



УКРАЇНА

(19) UA (11) 12447 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА №2

1

2

(21) u200506425

(22) 30.06.2005

(24) 15.02.2006

(46) 15.02.2006, Бюл. № 2, 2006 р.

(72) Паньків Андрій Григорович, Тимошицький
Олександр Семенович, Олексюк Володимир Євге-
нович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "ПРИКАРПАТСЬКА ФІНАНСОВА КОМ-
ПАНІЯ"

(57) Горілка особлива, яка містить цукор, аромати-
затор з рослинної сировини і водно-спиртову рідин-
у зі спирту етилового ректифікованого і води пит-

ної підготовленої, яка **відрізняється** тим, що вона
містить як ароматизатор з рослинної сировини
ароматний спирт червоної рути, та додатково міс-
тить мед, при наступному співвідношенні компоне-
нтів, на 1000 дал горілки особливої:

цукор (у перерахуванні на 65,8 % цукровий сироп), дал	1,5-1,7
ароматний спирт червоної рути, дал	0,5-0,7
мед натуральний, кг	2,8-3,2
водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої	решта.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до лікєро-горілкової галузі, і
призначена для виробництва горілок особливих.

З існуючого рівня техніки, який відноситься до
розглянутої галузі, найбільш близької по сукупнос-
ті ознак до корисної моделі, яка заявляється, є
горілка особлива «Золоті купола», яка містить на-
ступні компоненти, кг на 1000 дал: 10,0-30,0 цукру,
0,3-0,7 лимонної кислоти, 0,012-0,016 ефірної олії
коріандру, і водно-спиртову рідину зі спирту ети-
лового ректифікованого вищого очищення і води
питний підготовленої, з розрахунку на міцність
купажу 40% - решта [Патент України №21608 МКВ
C12G3/06, публ. 30.04.1998р., бюл. №2].

Корисна модель, яка заявляється, збігається з
відомою горілкою особливою по наступній сукуп-
ності суттєвих ознак, а саме, містить цукор, арома-
тизатор з рослинної сировини, і водно-спиртову
рідину зі спирту етилового ректифікованого і води
питної підготовленої.

Відома горілка особлива не забезпечує техні-
чний результат корисної моделі, яка заявляється,
що обумовлено її якісним і кількісним складом,
який обумовлює її наступні органолептичні влас-
тливості: смак - кисло-солодкий, м'який, аромат -

горілочаний.

Задача, на рішення якої спрямована корисна
модель, яка заявляється, складається в
удосконаленні горілки особою шляхом зміни її які-
сного і кількісного складу, що забезпечить м'який
округлий смак, без різкого спиртового тону, і спо-
лучення тонкого чистого горілкового аромату з
легким відтінком аромату червоної рути.

Поставлена задача вирішується в горілці осо-
бливої, яка містить цукор, ароматизатор з рослин-
ної сировини і водно - спиртову рідину зі спирту
етилового ректифікованого і води питної підготов-
леної тим, що згідно предмета корисної моделі,
вона містить як ароматизатор з рослинної сирови-
ни ароматний спирт червоної рути, та додатково
містить мед, при наступному утримуванні компо-
нентів, на 1000 дал горілки особливої:

Цукор (у перерахуванні на 65,8% цукровий сироп), дал	1,5-1,7
Ароматний спирт червоної рути, дал	0,5-0,7
Мед натуральний, кг	2,8-3,2
Водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого і во- ди питної підготовленої	Решта

(13) U

(11) 12447

(19) UA

Корисна модель, яка заявляється, в обсязі приведеної вище сукупності істотних ознак, забезпечує горілці особливої наступні органолептичні властивості: смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким, чистим горілчанним ароматом і легким з відтінком аромату червоної рути.

При виході за заявлені інтервали утримання компонентів горілки особливої, зазначені органолептичні властивості в горілці особливої не виявляються:

- при утриманні компонентів меншому, ніж нижня границя заявлених інтервалів, приготовлена горілка особлива не володіє зазначеними вище органолептичними властивостями: смак - пекучий, з гіркотою, аромат - різкий, спиртовий;

- при утриманні компонентів більшому, ніж верхня границя заявлених інтервалів, горілка особлива має не характерний смак, і різкий аромат червоної рути.

Запропоновану горілку особливу готують наступним способом.

Попередньо готують розчини з вхідних у її склад компонентів та ароматний спирт червоної рути (наземна частина, 1,0-1,5кг на 1000дал горілки особливої) по будь-якій з відомих технологій, що використовуються в лікєро-горілчаній або харчовій промисловості.

Для готування водно-спиртової рідини використовують воду питну підготовлену, котра попередньо пройшла очищення. Підготовлену воду з напірного збірника самопливом подають в установку готування сортування, де її змішують зі спиртом етиловим ректифікованим „Екстра”. Спирт етиловий ректифікований і воду питну підготовлену змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9-40,1%.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають послідовному очищенню на пісковому фільтрі, на вугільний колонці, а потім знову на пісковому фільтрі.

Очищену водно-спиртову рідину направляють у довідний чан, де здійснюють її змішування з компонентами, на 1000дал горілки особливої: 1,5-1,7дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 0,5-0,7дал ароматного спирту червоної рути, та 2,8-3,2кг меду натурального.

Уведення компонентів здійснюють при постійному перемішуванні. Приготовлену горілку особливу доводять до необхідної міцності 40,0% додаванням спирту або води.

Приготовлена, з зазначеним утриманням компонентів, горілка особлива має наступні органолептичні властивості: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким, чистим горілчанним ароматом і з легким відтінком аромату червоної рути.

Приклад 1

Для готування горілки особливої попередньо готують розчини вхідних до її складу компонентів та ароматний спирт червоної рути (наземна частина, 1,0-1,5кг на 1000дал горілки особливої) по будь-якій із відомих технологій, що використовують-

ється в лікєро-горілчаній або харчовій промисловості.

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду підготовлену. Воду питну підготовлену з напірного збірника самопливом подають у сортувальну ємність, де її змішують зі спиртом етиловим ректифікованим „Екстра”, з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9-40,1%.

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 компонентами відповідно до рецептури, для чого в її вводять, при постійному перемішуванні, з розрахунку на 1000дал горілки: 1,5дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 0,5дал ароматного спирту червоної рути, та 2,8кг меду натурального.

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

Приготовлена горілка особлива, з зазначеним утриманням компонентів, володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким чистим горілчанним ароматом і з легким відтінком аромату червоної рути.

Приклад 2

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

Для готування 1000дал горілки особливої використовують: 1,7дал цукру у вигляді 65,8% цукрового сиропу, 0,7дал ароматного спирту червоної рути, та 3,2кг меду натурального.

Приготовлена, з зазначеним утриманням компонентів, горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону, у сполученні з тонким чистим горілчанним ароматом з легким відтінком аромату червоної рути.

Приклад 3

Готування горілки особливої здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів. Для готування 1000дал горілки використовують: 1,4дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 0,4дал ароматного спирту червоної рути, та 2,7кг меду натурального.

Приготовлена, з зазначеним складом, горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - розладжений, з гіркотою, аромат - різкий, спиртовий.

Приклад 4

Готування горілки особливої здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів. Для готування 1000дал горілки особливої використовують: 1,8дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 0,8дал ароматного спирту червоної рути, та 3,3кг меду натурального.

Приготовлена, з зазначеним утриманням компонентів, горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна про-

зора рідина, смак - нехарактерний, з різким ароматом окремих компонентів, які входять до її складу.