



УКРАЇНА

(19) UA (11) 25041 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ЦІСАРСЬКА СЕРБСЬКА ДОМАШНЯ"

1

2

(21) u200702530

(22) 12.03.2007

(24) 25.07.2007

(46) 25.07.2007, Бюл. № 11, 2007 р.

(72) Паньків Андрій Григорович, Тимошицький
Олександр Семенович, Олесюк Володимир Євге-
нович, Ветошук Василь Дмитрович, Бахматюк
Ольга Ярославівна(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "СТАНІСЛАВСЬКА ТОРГОВА КОМПА-
НІЯ"(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
додатково містить мед натуральний, як аромати-
затор з рослинної сировини містить ароматний
спирт мкину, а як спирт етиловий ректифікований -
спирт етиловий ректифікований "Люкс" при насту-
пному вмісті компонентів, на 1000 дал горілки
особливої:

цукор (у перерахунку на 65,8 % цук- ровий сироп), дал	2,0-2,1
ароматний спирт мкину, дал	0,9-1,1
мед натуральний, кг	2,8-3,2
водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого "Люкс" 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 сукупності
ознак до корисної моделі, яка заявляється, є горілка
особлива «Золоті купола», яка містить наступні
компоненти, кг на 1000 дал: 10,0-30,0 цукру, 0,3-0,7
лимонної кислоти, 0,012-0,016 ефірної олії коріанд-
ру, і водно-спиртову рідину зі спирту етилового рек-
тифікованого вищого очищення і води питної підго-
товленої, з розрахунку на міцність купажу 40% -
решта [Патент України №21608 МКВ С12G 3/06,
публ. 30.04.1998 р., бюл. №2].

Корисна модель, який заявляється, збігається з
відомою горілкою особливою по наступній сукупно-
сті суттєвих ознак, а саме, містить цукор, аромати-
затор з рослинної сировини, і водно-спиртову ріди-
ну зі спирту етилового ректифікованого і води
питної підготовленої.

Відома горілка особлива не забезпечує техніч-
ний результат корисної моделі, яка заявляється, що
обумовлено її якісним і кількісним складом, який
обумовлює її наступні органолептичні властивості:
смак - кисло-солодкий, м'який, аромат - горілковий.

Задача, на рішення якої спрямована корисна
модель, яка заявляється, складається в удоскона-
ленні горілки особою шляхом зміни її якісного і кіль-
кісного складу, що забезпечить м'який округлий
смак, без різкого спиртового тону, з присмаком мки-
ну, з сполученням тонкого чистого горілкового аро-

мату з ароматом мкину.

Поставлена задача вирішується в горілці особ-
ливій, яка містить цукор, ароматизатор з рослинної
сировини і водно - спиртову рідину зі спирту етило-
вого ректифікованого і води питної підготовленої
тим, що згідно предмета корисної моделі, вона до-
датково містить мед натуральний, як ароматизатор
з рослинної сировини містить ароматний спирт
мкину, а як спирт етиловий ректифікований - спирт
етиловий ректифікований "Люкс", при наступному
утримуванні компонентів, на 1000 дал горілки особ-
ливої:

Цукор (у перерахуванні на 65,8% цук- ровий сироп), дал	2,0-2,1
Ароматний спирт мкину, дал	0,9-1,1
Мед натуральний, кг	2,8-3,2
Водно-спиртова рідина зі спирту ети- лового ректифікованого "Люкс" і води питної підготовленої	Решта

Горілка особлива "Цісарська Сербська Домаш-
ня", яка заявляється, в обсязі приведеної вище су-
купності суттєвих ознак, забезпечує горілці особли-
вої наступні органолептичні властивості: смак -
м'який, округлий, без різкого спиртового тону, з при-
смаком мкину, у сполученні з тонким, чистим горіл-
ковим ароматом із ароматом мкину.

При виході за заявлені інтервали утримання
компонентів горілки особливої, зазначені органоле-
птичні властивості в горілці особливої не виявля-
ються:

при утриманні компонентів меншому, ніж нижня

(13) U

(11) 25041

(19) UA

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 кмину, що не властиво горілці.

Запропоновану горілку особливу „Цісарська Сербська Домашня” готують наступним способом.

Попередньо готують ароматний спирт кмину та водний розчин меду 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 „Люкс”. Спирт етиловий ректифікований „Люкс” і воду питну підготовлену змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,0-40,0%.

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 1000 дал горілки особливої: 2,0-2,1 дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 0,9-1,1 дал ароматного спирту кмину, 2,8-3,2кг меду натурального у вигляді водного розчину.

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, з присмаком кмину, у сполученні з тонким, чистим горілчанним ароматом із ароматом кмину

Приклад 1

Для готування горілки особливої „Цісарська Сербська Домашня” попередньо готують ароматний спирт кави по будь-який 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 „Люкс”, з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,0-40,0%.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають послідовно очищенню на пісковому фільтрі, на вуг-

льній 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: 2,0 дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 0,9 дал ароматного спирту кмину, та 2,8кг меду натурального.

Після перемішування, отриману горілку особливу „Цісарська Сербська Домашня” доводять до міцності 40,0% додаванням спирту або води.

Приготовлена горілка особлива „Цісарська Сербська Домашня”, з зазначеним утриманням компонентів, володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону з присмаком кмину, у сполученні з тонким, чистим горілчанним ароматом із ароматом кмину.

Приклад 2

Здійснюють готування горілки особливої „Цісарська Сербська Домашня” аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком кількісного складу компонентів горілки особливої.

Для готування 1000 дал горілки особливої використовують: 2,1 дал цукру у вигляді 65,8% цукрового сиропу, 1,1 дал ароматного спирту кмину, та 3,2кг меду натурального у вигляді водного розчину.

Приготовлена, з зазначеним утриманням компонентів, горілка особлива „Цісарська Сербська Домашня” володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, з присмаком кмину, у сполученні з тонким, чистим горілчанним ароматом із ароматом кмину.

Приклад 3

Готування горілки особливої здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів. Для готування 1000 дал горілки використовують: 1,9 дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 0,8 дал ароматного спирту кминк, та 2,7кг меду натурального у виді водного розчину.

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 використовують: 2,2 дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 1,2 дал ароматного спирту кмину.

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