

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

## ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ГОРІЛКА "ТАВРИДА"

(21) 97104974

(22) 10.10.1997

(24) 17.12.2001

(46) 17.12.2001, Бюл. № 11, 2001 р.

(72) Тунгулін Юрій Андрійович, Кумськова Наталія  
Павлівна, Тунгулін Андрій Юрійович

(73) АЗОВСЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНІЙ ЗАВОД

(56) Рецептuri лікero-горілчаних напоїв і горілок,  
Держхарчпром України, концерн "Укрспирт", Київ,  
1994, 376 с., сторінка 260.(57) 1. Горілка, що включає водно-спиртову рідину  
з етилового ректифікованого спирту і води, цукор,

лимонну кислоту, яка відрізняється тим, що вона  
додатково містить ароматний спирт полину лимонного при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

Цукор, кг	5-15
Лимонна кислота, кг	0,15 – 0,45
Ароматний спирт полину лимонного, дм <sup>3</sup>	10-30
Водно-спиртова рідина, дм <sup>3</sup>	Решта

2. Горілка по п. 1, яка відрізняється тим, що ароматний спирт полину лимонного містить 0,005 - 0,01 кг ефірної олії полину лимонного.

Винахід стосується виробництва алкогольних напоїв, зокрема, горілки, і може бути використаний у лікero-горілчаній промисловості.

Відома горілка "Січеславська" (Рецептuri лікero-горілчаних напоїв і горілок, Держхарчпром України, концерн "Укрспирт", Київ, 1994, 376 с., сторінка 260), яка прийнята за прототип. Горілка має такий склад: спирт етиловий ректифікований "Екстра", вода питна пом'якшена, дм<sup>3</sup>, з розрахунку на міцність купажу 40%, а також лимонна кислота, кг, 0,1, цукор, кг, 10,0 (цукор уводять у вигляді цукрового сиропу 65,8%, дм<sup>3</sup>, 12,0).

Ознаками прототипу, які співпадають з суттєвими ознаками винаходу, є наявність у горілці водно-спиртової рідини з етилового ректифікованого спирту і води, цукру та лимонної кислоти.

Причинами, які перешкоджають досягненню технічного результату (підвищення органолептичних показників, надання неповторного притаманного півдню України колориту) в прототипі є недостатні смакові властивості, дещо замала кількість лимонної кислоти і відсутність особливої добавки, яка б робила горілку більш приємною, такою, що запам'ятовується.

У основу винаходу поставлено задачу створення горілки особливої з покращеними органолептичними властивостями шляхом зміни співвідношення компонентів, які співпадають з тими, що є у прототипі, (лимонної кислоти), та введення особливої добавки, що забезпечить покращення органолептичних властивостей горілки за рахунок

надання їй своєрідних тонів у ароматі, ледь чутної гіркоти у смаку.

Поставлену задачу вирішують тим, що у горілці, яка включає водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту і води, цукор та лимонну кислоту, згідно винаходу вона містить ароматний спирт полину при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

Цукор, кг	5-15
Лимонна кислота, кг	0,15-0,45
Ароматний спирт полину лимонного, дм <sup>3</sup>	10-30
Водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту і води, дм <sup>3</sup>	Решта

При цьому горілка містить у ароматному спирті полину лимонного ефірну олію полину лимонного 0,005-0,010 кг на 1000 дал готового продукту.

При виробництві горілки може бути використана олія полину лимонного або її екстракт у вказаних вище межах.

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу та технічним результатом, якого можна досягти, є такий причинно-наслідковий зв'язок:

– введення оригінальної добавки, ефірної олії полину лимонного надасть горілці пряного з гіркотою смаку та аромату лимону підвищить органолептичні показники;

– збільшена доля лимонної кислоти підкреслить своєрідність особливої добавки: кисле добре

поєднується з гірким, що також позитивно впливає на органолептику;

– використання ефірної олії або екстракту олії полину лимонного дозволить не залежати від сезону збирання полину та доповнить технічний результат.

Горілку приготують у такий спосіб. Сортировка готується у потоці за допомогою установи "Полтавчанка", де відбувається змішування спирту, наприклад, етилового ректифікованого вищої очистки, згідно ГОСТ 5962–87 і води питної пом'якшеної, згідно ГОСТ 2874–82 з твердістю до 1 мг-екв/дм<sup>3</sup> для незм'якшеної природної води і до 0,2 мг-екв/дм<sup>3</sup> – для пом'якшеної води з розрахунку отримання суміші міцністю 40%. Водно-спиртова суміш надходить в напірний збірник, звідки поступає в пісочний фільтр попередньої фільтрації, потім на вугільні колонки, де очищається активованим вугіллям (ГОСТ 6217–74), коли проходить через його шар, висотою 4 м з швидкістю до 40 дал за годину на свіжому вугіллі і до 30 дал за годину на регенованому. Оброблена водно-спиртова суміш надходить для завершальної фільтрації в пісочний фільтр. Швидкість фільтрації контролюється ротаметрами, які ставляться після вугільних колонок.

