



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35707 (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 "КАВАЛЕР"

(21) 98031069

(22) 02.03.1998

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Мізернюк Анатолій Якович, Гергало Надія
Степанівна, Білоцерковець Лариса Михайлівна(73) Мізернюк Анатолій Якович, Гергало Надія
Степанівна, Білоцерковець Лариса Михайлівна(57) Горілка особлива, що має у своєму складі
спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'як-
шену та ароматний спирт кави, яка **відрізняється**
тим, що додатково містить спиртовий розчин вані-ліну 10%-ний та есенцію «Амаретто» при такому
співвідношенні інгредієнтів - об. %:

Інгредієнти	Об. %
ароматний спирт кави	0,6-1,0
спиртовий розчин ваніліну 10%- ний	0,0005-0,0015
есенція «Амаретто»	0,002-0,005
спирт етиловий ректифікований	40,0-42,0
вода питна пом'якшена	решта

Винахід відноситься до харчової промисло-
вості, а саме, - до лікєро-горілочного виробництва,
до складів горілок особливих.Відома горілка особлива «Вікова» (див. "Ре-
цептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ,
1994. - С.270), яка вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
ароматний спирт мускатного горіха	дм ³	12,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

Компоненти	Кількість, кг
Мускатний горіх (плоди)	1,0

По даній рецептурі отримують горілку особ-
ливу міцністю 40% об., прозору, безбарвну, з
м'яким смаком і характерним горілчаным ароматом.Недоліками цієї горілки особливої є низькі
органолептичні показники, а саме, - загально-
домий властивий горілці смак і горілчаний аромат
без характерних особливостей.Найбільш близькою за складом є горілка
особлива «Контрактова» (див. "Рецептури лікєро-
горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994. - С.281),
яка вміщує на 1000 дал:

Компоненти	Одиниця вимірю- вання	Кількість
ароматний спирт кави	дм ³	150,0
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата інгредієнтів на 1000 дал:

Компоненти	Кількість, кг
Кава (плоди обжарені)	30,0

По даній рецептурі отримують горілку особ-
ливу міцністю 40% об., прозору, безбарвну, з
м'яким смаком з присмаком натуральної кави і
горілчаным ароматом зі злєка помітним ароматом
натуральної кави.Недоліками цієї горілки особливої є невисокі
органолептичні показники, а саме, - монотонний
смак і аромат, відповідний одного компоненту -
кави.Задачею, на вирішення якої спрямовано вина-
хід, є створення горілки особливої з високими ор

(19) UA (11) 35707 (13) A

ганолептичними показниками, а саме, - смаком без характерної для міцних алкогольних напоїв пекучої гіркоти з вершково-шоколадно-горіховим присмаком і ароматом з яскравими тонами шоколаду та горіхів, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та спиртовий розчин м'ятної олії 10%-ний, яка, згідно винаходу, додатково містить спиртовий розчин ваніліну 10%-ний та есенцію «Амаретто» при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

Інгредієнти	Об. %
ароматний спирт кави	0,6-1,0
спиртовий розчин ваніліну 10%-ний	0,0005-0,0015
есенція «Амаретто»	0,002-0,005
спирт етиловий ректифікований	40,0 - 42,0
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт кави, спиртовий розчин ваніліну 10%-ний та есенція «Амаретто» в горілці особливий створюється своєрідний гармонійний аромат із вершково-шоколадно-горіховим тоном, який впливає і на смак горілки особливої, знімаючи в ньому пекучу гіркоту.

При приготуванні горілки особливої використовують такі інгредієнти:

- спирт етиловий ректифікований марки «Екстра»;
- воду питну за ГОСТ 2874-82 з жорсткістю до 1 мг-екв/дм³ для натуральної непом'якшеної води;
- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74 для очистки;
- ванілін, ароматний спирт кави та есенція «Амаретто», отримані за діючими нормативами по загальновідомій технології.

Горілка особлива готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортувалку міцністю біля 40% об - спирт етиловий ректифікований марки «Екстра» з водою питною пом'якшеною, що вже очищена на зворотно-осмотичній установці, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі задають ароматний спирт кави, спиртовий розчин ваніліну 10%-ний та есенцію «Амаретто», розведену в 10-кратній кількості сортувалки. Після задачі кожного компоненту 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:

У купажний чан об'ємом 100 л вносять спирт етиловий ректифікований марки «Екстра» в кількості 41 л і воду питну пом'якшену, що вже очищена на зворотно-осмотичній установці, в кількості 59,2 л та готують сортувалку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній

батарей через шар активованого вугілля висотою 4 м із швидкістю фільтрації 40 дал/год і 30 дал/год на регенованому вугіллі. Після фільтраційної обробки у довідний чан вносять ароматний спирт кави в кількості 0,8 л, перемішують, вносять спиртовий розчин ваніліну 10%-ний в кількості 0,001 л, знов перемішують та додають есенцію «Амаретто» в кількості 0,0035 л, розведену в 10-кратній кількості сортувалки, взятої із загального об'єму. Потім розчин ретельно перемішують 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 особливої з такими фізико-хімічними показниками:

Фізико-хімічні показники	
міцність, %	40
лужність, об'єм соляної кислоти (HCl) 0,1 моль/дм ³ , що пішов на титрування 100см ³ горілки, см ³ , не більше	3,5
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	4,0
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	30,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше	0.05

та з такими органолептичними показниками:

Органолептичні показники	
зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	без пекучої гіркоти з вершково-шоколадно-горіховим присмаком
аромат	з яскравими тонами шоколаду та горіхів

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.

Горілка особлива готується промисловим способом на базі наявного на лікero-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

Інгредієнти на 1000 дал	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт кави	л	0,5	0,6	0,8	1	1,1
спиртовий розчин ваніліну 10%-ний	л	0,0003	0,0005	0,001	0,0015	0,0017
есенція "ам аретто"	л	0,001	0,002	0,0035	0,005	0,006
спирт етиловий ректифікований	л	40,3	40,2	41	41,8	41,7
вода питна пом'якшена	л	59,1987	59,1975	58,1955	57,1935	57,1923
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд			Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір				безбарвний		
смак		з різкою горіччатою, пекучою гіркотою	помічено пом'якшений, без пекучої гіркоти	без пекучої гіркоти з вершково-шоколадно-горіховим присмаком	вершково-шоколадно-горіховий, без пекучої гіркоти	пригтомний горіховий смак без пекучої гіркоти
аромат		характерний горіччаний	горіччаний з ледь помітним горіховим відтінком	з яскравими тонами шоколаду та горіхів	шоколаду та горіхів	сильний горіховий
дегустаційна оцінка по 10 – бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

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
