



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 60731

(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) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ "М'ЯГКОВ СРІБНА"

1

2

(21) 2003021217

(22) 11 02 2003

(24) 15 10 2003

(46) 15 10 2003, Бюл. № 10, 2003 р.

(72) Кауфман Борис Рафаїлович, Мамонтенко  
Олександр Борисович(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО  
"ПЕРШИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИЙ ЗАВОД"

(57) Композиція інгредієнтів для горілки, що містить цукор, підсолоджуючий компонент і водно-спиртову суміш, яка відрізняється тим, що як підсолоджуючий компонент вона містить фруктозу, а

як водно-спиртову суміш композиція містить суміш спирту етилового ректифікованого "Екстра" і питної підготовленої води, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал

фруктоза, кг 0,8-1,2

цукор, кг 18,0-22,0

водно-спиртова суміш спирту етилового ректифікованого "Екстра" і решта, з розра-  
питної підготовленої хунку на міцність 38%  
води об

Винахід відноситься до виробництва лікєро-горілчаних виробів, зокрема до композиції інгредієнтів для приготування горілки "М'ягков срібна"

Найближчим до винаходу, що заявляється, є композиція інгредієнтів для горілки "Гусарська", яка містить наступні компоненти (на 1000 дал)

мед, кг 5,0

цукор, кг 10,0

водно-спиртова суміш спирту

етилового ректифікованого решта з розра-

вищої очистки і води питної хунку на міцність

пом'якшеної 40% об

(див. Рецензури лікєро-горілчаних напоїв і горілок Держхарчпром України Концерн "Укрспирт" Київ, 1994, с. 249)

Горілка "Гусарська" має такі фізико-хімічні і органолептичні показники

а) Фізико-хімічні

міцність, % 40

об'єм соляної кислоти  $c/HCl=0,1$ моль/дм<sup>3</sup>, витрачений на титрування100 см<sup>3</sup> горілки, не більше 3,5

масова концентрація альдегідів в пе-

рерахунку на оцтовий в безводному

спирті, мг/дм<sup>3</sup>, не більше 8,0

масова концентрація сивушного масла

в перерахунку на суміш ізоамілового та

ізобутилового спиртів  $1/3$  1/в безводно-му спирті, мг/дм<sup>3</sup>, не більше 4,0

масова концентрація ефірів в перера-

хунку на оцтово-етиловий ефір в без-

водному спирті, мг/дм<sup>3</sup>, не більше

об'ємна частка метилового спирту в

безводному спирті, % не більше 0,05

б) Органолептичні

зовнішній вигляд - прозора рідина

колір - безбарвний

смак - м'який

аромат - характерний горілчаний

Але горілка "Гусарська" має недостатньо високі органолептичні показники. Зокрема твердість в смаку пов'язана з використанням спирту етилового ректифікованого вищої очистки, який за своєю якістю поступається спирту "Екстра". Наявність невеликої кількості меду і цукру не виправляє вказаний недолік.

В основу винаходу, що заявляється, поставлена задача розробити композицію інгредієнтів, в якій шляхом заміни спирту, а також введення додатково фруктози, забезпечити покращення органолептичних властивостей горілки за рахунок пом'якшення напою і надання "округлості" смаку.

Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для горілки, що містить цукор, підсолоджуючий компонент та водно-спиртову суміш тим, що як підсолоджуючий компонент композиція містить фруктозу, а як водно-спиртову суміш вона містить суміш спирту етилового ректифікованого "Екстра" і питної підготовленої води, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал

фруктоза, кг 0,8-1,2

цукор, кг 18,0-22,0

(13) A

(11) 60731

(19) UA

водно-спиртова суміш спирту етилового ректифікованого решта з розра-  
"Екстра" і питної підготовле- хунку на міцність  
ної води 38% об

Новим у винаході, що заявляється, є наявність в складу композиції фруктози, спирту етилового ректифікованого "Екстра" та масове співвідношен-  
ня інгредієнтів

Введення до складу композиції фруктози у по-  
єднанні зі спиртом етиловим ректифікованим "Екс-  
тра" надає горілці покращення органолептичних  
властивостей, зокрема пом'якшення і "округлість"  
в смаку

Для приготування композиції інгредієнтів для  
горілки "Мягков срібна" використовують такі інгре-  
дієнти

