



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40400 (13) A

(51) 7 C12G3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "ДЕПУТАТСЬКА"

(21) 2001010038

(22) 03.01.2001

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Субін Володимир Захарович, Юргутіс Ігор Антонович, Яронна Марія Марківна, Любич Костянтин Олександрович, Ткаченко Світлана Станіславівна, Ведерніков Леонід Павлович

(73) Державне підприємство Житомирський лікеро-горілчаний завод, UA

(57) Композиція інгредієнтів для горілки особливої, яка містить зерновий спирт етиловий ректифікований вищої очистки, виправлену питну воду та мед, яка відрізняється тим, що вона додатково містить

ефірну олію змієголовника, ароматний спирт полину та ароматний спирт житнього солоду при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал.:

ароматний спирт житнього солоду дм<sup>3</sup> - 450 - 550;ароматний спирт полину лікарського дм<sup>3</sup> - 45 - 55;ефірна олія змієголовника (1:10) дм<sup>3</sup> - 0,045 - 0,055;

мед кг - 9 - 11;

спирт етиловий ректифікований та виправлена питна вода до міцності купажу 40% об. - решта.

Винахід відноситься до галузі виробництва алкогольних напоїв, зокрема, горілки особливої, і може бути використаний в лікеро-горілчаній промисловості.

Відома композиція інгредієнтів для горілки "Столична", яка містить спирт ректифікований "Екстра" з додаванням цукру та води питної виправленої при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал., л:

спирт етиловий ректифікований	-спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40%;
-------------------------------	--

вода питна виправлена, кг	
---------------------------	--

цукор	20 кг,
-------	--------

(див. "Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок". - Легкая и пищевая промышленность, 1981. - С. 272).

Проте горілка "Столична" не має характерного смаку, який міг би надати продукту властивості, які з точки зору споживача відрізняли б його від аналогічного продукту.

Найбільш близькою до даної композиції, є композиція інгредієнтів для горілки особливої "Київська Русь", яка містить спирт етиловий ректифікований вищого очищення, ароматний спирт житніх сушарів, мед, цукор.

спирт етиловий ректифікований вищої очистки, л	-спирт та вода з розрахунку на міцність купажу 40%;
житні сухарі, кг	2,0;

мед	5,0;
цукор	15,0,

(див. "Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок", С. 276).

В основу винаходу поставлено завдання – створення горілки особливої, в якій шляхом введення нових інгредієнтів, зміни відсоткового змісту відомих, одержати новий фізико-хімічний склад продукту, наділений новизною смаку та аромату, що надає продукту нові споживацькі властивості, збільшує імовірність пізнання споживачем продукту і підвищує конкурентноздатність останнього.

Поставлене завдання розв'язується шляхом введення в композицію інгредієнтів для горілки особливої, яка містить водно-спиртову рідину, мед та додатково-ароматний спирт житнього солоду, ароматний спирт полину, ефірну олію змієголовнику молдавського при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал, кг

солод житній	- 20 кг;
полін лікарський	- 2 кг;
ефірна олія змієголовника молдавського	- 0,05 кг;
мед	- 10 кг;
	- останнє.

водно-спиртова рідина

Горілку готують таким чином.

Для приготування горілки особливої "Депутатська" застосовують зерновий спирт етиловий ректифікований вищої очистки, який відповідає вимогам стандартів, виправлену з допомогою натрій-

(19) UA (11) 40400 (13) A

катіонітових фільтрів воду питну жорсткістю (твердістю) 0,2 мг-екв/дм<sup>3</sup>, мед, ароматний спирт солоду житнього, ароматний спирт полину, ефірну олію змієголовника.

Етиловий спирт і воду змішують в сортувальному чані з розрахунку отримання суміші міцністю 40% і подають у напірний чан, звідки отриману водно-спиртову рідину перепускають через пісочні фільтри попередньої очистки, далі через шар вугілля, пісочні фільтри остаточної очистки і направляють в довідний чан.

Із розрахунку на 1000 дал в довідний чан вносять при перемішуванні розчинений попередньо мед в кількості 10 кг, ароматний спирт житнього солоду 500 дм<sup>3</sup>, ароматний спирт полину 50 дм<sup>3</sup>. і 0,05 кг (спиртовий розчин) ефірної олії змієголовника.

Після контрольної перевірки міцності, органолептичних і фізико-хімічних показників композицію, яку одержали, направляють на розлив.

