

Изобретение относится к производству алкогольных напитков, в частности, водки, и может быть использовано в ликеро-водочной промышленности.

Известна водка «Аристократ» (патент Российской Федерации №2023006 5 C12G3/06, 1994 г.) содержащая гидрокарбонат натрия, уксусную кислоту, водно-спиртовую жидкость из спирта этилового «Экстра» и воды при следующем соотношении ингредиентов в кг на 1000 дал водки:

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Гидрокарбонат натрия     | 0,2 - 0,6  |
| Уксусная кислота         | 0,09-0,3   |
| Фумаровая кислота        | 0,08-0,2   |
| Водно-спиртовая жидкость | остальное. |

Известна, принятая в качестве прототипа водка «Одеса» («Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок» Держхарчпром України, концерн «Укрспирт», Київ, 1994, сторінка 257), купажа которой на 1000 дал содержит следующие компоненты: сахар -15,0 кг; гидрокарбонат натрия - 0,8 кг; уксусная кислота - 0,5 кг; спирт этиловый ректификованный «Экстра» и воду питьевую умягченную, спирт и вода в  $\text{дм}^3$  из расчета на крепость купажа 40%.

Признаками прототипа, совпадающими с существующими признаками заявляемого изобретения, является наличие в водке водно-спиртовой жидкости из этилового спирта «Экстра» и воды, сахара, гидрокарбоната натрия.

Причинами, препятствующими достижению технического результата (повышение вкусовых качеств водки и расширение ассортимента водок) в прототипе являются недостаточно высокие органолептические показатели из-за наличия гидрокарбоната натрия, который придает водке мягкость и наряду с этим некоторую пресность.

В основу изобретения поставлена задача создания водки с улучшенными органолептическими свойствами, мягкой, без резкого спиртового запаха, в которой за счет придания ей полноты вкуса и слабо уловимого привкуса соленого достигается технический результат.

Поставленная задача решается тем, что в водке, содержащей водно-спиртовую жидкость из этилового ректификованного спирта «Экстра» и воды, сахар в виде 65,8%-ного сахарного сиропа, инвертированного лимонной кислотой 1:0,0003 и гидрокарбонат натрия согласно изобретению дополнительно содержит соль экстра поваренная пищевая при следующем соотношении ингредиентов на 1000 дал готового продукта:

|                                                                                  |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 65,8%-ный сахарный сироп, инвертированный лимонной кислотой 1:0,0003, л          | 17,0 - 23,0 |
| Гидрокарбонат натрия, кг                                                         | 0,5 -1,5    |
| Соль экстра поваренная пищевая, кг                                               | 2,0 - 4,0   |
| Водно-спиртовая жидкость из этилового ректификованного спирта «Экстра» и воды, л | остальное.  |

Между совокупностью существенных признаков изобретения и достигаемым техническим результатом существует следующая причинно-следственная связь:

-введение в сочетании с 65,8%-ным сахарным сиропом, инвертированным лимонной кислотой и гидрокарбонатом натрия поваренной соли повысит ассортимент водок;

-введение этих ингредиентов, причем в достаточном количестве повысит вкусовые качества водки: кисло-сладкое и солоноватое - наиболее приемлемые вкусовые ощущения.

Таким образом, введение перечисленных ингредиентов в указанных соотношениях позволит улучшить технический результат.

Водку «СОЮЗ-ВИКТАН» готовят следующим образом. В сортировочный резервуар подают спирт этиловый ректификованный «Экстра» по ГОСТ 5962-67 и воду питьевую умягченную с жесткостью до 0,2 мг экв/ $\text{дм}^3$  по ГОСТ 2874-82 из расчета получения смеси крепостью 40%. Сюда добавляется уголь активированный древесный дробленый марки БАУ-А по ГОСТ 6217-74 из расчета 2 кг на 1000 дал смеси. Полученную водно-спиртовую жидкость перемешивают путем барботирования с помощью воздуха в течение 30 минут. После перемешивания сортировку отстаивают в течение 2 часов, декантируют с осадка и перекачивают в напорный резервуар. В напорном резервуаре отстаивание продолжается еще 2 часа, после чего смесь поступает на фильтрацию.

Водно-спиртовая жидкость последовательно фильтруется через фильтр-картон ГОСТ 12290-89 (фильтр «Прогресс»), бельтинговый фильтр «Полтавчанка», а затем через песочный фильтр поступает в доводный резервуар. В доводном резервуаре водно-спиртовая жидкость корректируется по крепости до 40 % и в нее вносятся ингредиенты из расчета на 1000 дал готового продукта:

Сахар рафинированный,  
ГОСТ 22-78 в виде  
65,8%-ного сахарного  
сиропа, инвертированного  
лимонной кислотой

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| ГОСТ 908 из расчета        |           |
| 1:0,0003, л                | 15,0-18,5 |
| Соль экстра поваренная     |           |
| пищевая, ГОСТ 13830-84, кг | 2,0 - 4,0 |
| Гидрокарбонат натрия,      |           |
| ГОСТ 2156-76, кг           | 0,5-1,5   |

Сахар рафинированный вводят в виде инвертованного сахарного сиропа. Для этого в емкость заливают умягченную воду, подогревают до 50-60°C и при непрерывном перемешивании засыпают сахар из расчета получения 65,8%-ного сиропа. Сироп доводят до кипения, снимают с него пену и проводят инвертацию, для чего при температуре 70°C вносят лимонную кислоту, ГОСТ 908-79, из расчета 0,0003 кг лимонной кислоты на 1 кг сахара и еще раз доводят до кипения. После этого сироп фильтруют через тканевый фильтр из четырех слоев фланели.

