



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 23498

(13) C2

(51) 6 C12G3/06

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

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "НЕДРИГАЙЛІВСЬКА"

1

2

(21) 96124749

(22) 20.12.1996

(24) 15.11.2002

(46) 15.11.2002, Бюл. №11, 2002р.

(72) Приходько Анатолій Олексійович, Шлапко
Валентина Олексівна, Іваній Валентина Іванівна

(73) Приходько Анатолій Олексійович

(56) Авторское свидетельство №506765, бюлле-
тенъ №10, 22.12.1976(57) Водка особая, содержащая спирт этиловый
ректификованный высшей очистки, воду, сахар,
ароматный компонент зубровки, ароматный спирт
кориандрового семени, отличающаяся тем, что
дополнительно содержит ароматный спирт зверо-боя, ароматный спирт лимонного масла и в каче-
стве ароматного компонента зубровки содержит
ароматный спирт зубровки при следующем соот-
ношении компонентов, мас %:

ароматный спирт зверобоя	0,01 - 0,03
ароматный спирт кориандро- вого семени	0,01 - 0,03
ароматный спирт зубровки	0,05 - 0,15
ароматный спирт лимонного масла	0,05 - 0,15
сахар	0,05 - 0,15
спирт этиловый ректифи- кованный высшей очистки	38,0 - 41,32
вода	остальное.

Изобретение относится к пищевой промыш-
ленности, а именно к ликеро-водочному производ-
ству, к составам крепких алкогольных напитков.Известен крепкий алкогольный напиток - горь-
кая настойка "Переяславская" (см. рецептуры ли-
керы-водочных изделий и водок", Москва, "Легкая
и пищевая промышленность", 1981г, стр. 218),
содержащая на 1000дал:

настой березовых почек 1	
слива (л)	192,0
настой зубровки 1 и 2	
сливов (л)	200,0
настой липового цвета (л)	50,0
ароматный спирт плодов кориандра (л)	20,0
портвейн (л)	300,0
лимонная кислота (кг)	1,0
сахарный сироп 65,8% (л)	115,0
коньяк (л)	200,0
колер (кг)	15,0
спирт этиловый ректифи- кованный высшей очистки	по расчету на крепость купа- жа 40%
и вода	

Расход ингредиентов на 1000дал:

для получения настоев:	
березовые почки (кг)	6,0
зубровка душистая (кг)	6,25
липа (цветы) (кг)	3,1

для получения ароматного спирта:

кориандр посевной (плоды) (кг)	6,7
портвейн белый крепостью 18 - 19%об (л)	300,0
лимонная кислота (кг)	1,0
сахар (кг)	100,0
коньяк крепостью 40 - 42%об (л)	200,0
колер (кг)	25,0

По указанной рецептуре получают горькую на-
стойку крепостью 40%об, светло-коричневого цве-
та, вкус слегка жгучий, гармоничный, аромат ок-
ругленный без выделения отдельных ингредиентов.Недостатками указанного напитка являются
низкие органолептические показатели, а именно:
жгучий вкус, аромат нехарактерный без выраже-
ния определенной характеристики напитка, а так-
же цвет - светло-коричневый, который при хране-
нии способен менять свою окраску.Известный крепкий высокоградусный напиток
"Горькая настойка" Полесская особая" /см. "Ре-
цептуры ликеро-водочных изделий и водок", Мо-
сква, "Легкая и пищевая промышленность", 1981г.,
ст. 221/, содержащая на 1000дал напитка:

настой тимьяна 1 и 2 сли- ва (л)	48,0
настой коры дуба 1 и 2	
слива (л)	17,0
настой зубровки 1 и 2	
слива (л)	256,0

(13) C2

(11) 23498

(19) UA

ароматный спирт кориандрового семени (л)	12,0
портвейн (л)	14,0
сахарный сироп 65,8%-ный (л)	115,0
лимонная кислота (кг)	2,0
колер (кг)	15,0
спирт этиловый ректификованный высшей очистки и вода	по расчету на крепость купажа 40%

Получают напиток крепостью 40%об, цвет светло-коричневый, вкус мягкий с привкусом аромата травы тимьяна

Недостатками указанного напитка являются низкие органолептические показатели, а именно конкретный вкус и аромат тимьяна являющегося пряным сырьем. Кроме того, содержание в напитке вина, портвейна способствует изменению и нестабильности цвета, возможности выпадения в осадок окрашенных веществ

