



УКРАЇНА

(19) UA (11) 20710 (13) U  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ВОЖАК. ОСОБЛИВА"

1

2

(21) u200607638

(22) 10.07.2006

(24) 15.02.2007

(46) 15.02.2007, Бюл. № 2, 2007 р.

(72) Охабський Іван Михайлович

(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО  
"ЛВІВСЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАННИЙ ЗАВОД"(57) Горілка особлива, що містить у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну підготовлену, ароматний спирт житніх сухарів, ароматний спирт плодів кмину, цукор, яка **відрізняється** тим, що містить спирт етиловий ректифікований

„Екстра” при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

спирт етиловий ректифікований „Екстра”,	спирт і вода з роз-
дм <sup>3</sup> вода питна підготов-	рахунку на міцність
лена, дм <sup>3</sup>	купажу 40 %
цукор, кг	9,0-11,0
ароматний спирт житніх	
сухарів, дм <sup>3</sup>	90,0-110,0
ароматний спирт кмину,	
дм <sup>3</sup>	9,0-11,0.

Корисна модель стосується харчової промисловості, зокрема лікєро-горілочного виробництва і може бути використана для виробництва горілки.

Прототипом запропонованої рецептури горілки є горілка особлива „Древньокиївська” [Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок, Київ, 1994, с.273].

Горілка містить у своєму складі такі інгредієнти на 1000 дал:

Спирт етиловий рек-	
тифікований „Вищої очист-	спирт і вода з роз-
ки”, дм <sup>3</sup> вода	питна
підготовлена, дм <sup>3</sup>	рахунку на міцність
	купажу - 40%
Ароматний спирт сухарів	
житніх, дм <sup>3</sup>	350,0
Ароматний спирт плодів	
кмину, дм <sup>3</sup>	60,0
Цукровий сироп 65,8%-ний,	
дм <sup>3</sup>	17,25

Горілка має злегка пекучий смак та аромат горілки і житніх сухарів, проте для розширення асортименту, горілки можна надати новий смак.

В основу корисної моделі поставлене завдання розробити рецептуру горілки з менш пекучим, м'якшим смаком.

Поставлене завдання вирішується тим, що горілка особлива, яка містить у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну підготовлену, ароматний спирт житніх сухарів, ароматний спирт плодів кмину, цукор, згідно з корисною моделлю, містить спирт етиловий рек-

тифікований „Екстра”, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

Спирт етиловий ректифікований „Екстра”,	спирт і вода з
дм <sup>3</sup> вода	розрахунку на
підготовлена, дм <sup>3</sup>	міцність купа-
	жу - 40%
Цукор, кг	9,0-11,0

Ароматний спирт житніх сухарів,	
дм <sup>3</sup>	90,0-110,0
Ароматний спирт кмину, дм <sup>3</sup>	9,0-11,0

Запропонована рецептура горілки має м'який смак, горілочний аромат житніх сухарів.

Для приготування горілки особливої „ВОЖАК. ОСОБЛИВА” застосовують наступну сировину та матеріали:

- спирт етиловий ректифікований „Екстра” згідно з ДСТУ 4221;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874, підготовлену;
- ароматний спирт житніх сухарів згідно з ГОСТ 686;
- ароматний спирт кмину звичайного згідно з ГОСТ 29056;
- цукор рафінований згідно з ДСТУ 2213 (ГОСТ 22).

Запропоновану горілку готують таким чином.

Спочатку готують водно-спиртовий розчин. Воду для розчину використовують питну підготовлену, яку очищають від солей, пом'якшують Na-катіонуванням, додатково обробляють активованим вугіллям, фільтрують пісочними фільтрами та проводять осмотичну

(13) U

(11) 20710

(19) UA

очистку. З напірного збірника воду подають на інжекторну установку „Полтавчанка”, де змішують зі спиртом етиловим ректифікованим „Екстра”. Отриманий розчин очищають на пісочному фільтрі, потім на вугільній колонці та знову фільтрують на пісочному фільтрі. Далі водно-спиртовий розчин направляють у збірник готової продукції, змішують з всіма інгредієнтами, ретельно перемішують витримують протягом 24 годин, доводять до необхідної міцності (40,0%) та направляють на розлив.

Отримана горілка має такі показники.

Фізико-хімічні:

- міцність - 40%;

- лужність - об'єм соляної кислоти  $c(\text{HCl})=0.1$  моль/дм<sup>3</sup>, витрачений на титрування 100см<sup>3</sup> горілки - 0,5-3,5см<sup>3</sup>;

- масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті - не більше 8,0 мг/дм<sup>3</sup>;

- масова концентрація сивушного масла у перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового

спиртів (1:1) в безводному спирті - не більше 4,0 мг/дм<sup>3</sup>;

- масова концентрація сивушного масла у перерахунку на суміш пропілового, ізобутилового та ізоамілового спиртів /3:1:1/ в безводному спирті, - не більше 7,0 мг/дм<sup>3</sup>;

- масова концентрація естерів в перерахунку на оцтово-етиловий естер в безводному спирті - не більше 10,0 мг/дм<sup>3</sup>

- об'ємна частка метилового спирту в перерахунку на безводний спирт - не більше 0,02%

Органолептичні:

- зовнішній вигляд - прозора рідина;

- колір - безбарвний;

- смак - м'який;

- ромат - горілочаний, житніх сухарів.

В таблиці 1 наведено приготування ароматних спиртів на 1000 дал горілки а в таблиці 2 - приклади конкретного виконання виготовлення горілки за вищеописаним способом, а також отримані при цьому показники якості в залежності від кількості інгредієнтів.

Таблиця 1

Приготування ароматних спиртів на 1000 дал горілки особливої „ВОЖАК. ОСОБЛИВА”

Найменування ароматного спирту	Завантажено в куб				Вихід ароматного спирту				
	Сировина		Водно-спиртова суміш						
	кг	Вміст ефірної олії, Дм <sup>3</sup>	Дм <sup>3</sup>	Міцність, %	Дм <sup>3</sup>	% до завантаження в куб водно-спиртової суміші	Приблизна міцність, %	Вихід ефірної олії, % до вмісту в сировині	Всього ефірної олії в ароматному спирті, дм <sup>3</sup>
Житніх сухарів	4,0	-	200,0	50	100,0	50	70	-	-
Кмину	0,8	0,04	16,0	50	10,0	60	75	0,029	70

Таблиця 2

Приклади конкретного виконання при виготовленні горілки особливої „ВОЖАК. ОСОБЛИВА”

№п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Спирт етиловий ректифікований „Екстра”	ДМЗ	3 розрахунку на міцність купажу 40%				
2	Вода питна підготовлена	ДМЗ					
3	Цукор	кг	8,0	9,0	10,0	11,0	12,0
4	Ароматний спирт житніх сухарів	ДМЗ	80,0	90,0	100,0	110,0	120,0
5	Ароматний спирт кмину	ДМЗ	8,0	9,0	10,0	11,0	12,0
	Органолептичні показники						

Продовження таблиці 2

	Зовнішній вигляд		Прозора рідина				
	Колір		безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
	Смак		Розладжений	Пом'якшений	М'який	М'який	Розлагоджений
	Аромат		Різкий горілчаний	Горілчаний з легким відтінком житніх су-харів	Горілчаний житніх су-харів	Горілчаний, з перевагою відтінку житніх су-харів	В ароматі виділені окремі тони компонентів