



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24177 (13) A

(51)6 C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДбез проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769-XII від 23.XII 1993 р.Публікується
в редакції заявника

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "ПРИВІТ З ОДЕСИ"

1

(21) 98010388
 (22) 23.01.98
 (24) 07.07.98
 (46) 30.10.98. Бюл. № 5
 (47) 07.07.98
 (72) Гульчак Дмитро Анатолійович, Єзерський Віктор Олексійович, Столярова Світлана Іванівна
 (73) Одеський лікєро-горілочний завод, Гульчак Дмитро Анатолійович, Єзерський Віктор Олексійович, Столярова Світлана Іванівна
 (57) 1. Композиція інгредієнтів горілки особливої, яка містить водно-спиртовий розчин, ароматний спирт м'яти та підсолоджувач, яка відрізняється тим, що вона додатково містить ароматний спирт апельсинової есенції, а як підсолоджувач ви-

2

користовують цукор при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал горілки:

Ароматний спирт м'яти, дм ³	2,25-2,75
Ароматний спирт апельсинової есенції, дм ³	8,5-11,5
Цукор рафінований, кг	8,5-11,5
Водно-спиртовий розчин	Решта на міцність купажу 40 об. %

2. Композиція за п.1, яка відрізняється тим, що цукор використовують у вигляді інвертованого цукрового сиропу густиною 73-78%.

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

Відома композиція інгредієнтів для горілки "Особая Львовская" [Авт.св. СРСР № 1203105, кл. С 12 G 3/06], яка містить водно-спиртовий розчин, ментол натуральний і олію м'ятну при наступному співвідношенні інгредієнтів (кг/1000 дал).

Олія м'ятна	0,013-0,015
Ментол натуральний	0,0027-0,0029
Водно-спиртовий розчин	Решта

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції що заявляється є наявність

водно-спиртового розчину та продукту з рослинної сировини м'яти.

Горілка з вищезгаданою композицією має перенасичений м'ятний аромат з гіркуватим і злегка пекучим присмаком спирту та ментолу.

Найближчою до винаходу, що заявляється є композиція інгредієнтів для "Особливої горілки "Холодний яр" [Патент України № 16991А, кл. С 12 G 3/08], яка містить водно-спиртовий розчин, ароматний спирт житніх сухарів, ароматний спирт м'яти перцевої, підсолоджувач - мед натуральний, калій марганцево-кислий при наступному

(19) UA (11) 24177 (13) A

співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

Ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	80,0–120,0
Ароматний спирт м'яти перцевої, дм ³	0,3–0,5
Мед натуральний, кг	18–22
Калій марганцево-кислий, г	8–11
Водно-спиртовий розчин	Решта до міцності 40 об. %

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється є наявність водно-спиртового розчину, ароматного спирту м'яти перцевої та підсолоджувача.

Горілка з вищезгаданою композицією має своєрідний присмак житніх сухарів, помутнення та скорочений термін зберігання через введення розчину меду.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів горілки, шляхом взаємного поєднання кількісного і якісного складу компонентів горілки, а саме ароматного спирту м'яти, ароматного спирту апельсинової есенції, цукру та водно-спиртового розчину при відповідному співвідношенні, який би забезпечив, одержання горілки особливої прозорості, м'якості з приємним освіжаючо-прохолодним смаком з апельсинового-м'ятним ароматом.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають ароматний спирт м'яти, підсолоджувач та водно-спиртовий розчин, нових відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони, ароматний спирт апельсинової есенції, а як підсолоджувач – цукор при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал горілки:

Ароматний спирт м'яти, дм ³	2,25–2,75
Ароматний спирт апельсинової есенції, дм ³	8,5–11,5
Цукор, кг	8,5–11,5
Водно-спиртовий розчин	Решта на міцність купажу, 40 об. %

та ознаки, яка характеризує винахід в конкретному випадку його виконання – цукор використовують у вигляді інвертованого цукрового сиропу густиною 73–78%

Таким чином, завдяки введенню у водно-спиртовий розчин ароматного спирту м'яти, ароматного спирту, апельсинової

есенції та цукру у вигляді інвертованого цукрового сиропу 73–78%, а також вдалому співвідношенню всіх інгредієнтів на 1000 дал горілки, а саме:

Ароматний спирт м'яти, дм ³	2,25–2,75
Ароматний спирт апельсинової есенції, дм ³	8,5–11,5
Цукор, кг	8,5–11,5
Водно-спиртова рідина	Решта на міцність купажу 40 об. %

досягається покращення смаку та м'якості горілки, забезпечується особлива її прозорість та приємний освіжаючо-прохолодний смак з апельсиново-м'ятним тонким ароматом.

