



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24365 (13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

(54) ГОРІЛКА "АДМІРАЛ"

(21) 97041664

(22) 08.04.1997

(24) 15.05.2001

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Григоренко Сергій Анатолійович, Кішишев Андрій Борисович, Охлопков Андрій Дмитрович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "СОЮЗ-ВІКТАН"

(56) RU № 2034018, МПК C12G3/06, опубл. 30.04.95.

(57) Водка, включающая водно-спиртовую жидкость из этилового ректификованного спирта "Экс-

тра" и воды, аскорбиновую кислоту, 65,8% сахарный сироп, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит калия перманганат, при следующем соотношении ингредиентов, на 1000 дал готового продукта:

Калия перманганат, кг	0,001–0,003
Аскорбиновая кислота, кг	0,1–0,3
65,8% сахарный сироп, л	31,0–38,0
Водно-спиртовая жидкость из этилового ректификованного спирта "Экстра" и воды	остальное

Изобретение относится к производству алкогольных напитков, в частности водки, и может быть использовано в ликеро-водочной промышленности.

В качестве прототипа принята водка, содержащая водно-спиртовую жидкость из этилового ректификованного спирта «Экстра» и воды, аскорбиновую кислоту 65,8% сахарный сироп, при следующем соотношении ингредиентов, на 1000 дал готового продукта:

аскорбиновая кислота, кг	0,04 - 0,06;
65,8% сахарный сироп, л	17 - 18;
водно-спиртовая жидкость из этилового ректификованного спирта «Экстра» и воды, л	остальное.

Признаками прототипа, совпадающими с существенными признаками изобретения, являются наличие в водке водно-спиртовой жидкости из этилового ректификованного спирта «Экстра» и воды, аскорбиновой кислоты и 65,8% сахарного сиропа.

Техническим результатом изобретения является повышение своеобразия вкусовых достоинств водки, повышение стабильности водки при хранении, расширение ассортимента водок.

Причинами, препятствующими достижению технического результата в прототипе при его использовании, являются недостаточные органолептические показатели и недостаточная стабильность водки при хранении, связанные с низким содержанием аскорбиновой кислоты и сахара.

В основу изобретения поставлена задача создания водки, в которой за счет введения до-

бавки и повышения содержания сахара и аскорбиновой кислоты обеспечивается технический результат, а также повышаются потребительские свойства: она имеет высокие органолептические показатели, мягкий вкус и приятный водочный аромат.

Поставленная задача решается тем, что водка, содержащая водно-спиртовую жидкость из этилового ректификованного спирта «Экстра» и воды, аскорбиновую кислоту и 65,8% сахарный сироп, согласно изобретению дополнительно содержит калия перманганат при следующем соотношении ингредиентов, на 1000 дал готового продукта:

калия перманганат, кг	0,001 - 0,003;
аскорбиновая кислота, кг	0,1 - 0,3;
65,8 % сахарный сироп, л	31,0 - 38,0;
водно-спиртовая жидкость	остальное.

Между совокупностью существенных признаков изобретения и достигаемым техническим результатом существует следующая причинно-следственная связь. Повышение в готовом продукте содержания сахара и аскорбиновой кислоты, являющихся хорошими стабилизаторами, повышает стойкость водки при хранении, а также придает ей своеобразие вкуса. Введение калия перманганата также повышает своеобразие вкусовых достоинств водки, обеспечивая своеобразное послевкусие. Марганец относится к элементам, называемым микроэлементами или минеральными витаминами. Его катионы участвуют в переносе фосфатанионов. Ионы марганца стимулируют образование антител, предотвращаю-

щих пагубное действие болезнетворных бактерий, в частности возбудителей кишечных заболеваний. Недостаток марганца в организме приводит к заболеваниям сердечной мышцы. Введение калия перманганата в напиток не оказывает вредного воздействия на организм человека. Таким образом, наличие всех перечисленных признаков обеспечивает получение технического результата.

Готовят водку «АДМИРАЛ» следующим образом. В сортировочный резервуар закачивают спирт этиловый ректификованный «Экстра» по ГОСТ 5962-67 и воду умягченную питьевую по ГОСТ 2874-82, с жесткостью до 0,2 мг-жв/дм³ из расчета получения водно-спиртовой смеси крепостью 40%. Сюда же добавляют уголь активированный древесный дробленый марки БАУ-А по ГОСТ 6217-74 из расчета 2 кг на 1000 дал водки и калия перманганат из расчета 0,001 кг — 0,003 кг на 1000 дал готового продукта.

