



УКРАЇНА

(19) UA (11) 38198 (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 УКРАЇНСЬКА

(21) 2000063288

(22) 06.06.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Гончарук Володимир Якович, Колесник Юрій
Миколайович, Немчин Олександр Федорович,
Яценко Олег Володимирович(73) Товариство з обмеженою відповідальністю
"Нова інтернаціональна корпорація"(57) Горілка Українська, що складається з водно-
спиртової рідини та гліцерину, яка **відрізняється**
тим, що вона додатково містить глюкозу, фруктозу
та цукор при такому співвідношенні компонентів,
кг, у розрахунку на 1000 дал:

Компоненти	На 1000 дал
гліцерин	0,25-0,75
глюкоза	0,01-0,1
фруктоза	0,1-0,5
цукор	2,0-6,0
водно-спиртова рідина, що міс- тить спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки та воду питну пом'якшену із розрахунку на міцність купажу 40 %	решта

Винахід відноситься до лікero-горілкової про-
мисловості і може бути використаний у виробницт-
ві горілок.

Відома горілка "Российская корона" (пат. Росії
№ 2 027 753, кл. С 12 G 3/08, 1995), що містить
спирт етиловий ректифікований "Екстра", воду
питну пом'якшену, цукор та хлорид калію, при
співвідношенні компонентів у розрахунку на 1000
дал:

Компоненти	На 1000 дал
цукор, кг	12,0-12,5
хлорид калію, кг	0,05 - 0,06
спирт етиловий ректифікований "Екстра" та вода питна пом'якшена у розрахунку на міцність купажу 40% об	решта

Горілка має пом'якшений дещо монотонний
смак та характерний горілковий аромат. Недолі-
ками зазначеної горілки і є загальновідомі моно-
тонний смак та горілковий аромат.

Відома горілка "Старорусская" (Рецептури лі-
кero-водочних изделий и водок. - М, 1981. - с.271),
яка містить у розрахунку на 1000 дал горілки:

Компоненти	На 1000 дал
гідрокарбонат натрію	1,0 кг
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена у розрахунку на міцність купажу 40%	решта

Горілка також має пом'якшений дещо моно-
тонний смак та характерний горілковий аромат.
Недоліком зазначеної горілки є не досить високі ор-
ганолептичні властивості, а саме, - монотонний
без оригінальної особливості смак і такий же мо-
нотонний аромат.

Як прототип вибрана горілка "Ідеал" (Рецепту-
ри лікero-горілчаных напоїв і горілок. - Київ, 1994. -
С.254):

Компоненти	На 1000 дал
гліцерин	1,5кг
гідрокарбонат натрію	0,5 кг
спирт етиловий ректифікований "Люкс" та вода пом'якшена та оброблена активованим вугіл- лям у розрахунку на міцність купажу 40% об.	решта

(19) UA (11) 38198 (13) A

Як стверджують автори, горілка має м'який смак та характерний горілчаний аромат. Недоліком указаної горілки є також загальновідомі без оригінальності монотонний смак та горілчаний аромат.

В основу винаходу поставлена задача створити горілку, яка, за рахунок зміни кількісного та якісного складу, має високі органолептичні показники, а саме м'який смак без характерної для міцних напоїв гіркоти.

Технічний результат від використання винаходу виражається в покращенні органолептичних властивостей: відсутність характерного для міцних алкогольних напоїв гіркої присмаку.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка, яка складається з водно-спиртової рідини та гліцерину, згідно з винаходом, додатково містить глюкозу, фруктозу та цукор при такому співвідношенні компонентів, кг, у розрахунку на 1000 дал:

Компоненти	На 1000 дал
Гліцерин	0,25 - 0,75
Глюкоза	0,01-0,1
Фруктоза	0,1 - 0,5
Цукор	2,0 - 6,0
водно-спиртова рідина, що містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воду питну пом'якшену із розрахунку на міцність купажу 40 %	решта

Для виготовлення горілки використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки за

ГОСТ 5962, воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874, з твердістю не більше 0,2 мг.екв./дм³, гліцерин за ГОСТ 6824, глюкозу за ГОСТ 975, фруктозу за ТУ 6-09-1979 та цукор за ДСТУ 2213.

Заявлену горілку готують таким чином. Спочатку готують суміш етилового спирту з водою (сортвалка) міцністю біля 39 % об. Сортвалку очищують на вугільних фільтрах. Додають решту компонентів. Отриманий купаж старанно перемішують, потім проводять відповідні лабораторні дослідження, при необхідності уточнюють міцність горілки, додаючи розраховану кількість спирту в залежності від температури навколишнього середовища.

Приклад 1. Для виготовлення горілки у розрахунку на 1000 дал було взято такі компоненти, кг:

Компоненти	На 1000 дал
гліцерин	0,25
глюкоза	0,01
фруктоза	0,10
цукор	2,0
водно-спиртова рідина, що містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воду питну пом'якшену із розрахунку на міцність купажу 40 %	решта

Приклади 2, 3. Горілку готували так, як описано вище, за винятком того, що змінювали співвідношення компонентів. Вміст компонентів а також органолептичні властивості горілки наведено у прикладах 2, 3 таблиці.

Таблиця

Компоненти горілки	Приклади		
	1	2	3
гліцерин	0,25	0,5	0,75
глюкоза	0,01	0,05	0,10
фруктоза	0,10	0,25	0,5
цукор	2,0	4,0	6,0
водно-спиртова рідина, що містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воду питну пом'якшену	Задають у розрахунку на міцність купажу 40%		
Органолептичні властивості	Смак, властивий горілці. Аромат характерний горілчаний.	Смак, властивий горілці. Аромат характерний горілчаний.	Смак, властивий горілці. Аромат характерний горілчаний.

Отримана горілка має наступні граничні фізико-хімічні показники:

Міцність, %	40
Об'єм соляної кислоти $c/HCl=0,1$ моль/дм ³ , витрачений на титрування 100 см ³ горілки, см ³	3,5
Масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³	8,0
Масова концентрація сивушних олій у перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів /1:3/ в безводному спирті, мг/дм ³	4,0
Масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір у безводному спирті, мг/см ³	3,0
Об'ємна частка метилового спирту у безводному спирті, % не більше	0,05

Наведені приклади підтверджують досягнення технічного результату в заявленому інтервалі кількісного вмісту компонентів. Виготовлення го-

рілки, що заявляється здійснюється на стандартному обладнанні і не потребує додаткових технологічних витрат.

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
