



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 23470

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ПОДІЛЬСЬКА ЮВІЛЕЙНА"

(21) 96124906

(22) 26.12.1996

(24) 16.07.2001

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Сандул Петро Пилипович, Попова Валентина  
Миколаївна, Пилев Михайло Володимирович

(73) Відкрите акціонерне товариство "Біолік", UA

(56) Горілка особлива "Аркадія". Рецептури лікєро-  
горілочаних напоїв і горілок, Держхарчпром Украї-  
ни, Концерн "Укрспирт", Київ, 1994, с. 269(57) Водка особая, содержащая ароматный спирт  
лимонного эфирного масла, сахаросодержащий  
продукт, спирт этиловый ректификованный выс-  
шей очистки и воду питьевую умягченную, **отли-****чающаяся** тем, что дополнительно содержит аро-  
матные спирты красного перца и фенхеля, а в ка-  
честве сахаросодержащего продукта содержит са-  
хар при следующем соотношении ингредиентов в  
мас. %:

ароматный спирт красного перца	0,02-0,04
ароматный спирт фенхеля	0,01-0,03
ароматный спирт эфирного лимонного масла	0,05-0,15
или	
сахар	0,09-0,15
спирт этиловый ректифи- кованный высшей очистки	40-42
вода питьевая умягченная	остальное.

Изобретение относится к пищевой промыш-  
ленности, а именно к ликеро-водочному произво-  
дству.

Известен крепкий напиток - настойка высоко-  
градусная "Українська з перцем" (см. "Рецептури  
лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Держхарчо-  
пром України, Концерн "Укрспирт", Київ, 1994,  
с. 200), содержащая на 1000 дал:

ароматный спирт красного перца (дм <sup>3</sup> )	100,0
колер (кг)	2,0
спирт этиловый ректификован- ный высшей очистки и вода (дм <sup>3</sup> )	из расчета на крепость 40% об.

При этом используются компоненты на  
1000 дал:

перец стручковый красный (кг)	20,0
колер (кг)	2,0
перец стручковый красный (для вне- сения в бутылку) (тыс.шт.)	40,0

Получается горькая настойка крепостью  
40% об. золотисто-желтого цвета, слегка жгучего  
вкуса, аромат характерный водочный.

Недостатками указанной горькой настойки  
есть невысокие монотонные вкусовые качества  
изделия, а также окраска меняется при хранении.

Наиболее близкой по составу является водка  
особенная "Аркадия" (см. "Рецептури лікєро-  
горілочаних напоїв і горілок", Держхарчпром Ук-  
раїни, Концерн "Укрспирт", Київ, 1994, с. 269), со-  
держащая на 1000 дал:

ароматный спирт лимонного эфирного масла (дм <sup>3</sup> )	20,0
мед натуральный (кг)	10,0
спирт этиловый ректификован- ный высшей очистки и вода умягченная (дм <sup>3</sup> )	из расчета на крепость 40% об.

Расход ингредиентов на 1000 дал/кг:

лимонное масло	0,13
мед натуральный	10,0

При этой рецептуре получают водку особую  
крепостью 40% об., по органолептическим показа-  
телям: прозрачная, вкус - мягкий, свойственный  
водке, аромат лимона.

Недостатками указанного напитка является  
получение слабых органолептических свойств, а  
именно монотонный общепринятый вкус водки и  
широко распространенный аромат лимона.

Задачей, на которую направлено изобретение  
является, создание крепкого алкогольного напитка  
- водки особой, с оригинальными высокими орга-  
нолептическими показателями, а именно нежный,  
мягкий вкус с пряно-холодящим привкусом и таким  
же ароматом, путем подбора компонентов в соот-  
ветствующих дозах.

Поставленная задача решается тем, что в  
водке особой, содержащей ароматный спирт ли-  
монного эфирного масла, сахаросодержащий  
продукт, спирт этиловый ректификованный выс-  
шей очистки и воду питьевую умягченную, соглас-  
но изобретению дополнительно содержит аромат-  
ные спирты красного перца и фенхеля, а в качест-  
ве сахаросодержащего продукта - содержит сахар

(19) UA (11) 23470 (13) C2

при следующем соотношении ингредиентов в мас. %:

ароматный спирт красного перца	0,02-0,04
ароматный спирт фенхеля	0,01-0,03
ароматный спирт эфирного лимонного масла	0,03-0,15
сахар	0,06-0,18
спирт этиловый ректификованный высшей очистки	40-42
вода питьевая умягченная	остальное.

