



УКРАЇНА

6467

fin

g i

<505 C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВО

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ГОРІЛКИ "КОНТРАКТОВА"

1

{20}94301184, 15.07.93 (21)4916761/13  
(22)05.03.91, SU (46)29.12.94. Бюл. №8-1  
(56) Рецептуры ликероводочных изделий и водок. М., Легкая и пищевая промышленность. 1981. с. 274.

(71) Київське виробниче об'єднання лікеро-горілчаної промисловості Укрспирткрохмальпрому Держагропрому УРСР

(72) Колесник Юрій Миколайович.  
Камінський Роман Степанович, Ляшеико Віталій Григорович

(73) Виробничо-комерційний комбінат "АЛ-КО" (UA)

(57) Способ производства водки, предусматривающий подготовку воды, приготовление ароматного спирта из растительного сырья путем измельчения его, купажирования его с пятидесяти процентной водно-спиртовой жидкостью, настаивания смеси и перегонки первого залива, купажирования ароматного спирта растительного сырья с водно-спиртовой жидкостью, отличающийся тем, что в качестве растительного сырья используют плоды кофе при массовом соотношении кофе и пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкости 0,8-1,2:9,9~9,3, причем ароматный спирт кофе задают в водно-спиртовую жидкость в массовом соотношении 0,9-1,1:65,6-65,73, а после купажирования доводят водку до крепости купажа 40%.

Изобретение относится к ликеро-водочному производству.

Известен способ производства водки особой "Лиеувишка скайдриои" (Литовская прозрачная), включающий подготовку воды и купажирование водно-спиртовой жидкости [1].

Недостатком указанной водки является:

- низкие органолептические показатели из-за отсутствия дополнительных сдобривающих компонентов,

Задачей изобретения является улучшение органолептических показателей.

Для решения указанной задачи после подготовки воды готовят ароматный спирт плодов кофе методом перегонки первого залива при весовом соотношении задаваемых компонентов кофе и пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкости 0,8-1,2 : 9,9-9,3

соответственно, после чего ароматный спирт кофе задают в водно-спиртовую жидкость в объемном соотношении 0,9-1,1: 65,6-65,73 соответственно и доводят водку до крепости купажа 40%.

Заявляемый способ производства водки особой "Контрактова" включает подготовку воды, приготовление ароматного спирта плодов кофе, купажирование, фильтрование и розлив.

Для приготовления 1000 дал водки "Контрактова" воду питьевую готовят по ГОСТу 2874-73 с жесткостью до 1 мг-экв/л для естественной неумягченной воды.

Ароматный спирт плодов кофе готовят следующим образом.

28-32 кг измельченного кофе загружают в аламбик и заливают 280-320 л пятидесятипроцентной водно-спиртовой

С  
У

ONON

О

жидкости, что соответствует следующему весовому соотношению задаваемых компонентов 0.8-1,2-9,9-9.3.

Смесь настаивают в течение часа при периодическом перемешивании и осуществляют перегонку со скоростью 6,7 дал в час.

Отбор ароматного спирта кофе в количестве 140-160 л осуществляют из средней фракции крепостью 80%, в купажный чан, после чего в него добавляют водно-спиртовую жидкость в объемном соотношении 0,9-1,1 : 65,6-65,73 соответственно до крепости 40% на 1000 дал готовой продукции.

Примеры конкретного выполнения № 1-5, осуществленные по вышеуказанной технологии, приведены в таблице.

Ароматный спирт плодов кофе, приготовленный методом перегонки первого залива, позволяет получить водку особую "Контрактную" бесцветной, прозрачной и без посторонних включений.

Весовое соотношение задаваемых компонентов кофе и пятидесяти процентной водно-спиртовой смеси 0.8-1,2:9,9-9,3 соответственно, а также объемное соотношение ароматного спирта кофе и водно-спиртовой смеси 0,9-1,1 : 65,6-65,73 соответственно обеспечивают приготовление особой водки с оптимальной дозировкой кофе, которая обладает сбалансированным приятным кофейным вкусом и ароматом.

