



УКРАЇНА

(19) UA (11) 30555 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ "ІМПЕРАТОРСЬКА"

(21) 98052772

(22) 28.05.1998

(24) 15.11.2000

(33) UA

(46) 15.11.2000, Бюл. № 6, 2000 р.

(72) Тригуб Олександр Віталійович, Мартинов
Олександр Леонідович, Тригуб Галіна Іванівна(73) СПІЛЬНЕ ПІДПРИЄМСТВО З ІНОЗЕМНИМИ
ІНВЕСТИЦІЯМИ ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "КИПАРИС"(57) Композиція інгредієнтів для горілки, яка міс-
тить ароматний спирт рослинної сировини, мед на-
туральний та водно-спиртову рідину, **відрізняється**
тим, що як ароматний спирт рослинної сирови-ни вона містить ароматний спирт ізюму і додатко-
во містить мед натуральний та глюкозу при сліду-
ючому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал го-
тового продукту:

ароматний спирт			
ізюму,	дм ³	15,3-20,7	
мед натуральний,	кг	4,25-5,75	
глюкоза,	кг	4,25-5,75	
водно-спиртова рі-	-	решта на	
дина		міцність	
		купажу	
		40% об.	

Винахід відноситься до лікєро-горілчаного ви-
робництва.Відома композиція інгредієнтів для горілки
особливої "Петр Великий" (патент Російської Фе-
дерації № 2041931, МКП: С 12G3/06), яка містить
ароматний спирт ізюму і водно-спиртову рідину
при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів,
л/1000 дал горілки:

ароматний спирт ізюму (родзинок),	дм ³	130-150
водно-спиртова рідина	-	решта на міц- ність купажу 40% об.

Збіжними ознаками відомої композиції і компо-
зиції, що пропонується, є наявність ароматного
спирту рослинної сировини та водно-спиртової рі-
дини.Причинами, які перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату, являється не-
достатня м'якість смаку та незначний вміст біо-
логічно - активних речовин і вітамінів в інгредієн-
тах композиції для горілки, тому горілка має низькі
якісні та цілющі властивості.Найближчим технічним рішенням до винаходу
є композиція інгредієнтів для горілки особливої
"Киевская Юбилейная" (патент СРСР, № 1041563,
МКП: С 12G3/06, 1982 р.), яка містить ароматний
спирт гілок чорної смородини та меду натурально-
го при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів на
1000 дал:

ароматний спирт гілок чорної смородини,	л	35-65
--	---	-------

мед натуральний,	кг	15-25
водно-спиртова рідина	-	решта на міц- ність купажу 40% об.

Збіжними ознаками відомої композиції і компо-
зиції, що пропонується, є наявність ароматного
спирту рослинної сировини, меду натурального та
водно-спиртової рідини.Причинами, що перешкоджають одержанню
очікуваного технічного результату, являється вико-
ристання великої кількості меду натурального (18-
25 кг на 1000 дал горілки), що надає горілці яскра-
во-виявлений, злегка нудотний медовий смак з різ-
ким ароматом гілок чорної смородини, що звужує
коло споживачів горілий.В основу винаходу поставлено задачу створи-
ти таку композицію інгредієнтів для горілки, в якій
шляхом використання як ароматний спирт рослин-
ної сировини ароматного спирту ізюму та додатко-
во меду натурального і глюкози при вдалому спів-
відношенні всіх інгредієнтів горілки, які б забезпе-
чили одержання горілки з приємним м'яким смаком
та легким медово-виноградним ароматом, що до-
зволить збагатити горілку вітамінами та цілим ком-
плексом біологічно-активних речовин, які благо-
творно впливали б на організм людини.Поставлена задача вирішується сукупністю ві-
домих суттєвих ознак, які включають наявність в
композиції, що пропонується, ароматного спирту
рослинної сировини, меду натурального та водно-
спиртової рідини, а також нових відмінних від про-
тотипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках,

(19) UA (11) 30555 (13) A

на які поширюється обсяг правової охорони - як ароматний спирт рослинної сировини вона містить ароматний спирт ізюму і додатково містить мед натуральний та глюкозу при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

ароматний спирт ізюму,	дм ³	15,3-20,7
мед натуральний,	кг	4,25-5,75
глюкоза,	кг	4,25-5,75
водно-спиртова рідина	-	решта на міцність купажу 40% об.

