



УКРАЇНА

(19) UA (11) 10332 (13) C1

(51) G 12 G 3/00

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІД

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "ОКСАМИТНА"

1

(21) 93005544

(22) 22.07.93

(24) 31.08.98

(46) 31.08.98. Бюл. № 4

(56) Грицюк І.Г., Ройтер Н.М. Технологія лікєро-водочного виробництва. - М.: Гос. изд-во Мин-ва легкой и пищевой пром-ти, 1953. - С. 190-198.

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

(73) Виробничо-комерційний комбінат "АЛКО"

(57) Спосіб виробництва водки особливою, передбачаючий приготування аро-

2

матного спирта из растительного сырья, купажи́рование его со спиртом ректификатом и водой умягченной, отличающийся тем, что в качестве растительного сырья используют чай с массовой долей теина 2,5-3,0% и настаивают на 50%-ной водно-спиртовой жидкости в массовом соотношении: 0,8-1,2 - 23,0-15,0 до извлечения 65-75% экстрактивных веществ, после перегонки отбирают ароматный спирт чая крепостью 75-80% и купажируют со спиртом ректификатом и водой в соотношении 0,8-1,2 - 8,8-8,7 - 14,0-14,1 с последующей корректировкой крепости купажа 40,0%.

Изобретение относится к ликеро-водочному производству.

Известен способ производства водки особой, включающей подготовку воды, измельчение растительного сырья, приготовление из него настоя спирта путем смешивания растительного сырья с пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкостью, настаивания смеси и перегонку первого залива, купажи́рование ароматного спирта растительного сырья, в частности чая, с водно-спиртовой жидкостью.

Недостатком указанной технологии для приготовления водки особой с использованием чая является ухудшение вкусовых и ароматических показателей водки из-за наличия посторонних экстрактивных веществ, содержащихся в чае, путем приготовления настоя спирта непосредственно из измельченного сырья перегонкой в аламбике.

Задачей изобретения является улучшение органолептических показателей и расширение ассортимента водок.

Для достижения поставленной задачи в качестве растительного сырья используют чай с массовой долей теина 2,5-3,0%, который перед приготовлением ароматного спирта настаивают на пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкости в массовом соотношении 0,8-1,2 - 23,0-15,0 до извлечения 65-75% экстрактивных веществ, причем ароматный спирт настоя чая крепостью 75-80% задают в водно-спиртовую жидкость в массовом соотношении 0,8-1,2 - 29,0-19,0, а после купажи́рования доводят водку до крепости купажа 40%.

Заявляемый способ производства водки особой "Оксамитна" включает подготовку воды, измельчение растительного сырья (чая), его настаивание на пятидесятипро-

(19) UA (11) 10332 (13) C1

центной водно-спиртовой жидкости, приготовление из настоя чая первого слива ароматного спирта, купажиrowание, фильтрование и розлив.

Для приготовления 1000 дал водки "Оксамитна" используют воду питьевую по ГОСТу 2874-73 с жесткостью до 1 мг-экв/л для естественно неумягченной воды и до 0,36... экв для умягченной воды.

В настойный чан загружают 40-60 кг чая с массовой долей теина 2,5-3%, заливают 940-920 л пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкостью, настаивают до извлечения 65-75% экстрактивных веществ. Полученный настой первого слива в количестве 830-770 л крепостью 45-50% подвергают перегонке на аламбике со скоростью 6-7 дал/час. Контроль отбора фракций осуществляют органолептически по головной и хвостовой фракциям. А отбор ароматного спирта чая в количестве 336-594 л осуществляют из средней фракции крепостью 75-80% в купажный чан, после чего в него добавляют перемешивая водно-спиртовую жидкость в массовом соотношении 0,8-1,2 - 23,0-15,0 соответственно и доводят водку до крепости 40% на 1000 дал готовой продукции.

Пример 1. В настойный чан загружают 50 кг чая с массовой долей теина 2,5-3,0%, заливают 930 л пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкостью, настаивают до из-

влечения 70% экстрактивных веществ. Полученный настой первого залива в количестве 850 л крепостью 50% подвергают перегонке на аламбике со скоростью 6-7 дал/час. Отбор ароматного спирта чая в количестве 420 л осуществляют по средней фракции крепостью 80% в купажный чан, после чего в него добавляют перемешивая водно-спиртовую жидкость в массовом соотношении 1:23,0 соответственно и доводят водку до крепости 40% на 1000 дал готовой продукции.

Примеры конкретного выполнения 1-4, осуществленные по вышеуказанной технологии, приведены в таблице.

Ароматный спирт из настоя чая первого залива, приготовленный методом перегонки первого залива, позволяет получить водку особую "Оксамитну" бесцветной, прозрачной, с ароматом чая и со следующим содержанием целебных экстрактивных веществ: дубильных 9,0-16,5%, кофеина 2,5-5%, теина до 3,0%, эфирных масел до 2,5%, кислот до 1,22% и пр.

