



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24019 (13) C1

(51) G 12 G 3/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІД

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "КИЇВСЬКА РУСЬ"

1

(21) 93121832
(22) 12.08.93
(24) 31.08.98
(46) 31.08.98. Бюл. № 4
(56) Заявка СССР № 92005070,
кл. C 12 G 3/06, 1993.
(72) Гончар Сергій Федорович, Журавель
Світлана Олександрівна, Попова Валентина
Миколаївна, Савченко Микола Якович, Ко-
вальчук Володимир Петрович, Купрієнкова
Лариса Єфремівна
(73) Державний концерн спиртової та лікєро-
горілкової промисловості (Концерн "Укрспирт")
(57) Способ производства водки особой,
включающий подготовку воды, пригото-

2

вление сортировки, ее фильтрацию, пригото-
вление сахарного сиропа и ароматного спир-
та ржаных сухарей, растворение сахарного
сиропа в сортировке и купажирование с до-
ведением крепости до 40 об. %, о т л и ч а ю-
щ и й с я тем, что в ароматном спирте ржа-
ных сухарей растворяют мед, ржаные суха-
ри, мед и сахар используют при массовом
соотношении 0,9-1,1 : 2,25 - 2,75 : 6,7 - 8,3
соответственно, при этом растворение ме-
да производят в ароматном спирте ржаных
сухарей до купажирования при массовом
соотношении 0,9 - 1,1 : 9,0 - 11,0 соответ-
ственно.

Изобретение относится к ликеро-водоч-
ному производству.

Наиболее близким аналогом по техниче-
ской сущности является водка особая "Уссу-
ри", содержащая ароматный спирт, сахар и
водно-спиртовую жидкость, причем в каче-
стве ароматного спирта используют аромат-
ный спирт ржаных сухарей и красного
стручкового перца при следующем соотно-
шении ингредиентов в л на 1000 дал готово-
го продукта:

Ароматный спирт ржаных сухарей	120,0-150,0
Ароматный спирт красного стручкового перца	40,0-60,0
Сахар, кг	5,00-15,0
Водно-спиртовая жидкость	Остальное

Указанная водка имеет невысокие орга-
нолептические показатели из-за остаточной

жесткости вкуса и аромата присущего спир-
ту этиловому ректификованному.

В основу изобретения способа произ-
водства водки особой "Киевская Русь" по-
ставлена задача создать такой способ
производства водки особой, который обес-
печил бы ей мягкий, приятный, слегка жгу-
чий вкус и стабильный, устойчивый аромат
ржаного хлеба за счет оптимального соотно-
шения ингредиентов и выбора последова-
тельности их смешивания.

Указанная задача достигается использо-
ванием в заявляемом способе производства
водки особой доотличительных признаков:
подготовку воды, приготовление сортиров-
ки, ее фильтрацию, приготовление сахарно-
го сиропа и ароматного спирта ржаных
сухарей, растворение сахарного сиропа в
сортировке и купажирование с доведением
крепости до 40 об. %, а также доотличитель-
ных признаков: ржаные сухари, мед и сахар

(19) UA (11) 24019 (13) C1

используют при массовом соотношении 0,9–1,1 : 2,25–2,75 : 6,7–8,3 соответственно, при этом растворение меда производят до купа-
жирования в ароматном спирте ржаных су-
харей при массовом соотношении 0,9–1,1 –
9,0–11,0 соответственно.

Благодаря сочетанию указанных при-
знаков и соотношению сырьевых компонен-
тов: ржаных сухарей, меда и сахара,
используемых в водке при массовом соотно-
шении 0,9–1,1 : 2,25–2,75 : 6,7–8,3, а также
введению в качестве стабилизатора аромата
и вкуса водки меда в ароматный спирт ржа-
ных сухарей при массовом соотношении
0,9–1,1 : 9,0–11,0, раствор которого вводят в
купаж непосредственно перед доведением
его до крепости, полученная водка имеет
улучшенные органолептические показатели:
мягкий, слегка жгучий приятный вкус и ста-
бильный, устойчивый аромат ржаного хлеба.

Заявляемый способ производства водки
особой предусматривает: подготовку воды,
приготовление сортировки, ее фильтрацию,
приготовление сахарного сиропа и аромат-
ного спирта ржаных сухарей, растворение
сахарного сиропа в сортировке, растворе-
ние меда в ароматном спирте ржаных суха-
рей и купажирование с доведением
крепости до 40 об. %.

