

(19) C2 (11) 52688 (13) UA

(98) пров.Бабушкіна, 3, м. Київ, 03190

(85) null

(74) null

(45) [2003-01-15]

(43) [2000-10-16]

(24) 2003-01-15

(22) 1999-03-23

(12) null

(21) 99031600

(46) 2003-01-15

(86)

(30)

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "РУСЛАН" ВОДКА ОСОБАЯ «РУСЛАН» SPECIAL VODKA "RUSLAN"

(56) UA 21604 A, 30.04.98. 1 UA 24605 A, 30.10.98. 1

(71)

(72) UA Ковальчук Володимир Петрович UA Ковальчук Владимир Петрович UA Kovalchuk Volodymyr Petrovych UA Журавель Світлана Олександрівна UA Журавль Светлана Александровна UA Zhuravel Svitlana Oleksandrivna UA Гладких Володимир Георгійович UA Гладких Владимир Георгиевич UA Hladkykh Volodymyr Heorhiiovych UA Турек Олександр Іванович UA Турек Александр Иванович UA Turek Oleksandr Ivanovych UA Хулапова Галина Миколаївна UA Хулапова Галина Николаевна UA Khulapova Halyna Mykolaivna UA Шаталова Галина Іванівна UA Шаталова Галина Ивановна UA Shatalova Halyna Ivanivna UA Жуховський Олександр Миколайович UA Жуховский Александр Николаевич UA Zhukhovskiy Oleksandr Mykolaiovych

(73) UA УКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ СПИРТУ І БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРОДОВОЛЬЧИХ ПРОДУКТІВ UA УКРАИНСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ СПИРТА И БИОТЕХНОЛОГИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ UA UKRAINIAN RESEARCH INSTITUTE OF ALCOHOL AND BIOTECHNOLOGY OF FOODSTUFFS UA БАХЧИСАРАЙСЬКИЙ ВИНОРІБНИЙ ЗАВОД UA БАХЧИСАРАЙСКИЙ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ ЗАВОД UA BAKHCHYSARAI WINE-MAKING PLANT UA ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ФОНТАН" UA Общество с ограниченной ответственностью "Фонтан" UA "FONTAN" LIMITED LIABILITY COMPANY

Изобретение касается пищевой промышленности, в частности ликероводочной области, а именно рецептур водочных изделий. Водка особая содержит водоспиртовую жидкость, глицерин и фракцию ароматного спирта тмина, которая содержит такие компоненты: карвон, лимонен, карвеол, дигидрокарвон, цимол, этанол и воду.

Винахід стосується харчової промисловості, зокрема лікєро-горілочаної галузі, а саме рецептур горілочаних виробів. Горілка особлива містить водно-спиртову рідину, гліцерин і фракцію ароматного спирту кмину, яка містить такі компоненти: карвон, лимонен, карвеол, дигідрокарвон, цимол, етанол та воду.

This invention relates to food industry, in particular, to alcoholic beverage industry, to receipts of alcoholic beverages. Special vodka includes water-spirit liquid, glycerin and fraction of aromatic alcohol of caraway, with the following components: carvone, limonene, carveol, di-hydro-carvone, cymene, ethanol and water.

Горілка особлива, що містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної пом'якшеної та ароматний спирт кмину, яка **відрізняється** тим, що горілка містить додатково гліцерин і як ароматний спирт кмину - фракцію ароматного спирту кмину, яка включає такі компоненти, об. %: карвон 0,7 - 0,9, лимонен 0,1 - 0,4, карвеол 0,02 - 0,05, дигідрокарвон 0,01 - 0,03, цимол 0,01 - 0,02, етанол 78,0 - 82,0, вода - решта, при співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

фракція ароматного спирту кмину, л	2,0 - 10,0
------------------------------------	------------

гліцерин, кг	1,0 - 2,0
--------------	-----------

водно-спиртова рідина з спирту етилового

ректифікованого і води питної пом'якшеної, л	решта до міцності 40 об. %.
--	-----------------------------

Винахід відноситься до харчової промисловості, зокрема до лікєро-горілчаного виробництва, і може бути використаний на заводах, які виготовляють горілчані вироби.

Відомі горілки особливі, які містять ароматний спирт мкину: "Old Kiev" (пат. України 10445, С 12 G 3/06, опубл. 25.12.96), "Флотская" (пат. Росії 2083658, С 12 G 3/06, опубл. 10.07.97), "Гледенград" (пат. Росії 2102454, С 12 G 3/06, опубл. 20.01.98). Ці горшки мають кминно-хвойний аромат.

