



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24802 (13) A

(51)6 C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДбез проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769-XII від 23 XII, 1993 рПублікується
в редакції заявника

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ "ДЖЕРЕЛЬНА"

1

(21) 98052445
(22) 23.07.98
(24) 06.10.98
(46) 25.12.98. Бюл. № 6
(47) 06.10.98(56) 1. Авторське свідоцтво СРСР № 1203105
кл. С 12 G 3/06.2. Горілка "Ярославна". – Рецепт
лікєро-горілчаних напоїв і горілок. Київ,
1994, с. 267.(72) Волчкова Людмила Олександрівна, Ко-
мєндантова Поліна Олександрівна, Маринєв
Сергій Михайлович, Осадча Галина Кирилівна,
Стрільницький Леонід Онисієвич, Фуркевич
Володимир Олександрович

2

(73) Лисарівський спиртзавод, Державний
проектно-конструкторський технологічний
інститут "Плодмашпроект"(57) Композиція інгредієнтів для горілки,
котра містить ароматний спирт та водно-
спиртову рідину, яка відрізняється
тим, що вона додатково містить цукровий
сироп, для ароматного спирту ви-
користовується лаванда, а для водно-спиртової
рідини – спирт виноградний ректифікований за
слідуючим співвідношенням інгредієнтів,
кг/1000 дал:

Лаванда	2,2–2,8
а також л на 1000 дал:	
Цукровий сироп (СР-65,8%)	55–60
Водно-спиртова рідина	Решта

Винахід належить до лікєро-горілчаного
виробництва, а саме до композицій
інгредієнтів для горілок.Відома композиція інгредієнтів для
горілки "Особлива Львівська", котра містить
олію м'яти, ментол натуральний та водно-
спиртову рідину.Недостатком цієї композиції являється за-
стосування дорогої дефіцитної сировини (олії
м'яти та ментолу натурального), що негативно
впливає на собівартість готового напою.Найбільш близьким по технічній суті до
запропонованої композиції є горілка
"Ярославна", котра містить водно-спиртову
рідину та ароматний спирт полину.Недостатком горілки є її низькі смакові
якості – лікарські тони в смаку та ароматі.В основу винаходу покладено задачу
підвищення органолептичних властивостей
готового продукту та зниження його
собівартості, котра вирішується шляхом
надання готовому продукту характерного
аромату та смаку.Поставлена задача досягається тим, що
композиція інгредієнтів для горілки, котра
містить ароматний спирт та водно-спиртову
рідину, відповідно винаходу, додатково
містить цукровий сироп, за рослинну
сировину для ароматного спирту прийнята
лаванда, а для водно-спиртової сировини ви-

(19) UA (11) 24802 (13) A

користовується спирт виноградний ректифікований при наступних співвідношеннях інгредієнтів, кг/1000 дал:

Лаванда	2,5
а також в л/1000 дал	
Цукровий сироп (СР-65,8%)	55-60
Водно-спиртова сировина	Решта

Аналіз відомих технічних рішень показує, що використання в запроп. нованій композиції ароматного спирту лаванди разом з виноградним ректифікованим спиртом згідно з заявленим співвідношенням в аналогах невідомо.

Створена на основі виноградного ректифікованого спирту та ароматного спирту лаванди композиція дозволить розширити асортимент міцних напоїв.

Використання ароматного спирту лаванди в поєднанні з виноградним ректифікованим спиртом за рахунок взаємодії між собою ефірів, альдегідів та вищих спиртів початкових інгредієнтів композиції дозволяє добитися оригінального гармонійного аромату горілки з легким відтінком конвалії.

В виноробних господарствах країни накопичені значні запаси як плодів, так і виноградних спиртів, використання яких за підвищення зміст в їх складі вищих спиртів, ефірів, альдегідів проблематично.

Несприятливі погодні умови минулих років привели до того, що виноматеріали одержані з винограду мають високу кислотність, використання їх у виробництві вин проблематично.

Враховуючи порівняно невелику вартість виноградних спиртів, після проведення засобів по їх додатковому очищенню, використання цих спиртів для виробництва горілок та міцних напоїв можливо.

В результаті змішування спирту виноградного ректифікованого, котрий являє собою складний комплекс речовин, частина котрих (вищі спирти) утримується в високих концентраціях, та ароматного спирту лаванди з набором духмяних компонентів (головний - ліналоол), виникають складні окислювально-відновлювальні процеси з виникненням нових речовин, наприклад ароматичних альдегідів, котрі несуть в собі гармонійний смак та аромат.

