



УКРАЇНА

(19) UA (11) 77003 (13) C2  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "КАРАТ ДІАМАНТ"

1

(21) 2004031910

(22) 16.03.2004

(24) 16.10.2006

(46) 16.10.2006, Бюл. № 10, 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 51709, 16.12.2002

RU C1 2106404, 10.03.1998

(57) Композиція інгредієнтів для горілки особливої,  
що містить водно-спиртову рідину зі спирту етило-  
вого ректифікованого і питної води підготовленої,  
ароматний спирт липового цвіту, підсолоджувач,

2

яка відрізняється тим, що додатково містить аро-  
матний спирт горіха волоського, а як підсолоджу-  
вач містить глюкозу і цукор-пісок  
рафінований при наступному співвідношенні ін-  
гредієнтів на 1000 дал готового продукту:

ароматний спирт горіха волоського, дм <sup>3</sup>	5,85-8,15
ароматний спирт липового цвіту, дм <sup>3</sup>	4,95-7,05
цукор-пісок рафінований, кг	2,25-2,75
глюкоза, кг	1,25-1,75
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40%	решта.

Винахід належить до лікєро-горілкової проми-  
словості, зокрема до виробництва горілок.Відома композиція інгредієнтів горілки особли-  
вої "Король Данило Галицький"[1]. Горілка містить  
на 1000дал готової продукції: ароматний спирт  
листя яблуні - (4,0-6,0)дм<sup>3</sup>; ароматний спирт липо-  
вого цвіту - (1,0-2,0)дм<sup>3</sup>; цукор-пісок - (15,0-17,0)кг;  
спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода  
питна виправлена, дм<sup>3</sup> - решта на міцність купажу  
40%.Добавки ароматних спиртів листя яблуні і ли-  
пового цвіту надають напою відповідного смаку і  
аромату. Але дія біологічно активних речовин, що  
містяться в добавках, однотипна і незначна. Напій  
має нечітко виражений смак та монотонний аро-  
мат лише одного компоненту - листя яблуні. Крім  
того, в горілці присутня незначна кількість біологі-  
чно-активних речовин та вітамінів.Найближчим технічним рішенням до винаходу,  
що заявляється є композиція інгредієнтів для горі-  
лки особливої "Поділля", що обрана за прототип  
[2]. Горілка містить компоненти при співвідношен-  
ні, в об.%, ароматний спирт квітів липи - (0,08-  
0,12), мед - (0,08-0,12), спирт етиловий ректифіко-  
ваний - (39-41), воду пом'якшену - решта.Збіжними ознаками відомої горілки та горілки,  
що пропонується, є наявність ароматного спирту  
липового цвіту, підсоложувача та водно-спиртровоїрідини при міцності купажу 40%об. По даній реце-  
птурі отримують горілку міцністю 40% з невизна-  
ченим смаком липового цвіту і незначною м'якістю.  
Крім того, в напою також присутня незначна кіль-  
кість біологічно-активних речовин, що значно зву-  
жує коло споживачів горілкиВ основу винаходу поставлена задача ство-  
рення такої композиції інгредієнтів горілки, в якій  
шляхом вдалого підбору компонентів та їх співвід-  
ношення - забезпечується одержання напою, який  
запам'ятовується споживачем, а також має підви-  
щені цілющі властивості, які позитивно впливають  
на організм людини.Поставлена задача вирішується тим, що ком-  
позиція інгредієнтів для горілки особливої "Карат  
Класна", яка містить водно-спиртову рідину зі  
спирту етилового ректифікованого і питної води  
підготовленої, ароматний спирт липового цвіту,  
підсоложувач, відповідно до винаходу, додатково  
включає ароматний спирт горіхи грецького, а в  
якості підсоложувача глюкозу і цукор-пісок рафіно-  
ваний при наступному співвідношенні інгредієнтів  
на 1000 дал готового продукту:

ароматний спирт горіхи грецького, дм <sup>3</sup>	5,85-8,15
ароматний спирт липового цвіту, дм <sup>3</sup>	4,95-7,05
цукор-пісок рафінований, кг	2,25-2,75

(13) C2

(11) 77003

(19) UA

глюкоза, кг 1,25-1,75  
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40%об. решта.

