



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 59089

(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 ОСОБЛИВА "ХОЛОДНИЙ ЯР

1

2

(21) 2003010281

(22) 13 01 2003

(24) 15 08 2003

(46) 15 08 2003, Бюл. № 8, 2003 р.

(72) Скит'юв Павло Леонідович, Якушев Ігор Євге-
нович(73) Скит'юв Павло Леонідович, Якушев Ігор
Євгенович(57) Горілка особлива, яка містить ароматний
спирт житніх сухарів, цукор у вигляді цукрового
сиропу, мед, спирт етиловий ректифікований, воду
питну пом'якшену, яка відрізняється тим, що до-
датково містить ароматний спирт шавлії мускатної,
глюкозу, натрій двовуглекислий, кислоту молочнупри наступному співвідношенні інгредієнтів на
1000 дал готового напоюАроматний спирт житніх сухарів, дм³ 71,0-79,0Ароматний спирт шавлії мускатної,
дм³ 4,0-8,0

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%-вий, дм³ 4,0-8,0Водно-спиртова рідина із спирту
етилового ректифікованого та води
питної підготовленої, дм³ рештаВинахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме до лікєро-горілочного виробництваВідома ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ДРЕВНЯ
РУСЬ" (Патент України №24612 А, кл. С12G3/06),
для приготування якої використовують спирт ети-
ловий ректифікований, воду питну пом'якшену,
ароматний спирт житніх сухарів і цукор при насту-
пному співвідношенні, об. %

Ароматний спирт житніх сухарів 0,2-0,6

Цукор 0,2-0,3

Спирт етиловий ректифікований 39-41

Вода пом'якшена решта

За вказаною рецептурою одержують настояку
безбарвного кольору, з м'яким смаком та вираже-
ним ароматом житніх сухарівНайбільш близька за рецептурним складом
ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "КИВСЬКА РУСЬ", ("Рецеп-
тури лікєро-горілочних напоїв і горілок", м. Київ,
1994р., стор. 276), для приготування якої викорис-
товують спирт етиловий ректифікований, воду пи-
тну пом'якшену, ароматний спирт житніх сухарів,
мед і цукор. Купаж на 1000 дал готового напою
містить

Інгредієнти	Кількість
Ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	50,0
Мед, кг	5,0

Цукор, кг	15,0
Спирт етиловий вищої очистки та вода питна пом'якшена, дм ³	3 розрахунку на міцність купажу 40%

За вказаною рецептурою одержують горілку
безбарвного кольору, з ароматом горілки та житніх
сухарів, злегка пекучим смакомНедоліком виготовленої за вказаною рецепту-
рою горілки є її недостатньо оригінальний аромат
та злегка пекучий смак. Таким чином названа горі-
лка не відрізняється оригінальністю щодо органо-
лептичних показниківВ основу винаходу поставлено задачу по
створенню більш оригінального 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, мед та цукор з додатковим введен-
ням ароматного спирту шавлії мускатної, глюкози,
натрію двовуглекислого, кислоти молочної, взятих
у відповідному співвідношенні, разом із водно-
спиртовою рідиною з спирту етилового ректифіко-
ваного та води питної підготовленої, можливо за-
безпечити створення більш гармонічного напою з
досить м'яким смаком та приємним горілочним
ароматом з відтінком житніх сухарів та шавлії мус-

(13) A

(11) 59089

(19) UA

катної

Поставлена задача вирішується тим, що у горілці особливий, яка містить ароматний спирт житніх сухарів, мед та цукор, спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, додатково містить ароматний спирт шавлії мускатної, глюкозу, натрій двовуглекислий, кислоту молочну при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового напою

Ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	71,0-79,0
Ароматний спирт шавлії мускатної, дм ³	4,0-8,0
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 ³	4,0-8,0
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм ³	решта

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору з досить м'яким смаком та приємним горілчаным ароматом з відтінком житніх сухарів та шавлії мускатної

Запропоновану горілку готують наступним чином

- 1 Підготовка води
- 2 Приготування ароматних спиртів житніх сухарів та шавлії мускатної
- 3 Приготування розчину меду та його фільтрація
- 4 Приготування цукрового сиропу 65,8%-ного
- 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 (додаток 1)

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

Оптимальним для виробництва є приклад 3

Додаток (Таблиця 1)

Приклади конкретного виконання до заявки на винахід "Горілка особлива "ХОЛОДНИЙ ЯР № 1"

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ароматний спирт житніх сухарів	дм ³	67	71	75	79	83
2	Ароматний спирт шавлії мускатної	дм ³	2	4	6	8	10
3	Глюкоза	кг	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5
4	Мед	кг	1	5	10	15	20
5	Натрій двовуглекислий	кг	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6
6	Кислота молочна	кг	0,01	0,03	0,05	0,07	0,09
7	Цукровий сироп 65,8%	дм ³	2	4	5,75	8	10
8	Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої	дм ³				решта	
	колір		безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
	смак		недостатньо м'який	м'який, власний горілки	м'який, власний горілки	м'який, власний горілки	злегка пекучий
	аромат		характерний горілчанний	характерний горілчанний, з ледь відчутним ароматом житніх сухарів та шавлії мускатної	характерний горілчанний з відтінком житніх сухарів та шавлії мускатної	характерний горілчанний з відтінком ароматом житніх сухарів та шавлії мускатної	характерний горілчанний, з яким виразним ароматом сухарів та шавлії мускатної