



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 53927

(13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ГОРІЛКА

1

2

(21) 2002032095

(22) 15 03 2002

(24) 17 02 2003

(46) 17 02 2003, Бюл. № 2, 2003 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 цукор, двовуглекислий  
натрій, лимонну кислоту, спирт етиловий рек-тифікований і воду питну підготовлену, яка  
відрізняється тим, що вона додатково містить  
сорбіт і гліцерин дистильований, при наступному  
співвідношенні компонентів, кг на 1000 дал  
горілки

Цукор	5,0-25,0
Сорбіт	0,1-10,0
Лимонна кислота	0,1-1,0
Гліцерин дистильований	0,05-3,0
Двовуглекислий натрій	0,1-2,0
Спирт етиловий ректифікований і вода питна підготовлена	решта

Винахід відноситься до харчової промислови-  
сті, а саме до лікєро-горілочної галузі, і призначе-  
но для виробництва горілок

З існуючого рівня техніки, який відноситься до  
розглянутої галузі, найбільш близької по сукупно-  
сті ознак до винаходу, що заявляється, є горілка,  
яка містить наступні компоненти, % 0,01 - 0,03  
цукру, 0,01 - 0,03 двовуглекислого натрію, 0,006 -  
0,01 лимонної кислоти, 38,0 - 42,0 спирту етилового  
ректифікованого і воду питну підготовлену - інше  
(патент України № 23525, МКВ С 12 G 3/06, публ.  
31 08 98 р.)

Винахід, який заявляється, збігається з відо-  
мою горілкою по наступній сукупності суттєвих  
ознак, а саме, містить цукор, двовуглекислий на-  
трій, лимонну кислоту, спирт етиловий ректифіко-  
ваний і воду питну підготовлену

Відома горілка не забезпечує технічний ре-  
зультат винаходу, який заявляється, що обумов-  
лено її якісним і кількісним складом, який обумов-  
лює оригінальний смак, без пркоти, яка властива  
міцним напоям, і без характерного для горілки  
аромату

Задача, на рішення якої спрямовано винахід,  
який заявляється, складається в удосконаленні  
горілки шляхом зміни її якісного і кількісного скла-  
ду, що забезпечить горілці повний, округлий смак,  
без пркоти, яка характерна для міцних напоїв, у  
сполученні з м'яким, чистим горілчанним ароматом

Поставлена задача вирішується в горілці, яка  
містить цукор, двовуглекислий натрій, лимонну  
кислоту, спирт етиловий ректифікований і воду

питну підготовлену тим, що згідно з предметом  
винаходу, вона додатково містить сорбіт і гліцерин  
дистильований, при наступному співвідношенні  
компонентів, кг на 1000 дал горілки

Цукор	5,0-25,0
Сорбіт	0,1-10,0
Лимонна кислота	0,1-1,0
Гліцерин дистильований	0,05 - 3,0
Двовуглекислий натрій	0,1 - 2,0
Спирт етиловий ректифікований і вода питна підготовлена	решта

Горілка, яка заявляється, в обсязі приведеної  
вище сукупності суттєвих ознак, володіє повним,  
округлим, без пркоти смаком, у сполученні з м'я-  
ким, чистим горілчанним ароматом

При виході за заявлені інтервали вмісту ко-  
мпонентів, зазначені органолептичні властивості в  
горілці не виявляються

- при складі компонентів меншому, ніж нижні  
границі заявлених інтервалів, приготвлена горіл-  
ка не володіє зазначеними вище органолептичними  
властивостями смак - розладжений, з пркотою, аро-  
мат - різкий,

- при складі компонентів більшому, ніж верхні  
границі заявлених інтервалів, горілка має нудот-  
ний смак, і різкий аромат

Запропоновану горілку готують наступним  
способом

Попередньо, готують водні розчини цукру, со-  
рбіту, двовуглекислого натрію, лимонної кислоти і  
гліцерину дистильованого, не будь-який із відомих  
технологій, що використовуються в харчовій або

(13) A

(11) 53927

(19) UA

лікеро-горілчаній промисловості

Для готування водно-спиртової суміші використовують питну воду, яка попередньо пройшла очищення. Підготовлену воду з напірного збірника самопливом подають у сортувальний чан, де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим. Змішування здійснюють при постійному перемішуванні. Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 40,0 - 40,1%.

