



УКРАЇНА

(19) UA (11) 12685 (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 "СРІБНІ КАРПАТИ ДЖЕРЕЛЬНА"

1

2

(21) u200508517

(22) 05.09.2005

(24) 15.02.2006

(46) 30.01.2006, Бюл. № 2, 2006 р.

(72) Кірюк Христина Іванівна

(73) Кірюк Христина Іванівна

(57) Горілка особлива, що містить спирт етиловий ректифікований "Екстра", воду питну виправлену, ароматний спирт, цукор, глюкозу і лимонну кислоту, яка **відрізняється** тим, що як ароматний спирт використовують ароматний спирт еліксиру герба-

льного "Прикарпатський" при наступному співвідношенні інгредієнтів, в дм<sup>3</sup> на 1000 дал:

ароматний спирт еліксиру гербального "Прикарпатський", дм <sup>3</sup>	5,4-9,0
цукор-пісок, кг	12,0-18,0
глюкоза, кг	0,5-1,5
лимонна кислота, кг	0,05-0,15
спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена з розрахунку на міцність купажу 40%, дм <sup>3</sup>	решта.

Заявляється корисна модель, що відноситься до лікєро-горілкової промисловості, зокрема до композиційного складу інгредієнтів для горілки особливої.

Відомий композиційний склад горілки особливої, що містить спирт етиловий, ректифікований вищої очистки, воду питну виправлену, ароматний спирт чорної смородини і цукор [Україна, патент №24305 А, С12G3/06, Бюл. №5, 1998р.].

Проте даний композиційний склад горілки особливої має дещо низьку енергетичну цінність через недостатній вміст біологічно активних речовин, що містяться у композиційному складі.

Найбільш близьким до корисної моделі - Горілка особлива "Срібні Карпати джерельна", що заявляється, є горілка особлива "Банкетна учта", що містить спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду питну виправлену, ароматний спирт чорної смородини і цукор і додатково містить ароматний спирт хмелю, мед натуральний, глюкозу і лимонну кислоту [Україна, патент №38347 А, С12G3/06, Бюл.4, 2001р.].

Проте даний склад горілки з використанням ароматного спирту з листя і гілок чорної смородини і ароматного спирту хмелю та меду натурального дещо ускладнює технологію виготовлення та підвищує собівартість продукту.

В основу корисної моделі "Горілка особлива "Срібні Карпати джерельна", що заявляється, поставлено задачу спростити технологію та знизити собівартість продукту, наділеного енергетичною цінністю та високими органолептичними показни-

ками, шляхом заміни кількох компонентів, що містять біологічно активні елементи, одним більш ефективним компонентом, з додатковою імунно-стимулюючою дією, забезпечити розширення асортименту горілчаных напоїв групи горілка особлива.

Поставлена задача корисної моделі вирішується тим, що в композиційному складі горілки особливої, що містить спирт етиловий ректифікований "Екстра", воду питну виправлену, ароматний спирт, цукор, глюкозу і лимонну кислоту, згідно корисної моделі, як ароматний спирт використовують ароматний спирт еліксиру гербального "Прикарпатський", при цьому ароматний спирт еліксиру гербального "Прикарпатський", цукор-пісок, глюкозу, лимонну кислоту, спирт етиловий ректифікований "Екстра" і воду питну виправлену беруть у такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

ароматний спирт еліксиру гербального "Прикарпатський", дм <sup>3</sup>	5,4-9,0
цукор-пісок, кг	12,0-18,0
глюкоза, кг	0,5-1,5
лимонна кислота, кг	0,05-0,15
спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена в розрахунку на міцність купажу 40%, дм <sup>3</sup>	решта.

Завдяки використанню як ароматного спирту ароматного спирту еліксиру гербального "Прикарпатський", наділеного високими біологічними властивостями і імунно-стимулюючою дією, що міс-

(13) U

(11) 12685

(19) UA

тється в сировині м'яти котячої, непети, тмину, звіробою і топінамбуру, а також соку чорноплідної горобини та калини, даний композиційний склад наділений високою енергетичною цінністю та високими органолептичними властивостями при зменшеній кількості компонентів завдяки використанню одного виду вискоєфективного ароматного спирту та вилучення меду у порівнянні з прототипом.

