



УКРАЇНА

(19) UA (11) 28664 (13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ГОРІЛКИ "КАРАТ"

(21) 97084146

(22) 05.12.1997

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Мартинов Олександр Леонідович, Тригуб
Олександр Віталійович, Тригуб Галина Іванівна(73) Спільне підприємство з іноземними інвестиці-
ями "Кипарис" у формі товариства з обмеженою
відповідальністю, UA(56) Патент України № 6468C1, МПК⁵ C12G3/06,
опубл. 1994(57) 1. Спосіб приготування горілки, який передба-
чає підготовку води, приготування сортировки
змішуванням води з етиловим спиртом, обробку її
активованим вугіллям та фільтрацією, приготуван-
ня ароматного спирту м'яти перцевої купажуван-
ням її з п'ятдесятипроцентним водно-спиртовим

розчином, настоювання суміші та перегонку пер-
шого зливу, купажування горілки змішуванням
ароматного спирту м'яти перцевої з сортировкою,
доведення купажу до міцності 40% об., який **відрі-
зняється** тим, що при приготуванні ароматного
спирту додатково використовують квітки липи при
масовому співвідношенні м'яти перцевої, квіток
липи та п'ятдесятипроцентного водно-спиртового
розчину першого зливу (0,85-1,15):(4,2-5,6):(71,0-
96,0) відповідно, причому купажування горілки
проводять при масовому співвідношенні аромат-
ного спирту суміші м'яти перцевої і квіток липи та
спирту етилового ректифікованого "Екстра" (0,85-
1,15):(252,3-341,7) відповідно.

2. Спосіб по п. 1, який **відрізняється** тим, що при
приготуванні ароматного спирту суміші м'яти пер-
цевої та квіток липи перегонку ведуть із суміші на-
стоїв першого та другого зливів.

Винахід відноситься до лікєро-горілкового ви-
робництва, а саме, до способів виробництва го-
рілки.

Відомий спосіб виробництва горілки (див.:
Грицюк І.Г., Ройтер І.М. Технологія лікєро-горіл-
чаного виробництва. - М.: Гізілхарчпром, 1953. -
С. 32-50, 120-122, 182-219), який передбачає під-
готовку води, приготування сортировки, обробку її
активованим вугіллям та фільтрацією, приготування
ароматного спирту з рослинної сировини купажу-
ванням його з п'ятдесятипроцентним водно-
спиртовим розчином, настоювання суміші та її пе-
регонку, купажування горілки змішуванням аромат-
ного спирту рослинної сировини з сортировкою,
доведення купажу до міцності 40% об. та розлив.

Збіжними ознаками відомого технічного рішен-
ня та рішення за винаходом є такі: підготовка во-
ди, приготування сортировки, обробка її активован-
им вугіллям та фільтрація, отримання ароматного
спирту з рослинної сировини купажуванням його з
п'ятдесятипроцентним водно-спиртовим розчином,
настоювання суміші та її перегонка, купажування
горілки змішуванням ароматного спирту рослинної
сировини з сортировкою, доведення купажу до мі-
цності 40%об. та розлив.

Причинами, які перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату, є такі: отрима-

на горілка має недостатньо м'який смак та різкий
типовий горілчанний аромат.

Найближчим технічним рішенням до винаходу
є спосіб виробництва горілки "Княжий келих" (див.:
Патент України, 6468, МПК C12G3/06, 1993), який
передбачає підготовку води, приготування сорти-
ровки змішуванням підготовленої води з етиловим
спиртом, обробку сортировки активованим вугіл-
лям та її фільтрацію, отримання ароматного спир-
ту суміші м'яти перцевої та плодів коріандру купа-
жуванням їх з п'ятдесятипроцентним водно-
спиртовим розчином, настоювання суміші та пере-
гонку першого зливу, причому масове співвідно-
шення м'яти перцевої, плодів коріандру та п'ятде-
сятипроцентного водно-спиртового розчину (0,9-
1,1):(1,6-1,8):(16,2-14,2) відповідно, купажування
горілки змішуванням ароматного спирту суміші
м'яти перцевої та плодів коріандру з сортировкою
при масовому співвідношенні (0,9-1,1):(82,4-82,2)
відповідно, доведення купажу до міцності 40% об.
та розлив.