Массовое соотношение задаваемых компонентов чая и пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкости 0,8-1,2 - 23,0-15,0 соответственно, а также массовое соотношение ароматного спирта настоя чая и водно-спиртовой жидкости 0,8-1,2 - 29,0-19,0 позволяет получить водку с высокими органолептическими показателями.

Наименование сырья, компонентов и показателей	Единицы измерения	Примеры				
		1	2	3	4	5
Спирт этиловый ректификованный высшей очистки		ГОСТ 5682-67				
Вода питьевая умягченная		ГОСТ 2874-73				
Чай черный (байховый) не ниже 1 сорта с массовой долей теина 2,5-3 %	кг	50	35	40	60	65
50%-ная водно-спиртовая жидкость для получения ароматного спирта настоя чая 1 слива	дал/кг	100/930	102/945	101/940	99/920	98/915
Массовое соотношение чая и пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкости	мас.ч	1 19,0	0,7 27,0	0 8 23 0	1 2 15,0	1 3 14,0
Ароматный спирт настоя чая 1 слива крепостью 75-80 %	л	420	292	336	504	546
Водно-спиртовая жидкость	л	Добавляют из расчета на 1000 дал готовой продукции до крепости купажа 40 %				
Массовое соотношение ароматного спирта настоя чая 1 слива и водно-спиртовой жидкости	об.ч.	1:23	0,7 33 0	0,8 23,0	1,2 19 0	1,3 17,3



УКРАЇНА

(19) UA (11)

10332 (13) A

(51) C 12 G 3/00

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДБез проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769 XII від 23 XII 1993 рПублікується
в редакції заявника

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "ОКСАМИТНА"

1

(21) 93005544

(22) 22.07.93

(24) 25.12.96

(46) 25.12.96. Бюл. № 4

(56) Грицюк І.Г., Ройтер Н.М. Технологія лікеро-водочного виробництва. М., Государственное издательство Министерства легкой и пищевой промышленности, 1953, с. 190-198.

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

(73) Виробничо-комерційний комбінат "АЛКО" (UA)

(57) Спосіб виробництва водки особою, передбачаючий підготовку води, приготування ароматного спирта із росли-

2

тельного сир'я в частині чаю, шляхом дроблення його, змішування його з п'ятидесятипроцентною водно-спиртовою рідиною, настоювання суміші і перегонки першого заливки, купажування отриманого ароматного спирта рослинного сир'я з водно-спиртовою рідиною, відзначаючи при цьому, що в якості рослинного сир'я використовують чай з масовою часткою тини 2,5-3,0% і настоюють на п'ятидесятипроцентною водно-спиртовою рідиною в масовому співвідношенні 0,8-1,2:23,0-15,0 до вилучення 65-75% екстрактивних речовин, після перегонки відбирають ароматний спирт настою чаю крепкістю 75-80% і задають в водно-спиртову рідину в масовому співвідношенні 0,8-1,2:29,0-19,0, а після купажування доводять водку до крепкості купажу 40%.

Изобретение относится к ликеро-водочному производству.

Известен способ производства водки особой, включающей подготовку воды, измельчение растительного сырья, приготовление из него настоя спирта путем смешивания растительного сырья с пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкостью, настаивания смеси и перегонку первого залива, купажирования ароматного спирта растительного сырья в частности чая, с водно-спиртовой жидкостью [1].

Недостатком указанной технологии для приготовления водки особой с использованием чая является:

— ухудшение вкусовых и ароматических показателей водки из-за наличия посторонних экстрактивных веществ, содержащихся в чае путем приготовления настоя спирта непосредственно из измельченного сырья перегонкой в аламбике.

Задачей изобретения является улучшение органолептических показателей и расширение ассортимента водок.

(19) UA (11) 10332 (13) A

Для достижения поставленной задачи в качестве растительного сырья используют чай с массовой долей теина 2,5–3,0%, который перед приготовлением ароматного спирта настаивают на пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкости в массовом соотношении 0,8–1,2:23,0–15,0 до извлечения 65–75% экстрактивных веществ, причем ароматный спирт настоя чая крепостью 75–80% задают в водно-спиртовую жидкость в массовом соотношении 0,8–1,2:29,0–19,0, а после купаживания доводят водку до крепости купажа 40%.

Заявляемый способ производства водки особой "Оксамитна" включает подготовку воды, измельчение растительного сырья (чая), его настаивание на пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкости, приготовление из настоя чая первого слива ароматного спирта, купаживание, фильтрование и розлив.

Для приготовления 1000 дал водки "Оксамитна" используют воду питьевую по ГОСТу 2874–73 с жесткостью до 1 мг-экв/л для естественной неумягченной воды и до 0,36... экв для умягченной воды.

