



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37956 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ЮВІЛЕЙНА ГАЛИЦЬКА"

(21) 2000052636

(22) 10.05.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Баранов Валентин Володимирович, Даньчак Роман Адамович, Федорчук Наталія Григорівна, Федорейко Любов Романівна

(73) Чортківський лікєро-горілочний завод

(57) Горілка особлива, що має у своєму складі водно-спиртову суміш та ароматний спирт рослинної сировини, яка **відрізняється** тим, що як аромат-

ний спирт рослинної сировини містить ароматний спирт чорноплідної горобини та ароматний спирт коричника цейлонського при такому співвідношенні інгредієнтів в %об:

ароматний спирт коричника цейлонського	0,07-0,13
ароматний спирт чорноплідної горобини	0,12-0,144
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40 %об	решта

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва, до складів горілок особливих.

Відома горілка особлива «Княжий келих» (див. "Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", Київ, 194р, ст.278), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт м'яти	дм <sup>3</sup>	0,6
ароматний спирт коріандру	дм <sup>3</sup>	0,6
спирт етиловий ректифікований та вода питна пом'якшена (водно-спиртова суміш)	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40 %об

Витрата інгредієнтів на 100 л:

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

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 виразний горілочний відтінок в смаку і не злагоджений аромат м'яти з легким ароматом коріандру.

Найбільш близькою за складом є горілка особлива «Чумацька» (див. "Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", Київ., 1994 р, ст. 296), яка вміщує на 100 л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт горобини	дм <sup>3</sup>	2,5
цукровий сироп 65,8%-ний	дм <sup>3</sup>	0,23
спирт етиловий ректифікований та вода питна пом'якшена (водно-спиртова суміш)	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40 %об

Витрата інгредієнтів на 100 л:

Компоненти	Кількість, кг
горобина сушена	0,5
цукор	0,2

В даній горілці особливій в якості ароматного спирту рослинної сировини використовують ароматний спирт горобини.

По даній рецептурі отримують горілку особливу міцністю 40 %об, прозору, безбарвну, з м'яким властивим горілці смаком і характерним горілочним ароматом.

Недоліками цієї горілки особливої є невисокі органолептичні показники, а саме звичайні горі-

(19) UA (11) 37956 (13) A

чані смак і аромат, не зважаючи на наявність ароматичних компонентів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме м'яким трохи терпкуватим смаком і оригінальним пряно-рослинним ароматом, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, яка має у своєму складі водно-спиртову суміш та ароматний спирт рослинної сировини, згідно винаходу як ароматний спирт рослинної сировини містить ароматний спирт чорноплідної горобини та ароматний спирт коричника цейлонського при такому співвідношенні інгредієнтів в %об:

ароматний спирт коричника цейлонського	0,07-0,13
ароматний спирт чорноплідної горобини	0,12-0,144
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40 %об	решта

Завдяки поєднанню ароматичних компонентів - ароматних спиртів чорноплідної горобини і коричника цейлонського, в результаті синергетичного поєднання ароматів виникає оригінальний пряно-рослинний аромат, а завдяки смаковій дії цих компонентів в поєднанні з водно-спиртовою сумішшю створюється м'який трохи терпкуватий смак.

Горілка особлива готується у такій послідовності:

Спочатку готують 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. В купажний чан задають біля 1/2 частини загальної кількості водно-спиртової суміші. Потім в купажний чан задають ароматний спирт чорноплідної горобини та ароматний спирт коричника цейлонського, та перемішують. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму і остаточно ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторне 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):

Для приготування 100 л горілки особливої використовують таку сировину:

Інгредієнт	Кількість
коричник цейлонський за ГОСТ 29049	0,02 кг
і сушені плоди чорноплідної горобини за ГОСТ 6714	0,024 кг
спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962	41,343 д
воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткі-	решта

стю до 0,2 мг-екв/дм <sup>3</sup> для натуральної непом'якшеної води	
--	--

Спочатку готують водно-спиртову суміш, змішуючи спирт етиловий ректифікований в кількості 41,348 л і воду питну пом'якшену, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля. В купажний чан об'ємом 100 л задають водно-спиртову суміш в кількості 50 л. Потім в купажний чан задають ароматний спирт чорноплідної горобини в кількості 0,132 л та ароматний спирт коричника цейлонського в кількості 0,1 л, та перемішують. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму 100 л і остаточно ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторне визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та 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.

Отримують горілку особливої з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
лужність, об'єм соляної кислоти (HCl) 0,1 моль/дм <sup>3</sup> , що пішов на титрування 100 см <sup>3</sup> горілки, см <sup>3</sup> , не більше	3,5
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	4,0
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	30,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше	0,05

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	м'який, трохи терпкуватий
аромат	оригінальний пряно-рослинний

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 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматний спирт копичника цейлонського	л	0,05	0,07	0,1	0,13	0,15
Ароматний спирт чорноплідної горобини	л	0,11	0,12	0,132	0,144	0,15
спирт етиловий ректифікований	л	41,42	41,39	41,348	41,306	41,28
вода питна пом'якшена	л	решта	решта	решта	решта	решта
Органолептичні показники:						
Зовнішній вигляд						
Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду						
Колір		безбарвний				
Смак		Горічаний, з пекучою гіркотою	Пом'якшений, без горічаної гіркоти	М'який, трохи терпкуватий	М'який терпкуватий	Гіркуватий
Аромат		Характерний горічаний	Трохи пряний	Оригінальний пряно-рослинний	Виразний пряно-рослинний	Різкий пряний
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

---