



УКРАЇНА

(19) UA (11) 19720 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "СУМСКОЙ ДВОР ОСОБЛИВА"

1

(21) u200608572

(22) 31.07.2006

(24) 15.12.2006

(46) 15.12.2006, Бюл. № 12, 2006 р.

(72) Олейніков Вадим Миколайович, Іваній Вален-
тина Іванівна(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "ГОРОБИНА"(57) Горілка особлива, що містить спирт етиловий
ректифікований, воду питну підготовлену, арома-
тизатор, яка **відрізняється** тим, що спирт етило-
вий ректифікований використовують вищої очист-
ки, а як ароматизатор використовують ароматні

2

спирти чаполочі та ефірної олії лимонної, крім того
горілка додатково містить глюкозу і кислоту аскор-
бінову при наступному співвідношенні компонентів
на 1000дал готового продукту:

| | |
|---|----------------------------------|
| глюкоза | 0,5кг |
| ароматний спирт чаполочі | 10,0дм ³ |
| ароматний спирт ефірної | |
| олії лимонної | 14дм ³ |
| кислота аскорбінова | 0,2кг |
| спирт етиловий ректифіко- ваний вищої очистки і вода | решта до міцності купажу 40%. |
| питна підготовлена | |

Корисна модель відноситься до лікеро-
горілчаної промисловості. Найближчою по техніч-
ній суті до запропонованої горілки і вибраної нами
як прототип є горілка особлива "Оболенская", що
містить харчову добавку-ароматизатор «Хліб» ASL
788 фірми «Рейно і Фіс», Франція, харчову добав-
ку «Боніфікатор АМО-97», цукровий сироп 65,8%-
ний - 22,25л, спирт етиловий ректифікований
«Люкс» і воду питну виправлену [патент R.U
№2250921, пуб. 2005.04.27].

Недоліком відомої горілки є низький зміст біо-
логічно активних речовин, недостатньо високі ор-
ганолептичні показники.

У основу корисної моделі поставлене завдан-
ня підвищення органолептичних і фізико-хімічних
показників, а також розширення асортименту горі-
лок особливих.

Поставлене завдання досягається тим, що го-
рілка, що містить спирт етиловий ректифікований,
воду питну підготовлену, ароматизатор, згідно
корисної моделі, спирт етиловий ректифікований
використовують «вищої очистки», а в якості аро-
матизатора використовують ароматні спирти ча-
полочі та ефірної олії лимонної, крім того, горілка
додатково містить глюкозу і кислоту аскорбінову
при наступному співвідношенні компонентів на
1000дал готового продукту:

| | |
|--------------------------|---------------------|
| глюкоза | 0,5кг |
| ароматний спирт чаполочі | 10,0дм ³ |
| ароматний спирт ефірної | 14дм ³ |

олії лимонної
кислота аскорбінова 0,2кг
спирт етиловий ректифіко-
ваний «вищої очистки» і во- інше до міцності
да питна підготовлена купажу 40%
Використання всіх істотних ознак, включаючи
відмінні, дозволить істотно підвищити органолеп-
тичні і фізико-хімічні показники горілки. Горілка
має м'який характерний горілчаний аромат з лег-
ким ароматом лимону та чаполочі.

Пропоновану горілку особливу «Сумской Двор
особлива» виробляють таким чином.

Готують водно-спиртовий розчин (сортівку) на
1000дал готового продукту із спирту етилового
ректифікованого «вищої очистки» і води питної
підготовленої з розрахунку отримання горілки міц-
ністю 40%. Одержану сортівку ретельно переми-
шують, пропускають через вугільно-очисну бата-
рею із швидкістю фільтрування 40дал/ч для
свіжого вугілля і до 30дал/ч для регенерованого.
Одержану горілку направляють в доводний чан.
Після чого 0,5кг глюкози розчиняють у горілці і
вносять в доводний чан, 0,2кг аскорбінової кисло-
ти також розчиняють у горілці і вносять в доводний
чан. Окремо 1,1кг чаполочі і 0,15кг лимонної ефір-
ної олії настоюють на спирту і відповідно 10дм³ і
14дм³ цих ароматних спиртів також вносять в до-
водний чан. Вміст доводного чана ретельно пере-
мішують, корегують при необхідності міцність і
направляють на розлив з обов'язковою контроль-

(19) UA (11) 19720 (13) U

ною фільтрацією.

Пропонована корисна модель забезпечує підвищення органолептичних і фізико-хімічних показ-

ників готового продукту і, крім того, розширює асортимент горілок особливих, додавши горілці аромат лимону та чаполочі.