

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "НЕМИРІВ"

(21) 97041814

(22) 17.04.1997

(24) 15.08.2001

(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.

(72) Глусь Степан Карлович, Купрієнкова Лариса
Єфремівна, Журавель Світлана Олександрівна(73) НЕМИРІВСЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНІЙ ЗА-
ВОД "NEMIROFF"(56) Рецептури ликеро-водочних изделий и водок.
— М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981,
стр. 275(57) Способ приготовления водки особой, вклю-
чающий подготовку воды, приготовление сорти-

ровки путем растворения спирта в воде, фильтра-
цию, приготовление ароматного спирта тмина и
сахарного сиропа 65,8%; купажиrowание сорти-
ровки с ароматным спиртом тмина и сахарным
сиропом 65,8% и доведение купажа до 40 об.%,
отличающийся тем, что дополнительно в сор-
тировку вводят мед натуральный цветочный,
предварительно растворенный в водке и от-
фильтрованный, причем массовое соотноше-
ние вводимых в сортировку компонентов аро-
матного спирта тмина, меда натурального цве-
точного и сахарного сиропа 65,8% составляет
0,9-1,1:1,75-2,1:5,4-6,6.

Изобретение относится к ликеро-водочному
производству.

Наиболее близким по технической сущности
решением является способ производства водки
особой "Новая" (см. Рецептуры ликеро-водочных
изделий и водок. — М.: Легкая и пищевая промыш-
ленность, 1981, стр. 275), включающая подготовку
воды, приготовление сортировки, путем растворе-
ния спирта в воде, фильтрацию, приготовление аро-
матного спирта тмина (0,16 кг) и сахарного сиропа
65,8%-ного из 20 кг сахара, купажиrowание сортиро-
вки с ароматным спиртом тмина и сахарным сиропом
65,8%-ным и доведение купажа до 40 об. %.

Совпадающими признаками известного спо-
соба приготовления водки особой "Новая" и заяв-
ляемого способа приготовления водки особой "Не-
мирів" являются следующие. подготовка воды,
приготовления сортировки путем растворения
спирта в воде, фильтрация, приготовление аро-
матного спирта тмина и сахарного сиропа 65,8%-
ного, купажиrowание сортировки с ароматным
спиртом тмина и сахарным сиропом 65,8%-ным и
доведение купажа до 40 об. %

Водка, приготовленная по вышеуказанному
способу, имеет низкие органолептические показа-
тели, резкий пряный тминный аромат и жгучий во-
дочный вкус.

В основу заявляемого изобретения постав-
лена задача создания способа приготовления вод-
ки особой путем дополнительного ввода в сорти-
ровку меда натурального цветочного, предвари-

тельно растворенного в водке и отфильтрованного
при массовом соотношении вводимых в сорти-
ровку компонентов ароматного спирта тмина, ме-
да натурального цветочного и сахарного сиропа
65,8%-ного 0,9-1,1 : 1,75-2,1 : 5,4-6,6 соответст-
венно обеспечивается получение особой водки с
улучшенными органолептическими показателями
за счет придания водке особой приятного, запоми-
нающегося, отличного от других особых водок,
гармоничного, тминно-медового аромата с особо
мягким, слегка жгучим вкусом.

Поставленная задача решается совокуп-
ностью известных существенных признаков, вклю-
чающих подготовку воды, приготовление сорти-
ровки путем растворения спирта в воде, фильтра-
цию, приготовление ароматного спирта тмина и
сахарного сиропа 65,8%-ного, купажиrowание сор-
тировки с ароматным спиртом тмина и сахарным
сиропом 65,8%-ным и доведение купажа до 40
об. %, а также новых существенных отличительных
признаков — дополнительное введение в сорти-
ровку меда натурального цветочного предвари-
тельно растворенного в водке и отфильтрованного,
массового соотношения вводимых в сортировку
компонентов ароматного спирта тмина, меда
натурального цветочного и сахарного сиропа
65,8%-ного 0,9-1,1 : 1,75-2,1 : 5,4-6,6.

Таким образом, благодаря дополнительно-
му использованию в заявляемом изобретении ме-
да натурального цветочного, а также сочетанию и
соотношению вводимых в сортировку компонентов

полученная водка особая имеет повышенную мягкость с легким жгучим вкусом, запоминающимся приятным тминно-медовым ароматом и обогащена микроэлементами, аминокислотами а также витаминами В₁, В₂, В₆, К, С, пантеновой и никотиновой кислотами.

