



УКРАЇНА

(19) UA (11) 12448 (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 №7

1

2

(21) u200506426

(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 цукор і водно-спиртову
рідину, що складається зі спирту етилового рек-

тифікованого "Екстра" і води питної підготовленої,
яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить
кислоту аскорбінову, при наступному співвідно-
шенні компонентів, дал на 1000 дал горілки:

цукор (у перерахуванні на 65,8% цу- кровий сироп)	1,8-1,9
кислота аскорбінова (у перерахуван- ні на 10% водний розчин)	1,8-2,1
водно-спиртова рідина зі спирту ети- лового ректифікованого "Екстра" і води питної підготовленої	решта.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до лікєро-горілочної 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 "Косарська", яка містить наступні компоне-
нти, кг на 1000 дал: 10,0 цукру, і водно-спиртову
рідину зі спирту етилового ректифікованого "Екст-
ра" і води питної пом'якшеної, з розрахунку на міц-
ність купажу 40% - решта [Рецептура лікєро-
горілочних напоїв і горілок. Київ, 1994р., с.256].

Корисна модель, яка заявляється, збігається з
відомою горілкою по наступній сукупності суттєвих
ознак, а саме, містить цукор, і водно-спиртову рі-
дину зі спирту етилового ректифікованого "Екстра"
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.

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

Поставлена задача вирішується в горілці, яка
містить цукор, і водно-спиртову рідину зі спирту
етилового ректифікованого "Екстра" і води питної

пом'якшеної тим, що згідно предмета корисної
моделі, вона додатково містить кислоту аскорбіно-
ву, при наступному утриманні компонентів, дал на
1000 дал горілки:

Цукор (у перерахуванні на 65,8% цу- кровий сироп)	1,8-1,9
Кислота аскорбінова (у перераху- ванні на 10% водний розчин)	1,8-2,1
Водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого "Екстра" і води питної підготовленої	Решта.

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

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

- при утриманні компонентів меншому, ніж ни-
жня границя заявлених інтервалів, приготовлена
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
не характерний смак, і різкий аромат.

Запропоновану горілку готують наступним
способом.

Попередньо готують розчини з вхідних у її

UA (11) 12448 (13) U

склад компонентів по будь-який з відомих технологій, що використовуються в лікєро-горілочній або харчовій промисловості.

Для готування водно-спиртової рідини використовують 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 пісковому фільтрі, на вугільний колонці, а потім знову на пісковому фільтрі.

Очищену водно-спиртову рідину направляють у довідний чан, де здійснюють її змішування з компонентами, дал на 1000 дал горілки: 1,8-1,9 цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 1,8-2,1 аскорбінової кислоти у вигляді 10% розчину.

Уведення компонентів 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 горілочним ароматом.

Приклад 1

Для готування горілки попередньо готують розчини вхідних до її складу компонентів по будь-який із відомих технологій, що використовуються в лікєро-горілочній 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 пісковому фільтрі, на вугільній колонці, а потім на пісковому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у довідний чан, де здійснюють її змішування з компонентами відповідно до рецептури,

для чого в її вводять, при постійному перемішуванні, з розрахунку, на 1000 дал горілки: 1,8 дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 1,8 дал аскорбінової кислоти (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 горілочним ароматом.

Приклад 2

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

Для готування 1000 дал горілки використовують: 2,1 дал цукру у вигляді 65,8% цукрового сиропу, та 1,9 дал аскорбінової кислоти (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 горілочним ароматом.

Приклад 3

Готування горілки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів. Для готування 1000 дал горілки використовують: 1,7 дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 1,7 дал аскорбінової кислоти (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 1000 дал горілки використовують: 2,0 дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 2,2 дал аскорбінової кислоти (10% водний розчин).

Приготовлена, з зазначеним утриманням компонентів, горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - нехарактерний, з різким ароматом.