По указанной рецептуре получаем крепкий напиток - водку особую, крепостью 40% об., бесцветную с нежным мягким вкусом с пряно-холодящим привкусом и таким же ароматом.

Дегустационный балл по 10-ти бальной системе 9,6 балла. Благодаря сочетанию ароматного спирта красного перца и фенхеля, а также сахара и других остальных компонентов формируется нежный пряно-холодящий оттенок во вкусе и аромате, именно ароматный спирт лимонного масла в сочетании с ароматным спиртом красного перца составляют основу композиции и проявляют синергетический эффект, т.е. усиление пряно-холодящего оттенка во вкусе и аромате.

Напиток - водку особую готовят следующим образом.

В купажный чан задают первоначально приготовленный по известной технологии ароматный спирт красного перца, туда же ароматный спирт фенхеля и ароматный спирт лимонного эфирного масла. Вместо его можно использовать ароматный спирт лимонного водно-спиртового настоя. Все тщательно перемешивают и вводят сахар в виде заранее приготовленного сахарного сиропа концентрацией 65,8%, где используют воду из

расчетного количества. После этого опять подвергают перемешиванию и вводят спирт этиловый ректификат высшей очистки, а затем доводят емкость чана водой в количестве необходимом для крепости купажа 40% об. и делают контрольные лабораторные замеры. При необходимости производят корректировку купажа на крепость 40% об.

Пример конкретного выполнения.

В купажный чан емкостью 100 л задают 0,03 л заранее приготовленного ароматного спирта красного перца и 0,02 л ароматного спирта фенхеля, а также 0,01 л ароматного спирта лимонного эфирного масла. После подачи компонентов все тщательно перемешивают и вводят 0,13 л сахарного 65,8%-ного сиропа, в котором находится 0,1 кг сахара согласно рецептуре. При этом используют количество воды из расчета на приготовление всего напитка.

После очередного перемешивания задают спирт этиловый ректификованный в количестве 41 л и доводят чан по объему водой, а именно 57,33 л воды. Перемешивают содержимое и делают лабораторные пробы по определению крепости напитка. При необходимости делают расчет и вносят необходимое недостающее количество воды для корректировки крепости. Готовый напиток подают на разлив и укупорку.

По описанному примеру было проведено ряд других примеров, которые занесены в таблицу.

Из таблицы видно, что наиболее ярко выражены органолептические показатели в примере 2, 3, 4. Примеры 1, 5 являются неудовлетворительными. Полученный напиток носит название: "Горілка особлива "Подільська ювілейна".

Таблица

Примеры Компоненты в (л) (кг) на 100л	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Ароматный спирт (л) красного перца	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
Ароматный спирт фенхеля (л)	0,05	0,01	0,02	0,03	0,04
Ароматный спирт эфирного лимонного масла (л)	0,03	0,05	0,1	0,15	0,17
Сахар (кг)	0,03	0,05	0,1	0,15	0,17
Спирт этиловый высшей очистки (л)	40	40	41	42	42
Вода питьевая умягченная (л)	59,95	59,83	58,75	87,63	57,57
Выводы	Бесцветная не замечен пряно-холодящий привкус и аромат	Бесцветная, вкус мягкий. замечен пряно-холодящий привкус и аромат	Бесцветная ярко выражен мягкий нежный вкус я пряно-холодящий привкус и аромат	Бесцветная выражен сильный пряный вкус ароматный пряный	Бесцветная резко выражен пряный вкус и навязчиво пряный аромат
Дегустационная оценка по 10-ти бальной системе	8,8	9,2	9,5	9,0	8,7

---

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)  
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26  
(044) 295-81-42, 295-61-97

---

Підписано до друку \_\_\_\_\_ 2001 р. Формат 60х84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.  
(044) 268-25-22

---