



УКРАЇНА

(19) UA (11) 12449 (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 ОСОБЛИВА №1

1

2

(21) u200506427

(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 особлива, яка містить цукор, аромати-  
затор з рослинної сировини і водно-спиртову ріди-  
ну зі спирту етилового ректифікованого і води пит-

ної підготовленої, яка **відрізняється** тим, що вона  
містить як ароматизатор з рослинної сировини -  
ароматний спирт плодів кави, а як спирт етиловий  
ректифікований - спирт "Екстра", при наступному  
співвідношенні компонентів, дал на 1000 дал горі-  
лки особливої:

цукор (у перерахуванні на	
65,8 % цукровий сироп)	1,9-2,8
ароматний спирт плодів кави	7,0-8,0
водно-спиртова рідина зі спирту	
етилового ректифікованого "Екстра" і	
води питної підготовленої	решта.

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

З існуючого рівня техніки, який відноситься до  
розглянутої галузі, найбільш близької по сукупнос-  
ті ознак до корисної моделі, яка заявляється, є  
горілка особлива «Золоті купола», яка містить на-  
ступні компоненти, кг на 1000 дал: 10,0-30,0 цукру,  
0,3-0,7 лимонної кислоти, 0,012-0,016 ефірної олії  
коріандру, і водно-спиртову рідину зі спирту ети-  
лового ректифікованого вищого очищення і води  
питної підготовленої, з розрахунку на міцність  
купажу 40% - решта [Патент України №21608 МКВ  
C12G3/06, публ. 30.04.1998р., бюл. №2].

Корисна модель, яка заявляється, збігається з  
відомою горілкою особливою по наступній сукуп-  
ності суттєвих ознак, а саме, містить цукор, аром-  
атизатор з рослинної сировини, і водно-спиртову  
рідину зі спирту етилового ректифікованого і води  
питної підготовленої.

Відома горілка особлива не забезпечує техні-  
чний результат корисної моделі, яка заявляється,  
що обумовлено її якісним і кількісним складом,  
який обумовлює її наступні органолептичні влас-  
тливості: смак - кисло-солодкий, м'який, аромат -  
горілочаний.

Задача, на рішення якої спрямована корисна  
модель, яка заявляється, складається в удоскона-  
ленні горілки особливою шляхом зміни її якісного і  
кількісного складу, що забезпечить м'який округ-

лий смак, без різкого спиртового тону, і сполучен-  
ня тонкого чистого горілочаного аромату з легким  
відтінком аромату кави.

Поставлена задача вирішується в горілці осо-  
бливій, яка містить цукор, ароматизатор з рослин-  
ної сировини і водно-спиртову рідину зі спирту  
етилового ректифікованого і води питної підготов-  
леної тим, що згідно предмета корисної моделі,  
вона містить як ароматизатор з рослинної сирови-  
ни ароматний спирт кави (плоди), а як спирт ети-  
ловий ректифікований - спирт "Екстра", при насту-  
пному утримуванні компонентів, дал на 1000 дал  
горілки особливої:

Цукор (у перерахуванні на 65,8 %	
цукровий сироп)	1,9-2,8
Ароматний спирт	
Кави (плоди)	7,0-8,0
Водно-спиртова рідина зі спирту	
етилового ректифікованого "Екстра" і	
води питної підготовленої	Решта

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

При виході за заявлені інтервали утримання  
компонентів горілки особливої, зазначені органо-  
лептичні властивості в горілки особливої не

(19) UA (11) 12449 (13) U

виявляються:

- при утриманні компонентів меншому, ніж нижня границя заявлених інтервалів, приготовлена горілка особлива не володіє зазначеними вище органолептичними властивостями: смак - пекучий, з гіркотою, аромат - різкий, спиртовий;

- при утриманні компонентів більшому, ніж верхня границя заявлених інтервалів, горілка особлива має не характерний смак, і різкий аромат кави, що не властиво горілці.

Запропоновану горілку особливу готують наступним способом.

Попередньо готують ароматний спирт кави (плоди, 14,0-16,0кг на 1000 дал горілки особливої) по будь-якої з відомих технологій, що використовуються в лікєро-горілчаній 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 39,0-40,1%.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають послідовному очищенню на пісковому фільтрі, на вугільній 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 особливої: 1,8-2,8 цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 7,0-8,0 ароматного спирту кави.

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

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

#### Приклад 1

Для готування горілки особливої попередньо готують ароматний спирт кави (плоди, 14,0-16,0кг на 1000 дал горілки особливої) по будь-якій 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 міцні-

стю 39,0-40,0%.

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: 1,9 дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу та 7,0 дал ароматного спирту кави.

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

Приготовлена горілка особлива, 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 і з легким відтінком аромату кави.

#### Приклад 2.

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

Для готування 1000 дал горілки особливої використовують: 2,8 дал цукру у вигляді 65,8% цукрового сиропу, та 8,0 дал ароматного спирту кави.

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

#### Приклад 3

Готування горілки особливої здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів. Для готування 1000 дал горілки використовують: 1,8 дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 6,8 дал ароматного спирту кави.

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

#### Приклад 4

Готування горілки особливої здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів. Для готування 1000 дал горілки особливої використовують: 3,0 дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 7,1 дал ароматного спирту кави.

Приготовлена, з зазначеним утриманням компонентів, горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - нехарактерний, з різким ароматом кави, що не є властивим горілці.