



УКРАЇНА

(19) UA (11) 25289 (13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ГОРІЛКИ "ІМПЕРАТОРСЬКА"

(21) 97084145

(22) 17.12.1997

(24) 16.07.2001

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Мартинов Олександр Леонідович, Тригуб
Олександр Віталійович, Тригуб Галина Іванівна(73) Спільне підприємство з іноземними інвестиці-
ями "Кипарис" у формі товариства з обмеженою
відповідальністю(56) Рецептуры ликероводочных изделий и водок.
- М., 1981. - С. 276.(57) 1. Спосіб приготування горілки, який перед-
бачає підготовку води, приготування сортувалки
шляхом змішування підготовленої води з етило-
вим спиртом, обробку сортувалки активованим ву-

гільям та її фільтрацію, приготування відфільтро-
ваного розчину меду натурального у горілці при
співвідношенні 1 : 10, відповідно, купажування со-
ртувалки з відфільтрованим горілчанним розчином
меду натурального, доведення купажу до міцності,
який **відрізняється** тим, що у купаж додатково
вводять глюкозу при масовому співвідношенні меду
натурального, глюкози і спирту етилового ректифіко-
ваного "Люкс" (0,9 - 1,1) : (1,0 - 1,3): (539,0 - 650,0), від-
повідно.

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що глю-
козу в купаж вводять у вигляді відфільтрованого
розчину глюкози у горілці 1:12, відповідно.

3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що до-
ведення купажу ведуть до міцності 40% об.

Винахід відноситься до лікero-горілчаного ви-
робництва.

Відомий спосіб приготування горілки особли-
вої "Украинская горилка", який передбачає підго-
товку води, приготування сортувалки шляхом змі-
шування спирту етилового ректифікованого вищої
очистки і підготовленої води, обробку сортувалки
активованим вугіллям, фільтрацію, приготування
відфільтрованого розчину меду натурального у го-
рілці (1:10), купажування сортувалки з горілчанним
розчином меду натурального, доведення купажу
до міцності 45 % об. та розлив.

Вищезгадана технологія передбачає викорис-
тання великої кількості меду натурального (40 кг
на 1000 дал горілки). Велика кількість меду нату-
рального надає горілці яскраво виявлений, злегка
нудотний медовий смак та аромат, який звужує
коло її споживачів.

Збіжними ознаки відомого технічного рішен-
ня та рішення, що пропонується, є такі: підготов-
ка води, приготування сортувалки шляхом змі-
шуванням підготовленої води з етиловим спир-
том, обробка сортувалки активованим вугіллям і
її фільтрація, приготування відфільтрованого
розчину, меду натурального (40,0 кг) у горілці
при співвідношенні 1:10, відповідно, купажуван-
ня сортувалки з відфільтрованим горілчанним
розчином меду натурального, доведення купажу
до міцності та розлив.

В основу винаходу поставлена задача створення
способу приготування горілки шляхом додаткового
введення глюкози при масовому співвідношенні меду
натурального, глюкози та спирту етилового ректифі-
кованого "Люкс" (0,9 - 1,1) ÷ (1,0 - 1,3) ÷ (539,0 - 650,0),
відповідно, введення у купаж глюкози у вигляді від-
фільтрованого розчину глюкози та доведення купажу
до міцності 40 % об., що забезпечує вдале поєднан-
ня меду натурального, глюкози та спирту етилового
ректифікованого "Люкс", і надає горілці високих хімі-
ко-аналітичних та органолептичних показників, а са-
ме: високу прозорість, виключно м'який не пекучий
гармонійний смак, стабільність якості, гарне засвою-
вання та благодійний вплив на організм людини.

Поставлена задача вирішується сукупністю
відомих суттєвих ознак, які передбачають підго-
товку води, приготування сортувалки шляхом
змішування підготовленої води з етиловим спир-
том, обробку сортувалки активованим вугіллям
та її фільтрацію, приготування відфільтрованого
розчину меду натурального у горілці при спів-
відношенні 1:10, відповідно, купажування сорту-
валки з відфільтрованим горілчанним розчином
меду натурального, доведення купажу до міцно-
сті, а також нових, відмінних від прототипу, сут-
тєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які
поширюється обсяг правової охорони - додатко-
вого введення у купаж глюкози при масовому
співвідношенні меду натурального, глюкози та
спирту етилового ректифікованого "Люкс" (0,9 -

(19) UA (11) 25289 (13) C2

1,1) ÷ (1,0 - 1,34) ÷ (539,0 - 650,0), відповідно, ознак, які характерні винаходу у конкретному випадку його використання, введення у купаж глюкози у вигляді відфільтрованого розчину глюкози у горілці 1:12, відповідно та доведення купажу до міцності 40% об.

