



УКРАЇНА

(19) UA (11) 25040 (13) U
(51) МПК
C12G 3/06 (2007.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ЦІСАРСЬКА АВСТРІЙСЬКА ЧОРНА СМОРОДИНА"

1

2

(21) u200702529

(22) 12.03.2007

(24) 25.07.2007

(46) 25.07.2007, Бюл. № 11, 2007 р.

(72) Паньків Андрій Григорович, Тимошицький
Олександр Семенович, Олесюк Володимир Євге-
нович, Ветошук Василь Дмитрович, Бахматюк
Ольга Ярославівна(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "СТАНІСЛАВСЬКА ТОРГОВА КОМПА-
НІЯ"(57) Горілка особлива, яка містить цукор, аромат-
ний спирт гілок чорної смородини та розчин зіспирту етилового ректифікованого і води питної
підготовленої, яка відрізняється тим, що вона
додатково містить ароматний спирт плодів чорної
смородини при наступному вмісті компонентів, дал
на 1000 дал горілки:

цукор (65,8 % цукровий сироп)	2,0-2,2
ароматний спирт гілок чорної смородини	1,5-1,8
ароматний спирт плодів чорної сморо- дини	0,8-1,2
водно-спиртова рідина зі спирту етило- вого ректифікованого і води питної під- готовленої на міцність купажу 40 %	решта.

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

З існуючого рівня техніки, який відноситься до
розглянутої галузі, найбільш близької по сукупно-
сті ознак до корисної моделі, яка заявляється, є
горілка особлива «Поліська чорна смородина», яка
містить наступні компоненти, об %: 48,0 - 52,0
ароматний спирт гілок чорної смородини, 32,0 -
35,0 сироп цукровий 65,8%, 0,030-0,050 олія ли-
монна, і розчин зі спирту етилового ректифікова-
ного вищого очищення і води питний підготовле-
ної, з розрахунку на міцність купажу 40% - решта
[Патент України №5801 МКВ C12G 3/06, публ.
15.03.2005р., бюл.№3].

Корисна модель, яка заявляється, збігається з
відомою горілкою особливою по наступній сукуп-
ності суттєвих ознак, а саме, містить цукор, аромат-
ний спирт гілок чорної смородини, та розчин зі
спирту етилового ректифікованого і води питний
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 - горілковий, пекучий, аромат - моно-
тонний, з ароматом чорної смородини.

Задача, на рішення якої спрямована корисна
модель, яка заявляється, складається в удоскона-
ленні горілки особливої шляхом зміни її якісного і

кількісного складу, що забезпечить м'який округ-
лий смак, без різкого спиртового тону, з присмаком
смородини, та сполучення тонкого чистого горіл-
чаного аромату з легким ароматом чорної смороди-
ни.

Поставлена задача вирішується в горілці осо-
бливої, яка містить цукор, ароматний спирт гілок
чорної смородини та розчин зі спирту етилового
ректифікованого і води питної підготовленої, тим,
що згідно предмета корисної моделі, вона додат-
ково містить ароматний спирт плодів чорної смо-
родини, при наступному утримуванні компонентів,
дал на 1000 дал горілки:

Цукор (65,8% цукровий сироп)	2,0-2,2
Ароматний спирт гілок чорної сморо- дини	1,5-1,8
Ароматний спирт плодів чорної смо- родини	0,8-1,2
Водно-спиртова рідина зі спирту ети- лового ректифікованого і води питної підготовленої	Решта

Корисна модель, яка заявляється, в обсязі
приведеної вище сукупності істотних ознак, забез-
печує горілці особливої наступні органолептичні
властивості: смак - м'який, округлий, без різкого
спиртового тону з присмаком чорної смородини, у
сполученні з тонким, чистим горілковим ароматом
і легким ароматом чорної смородини.

При виході за заявлені інтервали утримання
компонентів горілки особливої, зазначені органо-

(13) U
(11) 25040
(19) UA

лептичні властивості в горілки 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, розладжений аромат компонентів, які входять до складу горілки особливої.

Запропоновану горілку особливу «Цісарська Австрійська Чорна смородина» готують наступним способом.

Попередньо готують 65,8% цукровий сироп, ароматний спирт гілок чорної смородини (3,2-3,6кг на 1000дал горілки особливої), ароматний спирт плодів чорної смородини (1,8-2,2кг на 1000дал горілки особливої), по будь-якому 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 „Люкс“. 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: 2,0-2,2дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 1,5-1,8дал ароматного спирту гілок чорної смородини, 0,8-1,2 дал ароматного спирту плодів чорної смородини.

Уведення компонентів здійснюють при постійному перемішуванні. Приготовлену горілку особливу «Цісарська Австрійська Чорна смородина» доводять до необхідної міцності 40,0% додаванням спирту або води.

Приготовлена, з зазначеним утриманням компонентів, горілка особлива «Цісарська Австрійська Чорна смородина» володіє наступними органолептичними властивостями:

прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону з присмаком чорної смородини, у сполученні з тонким, чистим горілчанним ароматом і легким ароматом чорної смородини.

Приклад 1.

Для готування горілки особливої «Цісарська Австрійська Чорна смородина» попередньо готують розчини вхідних до її складу компонентів: 65,8% цукрового сиропу та ароматного спирту гілок чорної смородини (3,2-3,6кг на 1000дал горілки особливої) плодів чорної смородини (1,8-2,2кг на 1000дал горілки особливої), по будь-який із відомих технологій, що використовуються 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 „Люкс“, з таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9-40,1%.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають послідовно очищенню на пісковому фільтрі, на вугільний 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 особливої: 2,0дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 1,5дал ароматного спирту гілок чорної смородини, 0,8дал ароматного спирту плодів чорної смородини.

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

Приготовлена горілка особлива «Цісарська Австрійська Чорна смородина», з зазначеним утриманням компонентів, володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону з присмаком чорної смородини, у сполученні з тонким, чистим горілчанним ароматом і легким ароматом чорної смородини.

Приклад 2.

Здійснюють готування горілки особливої «Цісарська Австрійська Чорна смородина» аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів.

Для готування 1000 дал горілки особливої використовують: 2,2дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 1,8дал ароматного спирту гілок чорної смородини, та 1,2дал ароматного спирту плодів чорної смородини.

Приготовлена, з зазначеним утриманням компонентів, горілка особлива «Цісарська Австрійська Чорна смородина» володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - м'який, округлий, без різкого спиртового тону з присмаком чорної смородини, у сполученні з тонким, чистим горілчанним ароматом і легким ароматом чорної смородини.

Приклад 3.

Готування горілки особливої здійснюють аналогічно, як і в прикладі 1, за винятком утримання компонентів. Для готування 1000дал горілки використовують: 1,9дал цукру у вигляді 65,8% цукрового сиропу, 1,4дал ароматного спирту гілок чорної смородини, та 0,7дал ароматного спирту плодів чорної смородини.

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 1000 дал горілки осо-

бливої використовують: 2,3 дал цукру у виді 65,8% цукрового сиропу, 1,9 дал ароматного спирту чорної смородини, та 1,3 дал ароматного спирту плодів чорної смородини.

Приготовлена, з зазначеним утриманням ком-

понентів, горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - нехарактерний, різкий, розладжений аромат окремих компонентів, що не властиво горілці.