



УКРАЇНА

(19) UA (11) 25104 (13) A

(51)6 C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДМІСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІДбез проведення експертизи по суті  
на підставі Постанови Верховної Ради України  
№ 3789-XII від 23 XII 1993 рПублікується  
в редакції заявника

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "ВЕСІЛЬНА"

1

(21) 95041526  
 (22) 04.04.95  
 (24) 30.10.98  
 (46) 25.12.98. Бюл. № 6  
 (47) 30.10.98  
 (72) Жуковський Анатолій Павлович, Шакура Віктор Петрович, Тіщенко Людмила Петрівна, Кочеров Олександр Миколайович, Школяр Валентина Вадимівна  
 (73) Золотоніський лікєро-горілочний завод  
 (57) Композиція інгредієнтів для горілки особливої, що має у своєму складі водно-спиртову суміш з розрахунку міцності 40 об.%,

2

цукор, ароматні спирти натуральної рослинної пряно-ароматичної сировини, яка в і д р і з н я є т ь с я тим, що містить як ароматні спирти натуральної рослинної пряно-ароматичної сировини ароматний спирт калини та ароматний спирт терену при такому співвідношенні інгредієнтів, об. %:

Ароматний спирт калини	0,119-0,121
Ароматний спирт терену	0,059-0,061
Цукор	0,198-0,202
Водно-спиртова суміш з розрахунку міцності 40 об. %	
Решта	

Вінахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва, до складів композицій інгредієнтів для горілок особливих.

Відома композиція інгредієнтів для горілки особливої "Контрактова" [Дополнения к справочнику рецептур ликєро-водочных изделий и водок, с. 21], яка вміщує на 1000 дал:

Ароматний спирт плодів кофе, дм <sup>3</sup>	150
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода, дм <sup>3</sup>	3 розрахунку на міцність купажу 40 об. %

Згідно описаного складу отримують горілку особливу міцністю 40 об. %, з м'яким смаком з присмаком натуральної кави та

горілочним ароматом з трохи помітним ароматом натуральної кави.

Недоліками цієї горілки особливої є вміст в її складі компонентів з дорогоцінної імпоротної сировини - натуральної кави.

Найбільш близькою за складом є композиція інгредієнтів для горілки особливої "Княжий келих" [Дополнения к справочнику рецептур ликєро-водочных изделий и водок, с. 21], яка вміщує на 1000 дал:

Ароматний спирт м'яти, дм <sup>3</sup>	60
Ароматний спирт коріандру, дм <sup>3</sup>	60
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода, дм <sup>3</sup>	3 розрахунку на міцність купажу 40 об. %

(19) UA (11) 25104 (13) A

По даній рецептурі отримують горілку особливу міцністю 40 об. % з м'яким властивим горілці смаком і ароматом м'яти, та коріандру.

В даному напої ароматними спиртами натуральної рослинної пряно-ароматичної сировини є ароматні спирти коріандру та м'яти.

Недоліками вказаної композиції є те, що виготовлена за нею горілка особлива не має достатньо високих органолептичних показників, а саме – загальновідомий горілчанний смак без оригінальної особливості та незлагоджений аромат з виділенням окремих інгредієнтів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення композиції інгредієнтів для горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме смаком без пекучої гіркоти з терпкуватим фруктовим присмаком і ароматом осінніх фруктів, шляхом підбору інгредієнтів, які здавна народ України використовує на весільних святах, у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для горілки особливої має у своєму складі водно-спиртову суміш з розрахунку міцності 40 об. %, цукор, ароматні спирти натуральної рослинної пряно-ароматичної сировини, згідно винаходу містить як ароматні спирти натуральної рослинної пряно-ароматичної сировини ароматний спирт калини та ароматний спирт терену при такому співвідношенні інгредієнтів, об. %:

