



УКРАЇНА

(19) UA (11) 12446 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА

1

2

(21) u200506424

(22) 30.06.2005

(24) 15.02.2006

(46) 15.02.2006, Бюл. № 2, 2006 р.

(72) Паньків Андрій Григорович, Тимошицький
Олександр Семенович, Олексюк Володимир Євге-
нович(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "ПРИКАРПАТСЬКА ФІНАНСОВА КОМ-
ПАНІЯ"

(57) Горілка, яка містить глюкозу, і водно-спиртову
рідину зі спирту етилового ректифікованого і води
питної пом'якшеної, яка **відрізняється** тим, що
вона як спирт етиловий ректифікований містить
спирт "Екстра", при наступному співвідношенні
компонентів, дал на 1000дал горілки:

глюкоза (у перерахуванні на 10%	
водний розчин)	5,8-6,2
водно-спиртова рідина зі спирту	
етилового ректифікованого "Екстра"	
і води питної пом'якшеної	решта.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до лікєро-горілкової галузі, і
призначено для виробництва горілок.

З існуючого рівня техніки, який відноситься до
розглянутої галузі, найбільш близької по сукупнос-
ті ознак до корисної моделі, яка заявляється, є
горілка "Горілка "Якушев", яка містить наступні
компоненти, кг на 1000дал: 15,0 глюкози, і водно-
спиртову рідину зі спирту етилового ректифікова-
ного "Люкс" і води питної пом'якшеної, з розрахун-
ку на міцність купажу 40% - решта [Патент України
№6579А, МКВ С12G3/04, 1994р.].

Корисна модель, яка заявляється, збігається з
відомою горілкою по наступній сукупності суттєвих
ознак, а саме, містить глюкозу, і водно-спиртову
рідину зі спирту етилового ректифікованого і води
питної пом'якшеної.

Відома горілка не забезпечує технічний ре-
зультат корисної моделі, яка заявляється, що обу-
мовлено її якісним і кількісним складом, який обу-
мовлює її наступні органолептичні властивості:
смак та аромат - монотонний, а також містить зна-
чну кількість глюкози.

Задача, на рішення якої спрямована корисна
модель, яка заявляється, складається в удоскона-
ленні горілки шляхом зміни її і кількісного складу,
що забезпечить м'який округлий смак, без різкого
спиртового тону, у сполученні з тонким чистого
горілчаным ароматом.

Поставлена задача вирішується в горілці, яка
містить глюкозу і водно - спиртову рідину зі спирту
етилового ректифікованого і води питної пом'як-

шеної тим, що згідно предмета корисної моделі,
вона як спирт етиловий ректифікований містить
спирт "Екстра", при наступному утриманні компо-
нентів, дал на 1000дал горілки:

Глюкоза (у перерахуванні на 10% во- дний розчин)	5,8-6,2
Водно-спиртова рідина зі спирту ети- лового ректифікованого "Екстра" і	
води питної підготовленої	Решта.

Корисна модель, яка заявляється, в обсязі
приведеної вище сукупності істотних ознак, забез-
печує горілці наступні органолептичні властивості:
смак - м'який, округлий, без різкого спиртового
тону, у сполученні з тонким, чистим горілчаным
ароматом.

При виході за заявлені інтервали утримання
компонентів горілки, зазначені органолептичні
властивості в горілки не виявляються:

- при утриманні компонентів меншому, ніж ни-
жня границя заявлених інтервалів, пригтовлена
горілка не володіє зазначеними вище органолеп-
тичними властивостями: смак - пекучий, з гірко-
тою, аромат - різкий, спиртовий;

- при утриманні компонентів більшому, ніж
верхня границя заявлених інтервалів, горілка має
монотонний смак та аромат.

Запропоновану горілку готують наступним
способом.

Попередньо готують водний розчин глюкози по
будь-який з відомих технологій, що використовують-
ся в лікєро-горілкової або харчовій промисловості.

Для готування водно-спиртової рідини викори-

(13) U
12446
(11)
(19) UA

стовують воду питну підготовлену, котра попередньо пройшла очищення. Підготовлену воду з напірного збірника самопливом подають в установку готування сортування, де її змішують зі спиртом етиловим ректифікованим "Екстра". Спирт етиловий ректифікований "Екстра" і воду питну підготовлену змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9-40,1%.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають послідовному очищенню на піщовому фільтрі, на вугільній колонці, а потім знову на піщовому фільтрі.

Очищену водно-спиртову рідину направляють у довідний чан, де здійснюють її змішування з компонентами, дал на 1000дал горілки: 5,8-6,2 глюкози у перерахуванні на 10% водний розчин.

Уведення глюкози здійснюють при постійному перемішуванні. Приготовлену горілку доводять до необхідної міцності 40,0% додаванням спирту або води.

Приготовлена, з зазначеним утриманням компонентів, горілка має наступні органолептичні властивості: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким, чистим горілчанним ароматом.

Приклад 1

Для готування горілки попередньо готують водний розчин глюкози по будь-який із відомих технологій, що використовується в лікєро-горілчаній або харчовій промисловості.

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду підготовлену. Воду питну підготовлену з напірного збірника самопливом подають у сортувальну ємність, де її змішують зі спиртом етиловим ректифікованим "Екстра", з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9-40,1%.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають послідовно очищенню на піщовому фільтрі, на вугільній колонці, а потім на піщовому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у довідний чан, де здійснюють її змішу-

вання з компонентами відповідно до рецептури, для чого в її вводять, при постійному перемішуванні, з розрахунку, дал на 1000дал горілки: 5,8дал глюкози (10% водний розчин).

Після перемішування, отриману горілку доводять до міцності 40,0% додаванням спирту або води.

Приготовлена горілка, з зазначеним утриманням компонентів, володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким чистим горілчанним ароматом.

Приклад 2

Здійснюють готування горілки аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком кількісного складу компонентів горілки.

Для готування 1000дал горілки використовують: 6,2дал глюкози (10% водний розчин). Приготовлена, з зазначеним утриманням компонентів, горілка володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким чистим горілчанним ароматом.

Приклад 3

Готування горілки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів. Для готування 1000дал горілки використовують: 5,6дал глюкози (10% водний розчин).

Приготовлена, з зазначеним складом, горілка володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - розладжений, аромат - різкий, спиртовий.

Приклад 4

Готування горілки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів. Для готування 1000дал горілки використовують: 6,3дал глюкози (10% водний розчин).

Приготовлена, з зазначеним утриманням компонентів, горілка володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак та аромат - монотонний.