



(19) **UA** (11) **36 887** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 2000020965, 21.02.2000

(24) Дата начала действия патента: 15.07.2004

(46) Дата публикации: 15.07.2004

(72) Изобретатель:

Держак Леонид Нестерович, UA,
Ефремова Ольга Васильевна, UA

(73) Патентовладелец:

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
"ЛУГАНСКИЙ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД
"ЛУГА-НОВА", UA

(54) ВОДКА "ТИТАН"

(57) Реферат:

Водка имеет в своем составе сахар, лимонную кислоту, глицерин, соль поваренную, натрий двууглекислый и водно-спиртовую жидкость. Водка характеризуется высокими органолептическими показателями, а именно мягким вкусом без водочной горечи и ароматом без резких водочных тонов.

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2004, N 7, 15.07.2004. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.

U A 3 6 8 8 7 C 2

U A 3 6 8 8 7 C 2



(19) **UA** (11) **36 887** (13) **C2**
(51) Int. Cl.⁷ **C 12G 3/06**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12) **DESCRIPTION OF PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION**

(21), (22) Application: 2000020965, 21.02.2000
(24) Effective date for property rights: 15.07.2004
(46) Publication date: 15.07.2004

(72) Inventor:
Derzhak Leonid Nesterovych, UA,
Yefremova Olha Vasylivna, UA
(73) Proprietor:
"LUHA-NOVA", LUHANSK DISTILLERY, CLOSED
JOINT-STOCK COMPANY, UA

(54) "TYTAN", VODKA

(57) Abstract:

Vodka contains sugar, citric acid, glycerin, kitchen salt, sodium bicarbonate and aqueous-alcoholic liquid. The vodka is characterized by high organoleptic indices, in particular by a kind taste without vodka bitterness and aroma without sharp vodka tones.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2004, N 7, 15.07.2004. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.

U A 3 6 8 8 7 C 2

U A 3 6 8 8 7 C 2



(19) **UA** (11) **36 887** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВИНАХОДУ ДО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
2000020965, 21.02.2000

(24) Дата набуття чинності: 15.07.2004

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(декларційного патенту): 15.07.2004

(72) Винахідник(и):

Держак Леонід Нестерович, UA,
Єфремова Ольга Василівна, UA

(73) Власник(и):

ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
"ЛУГАНСЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИЙ ЗАВОД
"ЛУГА-НОВА", UA

(54) ГОРІЛКА "ТИТАН"

(57) Реферат:

Горілка має у своєму складі цукор, лимонну кислоту, гліцерин, сіль кухонну, натрій двовуглекислий та водно-спиртову рідину. Горілка

характеризується високими органолептичними показниками, а саме м'яким смаком без горілкової гіркоти і ароматом без різких горілчанних тонів.

U A 3 6 8 8 7 C 2

U A 3 6 8 8 7 C 2

Опис винаходу

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

Відома горілка "Ідеал" (див. "Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.254), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
гліцерин	кг	0,015
гідрокарбонат натрію	кг	0,005
водно-спиртова суміш		з розрахунку на міцність 40%об

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

Недоліками цієї горілки є низькі органолептичні показники, а саме загальновідомі горілочні смак і аромат, а також різкі горілочні тони в ароматі.

Найбільш близькою за складом є горілка "Суханівська" (див. "Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.262), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
цукор	кг	0,05
гідрокарбонат натрію	кг	0,008
лимонна кислота	кг	0,01
водно-спиртова суміш		з розрахунку на міцність 40%об

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

Недоліками цієї горілки є невисокі органолептичні показники, а саме аромат з характерними різкими горілочними тонами.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки з високими органолептичними показниками, а саме м'яким смаком без горілочної гіркоти і ароматом без різких горілочних тонів, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка, яка має у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і сіль вугільної кислоти, згідно винаходу додатково містить гліцерин та сіль кухонну, а як сіль вугільної кислоти містить натрій двовуглекислий при такому співвідношенні інгредієнтів в мас%:

