



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 58290

(13) A

(51) 7 C12G3/06

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

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ХОЛОДНИЙ ЯР ЛИСТОПАД"

1

2

(21) 2002119171

(22) 18 11 2002

(24) 15 07 2003

(46) 15 07 2003, Бюл. № 7, 2003 р.

(72) Скитьов Павло Леонідович, Якушев Ігор Євге-  
нович(73) Скитьов Павло Леонідович, Якушев Ігор Євге-  
нович(57) Горілка особлива, яка містить водно-спиртову  
рідину з спирту етилового ректифікованого і води  
питної підготовленої, ароматний спирт житніх су-  
харів, ароматний спирт коріандру, цукровий сироп,  
яка відрізняється тим, що додатково містить  
ароматний спирт м'яти перцевої, глюкозу, натрій  
двовуглекислий, кислоту молочну та мед при на-ступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал  
готового напоюАроматний спирт житніх сухарів, дм<sup>3</sup> 71,0-79,0Ароматний спирт плодів коріандру,  
дм<sup>3</sup> 2,0-4,0Ароматний спирт м'яти перцевої,  
дм<sup>3</sup> 3,0-5,0

Глюкоза, кг 0,2-0,4

Мед, кг 5,0-15,0

Натрій двовуглекислий, кг 0,3-0,5

Кислота молочна, кг 0,03-0,07

Цукровий сироп 65,8 %-ний, дм<sup>3</sup> 4,0-8,0Водно-спиртова рідина із спирту  
етилового ректифікованого та води  
питної підготовленої, дм<sup>3</sup> рештаВинахід відноситься до харчової промислово-  
сті, а саме до лікero-горілчаного виробництваВідома настойка гірка "Копос", ("Рецептури лі-  
кero-горілчанних напоїв і горілок", м. Київ, 1994 р.,  
с. 270), для приготування якої використовують  
ароматний спирт житніх сухарів, спирт етиловий  
вищої очистки та воду на 1000дал готового напою

Інгредієнти	Кількість
Ароматний спирт житніх суха- рів, дм <sup>3</sup>	500,0
Цукровий сироп 65,8 %, дм <sup>3</sup>	12,0
Дікарбонат натрію	1,0
Спирт етиловий вищої очистки та вода, дм <sup>3</sup>	3 розрахунку на міцність купажу 40 %

За вказаною рецептурою одержують настойку  
безбарвного кольору, з м'яким смаком та арома-  
том житніх сухарівНайбільш близька за рецептурним складом  
горілка особлива "Древньоруська" (Патент України  
№22688 А, кл. С12G3/06), для приготування якої  
використовують спирт ректифікований вищої очис-  
тки, воду пом'якшену, ароматний спирт плодів ко-  
ріандру ароматний спирт житніх сухарів та цукор  
при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %

Ароматний спирт плодів коріандру	0,8-0,14
Ароматний спирт житніх сухарів	2,5-4,5
Цукор	0,1-0,3

Спирт етиловий ректифікований ви-  
щої очистки 39-41

Вода пом'якшена решта

За вказаною рецептурою одержують горілку  
безбарвного кольору, з вираженим ароматом корі-  
андру, та недостатньо відчутним ароматом житніх  
сухарівНедоліком виготовленої за вказаною рецепту-  
рою горілки є її недостатньо приємний та оригна-  
льний аромат. Виражений аромат коріандру явля-  
ється більш характерним для гіркої настойки, ніж  
для горілки особливої. Таким чином названа горіл-  
ка не відрізняється оригінальністю щодо органо-  
лептичних показниківВ основу винаходу поставлено задачу по  
створенню більш гармонічного напою з м'яким  
смаком, властивим горілці, приємним ароматом  
шляхом підбору відповідних співвідношень деяких  
компонентів. Завдяки підбору відповідного співвід-  
ношення таких компонентів, як ароматний спирт  
житніх сухарів, ароматний спирт коріандру, цукор з  
додатковим введенням ароматного спирту м'яти  
перцевої, глюкози, натрію двовуглекислого, кисло-  
ти молочної та меду, взятих у відповідному спів-  
відношенні, разом із водно-спиртовою рідиною з  
спирту етилового ректифікованого і води питної  
підготовленої, можливо забезпечити створення  
більш гармонічного напою з досить м'яким смаком

(13) A

(11) 58290

(19) UA

та приємним горілчаним ароматом з легким відтінком житніх сухарів та коріандру

Поставлена задача вирішується тим, що у горілці особливий, яка містить ароматний спирт житніх сухарів, ароматний спирт коріандру, цукор у виді цукрового сиропу, спирт етиловий ректифікований відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, додатково містить ароматний спирт м'яти перцевої, глюкозу, натрій двовуглекислий, кислоту молочну та мед при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового напою

Ароматний спирт житніх сухарів, дм <sup>3</sup>	71,0-79,0
Ароматний спирт плодів коріандру, дм <sup>3</sup>	2,0-4,0
Ароматний спирт м'яти перцевої, дм <sup>3</sup>	3,0-5,0
Глюкоза, кг	0,2-0,4
Мед, кг	5,0-15,0
Натрій двовуглекислий, кг	0,3-0,5
Кислота молочна, кг	0,03-0,07
Цукровий сироп 65,8 %-ний, дм <sup>3</sup>	4,0-8,0
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм <sup>3</sup>	решта
За вказаною рецептурою одержують горілку	

безбарвного кольору з досить м'яким смаком та приємним горілчаним ароматом з відтінком житніх сухарів та коріандру. Запропоновану горілку готують наступним чином

- 1 Підготовка води
- 2 Приготування ароматних спиртів житніх сухарів, м'яти перцевої та коріандру
- 3 Приготування розчину меду та його фільтрація
- 4 Приготування цукрового сиропу
- 5 Приготування сортировки
- 6 Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А
- 7 Приготування купажу з внесенням інгредієнтів у кількостях, передбачених рецептурою та його корегування

Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників

Приклади конкретного виконання 1-5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці 1

Аналізуючи наведені приклади можна відмітити, що найбільш придатними для виробництва є приклади 2, 3 і 4

Оптимальним для виробництва є приклад 3

Таблиця 1

Приклади конкретного виконання до заявки на винахід "Горілка особлива" Холодний яр Листопад"

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Ароматний спирт житніх сухарів	дм <sup>3</sup>	67	71	75	79	83
2	Ароматний спирт плодів коріандру	дм <sup>3</sup>	1	2	3	4	5
3	Ароматний спирт м'яти перцевої	дм <sup>3</sup>	2	3	4	5	6
4	Глюкоза	дм <sup>3</sup>	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5
5	Мед	кг	1	5	10	15	20
6	Натрій двовуглекислий	кг	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6
7	Кислота молочна	кг	0,01	0,03	0,05	0,07	0,09
8	Цукровий сироп 65,8%	кг	2	4	5,75	8	10
9	Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої	дм <sup>3</sup>	решта				
	колір		безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
	смак		недостатньо м'який	м'який, властивий горілці	м'який, властивий горілці	м'який, властивий горілці	злегка ледь
	аромат		характерний горілчанний	характерний горілчанний, з ледь відчутним ароматом житніх сухарів та коріандру	характерний горілчанний, з горілчанним, з легким ароматом житніх сухарів та коріандру	характерний горілчанний, з горілчанним, з відчутним ароматом житніх сухарів та коріандру	характерний горілчанний, з горілчанним, з вираженим ароматом житніх сухарів та коріандру