



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 46518

(13) A

(51) 6 C 12 G 3 / 06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДВИДАЄТЬСЯ ПІД  
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ  
ВЛАСНИКА  
ПАТЕНТУ

(54) ГОРІЛКА "ШУСТОВ ЛЮКС"

1

2

(21) 2001085527

(22) 02 08 2001

(24) 15 05 2002

(46) 15 05 2002, Бюл. № 5, 2002 р.

(72) Стремьдін Валентин Володимирович, Начева  
Тетяна Олександрівна, Гулієв Роберт Рубенович,  
Терзієв Володимир Георгійович, Кузанашвілі Ро-  
ман Карлович, Мещанінова Тетяна Іванівна, Ля-  
шенко Василь Миколайович(73) ОРЕНДНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ОДЕСЬКИЙ  
КОНЬЯЧНИЙ ЗАВОД"(57) Горілка, яка містить сіль харчову кухонну,  
пом'якшуючу добавку і водно-спиртову рідину зі  
спирту етилового ректифікованого і водизм'якшеної, яка відрізняється тим, що вона  
містить як пом'якшуючу добавку сорбіт і фруктозу,  
як сіль кухонну - сіль харчову виварну "Екстра", а  
як спирт етиловий ректифікований - спирт етило-  
вий ректифікований "Люкс", при наступному вмісті  
компонентів, кг на 1000 дал горілки

Сіль харчова виварна "Екстра" 0,2 - 4,0

Сорбіт 0,5 - 10,0

Фруктоза 2,0 - 30,0

Водно-спиртова рідина

зі спирту етилового рек-

тифікованого "Люкс" і води

зм'якшеної решта

Винахід відноситься до харчової промислово-  
сті, а саме до лікєро-горілочної галузі, і призначе-  
но для виробництва горілокЗ існуючого рівня техніки, який відноситься до  
розглянутої галузі, найбільш близької, по сукупно-  
сті ознак, до винаходу, який заявляється, є горілка  
"Роман У", яка містить наступні інгредієнти, об %  
0,7 - 0,9 гідрокарбонату натрію, 0,1 - 0,3 солі пова-  
реної, і водно-спиртову рідину зі спирту етилового  
ректифікованого "Екстра" і води зм'якшеної пит-  
ний, з розрахунку на міцність купажу 39 - 41 об % -  
інше (Патент України № 24341 МКИ С 12 G 3/06,  
публ. 30 10 1998 р., бюл. № 5)Винахід, який заявляється, збігається з відо-  
мою горілкою по наступній сукупності суттєвих  
ознак, а саме, містить сіль поварену, пом'якшуючу  
добавку й і водно-спиртову рідину зі спирту етило-  
вого ректифікованого і води зм'якшеноїВідома горілка не забезпечує технічний ре-  
зультат винаходу, який заявляється, що обумов-  
лено її якісним і кількісним складом, який додає  
горілці слідуючи органолептичні властивості смак  
- без пркоти, властивої міцним напоям, і без горі-  
лочного ароматуЗадача, на рішення якої спрямовано винахід,  
який заявляється, складається в удосконаленні  
горілки, шляхом зміни її якісного і кількісного скла-  
ду, що забезпечить м'який округлений смак, без  
різкого спиртового тону, у сполученні з тонким чи-

стим горілчанним ароматом

Поставлена задача вирішується в горілці, яка  
містить сіль поварену, пом'якшуючу добавку і вод-  
но - спиртову рідину зі спирту етилового ректифі-  
кованого і води зм'якшеної тим, що згідно предме-  
ту винаходу, вона містить у якості пом'якшуючої  
добавки сорбіт і фруктозу, у якості солі кухонну -  
сіль харчову виварену "Екстра", а якості спирту  
етилового ректифікованого - спирт етиловий рек-  
тифікований "Люкс", при наступному вмісті інгреді-  
єнтів, кг на 1000 дал горілки