Приготовлену таким чином сортування піддають очищенню спочатку на пісковому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють заключну фільтрацію на пісковому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову суміш направляють у довідний чан, де здійснюють її змішування з компонентами, що входять до її складу: 5,0 - 25,0кг цукру у виді цукрового сиропу, 0,1 - 1,0кг сорбіту у виді водного розчину, 0,1 - 1,0кг лимонної кислоти у виді водного розчину, 1,0 - 2,0кг двовуглекислого натрію у виді водного розчину, і 0,05 - 3,0кг гліцерину дистильованого, у виді водного розчину. Введення компонентів здійснюють при постійному перемішуванні. Після чого приготовлену горілку доводять до необхідної міцності 40,0% додаванням спирту або води.

Приготовлена, з зазначеним складом компонентів, горілка володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - повний, округлий, без гіркоти, аромат - м'який, чистий горілчаний.

#### Приклад 1

Для готування горілки попередньо готують водні розчини цукру, сорбіту, двовуглекислого натрію, лимонної кислоти, і гліцерину дистильованого за будь-якою із технологій, які застосовуються в харчовій промисловості або в лікеро - горілчаному виробництві.

Для готування сортування використовують питну воду, що попередньо пройшла стадію очищення. Підготовлену воду з напірного збірника самопливом подають у сортувальну ємність, де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим. Змішування здійснюють при постійному перемішуванні. Спирт етиловий ректифікований і воду питну підготовлену змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 40,0 - 40,1%.

Приготовлене сортування піддають очищенню спочатку на пісковому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють заключну фільтрацію на пісковому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову суміш направляють у довідний чан, де здійснюють її змішування з компонентами відповідно до рецептури, для чого в неї вводять, при постійному перемішуванні, із розрахунку на 1000дал горілки: 5,0кг цукру у виді цукрового сиропу, 0,1кг лимонної кислоти, у виді водного розчину, 0,1кг сорбіту у виді водного розчину, 0,1кг двовуглекислого натрію у вигляді вод-

ного розчину, і 0,05кг гліцерину дистильованого у вигляді водного розчину.

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

Приготовлена, з зазначеним складом компонентів, горілка має наступні органолептичні властивості: прозора безбарвна рідина, смак - повний, округлий, без гіркоти, яка властива міцним напоям, у сполученні з м'яким, чистим горілчаным ароматом.

#### Приклад 2

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

Для готування 1000дал горілки використовують 25,0кг цукру у виді цукрового сиропу, 1,0кг лимонної кислоти у виді водного розчину, 10кг сорбіту у виді водного розчину, 2,0кг двовуглекислого натрію у виді водного розчину, і 3,0кг гліцерину дистильованого, у виді водного розчину. Водно-спиртова суміш зі спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленою міцністю купажу 40% - решта.

Приготовлена, із зазначеним складом компонентів, горілка має наступні органолептичні властивості: безбарвна прозора рідина, смак - повний, округлий, без гіркоти, аромат - м'який, чистий горілчаній.

#### Приклад 3

Готування горілки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком складу компонентів. Для готування 1000дал горілки використовують 4,0кг цукру у виді цукрового сиропу, 0,09кг лимонної кислоти у виді водного розчину, 0,09кг сорбіту у виді водного розчину, 0,09 кг двовуглекислого натрію у виді водного розчину, і 0,04кг гліцерину дистильованого у виді водного розчину. Водно-спиртова суміш зі спирту етилового ректифікованого і води підготовленої міцністю купажу 40% - інше.

Приготовлена горілка має наступні органолептичні властивості: безбарвна прозора рідина, смак - розладжений, з гіркотою, аромат - різкий.

#### Приклад 4

Готування горілки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком складу компонентів. Для готування 1000дал горілки використовують 26,0кг цукру у виді цукрового сиропу, 1,2кг лимонної кислоти у виді водного розчину, 11,0кг сорбіту у виді водного розчину, 2,1кг двовуглекислого натрію у виді водного розчину, і 3,1кг гліцерину дистильованого у виді водного розчину. Водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого і води підготовленої міцність купажу 40% - решта.

Приготовлена горілка має наступні органолептичні властивості: безбарвна прозора рідина, смак - розладжений, нудотний, з гіркотою, аромат - різкий.