Наименование сырья компонентов и показателей	Единица измер	Примеры				
		1*1	№2	1*3	Г	W5
ГМР-этиловый спирт «Гидрофил» окан- ты 1-й очистки ада пигмента* исправленная поды кофе 50 %-на* «одно-спиртовая» идкоет* дл» получения аромат- ного спирта плодоя коф« есовое соотношение кофе п 50 % ной «одно-спирто» ОИ идкости ром атиый спирт плодоя офе крепостью 80 %	«Г я кг	ГОСТ 59(267 ГОСТ 28740-73				
Весовые части		26	34	28	32	30
		340	260	320	280	300
		316	343	298	260	279
Водно-спиртовая жидкость Объемное соотношение аромат- ного спирта «офе и аодно-спир- токой жидкости Органолептические показатели водки особой «Контрактная» внешний «ид «вет вкус	л	0 610 5	14В 1.	0 8 9 9	12 8 7	193
		130	170	140	160	150
объемные части		добавляют из	расчета на 1000 л	готовой продукции до крепости	к упаковке 40%	
		0 8 65В	1,2 65,5	0 9 65.73	1,165 6	165J
прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка		слегка жгучий. МЯГКИЙ сбалансиро- ванный вкус на- турального кофе	слегка жгучий мягкий с резким пересы- щенным вкусом натурального кофе излишнее кол-во кофе ведет к перерасходу сырья и дорогостоящего сырья	слегка жгучий мягкий с привкусом натурального кофе	слегка жгучий МЯГКИЙ С выраженным вкусом натур- ального кофе	слегка жгучий. мягкий со вкусом натур- ального кофе
ароматизатор		водочный с едва уловимым ароматом кофе	«ОДОННЫЙ С резко пересы- щенным ароматом натурального кофе	В ОДОННЫЙ С слабо выражен- ным ароматом натурального кофе	водочный с вы- раженным аро- матом натураль- ного кофе	водочный с аро- матом натураль- ного кофе
Другие ингредиенты		9.5		9.6	96	9.6

Упорядник

Техред М.Моргентал

Корректор

Замовлення 629

Тираж

Підписне

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

Виробничо-видавничий комбінат "Патент", м. Ужгород, аул.Гагар(на, 101



УКРАЇНА

<mUA-M

6467

(5i)5 C 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВО

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ГОРІЛКИ "КОНТРАКТОВА"

1

(20)94301184, 15.07.93 (21)4916761/13 (22) 05.03.91, SU (46)29.12.94. Бюл. № 8-I (56) Рецептуры ликероводочных изделий и водок. М., Легкая и пищевая промышленность. 1981, с. 274.

(71) Київське виробниче об'єднання лікеро-горілчаної промисловості Укрспирткрохмальпрому Держагропрому УРСР

(72) Колесник Юрій Миколайович, Камінський Роман Степанович, Ляшенко Віталій Григорович

(73) Виробничо-комерційний комбінат "АЛ-КО" (UA)

(57) Способ производства водки, предусматривающий подготовку воды, приготовлений ароматного спирта из растительного сырья путем измельчения его. купажирования его с пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкостью, настаивания смеси и перегонки первого залива, купажирования ароматного спирта растительного сырья с водно-спиртовой жидкостью, отличающийся тем, что в качестве растительного сырья используют плоды кофе при массовом соотношении кофе и пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкости 0,8-1,2:9,9-9,3, причем ароматный спирт кофе задают в водно-спиртовую жидкость в массовом соотношении 0,9-1,1:65,6-65,73, а после купажирования доводят водку до крепости купажа 40%.

Изобретение относится к ликеро-водочному производству.

Известен способ производства водки особой "Лиетувишка скайдриои" (Литовская прозрачная), включающий подготовку воды и купажирование водно-спиртовой жидкости [1].

Недостатком указанной водки является:

- низкие органолептические показатели из-за отсутствия дополнительных сдобривающих компонентов.

Задачей изобретения является улучшение органолептических показателей.

Для решения указанной задачи после подготовки воды готовят ароматный спирт плодов кофе методом перегонки первого залива при весовом соотношении задаваемых компонентов кофе и пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкости  $0,8^{1.2} : 9,9-9,3$

соответственно, после чего ароматный спирт кофе задают в водно-спиртовую жидкость в объемном соотношении 0,9-1,1:65,6-65,73 соответственно и доводят водку до крепости купажа 40%.

