



УКРАЇНА

(19) UA (11) 12452 (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 №3

1

(21) u200506430

(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, аромат-
ний спирт м'яти перцевої і водно-спиртову рідину

2

зі спирту етилового ректифікованого і води питної
підготовленої, яка **відрізняється** тим, що вона
додатково містить глюкозу, при наступному спів-
відношенні компонентів, дал на 1000 дал горілки
особливої:

цукор (у перерахуванні на 65,8 % цук- ровий сироп)	1,2-1,6
ароматний спирт м'яти перцевої	0,8-1,0
глюкоза (10 % водний розчин)	4,8-5,5
водно-спиртова рідина зі спирту ети- лового ректифікованого і води питної підготовленої	решта.

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

З існуючого рівня техніки, який відноситься до
розглянутої галузі, найбільш близькою по сукупно-
сті ознак до корисної моделі, яка заявляється, є
горілка особлива "Древньогалицька", яка містить
наступні компоненти, на 1000дал: 11,0-13,0кг цук-
ру-піску рафінованого, 7,0-9,0л 60% ароматний
спирт м'яти перцевої, і водно-спиртову рідину зі
спирту етилового ректифікованого вищого очи-
щення і води питної підготовленої, з розрахунку
на міцність купажу 40% - решта [Патент України
№24302 МКВ C12G 3/06, публ. 1998 р].

Корисна модель, яка заявляється, збігається з
відомою горілкою особливою на наступній сукуп-
ності суттєвих ознак, а саме, містить цукор, аромат-
ний спирт м'яти перцевої, 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-
тивості: смак - пекучий, аромат - монотонний, з
ароматом м'яти.

Задача, на рішення якої спрямована корисна
модель, яка заявляється, складається в удоскона-
ленні горілки особою шляхом зміни її якісного і
кількісного складу, що забезпечить м'який округ-
лий смак, без різкого спиртового тону, і сполучен-
ня тонкого чистого горілкового аромату з легким
відтінком аромату м'яти.

Поставлена задача вирішується в горілці осо-
бливій, яка містить цукор, ароматний спирт м'яти
перцевої, і водно - спиртову рідину зі спирту ети-
лового ректифікованого і води питної підготовле-
ної тим, що згідно предмета корисної моделі, вона
додатково містить глюкозу, при наступному утри-
муванні компонентів, дал на 1000дал горілки осо-
бливої:

Цукор (у перерахуванні на 65,8% цукровий сироп)	1,2-1,6
Ароматний спирт м'яти перцевої	0,8-1,0
Глюкоза (10% водний розчин)	4,8-5,5
Водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого 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
горілчанам ароматом і легким з відтінком аромату
м'яти.

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

- при утриманні компонентів меншому, ніж ни-
жня 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 осо-

(13) U
(11) 12452
(19) UA

блива має не характерний смак, і різкий аромат м'яти.

Запропоновану горілку особливу готують наступним способом.

Попередньо готують розчини з вхідних у її склад компонентів, та ароматний спирт м'яти перцевої (наземна частина 1,7-1,8кг на 1000дал горілки особливої) по будь-якій 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 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 1000дал горілки особливої: 1,2-1,6 цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 0,8-1,0 ароматного спирту м'яти перцевої, та 4,8-5,5 глюкози (10% водний розчин).

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 м'яти.

Приклад 1

Для готування горілки особливої попередньо готують розчини вхідних до її складу компонентів та ароматного спирту м'яти перцевої (наземна частина 1,7-1,8кг на 1000дал горілки особливої) по будь-якій із відомих технологій, що використовуються 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 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: 1,2дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 0,8дал ароматного спирту м'яти перцевої, 4,8дал глюкози (10% водний розчин).

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 м'яти.

Приклад 2

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

Для готування 1000дал горілки особливої використовують: 1,6дал цукру у вигляді 65,8% цукрового сиропу, 1,0дал ароматного спирту м'яти перцевої, та 5,5дал глюкози (10% водний розчин).

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 м'яти.

Приклад 3

Готування горілки особливої здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів. Для готування 1000дал горілки використовують: 1,1дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 0,7дал ароматного спирту м'яти перцевої, 4,6дал глюкози (10% водний розчин).

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: 1,7дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 1,1дал ароматного спирту м'яти перцевої, 5,6дал глюкози (10% водний розчин).

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