Збіжними ознаками відомого технічного рішен-
ня та рішення за винаходом є такі: підготовка во-
ди, приготування сортировки змішуванням підго-
товленої води з етиловим спиртом, обробка сор-
тировки активованим вугіллям та її фільтрація,
отримання ароматного спирту м'яти перцевої ку-
пажуванням її з п'ятдесятипроцентним водно-

(19) UA (11) 28664 (13) C2

спиртовим розчином, настоювання суміші та перегонка першого зливу, купажування горілки змішуванням ароматного спирту м'яти перцевої з сортировкою, доведення купажу до міцності 40% об. та розлив.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є такі: горілка, отримана вищевказаним способом, має недостатньо м'який смак, пряний аромат коріандру, який задовольняє не кожного споживача, та низькі цілющі властивості, а також неекономічне використання рослинної сировини при виготовленні ароматного спирту.

В основу винаходу поставлено задачу удосконалення способу приготування горілки, в якому при приготуванні ароматного спирту додатково використовують квіти липи при масовому співвідношенні м'яти перцевої, квітів липи та п'ятдесятипроцентного водно-спиртового розчину першого зливу (0,85-1,15):(4,2-5,6):(71,0-96,0) відповідно, причому купажування горілки проводять при масовому співвідношенні ароматного спирту суміші м'яти перцевої і квітів липи та спирту етилового ректифікованого "Екстра" (0,85-1,15):(252,3-341,7) відповідно, а при приготуванні ароматного спирту суміші м'яти перцевої і квітів липи перегонку ведуть із суміші настоїв першого та другого зливів за рахунок цього одержаний напій має особливо м'який, округлений не пекучий горілчанний смак з легким прохолодним ароматом суміші м'яти перцевої та квітів липи, крім того, одержаний напій має цілющі властивості, які позитивно впливають на травлення (м'ята перцева) та при простуді, болю у животі, ревматизмі (квіти липи), а також економічне використання рослинної сировини при приготуванні ароматного спирту суміші м'яти перцевої та квітів липи.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які передбачають підготовку води, приготування сортировки змішуванням води з етиловим спиртом, обробку її активованим вугіллям та фільтрацію приготування ароматного спирту м'яти перцевої купажуванням її з п'ятдесятипроцентним водно-спиртовим розчином, настоювання суміші та перегонку першого зливу, купажування горілки змішуванням ароматного спирту м'яти перцевої з сортировкою, доведення купажу до міцності 40% об. та розлив, а також нових відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони, - при приготуванні ароматного спирту додатково використовують квіти липи при масовому співвідношенні м'яти перцевої, квітів липи та п'ятдесятипроцентного водно-спиртового розчину першого зливу (0,85-1,15):(4,2-5,6):(71,0-96,0) відповідно, причому купажування горілки проводять при масовому співвідношенні ароматного спирту суміші м'яти перцевої і квітів липи та спирту етилового ректифікованого "Екстра" (0,85-1,15):(252,3-341,7) відповідно, а при приготуванні ароматного спирту суміші м'яти перцевої та квітів липи перегонку ведуть із суміші настоїв першого та другого зливів.

Таким чином, завдяки використанню у способі за винаходом приготування горілки всіх суттєвих ознак досягається поставлена задача, а саме, одержана горілка - особливо м'яка з округленим не

пекучим горілчанним смаком та легким прохолодним ароматом суміші м'яти перцевої та квітів липи, цілюще впливає на травлення (м'ята перцева), при простуді, болю у животі, ревматизмі (квіти липи), а використання при приготуванні ароматного спирту настоїв I-го та II-го зливів приводить до економії використання рослинної сировини.

Спосіб за винаходом включає підготовку води, приготування сортировки змішуванням води з етиловим спиртом, обробку сортировки активованим вугіллям, приготування ароматного спирту при масовому співвідношенні м'яти перцевої, квітів липи та п'ятдесятипроцентного водно-спиртового розчину для першого зливу (0,85-1,15):(4,2-5,6):(71,0-96,0) відповідно, перегонку ведуть із суміші настоїв I-го та II-го зливів, купажування горілки проводять при масовому співвідношенні ароматного спирту суміші м'яти перцевої, квітів липи та спирту етилового ректифікованого "Екстра" (0,85-1,15):(252,3-341,7) відповідно, доведення купажу до міцності 40% об. та розлив.

Для приготування горілки "Карат" використовують: спирт етиловий ректифікований "Екстра" за ГОСТ 5962-67; воду питну за ГОСТ 2874-82 з твердістю до 0,1 мг-екв./дм³; квіти липи за ГОСТ 6518-69; м'яту перцеву ОСТ 1039-87; активоване вугілля за ГОСТ 6217-74.

Для приготування 1000 дал горілки "Карат" попередньо готують виправлену воду. Готують сортировку змішуванням спирту етилового ректифікованого "Екстра" в кількості 3532,0-4784,0 л з виправленою водою з розрахунку міцності купажу до 40% об. і обробляють активованим вугіллям та фільтрують.

