



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 58349

(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) 2002119504

(22) 28 11 2002

(24) 15 07 2003

(46) 15 07 2003, Бюл. № 7, 2003 р.

(72) Кахчі Георгій Георгійович, Рудник Андрій  
Олександрович, Белінський Олег Олександрович(73) Кахчі Георгій Георгійович, Рудник Андрій  
Олександрович, Белінський Олег Олександрович(57) Горілка, що містить цукор, спирт етиловий  
ректифікований і воду питну підготовлену, якавідрізняється тим, що містить як спирт етиловий  
ректифікований спирт етиловий ректифікований  
"Люкс" або спирт етиловий ректифікований "Пше-  
нична сльоза", при наступному співвідношенні  
компонентів, дм<sup>3</sup> на 1000 дал горілки

цукор (65,8 % цукровий сироп) 20,0-25,0

спирт етиловий ректифікований  
"Люкс" або "Пшенична сльоза" і во-  
да питна підготовлена з розрахунку

на міцність купажу 40% решта

Винахід відноситься до харчової промисло-  
вості, а саме до лікєро-горілочної галузі, і при-  
значено для виробництва горілок

З існуючого рівня техніки, який відноситься  
до розглянутої галузі, найбільш близькою, по  
сукупності ознак, до винаходу, який заявляється,  
є горілка "Косарська", яка містить спирт етиловий  
ректифікований "Екстра", воду питну пом'якшену  
та цукор в кількості 10кг на 1000дал горілки (Ре-  
цептури лікєро-горілочних напоїв і горілок Київ,  
1994р., с. 256)

Винахід, який заявляється, збігається з відо-  
мою горілкою по наступній сукупності суттєвих  
ознак, а саме, містить цукор, спирт етиловий рек-  
тифікований і воду питну підготовлену

Відома горілка не забезпечує технічний ре-  
зультат винаходу, який заявляється, що обумов-  
лено її якісним і кількісним складом, який обумо-  
влює монотонний смак, і без характерного для  
горілки аромату

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

Поставлена задача вирішується в горілці, яка  
містить цукор, спирт етиловий ректифікований і  
воду питну підготовлену тим, що згідно предмета  
винаходу, вона містить в якості спирту етилового  
ректифікованого спирт етиловий ректифікований  
"Люкс" або спирт етиловий ректифікований  
"Пшенична сльоза", при наступному співвідно-

шенні компонентів, дм<sup>3</sup> на 1000дал горілки

Цукор (65,8% цукровий сироп) 20,0-25,0

Спирт етиловий ректифікований

"Люкс" або "Пшенична сльоза" і во-  
да питна підготовлена з розрахунку  
на міцність купажу 40%

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 ком-  
понентів горілки, зазначені органолептичні влас-  
тливості в горілці не виявляються

при вмісті компонентів меншому, ніж нижні  
границі заявлених інтервалів, приготовлена горі-  
лка не володіє зазначеними вище органолептич-  
ними властивостями: смак - розладжений, з прко-  
тою, аромат - різкий,

при утриманні компонентів більшому, ніж  
верхні границі заявлених інтервалів, горілка має  
нудотний смак, і різкий аромат

Запропоновану горілку готують наступним  
чином

Попередньо, готують 65,8% цукровий сироп,  
по будь-який із відомих технологій, що викорис-  
товуються в харчовій або лікєро-горілочній про-  
мисловості

Для готування водно-спиртової суміші вико-  
ристовують питну воду, яка попередньо пройшла  
очищення. Підготовлену воду з напірного збірника  
самопливом подають у сортувальний чан, де  
вона змішується зі спиртом етиловим ректифіко-  
ваним "Люкс", або "Пшенична сльоза". Змішуван-

(13) A

(11) 58349

(19) UA

ня здійснюють при постійному перемішуванні. Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 40,0-40,1%

Приготовлене 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 - вводять 20,0-25,0 дм<sup>3</sup> 65,8% цукрового сиропу. Введення цукрового сиропу здійснюють при постійному перемішуванні. Після чого приготовлену горілку доводять до необхідної міцності 40,0% додаванням спирту або води

Приготовлена, з зазначеним утриманням 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 65,8% цукровий сироп по будь-якій із технологій, які застосовуються в харчовій промисловості або в лікєро-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 "Люкс" або "Пшенична сльоза". Змішування здійснюють при постійному перемішуванні. Спирт етиловий ректифікований "Люкс" або "Пшенична сльоза" 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 на-

правляють у довідний чан, де здійснюють її змішування з 65,8% цукровим сиропом відповідно до рецептури, для чого в неї вводять, при постійному перемішуванні, із розрахунку на 1000 дал горілки - 20,0 дм<sup>3</sup> 65,8% цукрового сиропу

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

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

#### Приклад 2

Здійснюють готування горілки аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання ком. цукру

Для готування 1000 дал горілки використовують 25,0 дм<sup>3</sup> цукрового сиропу

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

#### Приклад 3

Готування горілки здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання цукру. Для готування 1000 дал горілки використовують 18,0 дм<sup>3</sup> 65,8% цукрового сиропу

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 утримання цукру. Для готування 1000 дал горілки використовують 26,0 дм<sup>3</sup> 65,8% цукрового сиропу

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