Заявляемый способ производства водки особой "Контрактова" включает подготовку воды, приготовление ароматного спирта плодов кофе, купажирование, фильтрование и розлив.

Для приготовления 1000 дал водки "Контрактова" воду питьевую готовят по ГОСТу 2874-73 с жесткостью до 1 мг-экв/л для естественной неумягченной воды.

Ароматный спирт плодов кофе готовят следующим образом.

28-32 кг измельченного кофе загружают в аламбик и заливают 280-320 л пятидесятипроцентной водно-спиртовой

У С

О

жидкости что соответствует следующему весовому соотношению задаваемых компонентов 0,8-1,2 9.9-9,3

Смесь настаивают в течение часа при периодическом перемешивании и осуществляют перегонку со скоростью 6,7 дал в час.

Отбор ароматного спирта кофе в количестве 140-160 л осуществляют из средней фракции крепостью 80%. в купажный чан, после чего в него добавляют водно-спиртовую жидкость в объемном соотношении 0,9-1.1\* 65,6-65,73 соответственно до крепости 40% на 1000 дал готовой продукции.

Примеры конкретного выполнения № 1-5, осуществленные по вышеуказанной технологии, приведены в таблице.

Ароматный спирт плодов кофе, приготовленный методом перегонки первого залива, позволяет получить водку особую "Контрактную" бесцветной, прозрачной и 5 без посторонних включений.

Весовое соотношение задаваемых компонентов кофе и пятидесятипроцентной водно-спиртовой смеси 0,8-1.2:9,9-9,3 10 соответственно, а также объемное соотношение ароматного спирта кофе и водно-спиртовой смеси 0,9-1,1' 65,6-65,73 соответственно обеспечивают приготовление особой водки с оптимальной дозировкой кофе, которая обладает 15 дзет слаженным приятным кофейным вкусом и ароматом.

Наименование сырья компонентов и показателей этиловый ректификованный высшей очистки вода питьевая исправленная Плоды кофе О %-на «водно-спиртовая жидкость для получения аромат- ного спирта плодов кофе Весовое соотношение кофе и 50 % ной «одно спиртовой жидкости Ароматный спирт плодов кофе крепостью 60 %	Единица измер	ГОСТ.5982 67 ГОСТ 28710-73				
	весовые части	34	28	32	30	
		26	320	280 260	300 279	
		0	29B			
		148 1	0 8 9 9	12 8 7	1 9 3	
		16				
		340				
		316				
		0 6 1 0 5				
Водно-спиртовая жидкость*		130	170	140	160	150
Объемное соотношение аромат- ного спирта кофе и ВОДНО-СПИР- ТОВОЙ ЖИДКОСТИ		добавляют из расчета на 1000	12 6 5 5		кции до крепости купажа 40%	
Органолептические показатели и водки особой "Контрактной" непьющий вид цвет вкус		О В 6 5 8	объемные части	0 9 6 5 7 3		1 6 5 Т
		прозрачная жидкость без посторонних	*включений и осадка			
		слегка жгучий	слегка жгучий	слегка жгу- чий мягкий с	1.165 6	слегка жгучий
		мягкий слабоощу- тим ни вкус на- турального «офе	мягкий с резким Пересы- щенным вкусом натурального	привкусом натурального кофе		мягкий со вкусом натураль- ного кофе
			натурального кофе	кофе		
			фе излишнее кал-во	кофе «Ведет		
			перерасходу ост родеф ицитного и дорогое та ящего сырья			
		водочный с едва уловимым*	водочный с резко пересы- щенным арома- том натураль- ной кофе	водочный со слабо выражен- ным ароматом натурального кофе	водочный с вы- раженным аро- матом натураль- ной кофе	водочный с аро- матом натураль- ного кофе
Д<тустацикыл балл зав «ЛИРНОЙ водки» Р+ /rt щииинни балл прототипа					96	

Упорядник

\_\_\_\_\_  
Техред М.Моргентал

Замовлення 629

Тираж

Підписне

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

\_\_\_\_\_  
Виробничо-видавничий комбінат "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101