Попередньо готують ароматний спирт "Карат" (суміш м'яти перцевої та квітів липи). М'яту перцеву 0,17-0,23 кг та квіти липи 0,85-1,15 кг перемішують та заливають п'ятдесятипроцентним водно-спиртовим розчином в кількості (15,3:14,2)-(20,7:19,2) л/кг, при масовому співвідношенні м'яти перцевої, квітів липи та п'ятдесятипроцентним водно-спиртовим розчином для першого зливу (0,85-1,15):(4,2-5,6):(71,0-96,0) відповідно і настоюють протягом 5 днів. Після чого сімдесятипроцентний настій першого зливу зливають у кількості (11,9-16,1) л, а решту суміші рослинної сировини повторно заливають сорокоп'ятдесятипроцентним водно-спиртовим розчином і настоюють протягом 5 діб. Потім отриманий сорокоп'ятдесятипроцентний настій II-го зливу зливають у кількості (11,9-16,1) л. Настой I-го та II-го зливів змішують (25,2-30,8) л та завантажують у куб, переганяють зі швидкістю 60-70 л/год і отримують сімдесятипроцентний ароматний спирт "Карат" у кількості (11,9-16,1) л - суміші м'яти перцевої та квітів липи. Контроль відбору фракцій здійснюють органолептично по головній та хвостовій фракціях, а відбір ароматного спирту - по середній фракції.

Отриманий ароматний спирт задають у сортировку для купажування при масовому співвідношенні ароматного спирту "Карат" - суміші м'яти перцевої, квітів липи та спирту етилового ректифікованого "Екстра" (0,85-1,15):(252,3-341,7) відповідно, старанно перемішують, доводять купаж до міцності 40% об. і направляють на розлив.

Приклади конкретного виконання зведені у таблицю. Горілку за прикладами 1-5 готують аналогічно загальному прикладу.

Аналізуючи наведені приклади, можна відмітити, що придатними для виробництва є приклади 2, 3 і 4. Оптимальний приклад 3.

Горілка "Карат", згідно з винаходом, виробляється підприємством-заявником і користується підвищеним попитом у споживача.

Таблиця

№ п/п	Найменування сировини, компонентів, операцій і органолептичних показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Спирт етиловий ректифікований "Екстра", ГОСТ 5962-67	л	3323	3532	4160	4784	4993
2	Вода питна пом'якшена, ГОСТ 2874-82	л	Додають з розрахунку на 1000 дал готової продукції до міцності купажу 40% об.				
3	М'ята перцева, ОСТ 1039-87	кг	0,16	0,17	0,2	0,23	0,24
4	Квіти липи, ГОСТ 6518-69	кг	0,8	0,85	1,0	1,15	1,2
5	Підготовка води						
6	Приготування сортировки						
7	Приготування ароматного спирту "Карат" з водно-спиртового настою суміші м'яти перцевої та квітів липи						
8	50%-ний водно-спиртовий розчин для I-го зливу суміші м'яти перцевої та квітів липи	л/кг	14,4/13,4	15,3/14,2	18,0/16,7	20,7/19,2	21,6/20,0
9	Масове співвідношення м'яти перцевої, квітів липи та 50%-ного водно-спиртового розчину для I-го зливу	мас. ч.	0,8:4,0: :67,0	0,85:4,2: :71,0	1,0:5,0: :83,5	1,15:5,6: :96,0	1,2:6,0:100,0
10	Ароматний спирт "Карат" суміші м'яти перцевої та квітів липи	л	11,2	11,9	14,0	16,1	16,8
11	Масове співвідношення ароматного спирту "Карат" – суміші м'яти перцевої, квітів липи та спирту етилового ректифікованого "Екстра"	вагов. ч.	0,8:237,4	0,85: :252,3	1,0: :297,0	1,15: :341,7	1,2:356,6
Органолептичні показники горілки "Карат"							
	Зовнішній вигляд		Прозора рідина без сторонніх включень та осаду				
	Колір		Безбарвна рідина				
	Смак та колір		Злегка пекучий смак з ледь відчутним ароматом м'яти перцевої та квітів липи	М'який смак з легким ароматом м'яти перцевої та квітів липи	Особливо м'який округлений, не пекучий горілочаний смак з легким прохолодним ароматом суміші м'яти перцевої та квітів липи	Особливо м'який смак з вираженим ароматом суміші м'яти перцевої та квітів липи	Особливо м'який смак з перенасиченим ароматом суміші м'яти перцевої та квітів липи

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
