



УКРАЇНА

(19) UA (11) 63721 (13) C2
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "КАРАТ СРІБНА"

1

2

(21) 2003065100

(22) 03.06.2003

(24) 15.05.2006

(46) 15.05.2006, Бюл. № 5, 2006 р.

(72) Тригуб Олександр Віталійович, Мартинов
Олександр Леонідович, Тригуб Галина Іванівна(73) Спільне підприємство з іноземними інвестиці-
ями товариство з обмеженою відповідальністю
"Кипарис"

(56) UA A 37316, 09.06.1997.

RU C1 2137831, 01.04.1998.

RU C1 2139335, 07.05.1998.

(57) Горілка, яка містить водно-спиртову рідину, ароматний спирт квіток липи та підсолоджувач, яка **відрізняється** тим, що додатково містить фруктозу, ароматний спирт м'яти перцевої, а як підсолоджувач цукровий сироп при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

фруктоза, кг	2,25-2,5
м'ята перцева, кг	0,225-0,25
квітки липи, кг	1,15-1,25
цукровий сироп, дм ³	5,5-5,8
водно-спиртова рідина з розра- хунку на міцність купажу 40 об.%	решта.

Винахід належить до харчової промисловості, зокрема, до лікєро-горілочаної промисловості, і призначений для виготовлення алкогольних напоїв.

Відома горілка особлива «Черкаська ароматна» [див. «Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок», м. Київ, 1994р., с.295], яка містить на 1000дал готового продукту: ароматний спирт меліси - 5,5-6,5л, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воду питну пом'якшену - з розрахунку на міцність купажу 40%об.

Горілка має м'який смак та характерний горілочаний аромат. Недоліками відомої горілки особливої є неоригінальні органолептичні показники, а саме: загальновідомий монотонний смак і аромат, властивий горілці, при використанні ароматного інгредієнту - меліси, який себе не виявив.

Найбільш близькою за складом до запропонованого напою є горілка особлива "Поділля", яка описана в [патенті України №37316, МПК C12G3/06, публ. 15.05.2001, Бюл. №4, 2001р.] і обрана авторами за прототип. Горілка особлива містить водно-спиртову рідину, ароматний спирт квітів липи та мед при наступному співвідношенні, в об. %:

ароматний спирт квітів липи	0,08-0,12;
мед	0,08-0,12;
спирт етиловий ректифікований	39-41;
вода	решта.

Недоліками наведеного напою є низькі органолептичні показники, а саме - невизначений смак і незначна м'якість горілки, та горілочаний аромат без характерних особливостей.

В основу винаходу поставлена задача створення горілки з гармонійними легкими смаковими показниками, збагачену вітамінами та біологічно-активними речовинами, шляхом підбору необхідних компонентів у відповідних дозах.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що горілка особлива "Карат Срібна", яка містить водно-спиртову рідину, ароматний спирт рослинної сировини з вмістом квітів липи та підсолоджувача, відповідно до винаходу, додатково включає фруктозу, ароматний спирт рослинної сировини з м'яти перцевої, а в якості підсолоджувача - цукровий сироп при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту:

фруктоза, кг	2,25-2,75
м'ята перцева, кг	0,225-0,275
квіти липи, кг	1,15-1,35
цукровий сироп, дм ³	5,5-6,1
водно-спиртова рідина	решта на міцність купажу 40%об.

Завдяки використанню ароматних спиртів з вмістом м'яти перцевої та квітів липи напій набуває м'якості смаку та приємного липового аромату, який легко запам'ятовується споживачем.

(13) C2

(11) 63721

(19) UA

Крім того, спектр вітамінів, біологічно активних речовин, що містяться в рослинних добавках, позитивно впливають на організм людини, швидко включаючись в обмін речовин.

Фруктоза та цукор активізують і адсорбують біологічно активний комплекс перцевої м'яти і квітів липи, зберігаючи їх активність. Цьому також сприяє і вдале співвідношення всіх інгредієнтів горілки.

Для приготування 1000 дал горілки особливої «Карат Срібна» використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ5962;
- воду питну підготовлену за ГОСТ2874;
- ароматний спирт, виготовлений з м'яти перцевої за ГОСТ23768, липового цвіту за ГОСТ6518;
- цукор-пісок рафінований за ДСТУ2213;
- фруктозу за ТУ6-09.

Для виготовлення горілки беруть спирт етиловий ректифікований вищої очистки і заздалегідь приготувану воду, подають у чан для приготування сортировки. Сортировку обробляють активованим вугіллям у вугільно-очисній батареї через шар вугілля висотою 4м. Швидкість фільтрації 40 дал/годину на новому та 30 дал/годину на регенерованому вугіллі. Потім проводять фільтрацію і подають у довідний чан.

Окремо готують ароматний спирт «Карат Срібна», для чого беруть 0,225-0,275 кг м'яти перцевої та 1,15-1,35 кг квітів липи, заливають

23,0 дм³ 50% водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 5 діб. Після чого 44% настій 1-го залива заливають (17,0) дм³, а решту суміші рослинної сировини повторно заливають 45% водно-спиртовим розчином в кількості 17,0 дм³ і настоюють протягом 5 діб. Отриманий 45% настій 2-го заливу в кількості 17,0 дм³ заливають. Настой 1-го і 2-го заливів змішують і завантажують у куб для перегонки. Після чого отримують 70%-ний ароматний спирт «Карат Срібна» у кількості 17,0 дм³.

Окремо готують відомим способом 65,8% розчин цукру.

Фруктозу перед внесенням в довідний чан розводять горілкою в співвідношенні 1:10 (1 кг фруктози на 10 дм³ горілки), фільтрують.

Після фільтрації в довідний чан вносять ароматний спирт, цукровий сироп та розчин фруктози. Отриману сортировку купають, доводять купаж до міцності 40%об. і подають на розлив.

Приклади конкретного приготування горілки зведені в таблицю:

Аналізуючи наведені приклади приготування напою, необхідно відмітити, що оптимальним є приклад 2.

Вдале сполучення інгредієнтів надає особливу липову свіжість аромату та широкий спектр вітамінів.

Запропонована горілка особлива "Карат Срібна", що заявляється, використовується заявником при виробництві дослідної партії напою, що користується підвищеним попитом споживачів.

Таблиця

Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Приклади			
	Одиниці виміру	1	2	3
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	Спирт і воду задають у розрахунку на міцність купажу 40%об.			
Вода питна пом'якшена				
Фруктоза	кг	2,25	2,5	2,75
Ароматний спирт "Карат Срібна"	дм ³	16,0	17,0	18,5
М'ята перцева	кг	0,225	0,25	0,275
Квіти липи	кг	1,15	1,25	1,35
Цукровий сироп	дм ³	5,5	5,8	6,1
Водно-спиртова рідина 50%об. для 1 настою	дм ³	23,0	23,0	23,0
Водно-спиртова рідина 45%об. для 2 настою	дм ³	17,0	17,0	17,0
Органолептичні показники				
Зовнішній вигляд	Прозора рідина без сторонніх включень і осаду			
Колір	Безбарвна рідина			
Смак		Трохи пом'якшений	Особливо м'який	Солодкий
Аромат		Горілчаный	Приємний горілчаный	Перенасичений