Саме заявлене поєднання інгредієнтів в запропонованій композиції дозволить одержати легку пекучість у смаку та свіжість в ароматі горілки, що дозволяє одержати достатньо високі органолептичні властивості горілки та забезпечити стабільність її якості, розширити асортимент.

Готується горілка "Джерельна" наступним чином:

Для приготування горілки використовується спирт етиловий виноградний ректифікований, з якого готують водно-спиртову рідину з об'ємною долею етилового спирту 40%.

Подрібнену траву лаванди (розмір часток 0,5-1,0 см) заливають водно-спиртовим розчином з об'ємною долею етилового спирту 50% (перший залив) та 40% (другий залив) в співвідношенні сировина (кг): водно-спиртова рідина (дм³) 1:10.

Настоювання ведуть в герметично закритих ємкостях на протязі 10-14 діб при температурі від плюс 10°C до плюс 25°C з перемішуванням 1-2 рази на добу.

Кожне перемішування повинно забезпечити 5-разовий перебіг рідини.

Після завершення настоювання одержаний спиртовий настій зливають на відстоювання.

Зливи I II настоїв об'єднують. Цукровий сироп та зм'якшувачу воду готують у відповідності з "Технологічною інструкцією по виробництву та розливу коньяків", затвердженою МХП СРСР від 01.03.78 р.

Ароматний спирт - це безкольоровий продукт перегонки (дистиляції) летючих речовин з спиртованих настоїв рослинної сировини. З зовнішнього виду це безкольорова водно-спиртова рідина цінністю 75-80% з ароматом сировини.

Для кращого уловлювання ароматичних речовин дистиляцію ведуть при низьких температурах, що забезпечується проведенням процесу під вакуумом.

Купажують напій наступним чином.

У підготовлену відфільтровану водно-спиртову рідину додають цукор (у виді сиропу з масовою долею сухих речовин 65,8%), сіль харчову (5 кг на 1000 дал горілки), змішану з водно-спиртовою рідиною, ароматний спирт лаванди в кількості 2-х дал на 1000 дал горілки та старанно перемішують.

Після перемішування відбирають проби та ведуть корекцію купажу по заданим кондиціям.

Готовий купаж видержують 10-16 діб при температурі від плюс 10°C до плюс 18°C в герметично закритих ємкостях, після чого горілку фільтрують до прозорості та подають на розлив.

Загальні витрати інгредієнтів на 1000 дал горілки наступні:

Лаванда, кг	2,2-2,8
Цукровий сироп (СР-65,8%)	55-60
Водно-спиртова рідина	Решта
Одержана горілка має такі показники:	

а) фізико-хімічні
Об'ємна доля етилового
спирту, % 40,0
Масова концентрація
цукру (у перерахунку на
інвертний), г/100 см³ 0,05

Інші показники та допустимі відхилення
від норм повинні відповідати вимогам НТД
на міцні напої.

б) органолептичні показники
Зовнішній вигляд – прозора рідина без
побічних включень та осадку

Колір – безкольорова рідина

Смак – гармонійний, повний, злегка
перцевий

Аромат – складний, з легким відтінком
конвалії.

Якісні характеристики прикладів наведе-
ні в таблиці.

Запропонована горілка має високі
органолептичні якості та оригінальний смак.

Дегустаційна оцінка горілки – 8,4 балів
при 10-бальній системі оцінок (протокол № 2
Засідання експертної ради Центральної
дегустаційної комісії виноробної промисло-
вості Укрсадвинпрому від 13 лютого 1998 р.
м. Київ).

В запропонованій композиції ви-
користовується місцева сировина (лаванда,
виноградний спирт для водно-спиртової
рідини).

Склад інгредієнтів	Кількість інгредієнтів на 1000 дал		
	приклад I	приклад II	приклад III
Лаванда, кг	2,0	2,5	3,0
Цукровий сироп, л	52,0	58,0	62,0
Водно-спиртова рідина, л	Решта	Решта	Решта
Органолептичні по- казники			
Зовнішній вид	Прозора рідина без побічних включень та осадку	Прозора рідина без побічних включень та осадку	Прозора рідина без побічних включень та осадку
Колір	Безкольорова рідина	Безкольорова рідина	Безкольорова рідина
Смак	Простий	Гармонійний, по- вний, злегка перцевий	Грубий, не- гармонійний, перцевий
Аромат	Слабкий	Складний, з легким відтінком конвалії	Грубий з різким ароматом лаванди

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор М.Керецман

Замовлення 4610

Тираж

Підписне

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

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