Ароматний спирт калини	0,119–0,121
Ароматний спирт терену	0,059–0,061
Цукор	0,198–0,202
Водно-спиртову суміш з розрахунку міцності 40 об. %	Решта

Згідно запропонованої композиції отримують горілку особливу міцністю 40 об. % з смаком без пекучої гіркоти з терпкуватим фруктовим присмаком і ароматом осінніх фруктів.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів у горілці особливій, таких як цукор у вигляді цукрового сиропу 65,8%-ного з водно-спиртовою сумішшю, взятих в експериментально визначених кількостях, зникає пекуча гіркота у смаку, а інші смакові і ароматичні інгредієнти, такі як ароматні спирти калини та терену надають легкий терпкуватий фруктовий присмак з ароматом осінніх фруктів – плодів калини і терену, що здавна у народі України широко використовувалась в різних поєднаннях на урочистостях, зокрема на весіллях.

Запропоновану композицію готують таким чином.

Для приготування горілки особливої "Весільна" застосовують:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки по ГОСТ 5962–67;

воду питну по ГОСТ 2874–73 з жорсткістю до 1 мг/екв-л для натуральної непом'якшеної води і до 0,36 мг/екв-л для пом'якшеної води;

ароматний спирт калини;

ароматний спирт терену;

цукор.

Ароматний спирт калини та терену отримують відомим способом таким чином: свіжозірвані калину та терен заливають водно-спиртовою сумішшю міцністю 50 об. % і настоюють на протязі 24 годин для попереднього розчинення і видобування ароматичних речовин. Потім суміш переганяють і отримують ароматні спирти.

Приклад конкретного виконання.

На 1000 дал горілки особливої готують сортировку, для чого вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 3982 л і воду питну пом'якшену в кількості 5980 л. Приготовлену сортировку витримують на протязі 2-х годин, потім фільтрують і обробляють активованим вугіллям в вугільно-очисній батареї через шар вугілля висотою 4 м зі швидкістю фільтрації 40 дал/годину. Після цього в доводний чан додають ароматні спирти калини в кількості 12 л і терену в кількості 6 л, які приготовлені по загальновідомій схемі.

Цукор в кількості 20 кг у вигляді цукрового сиропу 65,8%-ного, приготовленого за загальновідомою схемою, додають до купажу. Отриманий купаж витримують 6 годин, фільтрують через пористу перегородку і направляють на розлив.

Отримана при такому якісному і кількісному складі інгредієнтів горілка особлива має високі органолептичні показники, а саме смак без пекучої гіркоти з терпкуватим фруктовим присмаком і ароматом осінніх фруктів.

Загальний вигляд горілки особливої – прозора, по кольору – безбарвна.

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі – 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Вибір є простим, доступним у виробництві та не потребує додаткових затрат. Горілка особлива готується промисловим способом на базі наявного на лікеро-горілчаному підприємстві обладнання.

Інгредієнти на 1000 дал	Приклади				
	1	2	3	4	5
Ароматний спирт калини (л)	11,8	11,9	12,0	12,1	12,2
Ароматний спирт терену (л)	5,8	5,9	6,0	6,1	6,2
Цукор (кг)	19,7	19,8	20,0	20,2	20,3
Водно-спиртова суміш з розрахунку міцності 40 об. % (л)	9963	9962	9962	9962	9961
Органолептичні показники горілки особливої					
Зовнішній вигляд	Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
Колір	Безбарвний				
Смак	Пустий, горілчанний	Помічено м'який смак з легким терпкуватим присмаком	Яскраво виражено без пекучої гіркоти з терпкуватим фруктовим присмаком	Сильний терпкий фруктовий присмак	Різкий приторний пряно-терпкий фруктовий присмак
Аромат	Горілчанний	Помічено фруктовий аромат	Яскраво виражено аромат осінніх фруктів	Сильно виражений фруктовий аромат	Різкий навіязливий фруктовий аромат
Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі	8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор О. Обручар

Замовлення 4625

Тираж

Підписне

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

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

