



УКРАЇНА

(19) UA (11) 12451 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА №4

1

2

(21) u200506429

(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 Євгенович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ПРИКАРПАТСЬКА ФІНАНСОВА КОМПАНІЯ"

(57) Горілка особлива, яка містить цукор, ароматний спирт гілок чорної смородини, розчин зі спирту етилового ректифікованого вищого очищення і води питної під-

готовленої, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить ароматний спирт гілок та листя вишні, при наступному співвідношенні компонентів, дал на 1000 дал горілки:

цукор (65,8 % цукровий сироп)	2,0-2,2
ароматний спирт гілок чорної смородини	1,4-1,6
ароматний спирт гілок та листя вишні	0,2-0,3
водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої	решта.

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

З існуючого рівня техніки, який відноситься до розглянутої галузі, найбільш близькою по сукупності ознак до корисної моделі, яка заявляється, є горілка особлива «Поліська чорна смородина», яка містить наступні компоненти, об %: 48,0-52,0 ароматний спирт гілок чорної смородини, 32,0-35,0 сироп цукровий 65,8%, 0,030-0,050 олія лимонна, і розчин зі спирту етилового ректифікованого вищого очищення і води питної підготовленої, з розрахунку на міцність купажу 40% - решта [Патент України №5801 МКВ C12G 3/06, публ. 15.03.2005 р., бюл. №3].

Корисна модель, яка заявляється, збігається з відомою горілкою особливою по наступній сукупності суттєвих ознак, а саме, містить цукор, ароматний спирт гілок чорної смородини, та розчин зі спирту етилового ректифікованого вищого очищення і води питної підготовленої.

Відома горілка особлива не забезпечує технічний результат винаходу, який заявляється, що обумовлено її якісним і кількісним складом, який обумовлює її наступні органолептичні властивості: смак - горічаний, пекучий, аромат - монотонний, з ароматом чорної смородини.

Задача, на рішення якої спрямована корисна модель, яка заявляється, складається в удосконаленні горілки особливої шляхом зміни її якісного і кількісного складу, що забезпечить м'який округлий смак, без різкого спиртового тону, і сполучення тонкого чистого горілкового аромату з легким ароматом чорної смородини.

Поставлена задача вирішується в горілці особли-

вій, яка містить цукор, ароматний спирт гілок чорної смородини та розчин зі спирту етилового ректифікованого вищого очищення і води питної підготовленої, тим, що згідно предмета винаходу, вона додатково містить ароматний спирт гілок та листя вишні, при наступному утримуванні компонентів, дал на 1000 дал горілки:

Цукор (65,8% цукровий сироп)	2,0-2,2
Ароматний спирт гілок чорної смородини	1,4-1,6
Ароматний спирт гілок та листя вишні	0,2-0,3
Водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої	Решта

Корисна модель, яка заявляється, в обсязі приведеної вище сукупності істотних ознак, забезпечує горілці особливій наступні органолептичні властивості: смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким, чистим горілчанним ароматом і легким відтінком аромату чорної смородини.

При виході за заявлені інтервали утримання компонентів горілки особливої, зазначені органолептичні властивості в горілці особливої не 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, розладжений аромат компонентів, які входять до складу горілки особливої.

Запропоновану горілку особливу готують наступним способом.

Попередньо готують 65,8% цукровий сироп, аро-

(13) U
(11) 12451
(19) UA

матний спирт гілок чорної смородини (2,9-3,2кг на 1000дал горшки особливої), ароматний спирт листя та гілок вишні (0,4-0,6кг на 1000дал горілки особливої), по будь-якому 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 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 вугільній колонці, а потім знову на пісковому фільтрі.

Очищену водно-спиртову рідину направляють у довідний чан, де здійснюють її змішування з компонентами, на 1000дал: 2,0-2,2дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 1,4-1,6дал ароматного спирту гілок чорної смородини, 0,2-0,3дал ароматного спирту листя та гілок вишні.

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 володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким, чистим горілочним ароматом і легким ароматом чорної смородини.

Приклад 1

Для готування горілки особливої попередньо готують розчини вхідних до її складу компонентів: 65,8% цукрового сиропу та ароматного спирту гілок чорної смородини (2,9-3,2кг на 1000дал горілки особливої) гілок вишні (0,4-0,6кг на 1000дал горілки особливої), по будь-якій 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 1000дал горілки особливої: 2,0дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 1,4дал ароматного спирту гілок чорної смородини, 0,2дал ароматного спирту гілок та листя вишні.

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 горілочним ароматом і легким відтінком чорної смородини.

Приклад 2

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

Для готування 1000дал горілки особливої використовують: 2дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 1,6дал ароматного спирту гілок чорної смородини, та 0,3дал ароматного спирту гілок та листя вишні.

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 горілочним ароматом і легким відтінком ароматом чорної смородини.

Приклад 3

Готування горілки особливої здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів. Для готування 1000дал горілки використовують: 1,9дал цукру у вигляді 65,8% цукрового сиропу, 1,3дал ароматного спирту гілок чорної смородини, та 0,19дал ароматного спирту гілок та листя вишні.

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 1000дал горілки особливої використовують: 2,2дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 1,3дал ароматного спирту чорної смородини, та 0,31дал ароматного спирту гілок та листя вишні.

Приготовлена, з зазначеним утриманням компонентів, горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - нехарактерний, різкий, розладжений аромат окремих компонентів, що не властиво горілці.