Таким чином, завдяки використанню як ароматний спирт рослинної сировини ароматного спирту ізюму готовий напій набуває м'якості смаку, та приємного аромату винограду, який легко запам'ятовується, та цілющих властивостей за рахунок наявності спектру вітамінів, органічних кислот, амінокислот, дубильних та ароматичних речовин, які позитивно впливають на організм людини і дуже швидко включаються в обмін речовин. Крім того, використання меду натурального та глюкози надають напою особливу додаткову м'якість смаку та легкий медовий аромат, при цьому напій збагачується комплексом біологічно - активних речовин та вітамінів, які швидше ніж інші цукри засвоюються організмом людини, дозволяють зняти втому та відновити сили людини.

Вдало поєднане співвідношення всіх інгредієнтів горілки на 1000 дал, а саме:

ароматний спирт ізюму,	дм ³	15,3-20,7
мед натуральний,	кг	4,25-5,75
глюкоза,	кг	4,25-5,75
водно-спиртова рідина,	-	решта на міцність купажу 40% об.

дозволяє одержати горілку з приємним особливо м'яким смаком та легким медово-виноградним ароматом, збагачену вітамінами В₁, В₂, В₆ та комплексом біологічно - активних речовин, тобто досягається поставлена задача.

Композиція, що пропонується, готується слідуючим способом.

Для приготування 1000 дал горілки використовують:

- спирт етиловий ректифікований "Люкс" за ГОСТ 5962-67;
- воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874-82 з твердістю не більше 0,1 мг-екв/дм;
- глюкоза за ГОСТ 975-88;
- мед натуральний за ГОСТ 19792-87.

Спирт етиловий ректифікований "Люкс" і воду, які відповідають вимогам стандартів, подають в чан для приготування сортировки, після чого проводять обробку сортировки активованим вугіллям і подають в довідний чан.

Заздалегідь готують ароматний спирт ізюму, для чого ізюм подрібнюють, заливають водно-спиртовою рідиною міцністю 50% і настоюють 5 діб, після чого настій разом з ізюмом завантажують в куб перегонного апарату для одержання ароматного спирту.

Окремо готують розчин меду натурального у горілці відомим способом при співвідношенні 1:10.

Також заздалегідь готують розчин глюкози розбавляючи її горілкою у співвідношенні 1:12 (на 1 кг глюкози беруть 12 дм³ горілки). Одержаний розчин глюкози фільтрують через фільтр-картон на рамних фільтрах.

Одержані 15,3-20,7 дм³ ароматного спирту ізюму, та горілчаних розчинів меду натурального - 4,25-5,75 кг і глюкози - 4,25-5,75 кг купажують з сортировкою, доводять купаж до міцності 40% об. і подають на розлив.

Приклади конкретного виконання зведені у таблицю.

Композицію інгредієнтів для горілки за прикладами № 1-5 готують аналогічно загальному прикладу.

Аналізуючи приведені приклади, необхідно відмітити, що придатними до виробництва є приклади 2, 3 і 4.

Оптимальний приклад - 3.

Спосіб, що пропонується, використовується підприємством-заявником при виробництві дослідної партії горілки, яка користується підвищеним попитом у споживачів.

Приклади конкретного виконання композиції інгредієнтів для горілки "Імператорська" на 1000 дал

№ п/п	Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Один. вим.	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Спирт етиловий ректифікований "Люкс"	л	Спирт і воду задають з розрахунку на міцність купажу 40% об.				
2	Вода питна виправлена	л					
3	Мед натуральний	кг	4,04	4,25	5,0	5,75	6,04
4	Глюкоза	кг	4,04	4,25	5,0	5,75	6,04
5	Ароматний спирт ізюму	дм ³	14,53	15,3	18,0	20,7	21,73
6	Органолептичні показники						
	Зовнішній вигляд	прозора рідина без сторонніх включень і осаду					
	Колір	безбарвна рідина					
	Смак та аромат		М'який маловідчутний медово-виноградний смак та аромат	м'який горілчаний смак з легким медово-виноградним ароматом		перенасичений медово-виноградний смак та аромат	

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

Підписано до друку _____ 2002 р. Формат 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 35 прим. Зам. _____

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