Задачей, на которую направлено изобретение, является создание крепкого водочного напитка - водки особой с высокими органолептическими показателями и высокой стабильностью при хранении, путем смешивания ряда компонентов в соответствующих дозах

Поставленная задача решается тем, что в водке особой, содержащей спирт этиловый ректификованный высшей очистки, воду, сахар, ароматный компонент зубровки, ароматный спирт кориандрового семени, согласно изобретению дополнительно содержится ароматный спирт зверобоя, ароматный спирт лимонного масла и в качестве ароматного компонента зубровки содержится ароматный спирт зубровки, при следующем соотношении компонентов в мас %

ароматный спирт зверобоя	0,01 - 0,03
ароматный спирт кориандра	0,01 - 0,03
ароматный спирт зубровки	0,05 - 0,15
ароматный спирт лимонного масла	0,05 - 0,15
сахар	0,05 - 0,15
спирт этиловый ректификованный высшей очистки	38,0 - 41,32
вода	остальное

По предложенному составу получают водку особую крепостью 40%об, прозрачную, с высокими органолептическими показателями, а именно вкус мягкий и нежный пряный аромат полевых цветов

Дегустационная оценка 9,6 по 10-ти бальной системе

Благодаря сочетанию ароматных спиртов зверобоя, кориандрового семени зубровки, а также ароматного спирта лимонного масла совместно с вкусовыми компонентами - сахаром спирт этиловый ректификованный высшей очистки и водой получают напиток с высокими органолептическими

показателями, а именно вкус мягкий и нежный пряный аромат полевых цветов. Кроме этого напиток благодаря бесцветной окраске обладает высокой стабильностью в отношении цвета

Напиток готовится следующим образом

По известной технологии перегонкой получают ароматные спирты зверобоя, кориандрового семени, зубровки и лимонного масла, которые представляют собой смесь ароматных спиртов "Недригайлівська"

В купажный чан добавляют смесь ароматных спиртов в соответствующих по рецептуре дозах, туда же вносят сахар в виде сахарного сиропа, взятой из воды, необходимой по расчету, и спирт этиловый ректификованный высшей очистки и оставшуюся часть воды

Пример конкретного приготовления напитка (№3) см табл

В купажный чан емкостью на 100л задают заранее приготовленные ароматные спирты зверобоя, кориандрового семени, зубровки и лимонного масла в количествах соответственно в л 0,02 0,02 0,1 0,1. Туда же вносят ~ 10% раствор сахарного сиропа, который приготовлен на воде из расчетного количества, т.е. л и задают 39,66л спирта этилового ректификованного высшей очистки и остальную воду, доводя объем купажа до 100л

Все тщательно перемешивают и дают отстояться в течение 12 часов для прохождения ассимиляции компонентов. Затем смесь фильтруют и подвергают лабораторному анализу проверяя крепость и органолептические показатели

По описанному примеру получают водку особую крепостью 40%об, прозрачного цвета, мягкого пряного вкуса с ароматом полевых трав

Таблица

Примеры	пример 1	пример 2	пример 3	пример 4	пример 5
Компоненты на 100л					
Ароматный спирт зверобоя	0,005	0,01	0,02	0,03	0,035
Ароматный спирт кориандра	0,05	0,01	0,02	0,03	0,035
Ароматный спирт зубровки	0,04	0,05	0,10	0,15	0,16
Ароматный спирт лимонного масла	0,04	0,05	0,10	0,15	0,16
Сахар	0,04	0,05	0,10	0,15	0,16
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки	37,0	38,0	39,7	41,32	42,0
Вода	62,825	61,83	59,96	58,17	57,45
Выводы	не замечен пряный аромат полевых цветов, вкус не полный	замечен вкус мягкий, нежный, пряный аромат полевых цветов	ярко выражен нежный пряный аромат полевых цветов, вкус мягкий	вкус мягкий, замечается аромат полевых цветов	вкус резкий, не замечен аромат полевых цветов
Дегустационная оценка (по 10-ти бальной системе)	8,3	9,3	9,5	9,4	9,0

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)
вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна
(044) 456 – 20 – 90

ТОВ "Міжнародний науковий компет"
вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна
(044) 216 – 32 – 71
