



УКРАЇНА

(19) UA (11) 28651 (13) C2

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "КОЗАЦЬКИЙ ДОЗОР"

(21) 97074061

(22) 27.11.1997

(24) 17.09.2001

(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.

(72) Веретенніков Андрій Вікторович, Хрустальова
Зінаїда Іванівна, Дорошенко Людмила Миколаївна,
Маркіна Людмила Василівна, Савченко Микола
Якович(73) ДОЧІРНЄ ПІДПРИЄМСТВО ЛІКЕРО-ГОРІЛЧА-
НИЙ ЗАВОД "ЗЛАГОДА" АКЦІОНЕРНОЇ КОМПАНІЇ
"КОМБІНАТ "ПРИДНІПРОВСЬКИЙ", UA(56) Патент RU № 2041931, МПК C12G3/06,
20.08.1995(57) Композиція інгредієнтів для горілки особливої,
яка містить ароматний спирт рослинної сировини і
водно-спиртову рідину, яка **відрізняється** тим, що
як ароматний спирт рослинної сировини вона міс-
тить ароматні спирти шишок хмелю і плодів кали-
ни при наступному співвідношенні інгредієнтів,
л/1000 дал готового продукту:

ароматний спирт шишок хмелю	6,8-9,2
ароматний спирт плодів калини	8,5-11,5
водно-спиртова рідина	решта.

Винахід відноситься до лікєро-горілкової про-
мисловості, зокрема до виробництва горілок.

Найближчою до винаходу є композиція інгре-
дієнтів для горілки особливої "Петр Великий", яка
містить ароматний спирт родзинок і водно-спир-
тову рідину при слідуєчому співвідношенні інгре-
дієнтів, л/1000 дал горілки:

ароматний спирт родзинок	130-150
водно-спиртова рідина	решта.

Горілка особливої "Петр Великий" готується за-
гальновідомим способом, тобто готують водно-
спиртову суміш (сортировку) з розрахунку на міц-
ність горілки 40%, фільтрують її, пропускають че-
рез шар вугілля для очищення, попередньо готу-
ють ароматний спирт родзинок, який потім вносять
в сортировку, отриману композицію витримують 4-
6 годин і розливають.

Збіжними ознаками відомої композиції і компо-
зиції за винаходом є наявність ароматного спирту
рослинної сировини і водно-спиртової рідини.

Причиною, яка перешкоджає одержанню очі-
куваного технічного результату, являється незнач-
ний вміст біологічно-активних речовин в інгредієн-
тах композиції для горілки особливої, а значить
низькі тонізуючі та цілющі її властивості.

В основу винаходу поставлено задачу створи-
ти таку композицію інгредієнтів для горілки особ-
ливої, шляхом використання як ароматний спирт
рослинної сировини ароматного спирту із шишок
хмелю і плодів калини і масового співвідношення
всіх інгредієнтів горілки, яка б забезпечила одер-
жання горілки особливої з м'яким, злека терпким
смаком, з характерним горілчанним ароматом з від-
тінком калини, що дозволить збагатити горілку ці-

лим комплексом біологічно-активних речовин, під-
вищуючи її тонізуючі та цілющі властивості і орга-
нолептичні показники, а також спростити техноло-
гію приготування.

Поставлена задача вирішується сукупністю ві-
домих суттєвих ознак, які включають наявність в
композиції, згідно з винаходом, ароматного спирту
рослинної сировини і водно-спиртової рідини, а та-
кож нових відмінних від прототипу суттєвих ознак,
достатніх у всіх випадках, на які поширюється об-
сяг правової охорони - як ароматний спирт рос-
линної сировини використовують ароматний спирт
шишок хмелю і плодів калини при слідуєчому спів-
відношенні інгредієнтів, л/1000 дал готового про-
дукту:

ароматний спирт шишок хмелю	6,8-9,2
ароматний спирт плодів калини	8,9-11,5
водно-спиртова рідина	решта.

