



УКРАЇНА

(19) UA (11) 45574 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ЗОЛОТО ПОЛУБОТКА"

1

2

(21) 2001010416

(22) 19 01 2001

(24) 15 04 2002

(46) 15 04 2002, Бюл. № 4, 2002 р.

(72) Охобський Іван Михайлович, Грищук Зоя Аркадіївна

(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО  
"ЛВІВСЬКИЙ ЛІКЕРО - ГОРІЛЧАНІЙ ЗАВОД"

(57) Горілка особлива, яка містить ароматні речовини анісу і водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого та води зм'якшеної, яка

відрізняється тим, що вона додатково містить ароматний спирт плодів кардамону, а ароматні речовини анісу містить у вигляді ароматного спирту з плодів анісу, при такому вмісті компонентів, дм<sup>3</sup> на 1000 дал горілки особливої

ароматний спирт плодів анісу	4,0-6,0
ароматний спирт плодів кардамону	1,0-3,0
вода-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого і води зм'якшеної	решта

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілкової галузі, і призначений для виробництва горілок особливих.

З існуючого рівня техніки, який відноситься до розглянутої галузі, найбільш близькою по сукупності ознак до винаходу, який заявляється, є горілка особлива, яка містить, на 1000 дал 0,01 - 0,03 кг ефірної олії анісу, 10,0 - 20,0 кг цукру, водно-спиртову рідину з етилового спирту ректифікованого і води зм'якшеної - інше (патент України № 21606, МКИ C12G 3/06, публ. 30 04 98 р.)

Винахід, який заявляється, збігається з відомою горілкою особливою по наступній сукупності суттєвих ознак, а саме містить ароматні речовини анісу, і водно-спиртову рідину із спирту етилового ректифікованого та води зм'якшеної.

Однак відома горілка особлива не забезпечує технічного результату винаходу, який заявляється, що обумовлено її якісним і кількісним складом, який забезпечує горілці особливій приємний і гармонічний смак у сполученні з нижніми пахощами анісу.

В основу винаходу покладена задача удосконалення горілки особливої шляхом зміни її якісного і кількісного складу, що забезпечить сполучення м'якого, округленого зі складним пряним присмаком, смаку з характерним горілчанам, складним ароматом.

Поставлена задача вирішується в горілці особливій, яка містить ароматні речовини анісу і водно-спиртову рідину тим, що відповідно до предмета винаходу, вона додатково містить ароматний

спирт плодів кардамону, а ароматні речовини анісу вона містить у вигляді ароматного спирту з плодів анісу, при такому вмісті компонентів, дм<sup>3</sup> на 1000 дал горілки особливої

ароматний спирт плодів анісу	4,0 - 6,0
ароматний спирт плодів кардамону	1,0 - 3,0
водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого і води зм'якшеної	решта

Горілка особлива, яка заявляється, в об'ємі приведеної вище сукупності суттєвих ознак, володіє наступними органолептичними властивостями: смак - м'який, округлений із складним пряним присмаком, аромат - характерний горілчаний, складний.

При виході за заявлені інтервали вмісту компонентів, зазначені органолептичні властивості в горілці особливій не виявляються.

при вмісті компонентів меншому, чим нижня межа заявлених інтервалів, приготовлена горілка особлива має наступні органолептичні властивості: смак - розладжений, аромат - різкий,

при вмісті компонентів більшому, ніж верхня межа заявлених інтервалів, горілка особлива має розладжений смак, аромат - із різким виділенням аромату окремих компонентів.

Запропоновану горілку особливу готують наступним чином.

Попередньо готують ароматні спирти з плодів анісу звичайного і плодів кардамону по будь-якому з відомих технологічних процесів, які використовуються в горілчаному виробництві.

(13) A

(11) 45574

(19) UA

Для виготовлення ароматних спиртів на 1000дал горілки особливої витрачають плодів анісу звичайного - 0,6кг, кг, плодів кардамону 0,1кг

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду, яка попередньо пройшла очищення від солей. Зм'якшену воду з напірного збірника насосом подають на інжекторну установку "Полтавчанка", де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим "Екстра" по ГОСТ 58-962. Спирт і воду змішують із таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9 - 40,1%об.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню спершу на пісковому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють заключну фільтрацію на пісковому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у збірник готової продукції, де здійснюють її змішування з компонентами: вводять 4,0 - 6,0дм<sup>3</sup> ароматного спирту плодів анісу, 1,0 - 3,0дм<sup>3</sup> ароматного спирту плодів кардамону. Введення інгредієнтів здійснюють при постійному перемішуванні. Після чого приготовлену горілку особливої доводять до необхідної міцності (40 0%) додаванням спирту або води.

Після чого в горілку особливої додають золото сусальне в кількості 0,15кг на 1000дал горілки особливої.

Виготовлена з зазначеним вмістом компонентів, горілка особливої володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлений із складним прямим присмаком, аромат - характерний горілчаній, складний.

#### Приклад 1

Для виготовлення 1000дал горілки особливої попередньо готують ароматний спирт із плодів анісу звичайного, для чого використовують 0,6кг плодів, ароматний спирт кардамону, для чого використовують - 0,1кг плодів кардамону.

Виготовлення ароматних спиртів здійснюють по любому з відомих технологічних процесів, які використовуються в горілчаному виробництві.

Для виготовлення водно-спиртової суміші використовують питну воду, яка попередньо пройшла стадію очищення від солей. Зм'якшену воду з напірного збірника насосом подають на інжекторну установку "Полтавчанка", де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим "Екстра". Спирт і воду змішують із таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9 - 40,1об %.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню спершу на пісковому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють заключну

фільтрацію на пісковому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у збірник готової продукції, де здійснюють її змішування з компонентами, відповідно до рецептури, для чого в неї вводять при постійному перемішуванні, із розрахунку на 1000дал готового продукту, 4,0дм<sup>3</sup> ароматного спирту плодів анісу, 1,0дм<sup>3</sup> ароматного спирту кардамону.

Після перемішування, отриману горілку особливої доводять до міцності 40% додаванням спирту або води, та додають золото сусальне в кількості 0,15кг на 1000дал.

Виготовлена горілка особливої з зазначеним вмістом інгредієнтів володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлений із складним прямим присмаком, аромат - горілчаній, складний.

#### Приклад 2

Здійснюють готування горілки особливої аналогічно як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів.

Для виготовлення 1000дал горілки використовують 6,0дм<sup>3</sup> ароматного спирту плодів анісу, 3,0дм<sup>3</sup> ароматного спирту плодів кардамону.

Приготовлена з таким утриманням компонентів горілка особливої володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - м'який, округлений із складним прямим присмаком, аромат - характерний горілчаній, складний.

#### Приклад 3

Виготовлення горілки особливої здійснюють аналогічно як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів. Для виготовлення 1000дал горілки особливої використовують 3,0дм<sup>3</sup> ароматного спирту плодів анісу, 0,5дм<sup>3</sup> ароматного спирту плодів кардамону.

Виготовлена горілка особливої володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - розпалений, аромат - різкий.

#### Приклад 4

Виготовлення горілки особливої здійснюють аналогічно як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів. Для виготовлення 1000дал горілки особливої використовують 7,0дм<sup>3</sup> ароматного спирту плодів анісу, 4,0дм<sup>3</sup> ароматного спирту плодів кардамону.

Приготовлена горілка особливої володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - розпалений, в ароматі виділяються окремі тони компонентів.