



УКРАЇНА

(19) UA (11) 70844 (13) C2  
(51) МПК  
C12G 3/04 (2007.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ГОРІЛКА "ЧУДОВА"

1

2

(21) 20031213017

(22) 30.12.2003

(24) 10.09.2007

(46) 10.09.2007, Бюл. №14, 2007р.

(72) Охобський Іван Михайлович, Мартяк Андрій  
Богданович, Охобський Роман Іванович

(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО  
"ЛЬВІВСЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИЙ ЗАВОД"

(56) UA A 24354, 30.10.1998

UA A 586676, 15.08.2003

UA C2 29904, 15.02.2002

UA A 41799, 17.09.2001

(57) Горілка, яка містить у своєму складі спирт  
етиловий ректифікований "Екстра", воду питну  
підготовлену, цукор та лимонну кислоту, яка **відрі-**  
**зняється** тим, що має наступне співвідношення  
інгредієнтів на 1000 дал:

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| цукор, кг                   | 14,0-16,0       |
| лимонна кислота, кг         | 0,075-0,15      |
| спирт етиловий ректифікова- | з розрахунку на |
| ний "Екстра" та вода питна  | міцність купажу |
| підготовлена                | 40 %.           |

Винахід стосується харчової промисловості,  
зокрема лікєро-горілкового виробництва і може  
бути використаний для виробництва горілки.

Прототипом вибрана горілка „Слава” [Патент  
України №24354, Кл. С12G3/06, публ. 1998р.], яка  
є близькою за складом до запропонованої.

Горілка „Слава” містить у своєму складі таке  
співвідношення інгредієнтів, мас. %:

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Цукор                     | 0,1-0,3         |
| Калію перманганат         | 0,00004-0,00006 |
| Лимонну кислоту           | 0,0003-0,007    |
| Спирт етиловий ректифіко- |                 |
| ваний                     | 40,9-42,9       |

Воду питну пом'якшену решта.

Ця горілка має міцність 40%, округлений без  
характерної для міцних алкогольних напоїв пекучої  
гіркоти смак та різкий горілковий аромат.

Проте для розширення асортименту, горілки  
можна надати новий смак.

В основу винаходу поставлене завдання роз-  
робити рецептуру горілки з новими смаковими  
якостями, зокрема округлого смаку з м'яким горіл-  
ковим ароматом.

Поставлене завдання вирішується тим, що го-  
рілка, яка містить у своєму складі спирт етиловий  
ректифікований, воду питну, цукор та лимонну  
кислоту згідно з винаходом, має наступне співвід-  
ношення інгредієнтів на 1000 дал:

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Спирт етиловий ректифі- | спирт і вода з роз- |
| кований „Екстра”        | рахунку на міцність |
| Вода питна підготовлена | купажу - 40%        |

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Цукор, кг           | 14,0-16,0  |
| Лимонна кислота, кг | 0,075-0,15 |

Запропонована рецептура горілки має харак-  
терний горілковий аромат та м'який, округлий  
смак.

Для приготування горілки „ЧУДОВА” засто-  
вують наступну сировину та матеріали:

- спирт етиловий ректифікований „Екстра” згі-  
дно з ГОСТ 5962;

- воду питну згідно з ГОСТ 2874, підготовлену;

- цукор рафінований згідно з ДСТУ 2213 (ГОСТ  
22);

- лимонну кислоту харчову згідно з ГОСТ 908.

Запропоновану горілку готують таким чином.

Спочатку готують водно-спиртовий розчин.  
Воду для розчину використовують питну підготов-  
лену, 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 „Полтавча-  
нка” де змішують зі спиртом етиловим ректифіко-  
ваним „Екстра”. Отриманий розчин очищають на  
пісочному фільтрі, потім на вугільній колонці та  
знову фільтрують на пісочному фільтрі. Далі вод-  
но-спиртовий розчин направляють у збірник гото-  
вої продукції, змішують з цукровим сиропом та з  
водним розчином лимонної кислоти. Після дода-  
вання всіх інгредієнтів горілку ретельно переми-  
шують, витримують протягом 24 годин, фільтру-  
ють та направляють на розлив.

(13) C2

(11) 70844

(19) UA

Горілка має такі показники.

Фізико-хімічні:

- міцність - 40%;
- об'єм соляної кислоти  $c(\text{HCl})=0,1\text{моль/дм}^3$ , витрачений на титрування  $100\text{см}^3$  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  $3,0\text{мг/дм}^3$ ;

- масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір у безводному спирті - не більше  $25,0\text{мг/дм}^3$ ;

- 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 горілочаний.

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

Приклади конкретного виконання при виготовленні горілки „ЧУДОВА”

| № п/п                    | Найменування сировини, операцій та показників | Одиниця виміру  | Приклади                            |                         |                         |                  |             |
|--------------------------|---|-----------------|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------|-------------|
|                          |   |                 | 1                                   | 2                       | 3                       | 4                | 5           |
| 1                        | Спирт етиловий ректифікований „Екстра”        | дм <sup>3</sup> | 3 розрахунку на міцність купажу 40% |                         |                         |                  |             |
| 2                        | Вода питна підготовлена                       | дм <sup>3</sup> |                                     |                         |                         |                  |             |
| 3                        | Цукор   | кг              | 13,0                                | 14,0                    | 15,0                    | 16,0             | 17,0        |
| 4                        | Лимонна кислота                               | кг              | 0,05                                | 0,075                   | 0,1                     | 0,15             | 0,2         |
| Органолептичні показники |   |                 |                                     |                         |                         |                  |             |
| Зовнішній вигляд         |   |                 | Прозора рідина                      |                         |                         |                  |             |
| Колір                    |   |                 | безбарвний                          | безбарвний              | безбарвний              | безбарвний       | безбарвний  |
| Смак                     |   |                 | Горілочаний з характерною гіркотою  | Пом'якшений горілочаний | М'який, округлий        | М'який, округлий | Розладжений |
| Аромат                   |   |                 | Різкий горілочаний                  | Горілочаний             | Характерний горілочаний | Горілочаний      | Горілочаний |