



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35411 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ЕНЕІДА МОГОРИЧ"

(21) 99105509

(22) 11.10.1999

(24) 15.03.2001

(46) 15.03.2001, Бюл. № 2, 2001 р.

(72) Охабський Іван Михайлович, Ковальчук Ігор
Іванович, Грищук Зоя Аркадіївна, Калініна
Людмила Петрівна(73) ОХАБСЬКИЙ ІВАН МИХАЙЛОВИЧ, ГРИЩУК
ЗОЯ АРКАДІЇВНА(57) Горілка особлива, що має у своєму складі
спирт етиловий ректифікований, воду питну
пом'якшену та ароматний спирт коріандру, яка від-
різняється тим, що додатково містить ароматний
спирт кмину при такому співвідношенні інгредієнтів
в об%:

ароматний спирт кмину	0,03 - 0,07
ароматний спирт коріандру	0,04 - 0,08
спирт етиловий ректифікований	41,23 - 42,15
вода питна пом'якшена	решта

Винахід відноситься до харчової промисло-
вості, а саме до лікєро-горілочного виробництва,
до складів горілок особливих.Відома горілка особлива «Древньокиївська»
(див. "Рецептури лікєро-горілочних напоїв і го-
рілок", Київ, 1994р, ст.273), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт житніх сухарів	дм ³	3,5
ароматний спирт плодів кмину	дм ³	0,6
цукровий сироп 65,8%-ний	дм ³	0,1725
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об.

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
житні сухарі	0,14
кмин (плоди)	0,05
цукор	0,15

По даній рецептурі отримують горілку особливу
міцністю 40% об., прозору, безбарвну, з злепка пе-
кучим смаком і ароматом горілки і житніх сухарів.Недоліками цієї горілки особливої є низькі
органолептичні показники, а саме пекучий смак і
розрізнений аромат горілки і житніх сухарів.Найбільш близькою за складом є горілка
особлива «Княжий келих» (див. "Рецептури лікєро-
горілочних напоїв і горілок", Київ, 1994 р., с. 278),
яка вміщує на 100 л:

(19) UA (11) 35411 (13) A

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт м'яти	дм ³	0,6
ароматний спирт коріандру	дм ³	0,6
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата інгредієнтів на 100 л

Компоненти	Кількість, кг
м'ята перцева	0,12
коріандр	0,2

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

Недоліками цієї горілки особливої є невисокі органолептичні показники, а саме звичайний властивий горілці смак

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими і оригінальними органолептичними показниками, а саме м'яким округленим смаком з пряним присмаком і легким пряним ароматом, шляхом підбору мінімальної кількості натуральних інгредієнтів

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та ароматний спирт коріандру, яка згідно винаходу додатково містить ароматний спирт кмину при такому співвідношенні інгредієнтів в об %

ароматний спирт кмину	0,03 - 0,07
ароматний спирт коріандру	0,04 - 0,08
спирт етиловий ректифікований	41,23 - 42,15
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт кмину і ароматний спирт коріандру разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною, в горілці особливий створюється своєрідний легкий пряний аромат, а завдяки смаковій дії вищезгаданих ароматичних спиртів смак пом'якшується, зникають різкі горілчані тони і з'являється пряний присмак

При приготуванні горілки особливої використовують такі інгредієнти

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки або марки «Екстра» за ГОСТ 5962,
- воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води,
- вугілля активоване марки БАУ за ГОСТ 6217 для очистки,
- ароматний спирт коріандру посівного за ГОСТ 29055,
- ароматний спирт кмину звичайного за ГОСТ 29056

Горілка особлива готується у такій послідовності

Спочатку готують сортировку - водно-спиртову суміш з розрахунку на міцність біля 40% об - спирт етиловий ректифікований з водою питною

пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі в купажний чан задають 1/2 частину приготовленої сортировки, потім додають заздалегідь приготовлені по відомій технології ароматний спирт кмину і ароматний спирт коріандру, і наприкінці додають останню 1/2 частину сортировки. Потім купаж ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту

Приклад конкретного виконання (див таблицю, приклад 3)

Спочатку готують сортировку, змішуючи спирт етиловий ректифікований в кількості 41,69 л і воду питну пом'якшену в кількості 58,2 л, яку обробляють на вугільний очисний батареї через шар активованого вугілля. В купажний чан об'ємом 100 л задають сортировку в кількості 50 л, потім додають заздалегідь приготовлені по відомій технології ароматний спирт кмину в кількості 0,05 л і ароматний спирт коріандру в кількості 0,06 л, і наприкінці додають останні 49,89 л сортировки. Потім купаж ретельно перемішують на протязі 15 хвилин і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив

По вказаній рецептурі отримують горілку особливу з такими фізико-хімічними показниками:	
міцність, %	40
лужність, об'єм соляної кислоти (НСІ) 0,1 моль/дм ³ , що пішов на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	3,0
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	3,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (З 1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	30

масова концентрація ефірів
у перерахунку на оцтово-
етиловий в безводному спирті,
мг/дм³, не більше 25,0
об'ємна частка
метилового спирту в розрахунку на
безводний спирт, %, не більше 0,03
та з такими органолептичними показниками:
зовнішній вигляд прозора рідина
колір безбарвний
смак м'який округлений,
з пряним

аромат
Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.
Було проведено ряд інших прикладів, анало-
гічних даному, і результати занесені до таблиці. З
таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3,
4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверд-
жують низькі дегустаційні оцінки.
Горілка особлива готується промисловим
способом на базі наявного на лікєро-горілочному
підприємстві обладнання.

Інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт м'яну	л	0,02	0,03	0,05	0,07	0,08
ароматний спирт коріандру	л	0,03	0,04	0,06	0,08	0,09
спирт етиловий ректифікований	л	42,17	42,15	41,69	41,23	41,21
вода питна пом'якшена	л	57,78	57,78	58,2	58,62	58,62
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд	прозора рідина без сторонніх домішок і осаду					
колір	безбарвний					
смак	горілча- ний	м'який го- рілчаний	м'який округ- лений, з пря- ним присма- ком	м'який пряний	пряний	різкий пряний
аромат	характер- ний горіл- чаний	горілчаний, з пряним відтінком	легкий пря- ний	пряний	різкий пряний	
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

Тираж 50 екз.

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



.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.