



УКРАЇНА

(19) UA (11) 25043 (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 "ЦІСАРСЬКА ГАЛИЦЬКА КЛАСИЧНА"

1

2

(21) u200702532

(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, глюкозу і водно-
спиртову рідину зі спирту етилового ректифікова-
ного і води питної підготовленої, яка відрізняєть-ся тим, що вона додатково містить гліцерин дис-
тильований, як спирт етиловий ректифікований
містить етиловий ректифікований спирт "Люкс", а
як цукор фруктового походження містить фруктозу
при наступному співвідношенні компонентів, на
1000дал горілки:

цукор (у перерахунку на 65,8% цукровий сироп), дал	1,8-1,9
фруктоза, кг	3,8-4,1
гліцерин дистильований, кг	0,9-1,1
водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифіко- ваного "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 «ГРАНД», яка містить наступні компоненти,
кг на 1000дал: 6,0-10,0 суміші цукру та глюкози при
їх співвідношенні від 1:2 до 2:3, і водно-спиртову
рідину зі спирту етилового ректифікованого "Екст-
ра" і води питної підготовленої, з розрахунку на
міцність купажу 40% - решта [Патент України
№24308 МКВ С12G3/06, публ. 1998р.].

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

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-
стого горілчанним ароматом.

Поставлена задача вирішується в горілці, яка
містить цукор, цукор фруктового походження і во-
дно - спиртову рідину зі спирту етилового ректифі-
кованого і води питної підготовленої тим, що згідно
предмета корисної моделі, вона додатково містить
гліцерин дистильований, як спирт етиловий рек-
тифікований містить спирт ректифікований спирт
„Люкс“, а як цукор фруктового походження містить
фруктозу при наступному утримуванні компонен-
тів, на 1000дал горілки:

Цукор (у перерахунку на 65,8%цукровий сироп), дал	1,8-1,9
фруктоза, кг	3,8-4,1
гліцерин дистильований, кг	0,9-1,1
водно-спиртова рідина зі спирту ети- лового ректифікованого "Люкс" і води питної підготовленої	решта.

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

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

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

(13) U

(11) 25043

(19) UA

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

Запропоновану горілку „Цісарська Галицька Класична” готують наступним способом.

Попередньо готують розчини з вхідних у її склад компонентів по будь-який з відомих технологій, що використовуються в лікєро-горілчаній 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 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: 1,8-1,9дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 3,8-4,1кг фруктози у вигляді 10% розчину, та 0,9-1,1кг гліцерину дистильованого у виді водного розчину.

Уведення компонентів здійснюють при постійному перемішуванні. Приготовлену горілку „Цісарська Галицька Класична” доводять до необхідної міцності 40,0% додаванням спирту або води.

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

Приклад 1

Для готування горілки „Цісарська Галицька Класична” попередньо готують розчини вхідних до її складу компонентів по будь-який 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 „Люкс”, 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, дал на 1000дал горілки: 1,8дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 3,8кг фруктози (10% водний розчин), та 0,9кг гліци рину дистильованого у виді водного розчину.

Після перемішування, отриману горілку „Цісарська Галицька Класична” доводять до міцності 40,0% додаванням спирту або води.

Приготовлена горілка „Цісарська Галицька Класична”, 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.

Приклад 2

Здійснюють готування горілки „Цісарська Галицька Класична” аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком кількісного вмісту компонентів горілки.

Для готування 1000дал горілки використовують: 1,9дал цукру у вигляді 65,8% цукрового сиропу, 4,1кг фруктози (10% водний розчин) та 1,1кг гліцерину дистильованого у вигляді водного розчину.

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

Приклад 3

Готування горілки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів. Для готування 1000дал горілки використовують: 1,6дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 3,7кг фруктози (10% водний розчин) та 0,8кг гліцерину дистильованого у вигляді водного розчину.

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

Приклад 4

Готування горілки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів. Для готування 1000дал горілки використовують: 2,0дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 4,2кг фруктози (10% водний розчин) та 1,2кг гліцерину дистильованого у виді водного розчину.

Приготовлена, з зазначеним утриманням компонентів, горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - нехарактерний, з різким ароматом окремих компонентів, які входять до її складу.