В настольный чан загружают 40–60 кг чая с массовой долей теина 2,5–3%, заливают 940–920 л пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкостью, настаивают до извлечения 65–75% экстрактивных веществ. Полученный настой первого слива в количестве 830–770 л крепостью 45–50% подвергают перегонке на аламбике со скоростью 6–7 дал/час. Контроль отбора фракций осуществляют органолептически по головной и хвостовой фракциям. А отбор ароматного спирта чая в количестве 336–594 л осуществляют из средней фракции крепостью 75–80% в купажный чан, после чего в него добавляют перемешивая водно-спиртовую жид-

кость в массовом соотношении 0,8–1,2:23,0–15,0 соответственно и доводят водку до крепости 40% на 1000 дал готовой продукции.

Пример № 1

5 В настольный чан загружают 50 кг чая с массовой долей теина 2,5–3,0% заливают 930 л пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкостью, настаивают до извлечения 65–75% экстрактивных веществ. Полученный настой первого слива в количестве 850 л крепостью 45–50% подвергают перегонке на аламбике со скоростью 6–7 дал/час. Отбор ароматного спирта чая в количестве 420 л осуществляют по средней фракции крепостью 75–80% в купажный чан, после чего в него добавляют перемешивая водно-спиртовую жидкость в массовом соотношении 1:23,0 соответственно и доводят водку до крепости 40% на 1000 дал готовой продукции.

Примеры конкретного выполнения №№ 1–4, осуществленные по вышеуказанной технологии приведены в таблице.

25 Ароматный спирт из настоя чая первого залива, приготовленный методом перегонки первого залива, позволяет получить водку особую "Оксамитну" бесцветной, прозрачной, с ароматом чая и со следующим содержанием целебных экстрактивных веществ: дубильных – 9,0–16,5%, кофеина 2,5–5%, теина – до 3,0%, эфирных масел до 2,5%, кислот – до 1,22% и пр.

35 Массовое соотношение задаваемых компонентов чая и пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкости 0,8–1,2:23,0–15,0 соответственно, а также массовое соотношение ароматного спирта настоя чая и водно-спиртовой жидкости 0,8–1,2:29,0–19,0 позволяют 40 получить водку с высокими органолептическими показателями.

Наименование сырья, компонентов и показателей	Единица измерения	Примеры				
		№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Спирт этиловый ректификованный высшего сорта		ГОСТ 5682-67				
Вода питьевая умягченная		ГОСТ 2874-73				
Чай черный (байховый) не ниже 1 сорта с массовой долей теина 2,5-3%	кг	50	35	10	60	65
50% ная водно-спиртовая жидкость для получения ароматного спирта настоя чая						
1 слива	дека л/кг	100/930	102/945	101/940	99/920	98/915
Массовое соотношение чая и пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкости	массовых частях	1:19,0	0,7:27,0	0,8:23,0	1:2:15,0	1:3:14,0
Ароматный спирт настоя чая 1 слива крепостью 75-80%	л	420	292	336	504	546
Водно-спиртовая жидкость	л	добавляют из расчета на 1000 дал готовой продукции до крепости купажа 4,1%				
Массовое соотношение ароматного спирта настоя чая 1 слива и водно-спиртовой жидкости	объемные части	1:23	0,7:33,0	0,8:29,0	1:2:19,0	1:3:17,3
Органолептические показатели водки		прозрачная бесцветная жидкость				
вкус		водочный слегка терпкий с привкусом чая	водочный слабоощутимый привкус чая	водочный слегка терпкий со слабовыраженным привкусом чая	водочный терпкий с привкусом чая	водочный терпкий с резко выраженным вкусом чая. Излишнее количество чая ведет к перерасходу дорогостоящего и дефицитного сырья
аромат		водочный с выраженным ароматом чая	водочный с неумловимым ароматом чая	водочный со слабо выраженным ароматом чая	водочный с ярко выраженным ароматом чая	водочный с резко выраженным запахом чая

Упорядник

Техред М.Моргентал

Корректор О. Кравцова

Замовлення 4008

Тираж

Підписне

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

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

Продолжение таблицы

Наименование сырья, компонентов и показателей	Единицы измерения	Примеры				
		1	2	3	4	5
Органолептические показатели водки внешний вид		Прозрачная бесцветная жидкость				
вкус		Водочный слегка терпкий с привкусом чая	Водочный слабоощутимый привкус чая	Водочный слегка терпкий со слабовыраженным привкусом чая	Водочный терпкий с привкусом чая	Водочный терпкий с резко пересыщенным вкусом чая. Излишнее количество чая ведет к перерасходу дорогостоящего и дефиц сырья
аромат		Водочный с выраженным ароматом чая	Водочный неуловимый аромат чая	Водочный со слабо выраженным ароматом чая	Водочный с ярко выраженным ароматом чая	Водочный с резко перенасыщенным запахом чая

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор М.Самборська

Замовлення 4525

Тираж

Підписне

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

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