Водночас, задача вирішена і за рахунок підбору оптимального співвідношення граничних інтервалів місткості інгредієнтів у композиційному складі, що забезпечує створення стійкої прозорої безколірної рідини, яка характеризується характерним горілчанним ароматом з холодающим смаком з легким відтінком м'яти та лимону. Оптимальне співвідношення інтервалів місткості інгредієнтів у продукті було одержано експериментальним шляхом і пояснюється тим, що при зміні місткості у більшу чи меншу сторону від наведених інтервалів, напій втрачає округлений аромат.

Таким чином комплексне вирішення поставленої задачі використання як ароматного спирту ароматного спирту еліксиру гербального "Прикарпатський" і конкретний випадок горілки особливої в заданому інтервалі місткості інгредієнтів забезпечує тим самим спрощення технології виготовлення, здешевлення собівартості і розширення асортименту горілчанних напоїв групи горілка особлива.

Запропоновану горілку особливу готують таким чином.

Для приготування горілки особливої "Срібні Карпати джерельна" застосовують:

спирт етиловий ректифікований "Екстра", згідно ДСТУ 4221;

воду питну виправлену згідно ГОСТ 2874;

ароматний спирт, приготовлений з еліксиру гербального "Прикарпатський" згідно ДСТУ 4256-2003;

цукор-пісок згідно ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);

глюкозу згідно з ГОСТ 975;

лимонну кислоту згідно ГОСТ 908-85.

Приклад 1. Спирт і воду, що відповідають вимогам чинних стандартів, задають до змішувача в розрахунок одержання суміші міцністю 40% і проводять змішування упродовж 20хв. Потім пропускають через шар вугілля БАУ-А ГОСТ 6217-34 висотою 4м, із швидкістю до 60дал/годину.

Для приготування ароматного спирту еліксиру гербального "Прикарпатський" беруть 6дм<sup>3</sup> гербального еліксиру "Прикарпатський", попередньо виготовленого згідно ТУ У 15.8-30983669-002-2004, заливають цей еліксир 50% водно-спиртовою рідиною у кількості 1,2 дал, загрузають

в перегінний апарат і переганяють до отримання 60 відсотків ароматного спирту міцністю 75%.

Одержані таким чином водно-спиртову з розрахунку на міцність 40% та ароматний спирт еліксиру гербального "Прикарпатський" у кількості 5,4дм<sup>3</sup> задають у купаажний чан, змішують разом з цукром-піском у кількості 12,0кг, глюкозою у кількості 0,5кг і лимонною кислотою у кількості 0,05кг.

При цьому в купаажному чані проводять постійне перемішування усіх заданих інгредієнтів упродовж 20-25 хвилин. Готовий продукт після контрольної перевірки міцності, органолептичних та фізико-хімічних показників фільтрують і направляють на розлив.

Готова горілка має таке співвідношення інгредієнтів, на 1000 дал:

ароматний спирт еліксиру гербального "Прикарпатський", дм <sup>3</sup>	5,4
цукор-пісок, кг	12,0
глюкоза, кг	0,5
лимонна кислота, кг	0,05

спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена в розрахунок на міцність купаажу 40%, дм<sup>3</sup> решта.

Приклад 2. Готують горілку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в купаажний чан інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт еліксиру гербального "Прикарпатський", дм <sup>3</sup>	7,2
цукор-пісок, кг	15,0
глюкоза, кг	1,0
лимонна кислота, кг	0,1

спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена в розрахунок на міцність купаажу 40%, дм<sup>3</sup> решта.

Приклад 3. Готують горілку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в купаажний чан інгредієнтів на 1000 дал:

ароматний спирт еліксиру героально-го "Прикарпатський", дм <sup>3</sup>	9,0
цукор-пісок, кг	18,0
глюкоза, кг	0,5
лимонна кислота, кг	0,15

спирт етиловий ректифікований "Екстра" і вода питна виправлена в розрахунок на міцність купаажу 40%, дм<sup>3</sup> решта.

Виготовлена згідно наведених прикладів 1, 2 і 3 горілка особлива "Срібні Карпати джерельна" має такі органолептичні показники:

зовнішній вигляд - прозора безколірна рідина, смак холодающий з легким відтінком м'яти та лимону

аромат характерний горілчанний.