Соль и гидрокарбонат натрия растворяют в водно-спиртовой жидкости 1:10 и фильтруют через тканевый фильтр.

После внесения ингредиентов содержимое доводного резервуара перемешивают в течение 10 минут и перекачивают в напорный резервуар для подачи на разлив.

Разлив, укупорку, маркировку, транспортировку и хранение водки производят по ГОСТ 12545-81.

**Пример 1.** Порядок осуществления операций проводится аналогично указанному выше.

Расход ингредиентов на получение 1000 дал водки «СОЮЗ-ВИКТАН» крепостью 40 % следующий:

|                            |        |            |
|----------------------------|--------|------------|
| 65,8 %-ный сахарный        |        |            |
| сироп, инвертованный       |        |            |
| лимонной кислотой 1:0,0003 | 16,0 л |            |
| Гидрокарбонат натрия       |        | 0,1 кг     |
| Соль экстра поваренная     |        |            |
| пищевая                    |        | 1,0 кг     |
| Водно-спиртовая жидкость   |        |            |
| из этилового ректифико-    |        |            |
| ванного спирта «Экстра»    |        |            |
| и воды, л                  |        | остальное. |

При таком соотношении ингредиентов водка не достаточно мягкая, сладкая на вкус и не ощущается присутствие соли.

**Пример 2.** Порядок осуществления технологических операций производится аналогично примеру 1.

Расход ингредиентов на получение 1000 дал водки «СОЮЗ-ВИКТАН» крепостью 40 % следующий:

|                               |        |            |
|-------------------------------|--------|------------|
| 65,8 %-ный сахарный           |        |            |
| сироп, инвертированный        |        |            |
| лимонной кислотой 1:0,0003    | 17,0 л |            |
| Гидрокарбонат натрия          |        | 0,5 кг     |
| Соль экстра поваренная        |        |            |
| пищевая                       |        | 2,0 кг     |
| Водно-спиртовая жидкость      |        |            |
| из этилового ректификованного |        |            |
| спирта «Экстра» и воды, л     |        | остальное. |

При таком соотношении ингредиентов водка имеет слабо выраженный мягкий вкус и слабо выраженный солоноватый вкус.

**Пример 3.** Порядок осуществления технологических операций производится аналогично примерам 1,2.

Расход ингредиентов на получение 1000 дал водки «СОЮЗ-ВИКТАН» крепостью 40% следующий:

|                             |        |            |
|-----------------------------|--------|------------|
| 65,8 %-ный сахарный         |        |            |
| сироп, инвертированный      |        |            |
| лимонной кислотой 1:0,0003  | 24,0 л |            |
| Гидрокарбонат натрия        |        | 1,9 кг     |
| Соль экстра поваренная      |        |            |
| пищевая                     |        | 5,0 кг     |
| Водно-спиртовая жидкость из |        |            |
| этилового спирта «Экстра» и |        |            |
| воды, л                     |        | остальное. |

При таком соотношении ингредиентов водка мягкая на вкус, однако излишне соленая.

**Пример 4.** Порядок осуществления операций проводится аналогично примерам 1,2,3.

Расход ингредиентов на получение 1000 дал водки «СОЮЗ-ВИКТАН» крепостью 40% следующий:

|                            |       |        |
|----------------------------|-------|--------|
| 65,85%-ный сахарный сироп, |       |        |
| инвертованный лимонной     |       |        |
| кислотой 1:0,0003          | 23,0л |        |
| Гидрокарбонат натрия       |       | 1,5 кг |
| Соль экстра поваренная     |       |        |
| пищевая                    |       | 4,0 кг |
| Водно-спиртовая жидкость   |       |        |

из этилового ректификованного спирта «Экстра» и воды, л

остальное.

При таком соотношении ингредиентов водка достаточно мягкая и соленая на вкус.

**Пример 5.** Порядок осуществления операций проводится аналогично примерам 1,2,3,4.

Расход ингредиентов на получение 1000 дал водки «СОЮЗ-ВИКТАН» крепостью 40 % следующий:

65,8%-ный сахарный сироп,  
инвертованный лимонной кислотой 1:0,0003

20,0 л

Гидрокарбонат натрия

1,0 кг

Соль экстра поваренная пищевая

3,0 кг

Водно-спиртовая жидкость

из этилового ректификованного спирта «Экстра»

и воды, л

остальное.

Такое соотношение является оптимальным, водка имеет приятный вкус и гармоничное сочетание мягкости и солености. При этом показатели водки «СОЮЗ-ВИКТАН» следующие:

физико-химические показатели:

-крепость, % об.

40

-щелочность, объем соляной кислоты с  $\text{HCl}$ -0,1 моль/дм<sup>3</sup>, израсходованной на титрование 100 дм<sup>3</sup> водки, см<sup>3</sup>, не более

3,0

-массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный, в 1 дм<sup>3</sup> безводного спирта, мг, не более

3,0

-массовая концентрация сивушного масла в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов (3:1), в 1 дм<sup>3</sup> безводного спирта, мг не более

3,0

-массовая концентрация эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир, в 1 дм<sup>3</sup> безводного спирта, мг, не более

25,0

-объемная часть метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более

0,03

органолептические показатели:

-внешний вид, цвет

прозрачная

бесцветная жидкость

-вкус

мягкий, прису-

щий водке

-запах

водочный.

Заседанием Центральной дегустационной комиссии спиртовой и ликеро-водочной промышленности концерна «Укрспирт» (протокол №2 от 09.01.97) водка «СОЮЗ-ВИКТАН» оценена в 9,5 дегустационных балла и рекомендована к выпуску.



---

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»  
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101  
(03122) 3 – 72 – 89      (03122) 2 – 57 – 03

---