Для приготовления 1000 дал водки проводят подготовку воды. Из этилового ректификованного спирта "Экстра" и подготовленной воды готовят сортировку, после чего ее пропускают через активный уголь и фильтруют.

Ароматный спирт тмина готовят следующим образом.

0,144–0,176 дм³ плодов тмина обыкновенного загружают в аламбик и заливают 3,2 дм³ пятидесятипроцентной водно-спиртовой жидкостью. Смесь настаивают в течение часа при периодическом перемешивании и осуществляют перегонку со скоростью 60–70 дм³/час.

Контроль отбора фракций осуществляют органолептически по головной и хвостовой фрак-

циям. А отбор ароматного спирта тмина в количестве 2,0 дм³ осуществляют из средней фракции крепостью 70% в купажный чан. После чего в него, перемешивая добавляют приготовленный заранее из сахара 8,36–11,4 кг сахарный сироп 65,8%-ный в количестве 10,8–13,2 дм³ и мед натуральный цветочный 4,5–5,5 кг, предварительно растворенный в водке и отфильтрованный. Затем сортировку, ароматный спирт тмина, мед и сахарный сироп при массовом соотношении задаваемых компонентов ароматного спирта тмина, меда натурального цветочного и сахарного сиропа 65,8%-ного 0,9–1,1 : 1,75–2,2 : 5,4–6,6 соответственно купажируют и купаж доводят до крепости 40 об. %.

Водка, полученная заявляемым способом имеет запоминающийся приятный, гармоничный тминно-медовый аромат и особо мягкий, слегка жгучий вкус.

Примеры конкретного выполнения 1–5, осуществленные по вышеуказанной технологии, приведены в таблице.

Приготовления водки особой "Немирів"

| Ном. п/п | Перечень сырья, компонентов, операций приготовления водки особой и ее органолептические показатели | Един. измер. | Примеры | | | | |
|-------------|---|-----------------|--|-------------------|-------|-------------|--------------------|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Подготовка воды питьевой жесткостью не более 1 мг. экв/дм ³ | | ГОСТ 2874-82 | | | | |
| 2 | Приготовление сортировки: спирт этиловый ректификованный "Экстра" и вода умягченная | | ГОСТ 5962-67 По расчету на крепость купажа 40 об. % | | | | |
| 3 | Пропускание сортировки через активный уголь | | ГОСТ 6217-74 | | | | |
| 4 | Фильтрация | | | | | | |
| 5 | Тмин обыкновенный (плоды) | кг | 0,136 | 0,144 | 0,16 | 0,176 | 0,184 |
| | Приготовление ароматного спирта тмина | дм ³ | 1,7 | 1,8 | 2,0 | 2,2 | 2,3 |
| | Мед натуральный | кг | 3,25 | 4,5 | 5,0 | 5,5 | 5,75 |
| | цветочный | дм ³ | 2,5 | 3,5 | 3,9 | 4,3 | 4,5 |
| 6 | Сахар-песок рафинированный ГОСТ 22-78 | кг | 7,84 | 8,35 | 10,4 | 11,4 | 12,0,5 |
| | Приготовление сахарного сиропа 65,8% | дм ³ | 10,2 | 10,8 | 12,0 | 13,2 | 13,8 |
| 7 | Растворение меда в водке | | | | | | |
| 8 | Купажирование сортировки ароматного спирта тмина, меда натурального цветочного, сахарного сиропа Массовое соотношение компонентов ароматного спирта тмина, меда натурального цветочного и сахарного сиропа | | 0,85:1,6: :5–5,1 | 0,9:1,75: :5,4 | 1:2:6 | 1,1:2,1:6,6 | 1,15:2,25: :6,9 |
| 9 | Доведение до крепости 40 об. % | | | | | | |

| Органолептические показатели | | | | | |
|------------------------------|--------|--|---|---|---|
| | Цвет | Прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений | | | |
| | Вкус | | Мягкий | Особо мягкий округлый слегка жгучий вкус | |
| | Аромат | | Едва уловимый невыразительный тминно-медовый аромат | Запоминающийся приятный гармоничный близкий потребителю, возбуждающий аппетит тминно-медовый аромат | Перенасыщенный резковатый приторно-пряный тминно-медовый аромат |

Тираж 50 экз.

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



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15