- спирт етиловий ректифікований "Екстра" за  
ГОСТ 5962,

- воду питну за ГОСТ 2874 підготовлену,

- цукор за ДСТУ 2213 (ГОСТ 22),

- фруктозу за ТУ 6-09-2496,

Горілку "Мягков срібна" готують таким чином

Підготовлену питну воду, яка пройшла стадію  
очистки і відповідає вимогам ГОСТ 2874, змішують  
із спиртом етиловим ректифікованим "Екстра" в  
безперервнодіючій автоматизованій установці  
приготування водно-спиртових розчинів. Пригото-  
вана водно-спиртова суміш надходить до напірної  
ємкості і звідти самопливом направляється на фі-  
льтрацію, спочатку на попереднє фільтрування  
через пісочні фільтри, а потім через колонки з ак-  
тивованим вуглєм. Оброблену активованим ву-  
глєм горілку направляють на заключне фільтру-  
вання на пісочних фільтрах. Відфільтровану на  
пісочних фільтрах горілку направляють в збірник  
для готової продукції і додають рецептурну кіль-  
кість фруктози і цукру у вигляді 73,2%-го цукрового  
сиропу

Після цього перевіряють міцність отриманої  
таким чином горілки і, в разі необхідності, дово-  
дять міцність до 38% об

Готову горілку фільтрують на контрольних фі-  
льтрах і розливають в пляшки

Приклад 1

Приготували горілку "Мягков срібна" так, як  
описано вище. Інгредієнти брали у такому співвід-  
ношенні на 1000 дал

фруктоза, кг 1,0

цукор, кг 20,0

водно-спиртова суміш спирту решта з розра-

етилового ректифікованого хунку на міцність  
"Екстра" і питної підготовле- 38% об  
ної води

Отримана горілка "Мягков срібна" мала такі  
фізико-хімічні і органолептичні показники

а) фізико-хімічні

Міцність, % 38

Об'єм соляної кислоти  $c/HCl=0,1$  3,0

моль/дм<sup>3</sup>, витрачений на титру-  
вання 100 см<sup>3</sup> горілки, не більше

Масова концентрація альдегідів в 3,0

перерахунку на оцтовий в безвод-  
ному спирті, мг/дм<sup>3</sup>, не більше

Масова концентрація сивушного 3,0

масла в перерахунку на суміш ізо-  
амілового та ізобутилового спиртв

/3 / в безводному спирті, мг/дм<sup>3</sup>,  
не більше

Масова концентрація ефірів в пе- 25,0

рерахунку на оцтово-етиловий

ефір в безводному спирті, мг/дм<sup>3</sup>,  
не більше

Об'ємна частка метилового спирту 0,03

в безводному спирті, % не більше

б) органолептичні

Зовнішній вигляд прозора рі-

дина

Колір безбарвний

Смак м'який

Аромат характерний

горілчаний

Дегустаційна оцінка - 9,7 балів

Приклади 2-5 ілюструють одержання горілки  
"Мягков срібна" з використанням композицій з різ-  
ним кількісним вмістом інгредієнтів. Дані наведені  
в Таблиці

Приклади 2,3 - кількісний склад композицій  
знаходиться в межах заявленого

Приклад 4 - кількісний склад інгредієнтів ком-  
позиції менший, ніж заявлено

Приклад 5 - кількісний склад інгредієнтів пере-  
більшує заявлений. Напої, які одержані з викорис-  
танням композицій згідно прикладів 2 і 3 за своєю  
якістю і органолептичними властивостями були  
аналогічні напою згідно Прикладу 1. Напої, одер-  
жані з використанням композицій згідно прикладів  
4 і 5, мали смак, не специфічний для горілки, при-  
готованої з використанням композицій згідно При-  
кладів 1, 2, 3. Дегустаційні оцінки 9,4 і 9,5 балів  
відповідно

Таблиця

Кількісний склад композицій інгредієнтів для горілки "Мягков срібна"

№№ При- кладів	Інгредієнти на 1000 дал		Водно-спиртова суміш спирту етилового рек- тифікованого "Екстра" та питної підготовленої води
	фруктоза, кг	цукор, кг	
1	1,0	20,0	Решта з розрахунку на міцність 38 % об
2	0,8	18,0	- " -
3	1,2	22,0	- " -
4	0,6	16,0	- " -
5	1,5	24,0	- " -

