



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40504 (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 "ЦЕЗАР"

(21) 2001042673

(22) 19.04.2001

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(73) Товариство з обмеженою відповідальністю  
"ДИЗАЙН-ЄВРОБУД", UA(57) Горілка, що містить спирт етиловий ректифі-  
кований вищої очистки, воду пом'якшену, лимонну  
кислоту, цукор, яка **відрізняється** тим, що додат-ково містить ароматизатор "Горілка-Д 1340", а як  
карбонovu сіль містить двовуглекислий натрій при  
такому співвідношенні інгредієнтів, кг/1000 дал:

лимонна кислота	3-7
цукор	15-25
ароматизатор "Горілка -Д 1340"	0,25-0,35
двовуглекислий натрій	1-2
водно-спиртова рідина з розрахунку на міцність купажу 40 об. %	решта.

Винахід відноситься до харчової промислово-  
сті, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, і  
стосується композиції інгредієнтів для горілок.

Відома горілка "Одеса" (див. "Рецептури лікє-  
ро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994 р.,  
с. 257), що містить на 1000 дал:

Найменування	Одиниця виміру	Кіль- кість
цукор	кг	15,0
гідрокарбонат натрію	кг	0,8
оцтова кислота	кг	0,5
спирт етиловий ректифіко- ваний "Екстра" і вода питна пом'якшена з розрахунку на міцність купажу 40 об. %	дм <sup>3</sup>	решта

За зазначеною рецептурою одержують горілку  
з міцністю 40 об.%, зі смаком м'яким, без сторон-  
нього присмаку, і характерним горілчаным арома-  
том.

Недоліками зазначеної горілки є слабкі орга-  
нолептичні показники, а саме: смак без оригіналь-  
ності і монотонний загальновідомий аромат.

Найбільш близькою за складом до винаходу,  
що пропонується, є горілка "Суханівська" (патент  
України № 22622 А, Бюлетень "Промислова влас-  
ність" № 3, 1998 р.), яка містить такі компоненти у  
співвідношенні, мас. %:

цукор-пісок	4-7
гідрокарбонат натрію	0,5-1,3
лимонна кислота	6-10
спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна пом'якшена з розрахунку на міцність купажу 40 об. %	решта.

У запропонованій рецептурі у якості карбонo-  
вої солі горілка містить гідрокарбонат натрію.

За зазначеною рецептурою готується горілка з  
міцністю 40 об.%, з м'яким, властивим горілці сма-  
ком, і характерним горілчаным ароматом.

Недоліками зазначеної горілки є монотонні  
смак і аромат.

В основу винаходу поставлено задачу ство-  
рення такої композиції інгредієнтів для горілки, в  
якій шляхом додаткового вводу ароматизатора  
"Горілка-Д 1340" та використання іншої карбонoвої  
солі, забезпечується отримання горілки з м'яким  
смаком без гіркоти і без різкого спиртового арома-  
ту, що підвищує її органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що горіл-  
ка, яка містить спирт етиловий ректифікований  
вищої очистки, воду пом'якшену, лимонну кислоту,  
цукор, відповідно до винаходу додатково містить  
ароматизатор "Горілка - Д 1340", а як карбонoву  
сіль, містить двовуглекислий натрій при такому  
співвідношенні інгредієнтів у мас. %:

лимонна кислота	0,03-0,07
цукор	0,15-0,25
двовуглекислий натрій	0,01-0,02
ароматизатор "Горілка - Д 1340"	0,0025-0,0035
спирт етиловий ректифікований вищої очистки	39-41
вода пом'якшена	решта.

Завдяки сполученню інгредієнтів у горілчаному  
виробі, таких як ароматизатор "Горілка-Д 1340", бі-  
карбонат натрію і кислота лимонна, збільшується  
лужність розчину, пом'якшується смак і знімається  
різкий горілчаный аромат. Тому спільно зі спиртом  
етиловим ректифікованим і водою пом'якшеною  
одержуємо горілку міцністю 40 об.%, що має  
м'який смак без гіркоти і без різкого спиртового  
аромату.

