



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37818 (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 "СИНЕВІР"

(21) 2000042245

(22) 19.04.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Баранов Валентин Володимирович, Даньчак Роман Адамович, Федорчук Наталія Григорівна, Федорейко Любов Романівна

(73) Чортківський лікєро-горілочний завод

(57) Горілка, що має у своєму складі водно-спиртову суміш, цукровий сироп 65,8%-ний і кислотний компонент, яка відрізняється тим, що як кислотний компонент містить оцет яблучний при такому співвідношенні інгредієнтів в % об.: оцет яблучний - 0,08-0,12; цукровий сироп - 65,8%-ний - 0,1-0,2; водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40% об. - решта

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

Відома горілка "Московская особая" (див. "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок". - М.: 1981. - С. 268), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
дикарбонат натрію	кг	0,005-0,007
оцтова кислота	кг	0,004
спирт етиловий ректифікований "Екстра" та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об.

По даній рецептурі отримують горілку міцністю 40% об., прозору, безбарвну, з горілчанним смаком і характерним горілчанним ароматом.

Недоліками цієї горілки є низькі органолептичні показники, а саме звичайний горілчанний смак і горілчанний аромат з характерною пекучою гіркотою.

Найбільш близькою за складом є горілка "Одеса" (див. "Рецептуры ликеро-горілочних напоїв і горілок". - К.: 1994. - С. 257), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
цукор	кг	0,15
або цукровий сироп	дм ³	0,1725

Продовження рецептури витрати інгредієнтів на 100 л:

гідрокарбонат натрію	кг	0,008
оцтова кислота	кг	0,005
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об.

По даній рецептурі отримують горілку міцністю 40% об., прозору, безбарвну, з м'яким без стороннього присмаку смаком і характерним горілчанним ароматом.

В якості кислотного компонента в даній горілці використовують оцтову кислоту.

Недоліками цієї горілки є невисокі органолептичні показники, а саме горілчанний аромат без характерної оригінальності.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки з високими органолептичними показниками, а саме м'яким без горілчаної гіркоти смаком і легким яблучним ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка, яка має у своєму складі водно-спиртову суміш, цукровий сироп 65,8%-ний і кислотний компонент, згідно винаходу як кислотний компонент містить оцет яблучний при такому співвідношенні інгредієнтів в % об.: оцет яблучний - 0,08-0,12; цукровий сироп 65,8%-ний - 0,1-0,2; водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40% об. - решта.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукровий сироп 65,8%-ний та оцет яблучний разом з водно-спиртовою сумішшю, в горілці ство-

рюється м'який без горілчаної гіркоти смак, а завдяки вмісту ароматичного інгредієнту - оцту яблучного, в горілці створюється легкий яблучний аромат. Оцет яблучний як кислотний інгредієнт окислює небажані спиртові домішки, чим пом'якшує смак напою, а як ароматичний інгредієнт, введений до складу композиції в експериментальне визначеній кількості, надає аромату яблучних тонів.

Горілка готується у такій послідовності.

Спочатку готують водно-спиртову суміш - сортировку з розрахунку на міцність біля 40 % об. - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. В купажний чан задають біля 1/2 частини загальної кількості сортировки. Потім в купажний чан вводять оцет яблучний у вигляді заздалегідь приготовленого водного розчину, та перемішують. Далі задають цукровий сироп 65,8%-ний і знов перемішують. Купаж доводять сортировкой до заданого об'єму, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторне 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): для приготуванні 100 л горілки особливої використовують таку сировину:

Інгредієнт	Кількість
спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962	41,58 л
воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2 мг-екв/дм ³ для натуральної непом'якшеної води	58,17
оцет яблучний за ТУУ 183.9	10 л
цукор-пісок рафінований за ДСТУ 2213	13 кг

Спочатку готують водно-спиртову суміш - сортировку, змішуючи спирт етиловий ректифікований в кількості 41,58 л і воду питну пом'якшену в кількості 58,17 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 в купажний чан вводять оцет яблучний в кількості 0,15 л у вигляді заздалегідь приготовленого водного розчину у співвідношенні оцту і води 1:10, та перемішують. Далі задають за-

здалегідь приготовлений по відомій технології з води та цукру цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 0,1 л і знов перемішують. Купаж доводять сортировкой в кількості 49,75 л до заданого об'єму, остаточно перемішують на протязі 15 хв. і фільтрують, після чого лабораторне визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній технології отримують горілку з такими фізико-хімічними показниками:

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	3,5
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	4,0
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	30,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше	0,05

та з такими органолептичними показниками: зовнішній вигляд - прозора рідина; колір - безбарвний; смак - м'який, без горілчаної гіркоти; аромат - легкий яблучний.

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 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
оцет яблучний	л	0,05	0,08	0,1	0,12	0,15
цукровий сироп 65,8%-ний	л	0,05	0,1	0,15	0,2	0,25
спирт етиловий ректифікований	л	41,58	41,58	41,58	41,58	41,58
вода питна пом'якшена	л	58,32	58,24	58,17	58,1	58,02
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір				безбарвний		
смак		горілочний, з пекучою гіркотою	пом'якшений горілочний	м'який без горілочної гіркоти	м'який без горілочної гіркоти	кислувато-солодкуватий
аромат		характерний горілочний	помічено яблучні тони	легкий яблучний	яблучний	яблучно-оцтовий
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		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
