



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 36888

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "АЛЬЯНС"

(21) 2000020966

(22) 21.02.2000

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Держак Леонід Нестерович, Єфремова Ольга
Василівна(73) Закрите акціонерне товариство "Луганський
лікєро-горілочний завод ЛУГА-НОВА"

(57) Горілка особлива, що має у своєму складі водно-спиртову суміш, цукровий сироп та ароматний спирт плодово-ягідної сировини, яка **відрізняється** тим, що як ароматний спирт плодово-ягідної сировини містить ароматний спирт плодів шипшини при такому співвідношенні інгредієнтів об. %:

| | |
|-----------------------------------|----------|
| цукровий сироп 65,8%-ний | 0,1-0,36 |
| ароматний спирт плодів шипшини | 0,4-0,6 |
| водно-спиртова суміш з розрахунку | решта |
| на міцність 40% об. | |

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме, до лікєро-горілочного виробництва, до складів горілок особливих.

Відома горілка особлива "Древньокиївська" (див. Рецептєри лікєро-горілочних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С. 273), яка вміщує на 100 л:

| Компоненти | Одиниця вимірювання | Кількість |
|--------------------------------|---------------------|----------------------------------|
| ароматний спирт житніх сухарів | дм ³ | 3,5 |
| ароматний спирт плодів кмину | дм ³ | 0,6 |
| цукровий сироп 65,8%-ний | дм ³ | 0,1725 |
| водно-спиртова суміш | дм ³ | з розрахунку на міцність 40% об. |

За даною рецептєрою отримують горілку особливу міцністю 40% об., прозору, безбарвну, зі злегка пєкучим, властивим горілці смаком і ароматом горілки і житніх сухарів.

Недоліками цієї горілки особливої є низькі органолептичні показники, а саме, пєкучий горілочний смак і різкий горілочний аромат.

Найбільш близькою за складом є горілка особлива "Чумацька" (див. Рецептєри лікєро-горілочних напоїв і горілок. - Київ, 1994. - С. 296), яка вміщує на 100 л:

| Компоненти | Одиниця вимірювання | Кількість |
|--------------------------|---------------------|-----------|
| ароматний спирт горобини | дм ³ | 2,5 |

| | | |
|--------------------------|-----------------|----------------------------------|
| цукровий сироп 65,8%-ний | дм ³ | 0,23 |
| водно-спиртова суміш | дм ³ | з розрахунку на міцність 40% об. |

За даною рецептєрою отримують горілку особливу міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з м'яким властивим горілці смаком і характерним горілочним ароматом.

Недоліками цієї горілки особливої є невисокі органолептичні показники, а саме, горілочний смак і різкий горілочний аромат без характерної оригінальності.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме, м'яким смаком і плодово-пряним ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, яка має у своєму складі водно-спиртову суміш, цукровий сироп та ароматний спирт плодово-ягідної сировини, згідно з винаходом, як ароматний спирт плодово-ягідної сировини містить ароматний спирт плодів шипшини при такому співвідношенні інгредієнтів в об. %:

| | |
|-----------------------------------|----------|
| цукровий сироп 65,8%-ний | 0,1-0,36 |
| ароматний спирт плодів шипшини | 0,4-0,6 |
| водно-спиртова суміш з розрахунку | решта |
| на міцність 40% об | |

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукровий сироп разом з водно-спиртовою сумішшю в горілці особливий створюється м'який смак, а завдяки додаванню ароматичного інгредієнту - ароматного спирту плодів шипшини в горілці особливий створюється оригінальний плодово-пряний аромат.

(19) UA (11) 36888 (13) A

Горілка особлива готується за такою послідовністю.

Спочатку готують водно-спиртову суміш - сортировку з розрахунку на міцність близько 40% об. - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі в купажний чан задають 1/2 частину приготовленої сортировки, потім додають заздалегідь приготовлений за відомою технологією ароматний спирт плодів шипшини, перемішують і вводять цукровий сироп 65,8%-ний, а наприкінці додають останню 1/2 частину сортировки. Потім купаж ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (див. таблицю, приклад 3):

Спочатку готують сортировку, змішуючи спирт етиловий ректифікований в кількості 41,8 л і воду питну пом'якшену в кількості 57,47 л, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля. В купажний чан об'ємом 100 л задають сортировку в кількості 50 л, потім додають заздалегідь приготовлений за відомою технологією ароматний спирт плодів шипшини в кількості 0,5 л, перемішують і вводять цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 0,23 л, а наприкінці додають останні 47,47 л сортировки. Потім купаж ретельно перемішують протягом 15 хвилин і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме, міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого залежно від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку

готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

За вказаною рецептурою отримують горілку особливу з високими фізико-хімічними показниками, а саме:

| | |
|---|------|
| міцність, % | 40 |
| лужність, об'єм соляної кислоти (HCl) 0,1 моль/дм ³ , що пішов на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше | 2,5 |
| масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше | 3,0 |
| масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше | 3,0 |
| масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше | 25,0 |
| об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше | 0,03 |

та з такими органолептичними показниками:

| | |
|------------------|----------------|
| зовнішній вигляд | прозора рідина |
| колір | безбарвний |
| смак | м'який |
| аромат | плодово-пряний |

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Горілка особлива готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

| Інгредієнти на 100 л | Одиниця виміру | Приклад 1 | Приклад 2 | Приклад 3 | Приклад 4 | Приклад 5 |
|--|----------------|--------------------|--|----------------|------------------------|-----------------|
| Цукровий сироп 65,8%-ний | л | 0,06 | 0,1 | 0,23 | 0,36 | 0,4 |
| Ароматний спирт плодів шипшини | л | 0,3 | 0,4 | 0,5 | 0,6 | 0,7 |
| Спирт етиловий ректифікований | л | 40,8 | 40,8 | 41,8 | 42,8 | 42,8 |
| Вода питна пом'якшена | л | 58,84 | 58,7 | 57,47 | 56,24 | 56,1 |
| Органолептичні показники: | | | | | | |
| Зовнішній вигляд | | | прозора рідина без сторонніх домішок і осаду | | | |
| Колір | | | | безбарвний | | |
| Смак | | пекучий горілчаний | пом'якшений | м'який | м'який | м'який |
| Аромат | | різкий горілчаний | горілчаний плодовими тонами | плодово-пряний | плодово-пряний шипшини | сильний шипшини |
| Дегустаційна оцінка за 10-бальною шкалою | | 8,6 | 9,0 | 9,5 | 9,2 | 8,9 |

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