Сіль харчова виварена

"Екстра" 0,2 - 4,0

Сорбіт 0,5 - 10,0

Фруктоза 2,0 - 30,0

Водно-спиртова рідина зі

спирту етилового

ректифікованого "Люкс" і води

зм'якшеної решта

Винахід, який заявляється, в обсязі приведе-  
ної вище сукупності істотних ознак, забезпечує  
м'який, округлий смак без різкого спиртового тону,  
у сполученні з тонким чистим горілчанним аро-  
матомПри виході за заявлені інтервали вмісту інгре-  
дієнтів, зазначені органолептичні властивості в  
горілці не виявляються• при вмісті інгредієнтів меншому, чим нижні  
границі заявлених інтервалів, приготовлена горіл-

(13) A

(11) 46518

(19) UA

ка має слідуючи органолептичні властивості смак - твердий, з гіркою, аромат - різкий, спиртовий, характерний для міцних напоїв,

- при вмісті інгредієнтів більшому, ніж верхні границі заявлених інтервалів, горілка має солодкий смак, трохи нудотний ароматом

Запропоновану горілку готують слідуючим способом

Попередньо, готують водні розчини з інгредієнтів, які входять до її складу сорбіту, фруктози, солі харчової вивареної "Екстра", по будь-якої з відомих технологій, що використовуються в лікєро-горілочній, або харчовій промисловості

Для готування водно-спиртової суміші використовують питну воду, яка попередньо пройшла двохстадійне очищення. Зм'якшену воду з напірного збірника самопливом подають в установку готування сортування, де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим "Люкс". Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9 - 40,1%об

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають послідовному очищенню на пісковому фільтрі, на вугільному стовпчику, а потім знову на пісковому фільтрі

Очищену водно-спиртову суміш направляють у довідний чан, де здійснюють її змішування з інгредієнтами 0,2 - 4,0кг солі харчової вивареної "Екстра" (у виді водного розчину), 0,5 - 10,0кг сорбіту (у виді водного розчину), 2,0 - 30,0кг фруктози (у виді водного розчину). Введення інгредієнтів здійснюють при постійному перемішуванні. Приготовлену горілку доводять до необхідної міцності 40,0об % додаванням спирту або води

Приготовлена з зазначеним вмістом інгредієнтів, горілка володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким, чистим горілочним ароматом

#### Приклад 1

Для готування горілки, попередньо готують водні розчини солі харчової вивареної "Екстра", сорбіту і фруктози, по будь-який з відомих технологій, які використовуються у лікєро-горілочній, або харчовій промисловості

Для готування водно-спиртової суміші використовують питну воду, яка попередньо пройшла двохстадійне очищення. Зм'якшену воду з напірного збірника самопливом подають у сортувальну ємність, де неї змішують зі спиртом етиловим ректифікованим "Люкс". Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцні-

стю 39,9 - 40,1об %

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 інгредієнтами відповідно до рецептури, для чого в неї вводять при постійному перемішуванні, з розрахунку на 1000дап горілки 0,2кг солі харчової вивареної "Екстра" (у виді водного розчину), 0,5кг сорбіту (у виді водного розчину), 2,0кг фруктози (у виді водного розчину)

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

Приготовлена горілка, з зазначеним вмістом інгредієнтів, 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 готування горілки аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту інгредієнтів

Для готування 1000дап горілки використовують 4,0кг солі харчової вивареної солі "Екстра", 10,0кг сорбіту, 30,0кг фруктози

Приготовлена з зазначеним вмістом інгредієнтів горілка, володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким чистим горілочним ароматом

#### Приклад 3

Готування горілки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту інгредієнтів. Для готування 1000дап горілки використовують 0,1кг солі харчової вивареної "Екстра", 0,4кг сорбіту, 1,8кг фруктози

Приготовлена горілка володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - твердий, з гіркою, аромат - різкий, спиртовий

#### Приклад 4

Готування горілки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком вмісту інгредієнтів. Для готування 1000дап горілки використовують 4,5кг солі харчової вивареної "Екстра", 11,0кг сорбіту, 31,0кг фруктози

Приготовлена горілка володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - солодкий, з гіркою, аромат - нудотний

---

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 – 20 – 90

---

ТОВ "Міжнародний науковий комітет"

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 – 32 – 71