



(19) **UA** (11) **36 095** (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: 99115971, 01.11.1999

(24) Дата начала действия патента: 15.10.2003

(46) Дата публикации: 15.10.2003

(72) Изобретатель:

Держак Леонид Нестерович, UA,
Ефремова Ольга Васильевна, UA

(73) Патентовладелец:

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

(54) ВОДКА "ЛУГАНОВА"

(57) Реферат:

Водка, содержащая водно-спиртовую смесь,
натрий двууглекислый, глицерин, соль
поваренную.

Официальный бюлетень "Промышленная

собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные
модели, топографии интегральных микросхем",
2003, N 10, 15.10.2003. Государственный
департамент интеллектуальной собственности
Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **36 095** (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: 99115971, 01.11.1999

(24) Effective date for property rights: 15.10.2003

(46) Publication date: 15.10.2003

(72) Inventor:

Derzhak Leonid Nesterovych, UA,
Yefremova Olha Vasylivna, UA

(73) Proprietor:

"LUHA-NOVA", LUHANSK DISTILLERY, CLOSED
JOINT-STOCK COMPANY, UA

(54) "LUHANOVA", VODKA

(57) Abstract:

Vodka containing aqueous-alcoholic mixture,
sodium bicarbonate, glycerin, table salt.

Official bulletin "Industrial property". Book

1 "Inventions, utility models, topographies of
integrated circuits", 2003, N 10, 15.10.2003.
State Department of Intellectual Property of the
Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **36 095** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
99115971, 01.11.1999

(24) Дата набуття чинності: 15.10.2003

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.10.2003

(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 "ЛУГАНОВА"

(57) Реферат:

Горілка, що містить водно-спиртову суміш,

натрій двовуглекислий, гліцерин, сіль кухонну.

Опис винаходу

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

Відома горілка "Українська оксамитова" (див. "Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.263), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
гліцерин	кг	0,01
цукор	кг	0,1
спирт етиловий ректифікований та вода питна пом'якшена (водно-спиртова суміш)	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

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

Недоліками цієї горілки є низькі органолептичні показники, а саме різко виражений характерний горілочний аромат.

Найбільш близькою за складом є 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
спирт етиловий ректифікований та вода питна пом'якшена (водно-спиртова суміш)	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об.

В даній рецептурі гідрокарбонат натрію використано як карбонovu сіль натрію.

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

Недоліками цієї горілки є невисокі органолептичні показники, а саме горілочні смак і аромат, що не цінується споживачем і не виділяє цю горілку поміж інших.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки з високими органолептичними показниками, а саме м'яким злагодженим смаком і без горілочного аромату, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

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

натрій двовуглекислий	0,004-0,0072
сіль кухонну	0,08-0,1272
гліцерин	0,008-0,012
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40%об	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як сіль кухонна та гліцерин разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною, в горілці значно пом'якшується смак, а завдяки використанню карбоновой солі натрію, яка зв'язує розчинені в воді та спирті шкідливі домішки та утворює нерозчинні сполуки, які виводяться з напою під час фільтрації, майже повністю зникає горілочний аромат, і в результаті отримується горілка з повним м'яким злагодженим смаком і без горілочного аромату.

При приготуванні горілки використовують такі інгредієнти:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;

воду питну за ГОСТ 2874;

сіль кухонну за ГОСТ 13830;

натрій двовуглекислий за ГОСТ 2156;

гліцерин за ГОСТ 10824;

вугілля активоване марки БАУ за ГОСТ 6217 для очистки.

Горілка 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, і задають її в купажний чан. Далі послідовно задають натрій двовуглекислий, сіль кухонну і гліцерин, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, і залишають купаж на 4-8 годин при періодичному перемішуванні на протязі 20-30 хвилин для асиміляції компонентів. Потім купаж збирають, 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): У купажний чан об'ємом 100л вносять водно-спиртову суміш,

виготовлену з спирту етилового ректифікованого в кількості 41,8л і води питної пом'якшеної в кількості 58,08л і попередньо очищену на вугільній очисній батареї. Далі в купажний чан послідовно задають натрій двовуглекислий в кількості 0,0056кг, сіль кухонну в кількості 0,1036кг і гліцерин в кількості 0,01кг, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму, і залишають купаж на 8 годин при періодичному перемішуванні на протязі 20 хвилин для асиміляції компонентів. Потім купаж збирають, 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. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують горілку з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
лужність, об'єм соляної кислоти (HCl) 0,1моль/дм ³ , що пішов на титрування 100см ³ горілки, см ³ , не більше	3,0
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-етиловий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	25,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше	0,01
та з такими органолептичними показниками:	
зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	м'який злагоджений
аромат	без горілкового аромату

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 лікero-горілкового підприємстві обладнання.

Таблиця						
інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
натрій двовуглекислий	кг	0,003	0,004	0,0056	0,0072	0,008
сіль кухонну	кг	0,07	0,08	0,1036	0,1272	0,14
гліцерин	кг	0,007	0,008	0,01	0,012	0,013
спирт етиловий ректифікований	л	41,8	41,8	41,8	41,8	41,8
вода питна пом'якшена	л	58,12	58,108	58,0808	5,8, Н К	58,039
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок осаду				
колір				безбарвний		
смак		характерний горілковий	пом'якшений горілковий	м'який злагоджений	м'який наповнений	трохи солонуватий
аромат		різкий горілковий	легкий горілковий	без горілкового аромату	без горілкового аромату	без горілкового аромату
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		6,7	8,2	9,5	8,6	7,5

Формула винаходу

Горілка, що містить водно-спиртову суміш, карбонову сіль натрію та гліцерин, яка відрізняється тим, що додатково містить сіль кухонну, а як карбонову сіль натрію містить натрій двовуглекислий при такому співвідношенні інгредієнтів в % мас:

натрій двовуглекислий	0,004-0,0072
сіль кухонна	0,08-0,1272
гліцерин	0,008-0,012
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40 % об	решта.

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2003, N 10, 15.10.2003. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.