Полученную водно-спиртовую смесь перемешивают с помощью воздуха путем барботирования в течение 30 минут. После тщательного перемешивания сортировку отстаивают в течение 2 часов, затем ее декантируют с осадка и перекачивают в напорный резервуар, в котором отстаивание продолжают еще два часа. Затем водно-спиртовая смесь самотеком поступает на фильтрацию, где последовательно фильтруется через фильтр-картон по ГОСТ 12270-89, фильтр «Полтавчанка» и через песочный фильтр. Отфильтрованная водно-спиртовая смесь поступает в доводный резервуар. В доводном резервуаре смесь доводится до крепости 40%, и в нее вводят остальные ингредиенты (из расчета на 1000 дал готового продукта): аскорбиновую кислоту 0,1-0,3 кг и 65,8% сахарный сироп 31,0-38,0 л. Для приготовления сахарного сиропа в емкость вносят умягченную питьевую воду из расчета 0,5 л воды на 1 кг сахара. Воду подогревают до 50-60°C и при непрерывном перемешивании добавляют сахар из расчета получения 65,8% сиропа. Доводят сироп до кипения, снимают с него пену и еще раз фильтруют через тканевый фильтр в 4 слоя фланели. Аскорбиновую кислоту вводят в виде предварительно профильтрованного через тканевый фильтр раствора водно-спиртовой жидкости 1:10. После внесения ингредиентов содержимое доводного резервуара перемешивают в течение 10 минут и перекачивают в напорный резервуар для подачи на розлив.

Пример 1. Порядок осуществления технологических операций производят аналогично изложенному выше. Расход ингредиентов на получение 1000 дал водки «АДМИРАЛ» крепостью 40% следующий: калия перманганат 0,0099 кг; аскорбиновая кислота 0,09, кг; 65,8% сахарный сироп 30,0 л; водно-спиртовая жидкость - остальное. При таком соотношении ингредиентов водка не имеет выраженного послевкусия.

Пример 2. Порядок осуществления технологических операций производят аналогично изложенному выше. Расход ингредиентов на получение 1000 дал водки «АДМИРАЛ» крепостью 40% следующий: калия перманганат 0,001 кг; аскорбиновая кислота 0,1 кг; 65,8% сахарный сироп 31,0 л;

водно-спиртовая жидкость - остальное. При таком соотношении ингредиентов водка имеет слабо выраженное послевкусие.

Пример 3. Порядок осуществления технологических операций аналогичен изложенному выше. Расход ингредиентов на 1000 дал водки «АДМИРАЛ» крепостью 40% следующий: калия перманганат 0,003 кг; аскорбиновая кислота 0,3 кг; 65,8% сахарный сироп 8,0 л; водно-спиртовая жидкость - остальное. При таком соотношении ингредиентов водка имеет отчетливо выраженное послевкусие.

Пример 4. Порядок осуществления технологических операций аналогичен изложенному выше. Расход ингредиентов на 1000 дал водки «АДМИРАЛ» крепостью 40% следующий: калия перманганат 0,004 кг; аскорбиновая кислота 0,4 кг; 65,8% сахарный сироп 39,0 л; водно-спиртовая жидкость - остальное. При таком соотношении ингредиентов водка имеет приторное послевкусие, а также повышается себестоимость продукции.

Пример 5. Порядок осуществления технологических операций аналогичен изложенному выше. Расход ингредиентов на 1000 дал водки «АДМИРАЛ» крепостью 40% следующий: калия перманганат 0,002 кг; аскорбиновая кислота 0,2 кг; 65,8% сахарный сироп 34,5 л; водно-спиртовая жидкость - остальное. Такое соотношение ингредиентов является оптимальным, водка имеет гармоничное мягкое послевкусие.

При этом показатели водки «АДМИРАЛ» следующие:

физико-химические показатели:	
крепость, % об.	40
объем соляной кислоты HCl-0,1 моль/дм ³ , израсходованной на титрование 100 дм ³ водки, см ³ , не более	3,0;
массовая концентрация альдегидов в перерасчете на уксусный спирт, в 1 дм ³ безводного спирта, мг, не более	3,0;
массовая концентрация сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3:1), в 1 см ³ безводного спирта, мг, не более	3,0
массовая концентрация эфиров в перерасчете на уксусно-этиловый эфир, в 1 дм ³ безводного спирта, мг, не более	25,0;
объемная часть метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более	0,03;
Органолептические показатели:	
внешний вид, цвет - прозрачная бесцветная	

жидкость;

вкус - мягкий, присущий водке;

запах - водочный.

Заседанием Центральной дегустационной комиссии спиртовой ликеро-водочной промышленности концерна «Укрспирт» (протокол № 2 от 09.01.97) водка «АДМИРАЛ» оценена в 9,5 дегустационных балла и рекомендована к выпуску.

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101
(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03