Завдяки використанню ароматних спиртів горіху грецького та липового цвіту горілка набуває м'якості смаку з відтінком горіху та надзвичайно легким липовим ароматом, який легко запам'ятовується споживачем. Крім того, дія спектру вітамінів, біологічно активних речовин, що містяться в ароматних спиртах, дозволяє швидко включитися в обмін речовин людини.

Завдяки використанню в ароматному спирту горіху грецького, який містить вітаміни В, С, Е, Р, мікроелементи, жирні кислоти, дубильні речовини, солі заліза та кобальту, покращується діяльність організму людини. Вдале введення горіху грецького в композицію підвищує ефективність при простуді, запальних процесах, атеросклерозах, дозволяє також регулювати обмін речовин, надавати протимікробну дію, підвищувати апетит, що значно розширює коло споживачів напою.

Присутність в композиції глюкози позитивно впливає на серце, нервову систему, покращує обмін речовин, в цілому поліпшує діяльність організму людини. Вдале підібране співвідношення ароматних спиртів горіху грецького та липового цвіту і глюкози надає напою особливої м'якості та аромату.

Композицію готують наступним способом. Для приготування 1000 дал горілки особливої "Карат Класна" використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну підготовлену за ГОСТ 2874;
- глюкозу згідно ФС 424-52-41;
- ароматний спирт горіху грецького згідно ГОСТ 16832;
- ароматний спирт липового цвіту згідно ГОСТ 6518;
- цукор-пісок рафінований згідно ДСТУ 2213 (ГОСТ 22).

Для виготовлення горілки беруть спирт етиловий ректифікований вищої очистки і заздалегідь підготовлену воду, подають у чан для приготування сортировки. Сортировку обробляють активованим вугіллям у вугільно-очисній батареї. Потім проводять фільтрацію і подають у довідний чан. Окремо готують ароматні спирти горіху грецького і липового цвіту. Для приготування ароматного спирту горіху грецького беруть 3,15-3,85кг горіху грецького, заливають 14,0дм 70% водно-спиртової рідиною, настоюють протягом 10діб. Настій 1-го зливу (11,2дм<sup>3</sup>) міцністю 69% доводять підготовленою водою до міцності 50% і піддають перегонці.

В результаті проведених технологічних операцій отримують 7,0дм<sup>3</sup> ароматного спирту горіху грецького міцністю 70%.

Для приготування ароматного спирту липового цвіту беруть 0,7-1,1кг липового цвіту, заливають 20дм 45% водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 7діб. Настій 1-го зливу (15,0дм<sup>3</sup>) міцністю 43% заливають і піддають перегонці. В результаті проведених технологічних операцій отримують 6,0дм<sup>3</sup> ароматного спирту липового цвіту міцністю 70%. Після фільтрації у довідний чан вносять ароматні спирти горіху грецького та липового цвіту, розчини цукру і глюкози, попередньо профільтровані. Отриману сортировку купажують, доводять купаж до міцності 40%об. і подають на розлив.

Приклади конкретного приготування композиції горілки зведені в таблицю.

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 підготовлена				
Горіхи грецькі	кг	3,15	3,5	3,85
Липовий цвіт	кг	0,7	0,9	1,1
Ароматний спирт горіху грецького	дм <sup>3</sup>	5,85	7,0	8,15
Ароматний спирт липового цвіту	дм <sup>3</sup>	4,95	6,0	7,05
Глюкоза	кг	1,25	1,5	1,75
Цукор-пісок рафінований	кг	2,25	2,5	2,75
Органолептичні показники				
Зовнішній вигляд		Прозора рідина без сторонніх включень і осаду		
Колір		Безбарвна рідина		
Смак		Трохи пом'якшений	М'який приємний	Солодкий
Аромат		Горіл-чаний	Приємний горіл-чаний	Перенасичений

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

Завдяки вдалому сполученню інгредієнтів напій придбає оригінального смаку та особливого легкого липового аромату з відтінком горіха та має широкі цілющі властивості.

Запропонована композиція інгредієнтів для горілки особливої "Карат Класна", яка заявляється, використовується заявником при виробництві дослідної партії напою, що користується підвищеним попитом споживачів.

Джерела інформації:

1. Патент України №38350, МПК<sup>7</sup> C12G3/06, опубл. 15.05.2001р.

2. Патент України №37316, МПК<sup>6</sup> C12G3/06, опубл. 15.05.2001р.