



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 58913

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "КЛЬОВА"

1	2
(21) 2002119280	містить ароматні спирти коріння айру та лимонної олії і сіль кухонну харчову при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового напою:
(22) 21.11.2002	ароматний спирт коріння айру, дм ³ 0,9-1,1
(24) 15.03.2005	ароматний спирт кардамону, дм ³ 0,18-0,22
(46) 15.03.2005, Бюл. № 3, 2005 р.	ароматний спирт лимонної олії, дм ³ 0,027-0,033
(72) Грібов Яків Семенович	сіль кухонна харчова, кг 0,45-0,55
(73) ДОЧІРНЕ ПІДПРИЄМСТВО "АЛКО ІНВЕСТ УКРАЇНА"	спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена решта, з розрахунку на міцність купажу 40 об.%
(56) UA A 45574, 15.04.2002	
а.с.СРСР №631531, 10.11.1978	
(57) Композиція інгредієнтів для горілки особливої, яка включає ароматний спирт кардамону, спирт етиловий ректифікований та воду питну пом'якшену, яка відрізняється тим, що вона додатково	

Винахід відноситься до лікєро-горілчаної промисловості, зокрема до виробництва горілок.

Відома композиція інгредієнтів для горілки за «Способом производства водки «Пшеничная» (а.с. СРСР №631531, МПК C12G3/04, 1978р.), яка містить спирт "Екстра" та воду питну пом'якшену з розрахунку на міцність сортировки 40об.%.

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність спирту та води пом'якшеної.

Причинами, що перешкоджають одержанню технічного результату, є недостатньо високі органолептичні показники напою, а саме горілчаній пекучий смак і різкий спиртовий аромат, через відсутність пом'якшувачих та ароматичних інгредієнтів.

Найближчим технічним рішенням до винаходу, що заявляється, є композиція інгредієнтів для горілки особливої "Золото Полуботка" (декларативний патент України №45574А, МПК C12G3/06, 2001р.), яка містить на 1000дал готового продукту, дм³: ароматний спирт плодів анісу - 4,0-6,0; ароматний спирт плодів кардамону - 1,0-3,0; спирт етиловий ректифікований і вода пом'якшена - решта, з розрахунку на міцність купажу 40об.%.

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність ароматного спирту кардамону, спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної.

Причинами, що перешкоджають одержанню

технічного результату, є недостатньо високі органолептичні властивості, а саме незбалансований специфічний пряний смак і горілчаній аромат з різкими прямими тонами через використання великої кількості ароматних спиртів.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів для горілки особливої, шляхом додаткового введення ароматних спиртів коріння айру та лимонної олії і солі кухонної харчової, а також за рахунок вдало підбраного кількісного та якісного складу всіх інгредієнтів, яка б забезпечила одержання горілки особливої з високими дегустаційними властивостями, а саме особливо м'яким без спиртової пекучості смаком з терпкуватим присмаком та з приємним витонченим освіжаючим східним ароматом, а також збагаченої біологічно активними речовинами: глікозидами, альдегідами, ефірними маслами, дубильними речовинами, що дозволить підвищити її цілющі та тонізуючі властивості.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають ароматний спирт кардамону, спирт етиловий ректифікований та воду питну пом'якшену, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - композиція додатково містить ароматні спирти коріння айру та лимонної олії і сіль кухонну харчову при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готової продукції:

(13) C2

(11) 58913

(19) UA

ароматний спирт коріння аїру, дм ³	0,9÷1,1
ароматний спирт кардамону, дм ³	0,18÷0,22
ароматний спирт лимонної олії, дм ³	0,027÷0,033
сіль кухонна харчова, кг	0,45÷0,55
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена, дм ³	решта, з розрахунку на міцність купажу 40об.%

Таким чином, завдяки використанню у композиції інгредієнтів горілки особливої всіх суттєвих ознак, досягається поставлена задача, а саме: додаткове введення солі кухонної харчової дозволяє значно пом'якшити смак горшки, ліквідує характерну пекучість, завдяки утворенню етилату натрію при взаємодії солі і 40%-ної водно-спиртової рідини, крім того, додаткове введення ароматних спиртів коріння аїру та лимонної олії у поєднанні з ароматним спиртом кардамону, а також вдале поєднання кількісного та якісного складу всіх інгредієнтів горшки особливої надає їй терпкуватого присмаку та приємного витонченого освіжаючого східного аромату, тим самим значно підвищуючи дегустаційні властивості.