Таким чином, завдяки додатковому введенню глюкози, вдалому поєднанню та співвідношенню глюкози, меду натурального та спирту етилового ректифікованого "Люкс", а також гарній розчинності сировинних компонентів у горілці, виготовлена по запропонованому способу горілка має високу прозорість, виключно м'який гармонійний смак, стабільну якість, гарне засвоєння та благотворний вплив на організм людини.

Для приготування горілки використовують:

- спирт етиловий ректифікований "Люкс" за ГОСТ 596-67;

- вода підготовлена за ГОСТ 2874-82;

- мед натуральний за ГОСТ 19792-87;

- глюкозу за ГОСТ 975-88.

Для приготування 1000 дал попередньо готують виправлену воду. Готують сортувалку шляхом змішування спирту етилового ректифікованого "Люкс" в кількості 3532,0/3772,0 ÷ 4780,0/4547,0 л/кг з підготовленою водою із розрахунку міцності купажу 40 % об. і обробляють активованим вугіллям та фільтрують.

Попередньо готують горілчаний розчин меду натурального і глюкози. Для цього мед натуральний в кількості 6,3/4,5 ÷ 7,7/5,0 кг/л розчиняють

у 63,0 - 77,0 л горілки у співвідношенні 1:10 (на 1 кг меду натурального беруть 10 л горілки).

Для прискорення розчинення меду натурального у горілці, суміш підігривають до 40° С, пропускають гарячу воду через сорочку збірника, в якому розчиняють мед натуральний.

Отриманий розчин меду натурального в кількості 67,5 - 82,5 л фільтрують через фільтр-картон на рамних фільтрах.

Горілчаний розчин глюкози готують таким способом. В збірник, наповнений глюкозою у кількості 7,2 - 8,8 кг, додають горілку у кількості 86,4 - 105,6 л у співвідношенні 1:12 (на 1 кг глюкози беруть 12 л горілки). Для прискорення процесу (якщо це необхідно) також можливе підігрівання суміші до 40° С шляхом пропускання гарячої води через сорочку збірника, в якому розчиняють глюкозу. Одержаний розчин глюкози у кількості 93,6 - 114,4 л теж фільтрують на фільтр-картонних фільтрах.

Підготовлений розчин меду натурального і глюкози купажують з раніше одержаною сортувалкою, доводять купаж до міцності 40% об. та розливають.

Приклади конкретного виконання 1-5, які здійснюються по вищезгаданій технології, наведені у таблиці.

Таким чином, спосіб приготування горілки дозволяє отримати горілку високої стабільної якості з виключно м'яким не пекучим гармонійним смаком.

Таблиця

Спосіб приготування горілки "Імператорська"
(на 1000 дал)

№№ п/п	Найменування сортувалки, компонентів, операцій і органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1.	Спирт етиловий ректифікований "Люкс", ГОСТ 5962-67	л/кг	3323/3578	3532/3772	4160/3875	4780/4547	4993/4741
2.	Підготовка води:						
	Вода підготовлена, ГОСТ 2874-82						
	Мед натуральний, ГОСТ 19792-87	кг/л	5,9/4,2	6,3/4,5	7,0/5,0	7,7/5,3	8,0/5,7
	Глюкоза	кг	6,8	7,2	8,0	8,8	9,2
3.	Приготування сортувалки шляхом змішування підготовленої води з етиловим спиртом "Люкс"						
4.	Обробка сортувалки активованим вугіллям						i
5.	Фільтрація сортувалки через картонні фільтри						
6.	Приготування горілчаного розчину меду натурального 1:10						
	горілка	л	59,5	63,0	70,0	77,0	80,5
	горілчаний розчин меду натурального	л	63,7	67,5	75,0	82,5	85,2
	горілка	л	81,6	86,4	96,0	105,6	110,4
	горілчаний розчин глюкози (1:12)	л	88,4	93,6	104,0	114,4	119,6

№№ п/п	Найменування сортувалки, компонентів, операцій і органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
7.	Фільтрація горілчаного розчину меду натурального і глюкози						
8.	Купажування сортувалки горілчаних розчинів меду натурального і глюкози при масовому співвідношенні меду натурального, глюкози і спирту етилового ректифікованого "Люкс"	вісов. частин	$0,8 \div 0,97 \div$ $\div 511,0$	$0,9 \div 1,0 \div$ $\div 539,0$	$1,0 \div 1,14 \div$ $\div 553,6$	$1,1 \div 1,3 \div$ $\div 650,0$	$1,15 \div 1,3 \div$ $\div 677,3$
9.	Доведення купажу до міцності 40% об.						
10.	Розлив						
Органолептичні показники							
	Зовнішній вигляд		Прозора рідина без сторонніх включень та осаду				
	Колір		Безбарвна рідина високої прозорості				
	Смак		Злегка пекучий	М'який не пекучий	Виключно м'який не пекучий гармонійний горілчаний смак		Виключно м'який з солодким присмаком
	Аромат		Горілчаний	Горілчаний з легким медовим відтінком		Горілчаний з медовим ароматом	

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 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

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