



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24845 (13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "ЗАМКОВА ГОРА"

(21) 97073984

(22) 10.07.1998

(24) 15.08.2001

(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.

(72) Юргутіс Ігор Антонович, Субін Володимир Захарович, Ткаченко Світлана Станіславівна, Яронна Марія Марківна

(73) ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО ЖИТОМИРСЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАННИЙ ЗАВОД

(56) Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 273.

(57) Композиция ингредиентов для горелки особой, яка містить водно-спиртову рідину та цукор, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить ароматний спирт лофанту при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

Ароматний спирт лофанту, л	25 - 35
Цукор, кг	14-16
Водно-спиртова рідина	решта.

Изобретение относится к области производства алкогольных напитков, в частности водки особой, и может быть использовано в ликеро-водочной промышленности.

Известна композиция ингредиентов для водки "Пшеничная", содержащая спирт этиловый ректификованный "Экстра" и воду питьевую исправленную при следующем соотношении ингредиентов на 1000 дал, л:

Спирт этиловый ректификованный "Экстра"	спирт и вода из расчета на крепость купажа
вода питьевая исправленная, прошедшая дополнительную обработку углем БАУ-А или ДАК	40%

(см. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 269–270).

Однако водка "Пшеничная" не имеет характерного аромата и вкуса, которые могли бы придать продукту свойства, легко, с точки зрения потребителя, отличающие его от аналогичного продукта.

Наиболее близкой к заявляемой является композиция ингредиентов для водки особой "Виру-Валге", содержащая спирт этиловый ректификованный высшей очистки, воду питьевую исправленную и сахар при следующем соотношении ингредиентов на 1000 дал:

Спирт этиловый ректификованный высшей очистки, л	спирт и вода из расчета на крепость купажа
Вода питьевая исправленная, л	45%
Сахар, кг	30

(см. Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981, с. 273).

Однако сахар, придавая мягкость, не обеспечивает водке особой "Виру-Валге" характерного вкуса и аромата, которые позволяли бы придать продукту свойства, легко отличающие его от аналогичного продукта.

В основу изобретения поставлена задача создания водки особой, в которой путем ввода новых ингредиентов и изменения процентного содержания известных получают новый физико-химический состав продукта и за счет этого обеспечивается новизна вкуса и аромата, что придает продукту новые потребительские свойства, увеличивает вероятность узнавания потребителем продукта и повышает конкурентоспособность последнего.

Поставленная задача решается тем, что композиция ингредиентов для водки особой, содержащей водно-спиртовую жидкость и сахар, согласно изобретению дополнительно содержит ароматный спирт лофанта при следующем соотношении компонентов на 1000 дал:

Ароматный спирт лофанта, л	25–35
Сахар, кг	14–15
Водно-спиртовая жидкость	Остальное.

Добавка ароматного спирта лофанта и изменение процентного содержания известных ингредиентов позволило получить продукт с новым процентным содержанием ингредиентов и придать водке особый специфический вкус и аромат, тем самым достигается поставленная задача – изменением физико-химического состава продукта обеспечивается новизна вкуса и аромата водки, что увеличивает узнаваемость продукта потребителем.

Кроме того, появляется возможность получения качественного продукта, обладающего высоким потенциалом конкурентоспособности, с помощью минимального количества относительно недорогих компонентов.

Водку готовят следующим образом.

Для приготовления водки особой "Замкова гора" применяют отвечающие требованиям стандартов зерновой спирт этиловый ректификованный высшей очистки, исправленную при помощи натрий-катионовых фильтров воду питьевую жесткостью 0,2 мг-экв/дм, сахарный песок и сырье лофанта в виде измельченных стеблей листьев.

Предварительно готовят 65,8% сахарный сироп и ароматный спирт лофанта.

Сахарный сироп получают путем добавления в исправленную воду при перемешивании расчетного количества сахара.

Для приготовления ароматного спирта лофанта сырье лофанта в количестве 6 кг загружают в куб перегонного аппарата, заливают водно-спиртовым раствором крепостью 50% в количестве 6 дал и подвергают перегонке. Выход ароматного спирта лофанта 50% к объему залитой водно-спиртовой жидкости. Примерная крепость полученного ароматного спирта лофанта 80%.

На 1000 дал используют 14–16 кг сахарного песка и 25–35 л ароматного спирта лофанта.

Этиловый спирт и воду смешивают в сортировочном чане из расчета получения смеси крепостью 40% и подают в напорный чан откуда полученную водно-спиртовую жидкость пропускают через песочные фильтры предварительной очистки, далее через слой угля, песочные фильтры окончательной очистки и направляют в доводочный чан.

Из расчета на 1000 дал в доводочный чан вносят при перемешивании 16,3–18,7 л сахарного сиропа и 25–35 л ароматного спирта лофанта. Затем после контрольной проверки крепости, органолептических и физико-химических показателей полученную композицию направляют на розлив.

Изобретение иллюстрируется следующими примерами.

#### Пример 1.

Этиловый спирт и воду задают в сортировочный чан из расчета получения смеси крепостью 40%, перемешивают и подают в напорный чан. Далее пропускают через песочные фильтры предварительной очистки, а затем через слой угля высотой 4 м со скоростью 40 дал/ч на свежем угле и до 30 дал на регенерированном угле. Завершают

очистку на песочных фильтрах окончательной очистки.

После чего водно-спиртовую жидкость подают в доводочный чан, куда также вносят при перемешивании 16,3 л 65,8%-ного сахарного сиропа и 25 л полученного ароматного спирта лофанта, полученных по технологии, описанной выше.

Затем готовый продукт после контрольной проверки крепости, органолептических и физико-химических показателей направляют на розлив.

Готовая композиция имеет следующее соотношение ингредиентов на 1000 дал:

Ароматный спирт лофанта, л	25
Сахар, кг	14
Водно-спиртовая жидкость	Остальное

При данном соотношении ингредиентов композиция обладает неярко выраженным ароматом и вкусом входящих ингредиентов.

#### Пример 2.

Подготавливают композицию как в примере 1. Только в доводочный чан вносят при перемешивании 17,5 л 65,8%-ного сахарного сиропа и 30 л ароматного спирта лофанта. Готовая композиция имеет следующее соотношение ингредиентов на 1000 дал:

Ароматный спирт лофанта, л	30
Сахар, кг	15
Водно-спиртовая жидкость	Остальное

При данном соотношении ингредиентов композиция обладает приятным ярко выраженным ароматом и вкусом лофанта, послевкусие гармоничное.

#### Пример 3.

Подготавливают композицию как в примере 1. Только в доводочный чан вносят при перемешивании 18,7 л 65,8%-ного сахарного сиропа и 35 л ароматного спирта лофанта. Готовая композиция имеет следующее соотношение ингредиентов на 1000 дал:

Ароматный спирт лофанта, л	35
Сахар, кг	16
Водно-спиртовая жидкость	Остальное

При данном соотношении ингредиентов композиция обладает резко выраженным послевкусием лофанта.

Органолептические показатели композиции: внешний вид – прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка;

цвет – бесцветная жидкость;

вкус – мягкий;

аромат – лофанта;

дегустационный бал – 9,5.

Анализируя приведенные примеры можно отметить, что с экономической точки зрения и по вкусовым показателям наиболее оптимальным является пример 2. Удачное сочетание компонентов создает мягкий, резко отличающийся от других водок особый вкус и аромат, а также позволяет гарантировать узнаваемость потребителем продукта, повышает конкурентоспособность последнего.

---

Тираж 50 екз.

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

---