Таким чином, завдяки використанню як арома-
тний спирт рослинної сировини ароматного спирту
із шишок хмелю і плодів калини, готовий напій на-
буває цілющі властивості, направлені на покращен-
ня роботи шлунково-кишечного тракту, печінки,
нирок, жовчного міхура, профілактику серцево-
судинних і застудних захворювань, зміцнення нер-
вової системи, посилення кровоспинної функції ор-
ганізму людини, за рахунок наявності в шишках
хмелю і плодах калини біологічно-активних речо-
вин, а саме: ефірних олій, дубильних і гірких речо-
вин, алкалоїдів, сахарів, пектинових речовин, ор-
ганічних кислот (аскорбінової, валеріанової, гиму-
ленової, оцтової), флавоноїдів, жовтого пігменту,
каротину, холину і смол, крім того, наявність вка-
заних біологічно-активних речовин, а також вдало

підібране масове співвідношення всіх інгредієнтів горілки на 1000 дал, а саме:

ароматний спирт шишок хмелю, л	6,8-9,2
ароматний спирт плодів калини, л	8,5-11,5
водно-спиртова рідина	решта,

дозволяє пом'якшити спиртовий смак горілки, надаючи їй злегка терпкий присмак і аромат з відтінком калини, тобто досягається поставлена задача.

Композицію за винаходом готують наступним способом.

Для приготування 1000 дал горілки особливої "Козацький дозор" використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962-67;
- воду питну за ГОСТ 2874-82 з твердістю до 1 мг екв/дм³ для природної і незм'якшеної води і до 0,2 мг екв/дм³ для зм'якшеної води;
- ароматний спирт настою і зливу шишок хмелю;
- ароматний спирт морсусі зливу плодів калини.

Спирт і воду, які відповідають вимогам стандартів, завантажують в чан для приготування сортировки з розрахунку отримання суміші міцністю 40%, після чого водно-спиртову рідину фільтрують на пісчаніх фільтрах, пропускають через шар активного вугілля висотою 1 м зі швидкістю 60 дал/год у вугільній батареї, потім здійснюють остаточну фільтрацію і направляють в доводний чан.

Ароматний спирт шишок хмелю отримують наступним способом. 1,58÷2,43 кг шишок хмелю заливають 15,75÷24,25 л 50%-ної водно-спиртової

рідини і настоюють на протязі 5 діб для добування ароматних речовин. Потім настій і зливу шишок хмелю піддають перегонці і отримують 6,3÷9,7 л ароматного спирту шишок хмелю міцністю 80%.

Ароматний спирт плодів калини готують по наступній схемі. 2,0÷3,0 кг плодів калини заливають 20÷30 л 45%-ної водно-спиртової рідини і настоюють на протязі 14 діб. Одержаний морс і зливу плодів калини піддають перегонці, в результаті чого отримують 8,0÷12,0 л ароматного спирту плодів калини міцністю 70%.

Одержані ароматні спирти купають з водно-спиртовою рідиною в доводному чані, готову горілку витримують при температурі 20°C на протязі 2-х годин, потім фільтрують і розливають.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю. Композицію інгредієнтів для горілки особливої за прикладами 1-5 готують аналогічно загальному прикладу.

Аналізуючи приведені приклади, можна відмітити, що придатними для виробництва являються приклади 2, 3, 4. Оптимальним прикладом є приклад 3.

Одержана за цим прикладом горілка має високі органолептичні показники, а саме м'який, злегка терпкий смак, характерний горілчаній аромат з відтінком калини. За зовнішнім виглядом - горілка прозора, за кольором - безбарвна.

Горілка особлива, згідно з винаходом, виробляється підприємством-заявником і користується підвищеним попитом у споживачів.

Таблиця

Сировина і інгредієнти	Одиниця виміру	Приклади				
		1	2	3	4	5
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	л	Спирт і воду задають з розрахунку на міцність купажу 40 %				
Вода питна виправлена	л					
Шишки хмелю	кг	1,58	1,7	2,0	2,3	2,43
Плоди калини	кг	2,0	2,13	2,5	2,88	3,0
50%-на водно-спиртова рідина	л	15,75	17,0	20,0	23,0	24,25
45%-на водно-спиртова рідина	л	20,0	21,25	25,0	28,75	30,00
Ароматний спирт шишок хмелю	л	6,3	6,8	8,0	9,2	9,7
Ароматний спирт плодів калини	л	8,0	8,5	10,0	11,5	12,0
Органолептичні показники горілки особливої:						
зовнішній вигляд		Прозора рідина без сторонніх включень і осаду				
колір		Безбарвна рідина				
смак		пекучий спиртовий	злегка пекучий, м'який	м'який злегка терпкий	м'який злегка терпкий	грікий терпкий з присмаком калини
аромат		горілчаній	горілчаній гармонічний	горілчаній з відтінком калини	характерний горілчаній з відтінком калини	горілчаній з виділеним відтінком калини

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
