



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 33859

(13) A

(51) 6 C12G3/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "PREMIUM NEMIROFF"

(21) 99042231

(22) 20.04.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Глусь Степан Карлович, Гладка Світлана Борисівна

(73) Товариство з обмеженою відповідальністю виробничо-комерційна фірма Немирівський лікеро-горілчаний завод "NEMIROFF"

(57) Композиція інгредієнтів для горілки особливої, яка містить спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, напівфабрикат з м'яти та цукор, відрізняється тим, що вона додатково містить

лимонну кислоту при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

ароматний спирт м'ятної олії, дм <sup>3</sup>	5,1÷6,9;	
цукор-рафінад, кг	17,0÷23,0;	
лимонна кислота, кг	0,85÷1,15;	
водно-спиртова рідина, дм <sup>3</sup>	решта,	до
	міцності	ку-
	пажу	40
	об. %	

Винахід відноситься до лікеро-горілчаної промисловості, зокрема, до виробництва горілок.

Відома композиція інгредієнтів для горілки "Особая Львовская" (а. с. СРСР № 1203105, МПК C12G3/06, 1986 р.), яка містить водно-спиртову рідину, ментол натуральний, напівфабрикат з м'яти - олію м'ятну /перцеву/ при наступному співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал горілки:

олія м'ятна (перцева)	0,013-0,015;
ментол натуральний	0,0027-0,0029;
водно-спиртова рідина	решта.

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність водно-спиртової рідини та напівфабрикату з м'яти.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є низькі органолептичні показники, а саме горілка має перенасичений м'ятний аромат з гіркуватим і злегка пекучим присмаком спирту та ментолу.

Найближчою до винаходу, що заявляється, є "Композиція інгредієнтів горілки особливої "Привіт з Одеси" (патент України № 24177А, МПК C12G3/06, 1998 р.), яка містить водно-спиртовий розчин, напівфабрикат з м'яти - ароматний спирт м'яти, ароматний спирт апельсинової есенції, цукор рафінований у вигляді інвертованого сиропу при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал горілки:

ароматний спирт м'яти, дм <sup>3</sup>	2,25-2,75;
ароматний спирт апельсинової есенції, дм <sup>3</sup>	8,5-11,54
цукор рафінований, кг	8,5-11,5;
водно-спиртовий розчин	решта.

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність водно-спиртового розчину, напівфабрикату. м'яти та цукру.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є низькі органолептичні показники: горілка має перенасичений апельсиново-м'ятний аромат і гіркуватий спиртовий присмак, а також використання сировини, отриманої штучним шляхом, а саме апельсинової есенції.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів для горілки особливої шляхом додаткового введення лимонної кислоти та за рахунок вдало вибраного співвідношення всіх інгредієнтів, яка б забезпечила одержання горілки з особливо м'яким, освіжаючим прохолодним смаком та горілчаным ароматом з відтінком м'яти, що дозволить покращити дегустаційні та органолептичні показники горілки з використанням натуральних інгредієнтів.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, напівфабрикат з м'яти, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони -

(13) A

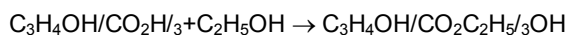
(11) 33859

(19) UA

додатково містить лимонну кислоту при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

ароматний спирт м'ятної олії, дм <sup>3</sup>	5,1÷6,9;
цукор-рафінад, кг	17,0÷23,0;
лимонна кислота, кг	0,85÷1,15;
водно-спиртова рідина, дм <sup>3</sup>	решта, до міцності купажу 40 об. %.

Таким чином, завдяки додатковому введенню в горілку лимонної кислоти досягається особливе пом'якшення її смаку за рахунок утворення етилового ефіру лимонної кислоти при взаємодії лимонної кислоти та сортировки під час купажування:



Утворений етиловий ефір та внесений в купаж цукор-рафінад при вказаному співвідношенні надають горілці особливої м'якості смаку та аромату, нейтралізуюче спиртовий компонент, а введенний в купаж ароматний спирт м'ятної олії, дозволяє надати горілці освіжаючого прохолодного смаку та аромату з відтінком м'яти, покращуючи тим сами її дегустаційні та органолептичні показники, тобто досягається поставлена задача.

Для приготування горілки особливої використовують:

- спирт етиловий ректифікований "Екстра" за ГОСТ 5962;

- воду питну за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1 мг/дм<sup>3</sup>;
- м'ятну олію за діючою НД;
- цукор-рафінад за ДСТУ 2213;
- лимонну кислоту за ГОСТ 908.

Для отримання 1000 дал горілки особливої з етилового ректифікованого спирту "Екстра" та питної пом'якшеної води готують сортировку з розрахунку на міцність купажу 40 об. %. Отриману сортировку фільтрують і направляють в до водний чан.

Попередньо готують ароматний спирт м'ятної олії, для чого 0,034÷0,046 кг подрібненої м'яти перцевої заливають 0,85÷1,15 дал 50%-ним водно-спиртовим розчином, переганяють і відбирають 5,1÷6,9 дм<sup>3</sup> ароматного спирту м'ятної олії міцністю 75 об. %.

В довідний чан на купажування подаються ароматний спирт м'ятної олії, цукор-рафінад в кількості 17,0-23,0 кг та лимонна кислота у кількості 0,85÷1,15 кг у вигляді водних розчинів, після чого міцність купажу доводять до 40 об. % і готовий напій розливають.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю (додаток до опису).

Композицію інгредієнтів для горілки особливої за прикладами 1-5 готують аналогічно загальному прикладу.

Аналізуючи приведені приклади, можна відмітити, що придатними для виробництва являються приклади 2, 3, 4. Оптимальним прикладом є приклад 3.

Приготовлені дослідні партії горілки за композицією, що заявляється, користуються підвищеним попитом у споживачів.

Ном. п.п.	Сировина та інгредієнти, органолептичні показники	Одиниці виміру	П р и к л а д и				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Спирт етиловий ректифікований "Екстра"	дмЗ	Спирт та воду задають із розрахунку на міцність купажу				
2.	Вода питна пом"якшена	дмЗ	40 об.%.				
3.	М"ята перцева	кг	0,031	0,034	0,040	0,046	0,051
4.	50%-ний водно-спиртовий розчин	дал	0,76	0,85	1,0	1,15	1,26
5.	Ароматний спирт м"ятної олії	дмЗ	4,6	5,1	6,0	6,9	7,6
6.	Цукор-рафінад	кг	15,3	17,0	20,0	23,0	25,3
7.	Лимонна кислота	кг	0,76	0,85	1,0	1,15	1,26
ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ							
Зовнішній вигляд			П р о з о р а      р і д и н а				
Колір			Б е з   б а р в н и й				
С м а к			м"який спирто- вий	особливо м"який, освіжаю- чий прохо- лодний	особливо м"який, освіжаю- чий, прохо- лодний	особливо м"який, освіжаю- чий прохо- лодний	особливо м"який, з гіркува- тим при- смаком
Аромат			спиртовий з ледь відчут- ним аро- матом м"яти	горілча- ний, з відтін- ком м"яти	горілча- ний, з від- тінком м"яти	горілча- ний, з від- тінком м"яти	горілчанний, з перенаси- ченим м"ят- ним арома- том

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