



УКРАЇНА

(19) UA (11) 25042 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА "ЦІСАРСЬКА БУКОВИНСЬКА ПШЕНИЧНА"

1

2

(21) u200702531

(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, що містить цукор і водно-спиртову
рідину зі спирту етилового ректифікованого і води
питної пом'якшеної, яка відрізняється тим, що як
спирт етиловий ректифікований вона містить
спирт етиловий ректифікований "Люкс" при насту-
пному співвідношенні компонентів, дал на 1000дал
горілки:

цукор (у перерахунку на 65,8% цукро- вий сироп)	2,2-2,4
водно-спиртова рідина зі спирту ети- лового ректифікованого "Люкс" 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 близької по сукупнос-
ті ознак до корисної моделі, яка заявляється, є
горілка «Косарська», яка містить наступні компо-
ненти, кг на 1000дал: 10,0 цукру, і водно-спиртову
рідину зі спирту етилового ректифікованого «Екст-
ра» і води питної пом'якшеної, з розрахунку на міц-
ність купажу 40% - решта [Рецептура лікєро-
горілочних напоїв і горілок. Київ, 1994р., с.256].

Корисна модель, яка заявляється, збігається з
відомою горілкою по наступній сукупності суттєвих
ознак, а саме, - містить цукор, і водно-спиртову
рідину зі спирту етилового ректифікованого і води
питної пом'якшеної.

Відома горілка не забезпечує технічний ре-
зультат корисної моделі, яка заявляється, що обу-
мовлено її якісним і кількісним складом, який обу-
мовлює її наступні органолептичні властивості:
смак та аромат - монотонний.

Задача, на рішення якої спрямована корисна
модель, яка заявляється, складається в удоскона-
ленні горілки шляхом зміни її якісного і кількісного
складу, що забезпечить м'який округлий смак, без
різкого спиртового тону, у сполученні з тонким чи-
стим горілочним ароматом.

Поставлена задача вирішується в горілці, яка
містить цукор, і водно-спиртову рідину зі спирту
етилового ректифікованого і води питної пом'як-

шеної тим, що, згідно предмету корисної моделі,
вона містить як спирт етиловий ректифікований -
спирт етиловий ректифікований "Люкс", при насту-
пному співвідношенні компонентів, дал на 1000дал
горілки:

цукор (у перерахунку на 65,8% цукровий сироп)	2,2-2,4
водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого „Люкс" і води питної підготовле- ної	решта

Корисна модель, яка заявляється, в обсязі
приведеної вище сукупності суттєвих ознак, забез-
печує горілці наступні органолептичні властивості:
смак - м'який, округлий, без різкого спиртового
тону, у сполученні з тонким, чистим горілочним
ароматом.

При виході за заявлені інтервали утримання
компонентів горілки, зазначені органолептичні
властивості в горілки не виявляються:

- при утриманні компонентів меншому, ніж ни-
жня границя заявлених інтервалів, приготовлена
горілка не володіє зазначеними вище органолеп-
тичними властивостями: смак - пекучий, з гірко-
тою, аромат - різкий, спиртовий;

- при утриманні компонентів більшому, ніж
верхня границя заявлених інтервалів, горілка має
не характерний смак, і різкий аромат.

Запропоновану горілку „Цісарська Буковинська
Пшенична" готують наступним способом.

(13) U

(11) 25042

(19) UA

Попередньо готують цукровий сироп по будь-якій з відомих технологій, що використовуються в лікєро-горілочній або харчовій промисловості.

Для готування водно-спиртової рідини використовують воду питну підготовлену, яка 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 39,9-40,1%.

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, дал на 1000дал горілки: 2,20-2,4 цукру у виді 65,8% цукрового сиропу.

Уведення цукрового сиропу здійснюють при постійному перемішуванні. Приготовлену горілку доводять до необхідної міцності 40,0% додаванням спирту або води.

Приготовлена, з зазначеним утриманням компонентів, горілка „Цісарська Буковинська Пшенична” має наступні органолептичні властивості: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким, чистим горілочним ароматом.

Приклад 1.

Для приготування горілки „Цісарська Буковинська Пшенична” попередньо готують цукровий сироп 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 „Люкс”, 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 на пісковому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у довідний чан, де здійснюють її змішу-

вання з компонентами відповідно до рецептури, для чого в її вводять, при постійному перемішуванні, з розрахунку, дал на 1000дал горілки: 2,2дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу.

Після перемішування, отриману горілку доводять до міцності 40,0% додаванням спирту або води.

Приготовлена горілка „Цісарська Буковинська Пшенична”, 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.

Приклад 2.

Здійснюють приготування горілки „Цісарська Буковинська Пшенична” аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком кількісного вмісту цукру.

Для готування 1000дал горілки використовують: 2,4дал цукру у вигляді 65,8% цукрового сиропу.

Приготовлена, з зазначеним утриманням компонентів, горілка „Цісарська Буковинська Пшенична” володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким чистим горілочним ароматом.

Приклад 3.

Приготування горілки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту цукру. Для готування 1000дал горілки використовують: 2дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу.

Приготовлена, з зазначеним складом, горілка володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - розладжений, аромат - різкий, спиртовий.

Приклад 4.

Приготування горілки „Цісарська Буковинська Пшенична” здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту цукру. Для готування 1000дал горілки використовують: 2,5дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу.

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