Для приготування горілки особливої використовують: воду питну, ГОСТ 2874–82; спирт етиловий ректифікований, ГОСТ 59 62–67 м'яту, ОСТ 46–55–77 РСТ УРСР 885–75; апельсинову есенцію, ОСТ 18–103–84; цукор рафінований, ГОСТ 22–94; лимонну кислоту, ГОСТ 908–79.

Для приготування 1000 дал горілки попередньо готують виправлену до твердості 0,01 мг екв./дм³.

З етилового ректифікованого спирту та виправленої води готують сортировку, пропускають її через пісочні фільтри та вугільні колонки з активованим вугіллям.

Заздалегідь готують інвертований цукровий сироп. Для чого в сироповарочний котел наливають виправлену воду в кількості 650 дм³ нагрівають її до температури 50–60°C при безперервній роботі мішалки задають цукор 1000 кг і продовжують нагрівання до температури 95–100°C, вносять 0,8–1,5 кг лимонної кислоти (на 1000 кг цукру). Тривалість інверсії при підтриманні цієї температури складає 2 години. Вихід інвертованого сиропу складає 120–130 дм³ густиною 73–78% Ароматні спирти м'яти та апельсинової есенції готують шляхом перегонки подрібненої сировини і водно-спиртового розчину

Суміш подрібненої сировини м'яти в кількості 0,8–0,22 кг і 4,5–5,5 дм³ 50% водно-спиртового розчину переганяють зі швидкістю 60–70 дм³ на годину і одержують 2,25–2,75 дм³ 70 % ароматного спирту м'яти

Так само готують з 0,09–0,11 кг апельсинової есенції і 10 дм³ 50% водно-спиртового розчину ароматний спирт апельсинової есенції в кількості 8,5–11,5 дм³

Після цього, частину готового інвертованого сиропу густиною 73–78%

(11,7-10,7)-(16,5-14,4) дм³ ароматний спирт м'яти (2,25-2,75) дм³ і апельсинової есенції (8,5-11,5) дм³ вводять у сортировку, купають, доводять до міцності 40 об.%, витримують не менше 3-х годин і направляють на розлив.

Приклади конкретного виконання 1-5, виготовлені по вищевказаній технології, приведені в таблиці.

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

Приклади конкретного виконання композицій інгредієнтів для горілки особливої "Привіт з Одеси" на 1000 дал виготовленої продукції

№ п/п	Сировина інгредієнти та органолептичні показники	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Вода питна		Спирт і воду задають з розрахунку на міцність купажу 40 % об				
2	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки						
3	Цукор рафінований	кг	80	85	100	115	120
4	Лимонна кислота	кг	0 0099	0 01	0 015	0 02	0 021
5	М'ята	кг	0 17	0 18	0 2	0 22	0 23
6	Апельсинова есенція	кг	0 085	0 09	0 1	0 11	0 115
7	Ароматний спирт м'яти	дм ³	2 12	2 25	2 5	2 75	2 88
8	Ароматний спирт апельсинової есенції	дм ³	80	85	100	115	120
9	Інвертований цукровий сироп густиною 73-78%	дм ³	9 5-9 7	11 7-10 7	14 1-12 5	16 5-14 4	17 9-15 6
	Органолептичні показники зовнішній вигляд колір		Особливо прозора рідина без сторонніх включень і осаду Безбарвна рідина				
	смак і аромат		М'який з ледь відчутним цитрусовим ароматом	Особливо м'який приємний з освіжаючо- прохолодним смаком з лег- ким апельсино- во м'ятним ароматом	Особливо м'який приємний з освіжаючо- прохолодним смаком з легким апельсиново- м'ятним ароматом	Особливо м'який приємний з освіжаючо- прохолодним смаком з апельсиново- м'ятним ароматом	Особливо м'який з прохолодним смаком і перенасиченим апельсиново- м'ятним ароматом

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор М. Куль

Замовлення 4577

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