(19) UA (11) 40504 (13) A

За запропованою композицією горілка готується в такий спосіб.

Спочатку готується сортировка міцністю близько 39 об.% - суміш води питної пом'якшеної зі спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки. Отримана сортировка пропускається через вугільні фільтри для очищення.

В очищену сортировку послідовно вводяться компоненти композиції. Після кожної задачі компонентів розчин ретельно перемішується.

Першим компонентом, що задається у сортировку, є двовуглекислий натрій, попередньо розчинений у 10-кратній кількості пом'якшеної води, узятій з загальної розрахованої кількості води.

Потім задається цукор у вигляді цукрового сиропу 65,8%-ного, воду для якого беруть із загальної розрахованої кількості води.

Останніми компонентами, які вводяться, є лимонна кислота, що попередньо розчиняється у десятикратній кількості води пом'якшеної, узятій з загальної розрахованої кількості води та ароматизатор "Горілка - Д 1340". Розчин додатково ретельно перемішується і фільтрується.

Отриманий продукт проходить лабораторні дослідження і, при необхідності, уточнюється його міцність шляхом додання розрахункової кількості спирту в залежності від температури навколишнього середовища.

Приклад. У купажний чан ємністю 100 л вноситься спирт етиловий ректифікований вищої очистки у кількості 40 л і вода питна пом'якшена в кількості 59,737 л. Готова сортировка - водно-спиртова суміш, пропускається через вугільні фільтри для очищення. У сортировку вводиться двовуглекислий натрій у кількості 0,015 кг, попередньо

розчинений у десятикратній кількості зм'якшеної води, узятій з загальної розрахованої кількості.

Наступною операцією є введення цукру у кількості 0,5 кг у вигляді цукрового сиропу 65,8%-ного, воду для якого беруть із загальної розрахованої кількості. Після кожного вводу компонентів розчин ретельно перемішується.

Наприкінці технологічного процесу задається лимонна кислота в кількості 0,03 кг, що попередньо розчиняється у десятикратній кількості води пом'якшеної, узятій із загальної кількості, та ароматизатор "Горілка-Д 1340". Розчин додатково ретельно перемішується і фільтрується. Готовий продукт проходить лабораторні дослідження і, при необхідності, уточнюється міцність, доданням розрахункової кількості спирту в залежності від температури навколишнього середовища.

За зазначеною рецептурою одержують горілку міцністю 40 об.% з м'яким смаком без гіркоти і без різкого спиртового аромату.

Дегустаційна оцінка за 10-бальною системою - 9,5.

Приклади 1-5. Виготовлення горілки "ЦЕЗАР" у всіх прикладах здійснено вищенаведеним способом з використанням інгредієнтів у кількості, наведених в таблиці.

Таблиця містить результати лабораторних досліджень прикладів 1-5, аналогічних наведеному.

З таблиці видно, що кращими є приклади 2, 3, 4. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Горілка "ЦЕЗАР" готується промисловим способом на стандартному устаткуванні лікеро-горілчаних підприємств.

Таблиця

Приклади/ Інгредієнти на 100 л	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Лимонна кислота (кг)	0,03	0,04	0,05	0,06	0,07
Цукор (кг)	0,15	0,17	0,2	0,22	0,25
Двовуглекислий натрій (кг)	0,01	0,015	0,02	0,02	0,025
Ароматизатор "Горілка - Д 1340" (кг)	0,002	0,0025	0,003	0,0035	0,0037
Спирт етиловий ректифікований (л)	39	39	40	41	41
Вода питна пом'якшена (л)	60,842	60,790	59,737	58,684	58,632
Висновки	смак з гіркотою, є присутнім спиртовий аромат	смак м'який, без гіркоти, слабкий спиртовий аромат	смак гармонійний, м'який, без гіркоти, спиртовий аромат відсутній	смак м'який, без гіркоти, спиртовий аромат відсутній	смак розладжений, гіркота і спиртовий аромат відсутні
Дегустаційна оцінка за 10-ти бальною системою	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7

---

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

---