Профільтрована водно-спиртова суміш збирається в доводному збірнику, куди вносяться передбачені інгредієнти: цукор згідно ГОСТ 22–78 – 5–15 кг; лимонна кислота згідно ГОСТ 908–79 – 0,15–0,45 кг, ароматний спирт полину лимонного 10–30 дм<sup>3</sup> (з вмістом ефірної олії полину лимонного або її екстракту згідно ГОСТ 64–4–116–90, 0,005–0,015 кг) з розрахунку на 1000 дал готового продукту.

Цукор уводять у вигляді інвертованого лимонною кислотою цукрового сиропу, який готують по відомій технології, лимонну кислоту – у вигляді розчину у воді, попередньо їх профільтрувавши.

Ароматний спирт полину лимонного на 1000 дал горілки готують так: 6 кг сировини завантажують у куб з 4,0 дал водно-спиртової рідини міцністю 50%. Вихід ароматного спирту становить 2,0 дал (50% суміші), міцністю 70%. Вихід ефірної олії від вмісту в сировині становить – %; приблизний вміст ефірної олії см<sup>3</sup>/100см<sup>3</sup>, всього ефірної олії в ароматному спирті дм<sup>3</sup>.

Олію полину лимонного або її екстракт вносять у вигляді спиртового розчину 1:10.

Після подання всіх інгредієнтів до доводного збірника вміст його корегують по міцності до 40%, ретельно перемішують і подають на розлив.

Розлив, пакування, маркування, транспортування і зберігання горілки за ГОСТ 12545–81.

**Приклад 1.** Порядок виконання технологічних операцій відповідає вказаному вище. Витрати інгредієнтів на 1000 дал горілки міцністю 40%: цукор 2 кг, лимонна кислота 0,12 кг, ароматний спирт полину лимонного 5 дм<sup>3</sup> (олія полину лимонного або її екстракт – 0,0025 кг), водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної – решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів горілка за смаком не виразна, не має відчутного аромату лимону.

**Приклад 2.** Порядок виконання технологічних операцій відповідає вказаному вище. Витрати

інгредієнтів на 1000 дал горілки міцністю 40%: цукор 18 кг, лимонна кислота 0,5 кг, ароматний спирт полину лимонного 45 дм<sup>3</sup> (олія полину лимонного або її екстракт – 0,0225 кг), водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної – решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів горілка за смаком та ароматом має різкий лимонний аромат та дещо гіркуватий присмак.

**Приклад 3.** Порядок виконання технологічних операцій відповідає вказаному вище. Витрати інгредієнтів на 1000 дал горілки міцністю 40%: цукор 5 кг, лимонна кислота 0,15 кг, ароматний спирт полину лимонного 10 дм<sup>3</sup> (олія полину лимонного або її екстракт – 0,0050 кг), водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної – решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів горілка помірна, має ледь відчутний аромат лимону, на смак – приємна.

**Приклад 4.** Порядок виконання технологічних операцій відповідає вказаному вище. Витрати інгредієнтів на 1000 дал горілки міцністю 40%: цукор 15 кг, лимонна кислота 0,45 кг, ароматний спирт полину лимонного 30 дм<sup>3</sup> (олія полину лимонного або її екстракт – 0,0150 кг), водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної – решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів горілка за смаком чітка, виразна, добре відчутний аромат лимону.

**Приклад 5.** Порядок виконання технологічних операцій відповідає вказаному вище. Витрати інгредієнтів на 1000 дал горілки міцністю 40%: цукор 10 кг, лимонна кислота 0,3 кг, ароматний спирт полину лимонного 20 дм<sup>3</sup> (олія полину лимонного або її екстракт – 0,0100 кг), водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки і води питної пом'якшеної – решта.

Таке співвідношення є оптимальним, горілка має приємний і гармонічний смак та аромат.

При цьому показники горілки такі.

Фізико-хімічні показники:

міцність	40%;
лужність, об'єм соляної кислоти (концентрації HCl – 0,1 моль/дм <sup>3</sup> ), що пішов на титрування 100 см <sup>3</sup> горілки, не більше	3,5 см <sup>3</sup> ;
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в 1 дм <sup>3</sup> безводного спирту, не більше	8,0 мг;
масова концентрація сивушного масла у перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в 1 дм <sup>3</sup> безводного спирту, не більше	4,0 мг;
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий ефір в 1 дм <sup>3</sup> безводного спирту не більше	30,0 мг;
об'ємна частка метилового спирту у перерахунку на безводний спирт не більше	0,05%.

Органолептичні показники:

зовнішній вигляд,	прозора безбарвна рідина;
колір	пекучий, властивий горілці;
смак	горілчанний.
аромат	

Центральною дегустаційною комісією  
спиртової та лікєро-горілочаної промисловості

Держхарчпрому України горілка "Таврида" реко-  
мендована до випуску.

---

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»  
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101  
(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03

---