Для приготування горілки особливої використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1мг.екв/дм³;
- ароматні спирти виготовлені з: коріння аїру за ГОСТ 20055; кардамону за ГОСТ 29052; лимонної ефірної олії за ТУ 18-16-445 ;
- сіль кухонну харчову за ГОСТ 13830.

Для отримання 1000дал горшки особливої "Кльова" спочатку готують відомим способом сортировку зі спирту етилового ректифікованого ви-

щої очистки та води питної пом'якшеної з розрахунку на міцність купажу 40об.%, яку потім фільтрують і подають у довідний чан.

Попередньо готують ароматні спирти.

Для приготування ароматного спирту коріння аїру 0,5-0,19кг сировини коріння аїру загрузають у куб перегінного апарату і заливають 50%-ним водно-спиртовим розчином, переганяють і відбирають 0,9÷1,1дм³ ароматного спирту коріння аїру.

Аналогічно готують ароматний спирт кардамону, для чого 0,036÷0,044кг сировини кардамону заливають 50%-ним водно-спиртовим розчином, переганяють у кубі і відбирають 0,18-0,22дм³ ароматного спирту кардамону.

Ароматний спирт лимонної олії готують вищезазначеним способом, для чого 0,0018÷0,0022кг сировини лимонної олії загрузають у куб перегінного апарату, заливають 50%-ним водно-спиртовим розчином, переганяють і відбирають 0,027-0,033дм³ ароматного спирту лимонної олії.

Попередньо готують розчин солі кухонної харчової шляхом розчинення 0,45÷0,55кг солі у 5л пом'якшеної води.

В довідний чан на купажування подають підготовлені соляний розчин і ароматні спирти коріння аїру, кардамону та лимонної олії, після чого готову горілку витримують, фільтрують, коригують купаж до міцності 40об.% і направляють на розлив.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю.

Композицію інгредієнтів для горшки особливої за прикладами 1-5 готують аналогічно загальному прикладу.

Аналізуючи приведені приклади, можна відмітити, що придатними для виробництва являються приклади 2, 3, 4.

Приготовлені дослідні партії горілки за композицією, що заявляється, користуються підвищеним попитом у споживачів.

Таблиця

Приклади конкретного виконання "Композиції інгредієнтів для горілки особливої "Кльова"

№№ п/п	Сировина, компоненти та органолептичні показники	Одиниці виміру	ПРИКЛАДИ				
			№1	№2	№3	№4	№5
1.	Коріння аїру	кг	0,14	0,15	0,17	0,19	0,2
2.	Ароматний спирт коріння аїру	дм ³	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2
3.	Кардамон	кг	0,034	0,036	0,04	0,044	0,046
4.	Ароматний спирт кардамону	дм ³	0,17	0,18	0,20	0,22	0,23
5.	Олія лимонна	кг	0,0017	0,0018	0,0020	0,0022	0,0023
6.	Ароматний спирт олії лимонної	дм ³	0,025	0,027	0,03	0,033	0,035
7.	Сіль кухонна харчова	кг	0,43	0,45	0,50	0,55	0,57
8.	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³		Решта, на міцність купажу 40об.%			

Продовження таблиці

Органолептичні показники					
1.	Зовнішній вигляд		Прозора рідина без сторонніх включень		
2.	Колір		Безбарвна		
3.	Смак		М'який, злегка пекучий	Особливо м'який без спиртової пекучості з терпкуватим прис- маком	М'який з гірку- вато- солонуватим присмаком
4.	Аромат		З легкими освіжаючими тонами	Приємний витончений освіжаю- чий східний	Перенасичений пряний