



УКРАЇНА

(19) UA (11) 44040 (13) U  
(51) МПК  
C12G 3/06 (2009.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГОРІЛКА "ВИШИВАНОЧКА ПОЛІСЬКА КЛАСИЧНА"

1

2

(21) u200905069

(22) 22.05.2009

(24) 10.09.2009

(46) 10.09.2009, Бюл.№ 17, 2009 р.

(72) КІРЮК ХРИСТИНА ІВАНІВНА, СТАСІВ ТЕТЯНА  
ГЕННАДІЇВНА, ЧЕВОРИС АННА МИКОЛАЇВНА

(73) КІРЮК ХРИСТИНА ІВАНІВНА, СТАСІВ ТЕТЯНА  
ГЕННАДІЇВНА, ЧЕВОРИС АННА МИКОЛАЇВНА

(57) Горілка, що містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого "Люкс" і води, у розрахунку на міцність купажу 40 %, цукор і фрук-

тозу, яка **відрізняється** тим, що цукор, фруктозу, спирт етиловий ректифікований "Люкс" і воду питну підготовлену беруть у такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

цукор, кг	14,0-16,0
фруктоза, кг	1,5-2,5
спирт етиловий ректифікований "Люкс" і вода питна підготовлена в розрахунку на міцність купажу 40 %, дм <sup>3</sup>	решта.

Корисна модель належить до лікеро-горілчаної промисловості, зокрема до виробництва лікеро-горілчаних напоїв, групи горілка.

Відома горілка особлива "Княгинин Золота", що містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води, у розрахунку на міцність купажу 40%, цукор і фруктозу, в якій як фруктозу використовують підсолодувач - моносахарид-фруктозу, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту: підсолодувач - моносахарид - фруктоза 10,0 - 14,0 кг, цукор-пісок 7,0 - 3,0 кг, спирт етиловий ректифікований "Люкс" і вода питна підготовлена в розрахунку на міцність купажу 40 %, дм<sup>3</sup> - решта. [Горілка особлива «Княгинин Золота», патент України на корисну модель № 19916, СІ 2G 3/08, Бюл. № 1, 2007 р.].

Проте даний композиційний склад горілки особливої має дещо недостатній вміст біологічно активних речовин у поєднанні з традиційним спиртом етиловим ректифікованим "Люкс".

Найбільш близькою до корисної моделі, що заявляється, є горілка "Карпатська Ексклюзив", що містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого "Люкс" і води, у розрахунку на міцність купажу 40%, цукор і фруктозу і додатково містить концентрат лактулози "Лактусан-2", при цьому цукор, фруктозу, концентрат лактулози "Лактусан-2", спирт етиловий ректифікований "Люкс" і воду питну підготовлену беруть у такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою: цукор, кг - 14,0 - 16,0; фруктоза, кг - 2,5 - 3,5; концентрат лактулози "Лактусан-2" - 0,8 - 1,2; спирт етиловий ректифікований "Люкс" і вода питна підготовлена в

розрахунку на міцність купажу 40 %, дм<sup>3</sup> - решта. [Горілка «Карпатська ексклюзив», патент України на корисну модель № 39544, С12G 3/08, Бюл. № 4, 2009 р.].

Проте цей відомий склад, хоч і розширює асортимент горілчаних напоїв групи горілка з вмістом біологічно активних речовин, все ж, потребує додаткового введення концентрату лактулози «Лактусан-2», який сприймається неоднозначно і дещо обмежує виробництво даного продукту.

В основу корисної моделі Горілка "Вишиваночка Поліська класична", що заявляється, поставлено технічну задачу створення горілки з високими смаковими властивостями, швидкого засвоювання і високої поживної якості шляхом підбору необхідного вмісту компонентів без додаткового введення компонентів з групи концентрів забезпечити розширення асортименту горілчаних напоїв групи горілка.