Найбільш близькою до горілки, що заявляється є горшка особлива "Башмаков", яка містить на 1000 дал ароматний спирт мкину 40-80л (пат. України 21604, 6 С 12 G 3/06, опубл. 30.04.98). Ця горшка має різкуватий аромат з виділенням хвойних неприємних ароматів. Це обумовлено сполуками ароматного спирту мкину, які мають хвойний аромат.

В основу винаходу поставлено задачу створення оригінальної горшки шляхом використання компонентів ароматного спирту та запропонованого співвідношення інгредієнтів, що сприятиме розширенню асортименту високоякісних горілок.

Технічний результат винаходу - надання горілці оригінального кминно-лимонного аромату.

Досягається технічний результат тим, що у відомій рецептурі горілки особливої, що включає водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної пом'якшеної, ароматний спирт мкину, згідно винаходу горілка містить додатково гліцерин і як ароматний спирт мкину - фракцію ароматного спирту мкину, яка включає такі компоненти, об. %: карвон 0,7-0,9; лимонен 0,1-0,4; карвеол 0,02-0,05; дигідрокарвон 0,01-0,03; цимол 0,01-0,02; етанол 78-82; вода - решта, при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту: фракція ароматного спирту мкину 2-10л, гліцерин 1-2кг, водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого і води питної пом'якшеної - решта до міцності 40об. %.

За цією рецептурою одержують горшку особливу за зовнішнім виглядом прозору безбарвну рідину, смак м'який горілчаний, аромат характерний горілчаний з виділенням кминно-лимонного аромату.

Ароматний спирт мкину містить сполуки, які мають аромат мкину (карвон, дегідрокарвон, карвеол), лимону (лимонен, цимол), хвої (α - пінен, β - пінен), та інші. Сполуки, які мають кминний та лимонний Запах надають горілці приємного кминно-лимонного аромату. Сполуки з запахом хвої надають горілці різкуватого неприємного відтінку.

Для виділення бажаних сполук ароматний спирт мкину фракціонують з виділенням фракції, яка містить сполуки кминно-лимонного аромату.

Вміст компонентів, що заявляється, є оптимальним і встановлений шляхом експериментальних досліджень, які показали таке.

Вміст компонентів фракції ароматного спирту мкину менше заявляемых та вміст цієї фракції в горілці менше 2л не надає горілці характерного кминно-лимонного аромату. При перевищенні компонентів фракції ароматного спирту мкину більше заявляемых та вмісту цієї фракції в горілці більше 10л, горшка набуває різкого кминного аромату. Гліцерин поліпшує органолептику горшки, надає їй мл якого, гармонійного смаку. Вміст гліцерину в горілці менше 1кг не пом'якшує смак горшки, а більше 2кг - виділяє в горілці присмак кминної гіркоти.

Горілку особливу готують таким чином. Готують водно-спиртову рідину. Її обробляють активованим вугіллям у вугільних колонках відповідно до технологічного регламенту. Після фільтрації водно-спиртової рідини її подають в доводний чан. Ароматний спирт мкину фракціонують і виділяють фракцію, яка містить такі компоненти, об. %: карвон 0,7-0,9; лимонен 0,1-0,4, карвеол 0,02-0,05, дигідрокарвон 0,01-0,03, цимол 0,01-0,02, етанол 78-82, вода - решта. В доводний чан задають 2-10л фракції ароматного спирту мкину та 1-2кг гліцерину на 1000дал горілки. Горілку особливу перемішують, фільтрують і

Приклад. Горілку особливу готують змішуванням спирту етилового ректифікованого, води питної пом'якшеної, гліцерину і фракції ароматного спирту мкину. Спочатку готують водно-спиртову рідину, її обробляють активованим вугіллям у вугільних колонках. Після фільтрації водно-спиртової рідини її подають в доводний чан. Ароматний спирт мкину фракціонують і виділяють фракцію, яка містить такі компоненти, об. %: карвон 0,8; лимонен 0,2; карвеол 0,03; дигідрокарвон 0,02; цимол 0,01; етанол 80,04, вода 18,9.

В доводний чан задають 6 л цієї фракції ароматного спирту мкину та 1,5кг гліцерину на 1000дал горілки. Горілку особливу перемішують, фільтрують і розливають в пляшки.

Дані, які характеризують досягнення технічного результату в порівнянні з прототипом, приведені в таблиці.

Таблиця

Найменування показників	Горілка "Руслан" за заявляємим способом	Горілка "Башмаков" за прототипом
Смак	М'який, гармонійний	Не гармонійний
Аромат	Приємний, кминно-лимонний	Різькуватий кминний з виділенням хвойних тонів
Дегустаційна оцінка	9,8	9,6

Горілка особлива "Руслан" має оригінальний кминно-лимонний аромат, високу дегустаційну оцінку та відповідає вимогам ГОСТ 12712-80 "Водки и водки особые. Технические условия".