кількостях, передбачених рецептурою та його корегування

Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників

Приклади конкретного виконання 1-5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці (додаток 1)

Аналізуючи наведені приклади можна відмітити, що найбільш придатними для виробництва є приклади 2,3 і 4

Оптимальним для виробництва є приклад 3
 Додаток 1

Приклади конкретного виконання
 до заявки на винахід Горілка "Рівненська вежа (Ровенская вежа)"

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Натрій двовуглекислий	кг	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6
2	Глюкоза	кг	0,1	0,3	0,5	0,7	0,9
3	Кислота молочна	кг	0,01	0,03	0,05	0,07	0,09
4	Цукровий сироп 85,8%	кг	2	4	6	8	10
5	Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої	дм ³			решта		
	колір		безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
	смак		властивий горілці, недостатньо м'який	м'який, властивий горілці	м'який, властивий горілці	м'який, властивий горілці	властивий горілці злегка пекучий
	аромат		характерний горілчанний	характерний горілчанний	характерний горілчанний	характерний горілчанний	характерний горілчанний