Для приготовления 1000 дал водки осо-
бой готовят воду питьевую по ГОСТу 2874–
73 с жесткостью до 1 мг экв./л для
естественной неумягченной воды. Сырье-
вые компоненты: ржаные сухари 1,8–2,2 кг,
мед 4,5–5,5 кг и сахар 13,5–16,5 кг берут при
массовом соотношении 0,9–1,1 : 2,25–2,75 :
6,7–8,3 соответственно.

Из спирта и приготовленной воды гото-
вят сортировку крепостью 40,2 %, после чего
ее фильтруют (пропускают через активиро-
ванный уголь).

Из 13,5–16,5 кг сахара путем разведения
его водой приготавливают 15,5–18,9 л 65,8 %
сахарного сиропа.

Ароматный спирт ржаных сухарей гото-
вят следующим образом: 1,8–2,2 кг ржаных
сухарей измельчают, заливают 50 % водно-
спиртовой жидкостью, задают в аламбик,
перегоняют и отбирают из средней фракции
45–55 л ароматного спирта ржаных сухарей
крепостью 70 %.

Сахарный сироп 15,5–18,9 л купажируют
с приготовленной 40,2 % сортировкой.

Перед купажированием 4,5–5,5 кг меда
растворяют, при тщательном перемешива-
нии, в 45–55 л ароматного спирта ржаных
сухарей при массовом соотношении 0,9–1,1
: 9,0–11,0 соответственно, после чего смесь
ароматного спирта ржаных сухарей с медом
вводят в купаж, который доводят до крепо-
сти 40 %.

Примеры 1–5 производства водки осо-
бой по предельным и запредельным пара-
метрам осуществленные по вышеуказанной
технологии приведены в таблице.

Из анализа таблицы следует, что водка
особая, приготовленная по примеру 1 содер-
жит водочный жгучий вкус, присущий спирту
этиловому ректификату, не ощутим аромат
ржаного хлеба.

По примеру 5 водка особая имеет слад-
кий вкус за счет большого количества меда
и сахара, не выделяется аромат ржаного хле-
ба, т. е. водка, произведенная по примерам
1 и 5, не достигает поставленной задачи,
производить ее промышленным способом
не целесообразно.

Водка особая, приготовленная по при-
мерам 2, 3, 4 пригодна для промышленного
производства, отвечает поставленной зада-
че, наиболее оптимальным примером явля-
ется пример 3, приготовленная водка имеет
мягкий, приятный слегка жгучий вкус и ста-
бильный устойчивый аромат ржаного хлеба.

№ п/п	Наименование сырья, компонентов, операций и показателей	Ед. изм.	Примеры				
			№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
1	Сырье: спирт ржаные сухари мед сахар	дал. кг кг кг	400,0 1,7 4,2 12,9	400,0 1,8 4,5 13,5	400,0 2,0 5,0 15,0	400,0 2,2 5,5 16,5	400,0 2,3 5,8 17,1
2	Массовое соотношение компонентов, сырья: ржаных сухарей, меда и сахара	массовых частей	0,85:2,1:6,45	0,9:2,25:6,7	1,1:2,5:7,5	1,1:2,75:8,3	1,15:2,9:8,6
3	Приготовление 70% ароматного спирта ржаных сухарей (купажирование ржаных сухарей) пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкостью, настаивание и перегонка первого залива	л	42,0	45,0	50,0	55,0	58,0
4	50%-ная водно-спиртовая жидкость Растворение меда в 70% ароматном спирте ржаных сухарей при массовом соотношении	л	85,0	90,0	110,0	110,0	115,0
5	Приготовление сахарного сиропа 65,8% Органолептические показатели водки особой "Киевская Русь":	мас.частей л	0,85:8,5 14,7	0,9:9,0 15,5	1:10,0 17,2	1,1:11,0 18,9	1,15:11,5 19,7
	внешний вид цвет	Прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка Бесцветная жидкость					
	вкус		водочный, резко жгучий, присутствующий спирту	слегка жгучий вкус	мягкий, приятный слегка жгучий вкус	приятный слегка жгучий вкус с нарастанием сладости	преобладает сладость во вкусе за счет меда и сахара
	аромат		аромат ржаного хлеба не ощущим	ощутим аромат ржаного хлеба	стабильный, устойчивый аромат ржаного хлеба	слабо улавливаемый аромат ржаного хлеба	не выделяется аромат ржаного хлеба

5

24019

6

Упорядник

Техред М.Калемеш

Коректор М.Керецман

Замовлення 4569

Тираж

Підписне

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

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