



УКРАЇНА

(19) UA (11,4378 из» U

(5D7C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається п«
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА "ЗОЛОТИЙ ЛЬВІВ"

1

(21)2004042530

(22) 05.04.2004

(24)17.01.2005

(46) 17.01.2005, Бюл. № 1, 2005 р.

(72) Охабський Іван Михайлович, Ковальчук Ігор
Іванович, Охабський Роман Іванович(73) Охабський Іван Михайлович, Ковальчук Ігор
Іванович, Охабський Роман Іванович(57) Горілка, яка містить у своєму складі спирт
етиловий ректифікований, воду питну та цукор, якавідрізняється тим, що додатково містить гліце-
рин, воду використовують підготовлену, спирт -
етиловий ректифікований „Екстра“, при наступно-
му співвідношенні Інгредієнтів на 1000 частин:

спирт етиловий ректифікований „Екстра“, дм ³	спирт і вода з розрахунку на міцність купажу 40%
вода питна підготовлена, дм ³	0,35-0,65
гліцерин, кг	8,0-12,0.

Корисна модель стосується харчової промис-
ловості, зокрема лікєро-горілкового виробництва і
може бути використана для виробництва горілки.

Прототипом вибрана горілка „Слава“ (Патент
України №24354, Кл. С12G3/06, публ. 1998р.), яка
є близькою за складом до запропонованої.

Горілка „Слава“ містить у своєму складі таке
співвідношення інгредієнтів, мас. %:

Цукор	0,1-0,3
Калію перманганат	0,00004-0,00006
Лимонну кислоту	0,0003-0,007
Спирт етиловий ректифіко- ваний	40,9-42,9
Воду питну пом'якшену	решта

Горілка має міцність 40%, округлений без ха-
рактерної для міцних алкогольних напоїв пекучої
гіркоти смак та різкий горілковий аромат.

Проте для розширення асортименту, горілки
можна надати новий смак. В основу корисної мо-
делі поставлене завдання розробити рецептуру
горілки з новими смаковими якостями, зокрема
м'якого округлого смаку з характерним горілчаным
ароматом.

Поставлене завдання вирішується тим, що го-
рілка, яка містить у своєму складі спирт етиловий
ректифікований, воду питну та цукор згідно з кори-
сною моделлю, додатково містить гліцерин, воду
використовують підготовлену, спирт етиловий рек-
тифікований „Екстра“, при наступному співвідно-

шенні інгредієнтів на 1000 частин: спирт і вода з розра-

Спирт етиловий ректифі- кований „Екстра“, дм ³	хунку на міцність
Вода питна підготовле-	на, 1лм ³
	Гліцерин, кг
	Цукор, кг

Запропонована рецептура горілки має м'який,
округлий смак та характерний горілковий аромат.

Для приготування горілки „ЗОЛОТИЙ ЛЬВІВ“
застосовують наступну сировину та матеріали:

- спирт етиловий ректифікований „Екстра“ згі-
дно з ГОСТ 5962;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874, підготовлену;
- цукор рафінований згідно з ДСТУ 2213 {ГОСТ
22),

- гліцерин дистильований згідно з ГОСТ 6824.

Горілку готують таким чином.

Спочатку готують водно-спиртовий розчин.
Воду для розчину використовують питну підготов-
лену, яку очищають від солей, пом'якшують на -
катіонуванням, додатково обробляють активова-
ним вугіллям, фільтрують пісочними фільтрами та
проводять осмотичну очистку. З напірного збірника
воду подають на інжекторну установку „Полтавча-
нка“, де змішують зі спиртом етиловим ректифіко-
ваним „Екстра“. Отриманий розчин очищають на
пісочному фільтрі, потім на вугільній колонці та

00
I*-CO

знову фільтрують на пісочному фільтрі. Далі водно-спиртовий розчин направляють у збірник готової продукції, змішують з цукровим сиропом та з гліцерином дистильованим. Після додавання всіх інгредієнтів горілку ретельно перемішують, витримують протягом 24 годин, доводять до необхідної міцності (40%) та направляють на розлив. Горілка має такі показники.

фізико-хімічні¹

- міцність - 40%;

- об'єм соляної кислоти $c(\text{HCl})=0,1 \text{ моль/дм}^3$, витрачений на титрування 100 см^3 горілки - не більше $3,0 \text{ см}^3$;

- масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті - не більше $3,0 \text{ мг/дм}^3$;

- масова концентрація сивушного масла у пе-

рерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів $/3,1/$ в безводному спирті - не більше $3,0 \text{ мг/дм}^3$;

- масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір у безводному спирті - не більше $25,0 \text{ мг/дм}^3$;

- об'ємна частка метилового спирту у безводному спирті - не більше 0,03%

Органолептичні:

- зовнішній вигляд - прозора рідина;

- колір - безбарвний,

- смак - м'який, округлий,

- аромат - характерний горілчаний.

В таблиці наведено 5 прикладів конкретного виконання виготовлення горілки за вищеописаним способом, а також отримані при цьому показники якості в залежності від кількості інгредієнтів.

Таблиця

Приклади конкретного виконання при виготовленні горілки „ЗОЛОТИЙ ЛЬВІВ”

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Спирт етиловий ректифікований „Екстра”	дм*	3 розрахунку на міцність купажу 40%				
2	Вода питна підготовлена	ДМ ^А					
3	Гліцерин	кг	0,35	0,4	0,5	0,6	0,65
4	Цукор	кг	8,0	9,0	10,0	11,0	12,0
	Органолептичні показники						
	Зовнішній вигляд		прозора рідина				
	Колір		безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
	Смак		горілчаний з характерною пекучою гіркотою	пом'якшений без гіркоти	м'який, округлий	пом'якшений без гіркоти	розлагоджуваний
	Аромат		різкий і горілчаний	горілчаний	характерний горілчаний	горілчаний	різкий горілчаний

Комп'ютерна верстка Л.Литвиненко

Підписне

Тираж 37 прим.

Міністерство освіти і науки України Державний департамент інтелектуальної власності, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ -42, 01601