



УКРАЇНА

(19) UA (11) 70843 (13) C2
(51) МПК
C12G 3/04 (2007.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(54) ГОРІЛКА "МИКОЛАЙ"

1

(21) 20031213016
(22) 30.12.2003
(24) 10.09.2007
(46) 10.09.2007, Бюл. №14, 2007р.
(72) Охобський Іван Михайлович, Ковальчук Ігор Іванович, Мартяк Андрій Богданович
(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ЛЬВІВСЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАННИЙ ЗАВОД"
(56) UA A38197, 15.05.2001
RU C1 2086632, 10.08.1997
UA A36083, 16.04.2001

2

(57) Горілка, яка містить у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну та гідрокарбонат натрію, яка **відрізняється** тим, що додатково містить оцет харчовий натуральний спиртовий 12%-вий при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

гідрокарбонат натрію, кг	0,5-0,7
оцет харчовий натуральний спиртовий 12 %-вий, дм ³	2,0-3,0
спирт етиловий ректифікований "Люкс" тавода питна підготовлена з розрахунку на міцність купажу 40%	решта.

Вінахід стосується харчової промисловості, зокрема лікєро-горілочного виробництва і може бути використаний для виробництва горілки.

Прототипом вибрана горілка „Одеса” [Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок, Київ, 1994, с.257], яка є близькою за складом до запропонованої.

Горілка „Одеса” містить у своєму складі таке співвідношення інгредієнтів, на 1000 дал:

Цукор, кг	15,0
Гідрокарбонат натрію, кг	0,8
Оцтову кислоту, кг	0,5
Спирт етиловий ректифікований з розрахунку на міцність купажу та воду питну пом'якшену, дм ³	40%,

Горілка такої рецептури має міцність 40%, м'який без стороннього присмаку смак і характерний горілочаний аромат.

Проте для розширення асортименту, горілки можна надати новий смак.

В основу винаходу поставлене завдання розробити рецептуру горілки з новими смаковими якостями, зокрема м'якого, округлого смаку з характерним горілочаним ароматом.

Поставлене завдання вирішується тим, що горілка, яка містить у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну та гідрокарбонат натрію згідно з винаходом, додатково містить оцет харчовий натуральний спиртовий, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

Спирт етиловий ректифікований „Люкс”	спирт і вода з розрахунку на міцність купажу - 40%
Вода питна підготовлена	на міцність купажу - 40%

Гідрокарбонат натрію, кг	0,5-0,7
Оцет харчовий натуральний спиртовий, дм ³	2,0-3,0.

Запропонована рецептура горілки має характерний горілочаний аромат з м'яким, округлим смаком.

Для приготування горілки „МИКОЛАЙ” застосовують наступну сировину та матеріали:

- спирт етиловий ректифікований „Люкс” згідно з ГОСТ 5962;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874, підготовлену;
- гідрокарбонат натрію згідно з ГОСТ 2156;
- оцет харчовий натуральний спиртовий 12%-й згідно з ДСТУ 2450.

Запропоновану горілку готують таким чином.

Спочатку готують водно-спиртовий розчин. Воду для розчину використовують питну підготовлену, яку очищають від солей, пом'якшують на катіонуванням, додатково обробляють активованим вугіллям, фільтрують пісочними фільтрами та проводять осмотичну очистку. З напірного збірника воду подають на інжекторну установку „Полтавчанка” де змішують зі спиртом етиловим ректифікованим „Люкс”. Отриманий розчин очищають на пісочному фільтрі, потім на вугільній колонці та знову фільтрують на пісочному фільтрі. Далі водно-спиртовий розчин направляють у збірник гото-

(13) C2

(11) 70843

(19) UA

вої продукції, змішують з гідрокарбонатом натрію та оцту. Після додавання всіх інгредієнтів горілку ретельно перемішують, витримують протягом 24 годин, фільтрують та направляють на розлив.

Горілка має такі показники.

Фізико-хімічні:

- міцність - 40%;
- об'єм соляної кислоти $c(\text{HCl}) = 0.1 \text{ моль/дм}^3$, витрачений на титрування 100 см^3 горілки - не більше $3,0 \text{ см}^3$;
- масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті - не більше $3,0 \text{ мг/дм}^3$;
- масова концентрація сивушного масла у перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового

спиртів /3:1/ в безводному спирті - не більше $2,0 \text{ мг/дм}^3$;

- масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір у безводному спирті - не більше $18,0 \text{ мг/дм}^3$;

- об'ємна частка метилового спирту у безводному спирті - не більше 0,03%.

Органолептичні:

- зовнішній вигляд - прозора рідина;

- колір - безбарвний;

- смак - м'який, округлий;

- аромат - характерний горілчаний.

В Таблиці наведено 5 прикладів конкретного виконання виготовлення горілки за вищеописаним способом, а також отримані при цьому показники якості в залежності від кількості інгредієнтів.

Таблиця

Приклада конкретного виконання при виготовленні горілки „МИКОЛАЙ”

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Спирт етиловий ректифікований „Люкс”	дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 40%				
2	Вода питна підготовлена	дм ³					
3	Гідрокарбонат натрію	кг	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8
4	Оцет харчовий натуральний спиртовий 12%	дм ³	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5
	Органолептичні показники		Прозора рідина				
	Зовнішній вигляд						
	Колір		безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
	Смак		Горілчаний з характерною гіркотою	М'який, округлий	М'який, округлий	М'який, округлий	Горілчаний з гіркотою
	Аромат		Різкий горілчаний	Характерний горілчаний	Характерний горілчаний	Характерний горілчаний	Різкий горілчаний