Поставлена задача корисної моделі вирішується тим, що композиційний склад горілки, що містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого "Люкс" і води, у розрахунку на міцність купажу 40 %, цукор і фруктозу, згідно корисної моделі, наведені інгредієнти беруть у такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою: цукор, кг - 14,0 - 16,0; фруктоза, кг - 1,5 - 2,5; спирт етиловий ректифікований "Люкс" і вода питна підготовлена в розрахунку на міцність купажу 40 %, дм<sup>3</sup> - решта.

Завдяки оптимальному підбору вмісту інгредієнтів у поєднанні з високими властивостями спирту етилового ректифікованого "Люкс", даний ком-

(13) U

(11) 44040

(19) UA

позиційний склад горілки наділений високими органолептичними показниками та смаковими властивостями, швидкого засвоєння і високої поживної якості, оскільки не містить додаткових компонентів, що відносяться до групи концентратів і неоднозначно сприймаються споживачами.

Водночас за рахунок підбору оптимального співвідношення граничних інтервалів місткості інгредієнтів у композиційному складі горілки "Вишиваночка Поліська класична" забезпечується створення стійкої прозорої безколірної рідини, яка характеризується м'яким, властивим горілці, смаком з приємним ароматом.

Оптимальне співвідношення інтервалів місткості інгредієнтів у продукті одержано експериментальним шляхом і пояснюється тим, що при зміні місткості у більшу чи меншу сторону від наведених інтервалів, напій втрачає округлений аромат.

Запропоновану горілку готують таким чином.

Для приготування горілки "Вишиваночка Поліська класична", застосовують:

спирт етиловий ректифікований "Люкс" - згідно ДСТУ 4221;

воду питну підготовлену - згідно ГОСТ 2874;

фруктозу - згідно з чинною НД;

цукор - згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21).

Приклад 1. Спирт і воду, що відповідають вимогам чинних стандартів, задають до змішувача в розрахунку одержання міцності купажу 40% і проводять перемішування упродовж 20 хв. Потім пропускають через шар вугілля марки БАУ-А ГОСТ 6217-34 висотою 4 м, із швидкістю до 60 дал/годину.

Після обробки сортівки активним вугіллям в довідний чан в очищену таким чином водно-спиртову рідину вносять фруктозу у вигляді розчину в горілці і цукор.

При цьому в довідному чані проводять постійне перемішування усіх заданих інгредієнтів упродовж 15-20 хвилин. Готовий продукт після контрольної перевірки міцності, органолептичних та

фізико-хімічних показників фільтрують і направляють на розлив.

Отримана готова горілка "Вишиваночка Поліська класична" характеризується таким співвідношенням компонентів, на 1000 дал:

цукор, кг	- 14,0
фруктоза, кг	- 1,5
спирт етиловий ректифікований "Люкс" і вода питна підготовлена в розрахунку на міцність купажу 40 %, дм <sup>3</sup>	- решта

Приклад 2. Готують горілку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в довідний чан інгредієнтів на 1000 дал:

цукор, кг	- 15,0
фруктоза, кг	- 2,0
спирт етиловий ректифікований "Люкс" і вода питна підготовлена в розрахунку на міцність купажу 40 %, дм <sup>3</sup>	- решта.

Приклад 3. Готують горілку так, як і в прикладі 1, але з урахуванням кількості задання в довідний чан інгредієнтів на 1000 дал:

цукор, кг	- 16,0
фруктоза, кг	- 2,5
спирт етиловий ректифікований "Люкс" і вода питна підготовлена в розрахунку на міцність купажу 40 %, дм <sup>3</sup>	- решта.

Виготовлена, згідно наведених прикладів 1, 2 і 3, горілка "Вишиваночка Поліська класична" має такі органолептичні показники:

зовнішній вигляд - прозора без сторонніх домішок та осаду,

колір - безбарвна рідина,

смак - м'який, властивий горілці,

аромат - приємний горілчаний.

Корисна модель забезпечує розширення асортименту горілчаних напоїв групи горілка, зокрема без вмісту додаткових компонентів, що відносяться до групи концентратів.