цукор	0,1-0,2
лимонна кислота	0,001-0,003
гліцерин	0,006-0,01
сіль кухонна	0,004-0,007
натрій двовуглекислий	0,004-0,007
водно-спиртова суміш з розрахунку міцності 40%об	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як цукор, лимонна кислота, гліцерин та сіль кухонна разом з водно-спиртовою сумішшю смак горілки пом'якшується і в ньому зникає горілочна гіркота, а завдяки зв'язуванню натрієм двовуглекислим шкідливих домішок водно-спиртової суміші значно покращується аромат горілки - в ньому зникають різкі горілочні тони.

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. Далі в купажний чан задають 1/2 частину приготовленої сортировки, потім додають натрій двовуглекислий (він же - бікарбонат натрію) і лимонну кислоту, перемішують і залишають купаж на 2-4год. для асиміляції компонентів. Після цього купаж фільтрують і послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають сіль кухонну у вигляді водного розсолу, цукор у вигляді цукрового сиропу і гліцерин, попередньо розведений у водно-спиртовій суміші, 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 41,8л і воду питну пом'якшену в кількості 58,03л, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля. В купажний чан об'ємом 100л задають сортировку в кількості 50л, потім додають натрій двовуглекислий (він же - бікарбонат натрію) в кількості 0,005кг і лимонну кислоту в кількості 0,002кг, перемішують і залишають купаж на 2-4год. для асиміляції компонентів. Після цього купаж фільтрують і послідовно, перемішуючи після кожної задачі інгредієнту, задають сіль кухонну в кількості 0,005кг у вигляді водного розсолу, цукор в кількості 0,15кг у вигляді цукрового сиропу і гліцерин в кількості 0,008кг, попередньо розведений у водно-спиртовій

суміші, а наприкінці додають останні 49,83л 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 з дуже високими фізико-хімічними показниками, а саме:

міцність, %	40
лужність, об'єм соляної кислоти (HCl) 0,1моль/дм ³ , що пішов на титрування 100см ³ горілки, см ³ , не більше	2,0
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 (3:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	3,0
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етилловий в безводному спирті, мг/дм ³ , 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, без горілчаної гіркоти
аромат	без різких горілчаних тонів

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 готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця						
інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
цукор	кг	0,08	ОД	0,1 5	0,2	0,22
лимонна кислота	кг	0,0005	0,001	0,002	0,003	0,0035
гліцерин	кг	0,005	0,006	0,008	0,01	0,01 1
сіль кухонна	кг	0,003	0,004	0,005	0,007	0,008
натрій двовуглекислий	кг	0,003	0,004	0,005	0,007	0,008
спирт етиловий ректифікований	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
вода питна пом'якшена	л	59,1 1	59,09	58,03	56,97	56,95
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір		безбарвний				
смак		пекучий горілчаний	пом'якшений горілчаний	м'який, без горілчаної гіркоти	без горілчаної гіркоти	гострий
аромат		різкий горілчаний	легкий горілчаний	без різких горілчаних тонів	без горілчаних тонів	без горілчаних тонів
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9

Формула винаходу

Горілка, що містить у своєму складі водно-спиртову суміш, цукор, лимонну кислоту і сіль вугільної кислоти, яка відрізняється тим, що додатково містить гліцерин та сіль кухонну, а як сіль вугільної кислоти містить натрій двовуглекислий при такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

цукор	0,1-0,2
лимонна кислота	0,001-0,003
гліцерин	0,006-0,01
сіль кухонна	0,004-0,007
натрій двовуглекислий	0,004-0,007
водно-спиртова суміш з розрахунку міцності 40% об.	решта.

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2004, N 7, 15.07.2004. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і

науки України.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

U A 3 6 8 8 7 C 2

U A 3 6 8 8 7 C 2