Винахід ілюструється такими прикладами:

#### Приклад № 1

Готують композицію як у прикладі 1. Тільки в довідний чан вносять при перемішуванні розчинений мед, ароматний спирт житнього солоду – 400 дм<sup>3</sup>, ароматний спирт полину – 40 дм<sup>3</sup>. Спиртовий розчин ефірної олії змієголовнику – 0,04 дм<sup>3</sup>.

Готова композиція має таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал.:

ароматний спирт солоду житнього	- 400 дм <sup>3</sup> ;
ароматний спирт полину	- 40 дм <sup>3</sup> ;
ефірна олія змієголовника	- 0,06 дм <sup>3</sup> ;
мед	- 10 дм <sup>3</sup> .

У такому співвідношенні інгредієнтів композиція має недостатньо виражений аромат та смак інгредієнтів, які в неї входять.

#### Приклад № 2

Готується водно-спиртова суміш, як у прикладі 1. При перемішуванні вносять розчинений в горілки мед, ароматний спирт житнього солоду 450 дм<sup>3</sup>, ароматний спирт полину – 45 дм<sup>3</sup>, спиртовий розчин ефірної олії змієголовнику молдавського – 0,045 дм<sup>3</sup>.

Композиція має таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал.:

ароматний спирт житнього солоду	- 450 дм <sup>3</sup> ;
ароматний спирт полину лікарського	- 45 дм <sup>3</sup> ;
ефірна олія змієголовника (1:10)	- 0,045 дм <sup>3</sup> ;
мед	- 9 кг.

Композиція в такому співвідношенні інгредієнтів має приємний аромат та смакові якості.

#### Приклад № 3

Готується водно-спиртова суміш, як у прикладі 1. В довідний чан вносять 10 кг розчиненого меду, 500 дм<sup>3</sup> ароматного спирту житнього солоду, 50 дм<sup>3</sup> ароматного спирту полину, спиртовий розчин (1:10) ефірної олії змієголовника – 0,05 дм<sup>3</sup>.

Готова композиція має таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал.:

ароматний спирт житнього солоду	- 500 дм <sup>3</sup> ;
ароматний спирт полину	- 50 дм <sup>3</sup> ;
мед	- 10 кг.

Композиція при такому співвідношенні інгредієнтів дегустаційною комісією оцінена, як готова до промислового випуску, має приємний аромат, смак та післясмак полину і змієголовнику.

#### Приклад 4

В довідний чан до приготовленої водно-спиртової суміші додається на 100 дал.:

ароматний спирт житнього солоду	- 550 дм <sup>3</sup>
ароматний спирт полину лікарського	- 55 дм <sup>3</sup>
спиртовий розчин ефірної олії змієголовника молдавського (1:10)	- 0,055 дм <sup>3</sup>
розчинений мед	- 11 кг.

Композиція має достатню пізнаваність, як новий продукт з приємними органолептичними якостями.

#### Приклад 5

В довідний чан з приготовленою водно-спиртовою сумішшю задається при перемішуванні з розрахунку на 1000 дал.:

ароматний спирт житнього солоду	- 600 дм <sup>3</sup> ;
ароматний спирт полину лікарського	- 60 дм <sup>3</sup> ;
ефірна олія змієголовнику молдавського (1:10)	- 0,06 дм <sup>3</sup> ;
мед	- 12 кг.

При такому співвідношенні інгредієнтів в композиції відчувається різкий запах змієголовника та підвищена солодкість продукту.

Аналізуючи приведені вище приклади, можна зробити висновок, що композиція в прикладах № 2, 3, 4 можуть бути рекомендовані для промислового випуску.

Найбільш оптимальним є приклад № 3. Тому композиція винаходу має таке співвідношення інгредієнтів на 1000 дал.:

ароматний спирт житнього солоду	- 450 - 550 дм <sup>3</sup> ;
ароматний спирт полину лікарського	- 45 - 55 дм <sup>3</sup> ;
ефірної олії змієголовника молдавського	- 0,045 - 0,055 дм <sup>3</sup> ;
мед	- 9 - 11 кг;

водно-спиртова рідина та виправлена питна вода до міцності купажу 40% об. - решта.

Органолептичні показники композиції: зовнішній вигляд - прозора рідина без сторонніх включень і осаду:

колір	- безбарвний;
смак	- м'який, округлий, без виділення окремих інгредієнтів;
аромат	- складний, з переважним виділенням змієголовника;
дегустаційна оцінка	- 9,6 балів.

Одержана композиція створює особливий смак та аромат, відмінний від інших особливих горілок, що гарантує пізнавання споживачем, підвищує конкурентноздатність продукту.

---

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

---