



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 31436

(13) C2

(51) 6 C12G3/06

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

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "ДИРЕКТОРСЬКА"

1

2

(21) 98094669

(22) 01.09.1998

(24) 15.05.2002

(46) 15.05.2002, Бюл. № 5, 2002 р.

(72) Ливчун Володимир Володимирович, Ворочаєв  
Микола Пилипович, Баятян Астагій Рафаелівна,  
Затула Лідія Петрівна, Гаркуша Анатолій Федоро-  
вич(73) Орендне підприємство - Донецький винороб-  
ний завод(56) Патент RU №2094454, МПК 6, C12G3/06,  
опубл. 27.10.97.(57) Композиція інгредієнтів для горілки особливої,  
яка містить гліцерин, ароматний спирт рослинноїсировини та водно-спиртову суміш, яка  
**відрізняється** тим, що як ароматний спирт рос-  
линної сировини вона містить ароматний спирт  
вина виноградного білого при наступному  
співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового  
продукту:

гліцерин, кг	1,0-1,4
ароматний спирт вина виноград- ного білого, л	25,5-34,5
водно-спиртова суміш	решта.

Винахід відноситься до лікєро-горілкової про-  
мисловості, зокрема до виробництва горілок.Відома композиція інгредієнтів для горілки  
"Старая Уфа" /патент Російської Федерації  
№2044769, МПК C12G 3/08/, яка містить спирт  
етиловий ректифікований, воду питну виправлену,  
гліцерин, цукор та калій перманганат при сліду-  
ючому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал гото-  
вого продукту:

спирт етиловий ректифікова-з розрахунку ний вищої очистки	на міцність
вода питна виправлена	40%об.
гліцерин	0,8кг
цукор	15,0кг
калій перманганат 0,1%	3,0г

Збіжними ознаками відомої композиції та ком-  
позиції, що заявляється, є наявність в ній спирту  
етилового ректифікованого, води питної виправ-  
леної та гліцерину.Причинами, які перешкоджають одержанню  
очікуваного технічного результату, є багатокомпо-  
нентність композиції, що подовжує технологічний  
процес приготування горілки, а також застосуван-  
ня цукру для пом'якшення смаку горілки, що під-  
вищує її собівартість.Найближчою до винаходу, що заявляється, є  
композиція інгредієнтів для горілки особливої "По-  
кровская" /патент Російської Федерації№95108016, МПК C12G 3/06 опубл. 20.12.96/, яка  
містить гліцерин, ароматний спирт гілок черемхи і  
коріандру та водно-спиртову суміш при сліду-  
ючому співвідношенні інгредієнтів, л/1000дал горілки:

гліцерин	0,7 - 0,9
ароматний спирт гілок черемхи і коріандру	2 - 3
водно-спиртова суміш	решта

Збіжними ознаками відомої композиції та ком-  
позиції, що заявляється, є наявність в ній гліцери-  
ну, ароматного спирту рослинної сировини та вод-  
но-спиртової суміші.Причинами, які перешкоджають одержанню  
очікуваного технічного результату, є складна  
технологія підготовки рослинної сировини для  
одержання ароматного спирту, що подовжує тех-  
нологічний процес приготування горілки, а також  
використання такої рослинної сировини, як гілки  
черемхи та коріандру для отримання ароматного  
спирту, горілка набуває специфічного пряного  
присмаку та аромату, що звужує коло її спожива-  
чів.В основу винаходу поставлено задачу створи-  
ти таку композицію інгредієнтів для горілки особ-  
ливої, шляхом використання як ароматний спирт  
рослинної сировини ароматного спирту вина вино-  
градного білого та за рахунок вдалого співвідно-  
шення всіх інгредієнтів, яка б забезпечила одер-

(13) C2

(11) 31436

(19) UA

жання горілки з м'яким, обволікаючим, пікантним смаком та оригінальним ароматом з тонами винограду і дозволить спростити технологічний процес приготування горілки особливої, знизити її собівартість та розширити попит у споживачів.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають наявність в композиції, що заявляється, гліцерину, ароматного спирту рослинної сировини та водно-спиртової суміші, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - як ароматний спирт рослинної сировини використовують ароматний спирт вина виноградного білого при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту:

гліцерин	1,0 ÷ 1,4
ароматний спирт вина виноградного білого, л	25,5 ÷ 34,5
водно-спиртова суміш	решта

Таким чином, завдяки використанню як ароматний спирт рослинної сировини ароматного спирту вина виноградного білого, горілка особлива набуває пікантного смаку та оригінального аромату з тонами винограду, а застосування гліцерину, який являє собою оліїсту рідину, солодку на смак, надає горілці особливий обволікаючого, м'якого смаку, крім того, використання в композиції горілки особливої вдало вибраних інгредієнтів, дозволяє спростити технологічний процес її приготування, знизити собівартість та розширити попит у споживачів.

вачів.

Композицію, що заявляється, готують наступним чином.

Для приготування 1000 дал горілки особливої "Директорська" використовують:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;  
воду питну за ГОСТ 2874 підготовлену з твердістю не більше 0,2мг.екв/дм<sup>3</sup>  
ароматний спирт вина виноградного білого;  
гліцерин дистильований за ГОСТ 7482, ГОСТ 6824.

Підготовлену питну воду змішують зі спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки з розрахунку на міцність купажу 40об.%. Отриману сортировку фільтрують, обробляють активним вугіллям у вугільно-очисній батареї, проводять остаточну фільтрацію задають у доводний чан.

Шляхом перегонки 51,0 ÷ 69,0л вина виноградного білого у перегінній установці, отримують 25,5 ÷ 34,5л ароматного спирту вина виноградного білого.

Гліцерин у кількості 1,0 ÷ 1,4кг попередньо розчиняють у водно-спиртовій рідині у відношенні 1 : 10.

Одержані компоненти купажують з сортируванням у до водному чані, готову горілку витримують і подають на розлив.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю /додаток до опису.

Таблиця

Назва інгредієнтів	Одиниця виміру	Приклади				
		1	2	3	4	5
Гліцерин	кг	0,9	1,0	1,2	1,4	1,5
Вино виноградне біле	л	46,0	51,0	60,0	69,0	76,0
Ароматний спирт вина виноградного білого	л	23,0	25,5	30,0	34,5	38,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	л	Спирт і воду задають з розрахунку на міцність купажу 40%				
Вода питна виправлена	л					
Смак		пекучий	м'який, пікантний	м'який, обволікаючий, пікантний з елегантним виноградним присмаком	м'який, обволікаючий, з виноградним присмаком	Солодкувато оліїстий з терпкуватим присмаком
Аромат		різкий горілчаний	горілчаний з ледь відчутними виноградними нотами	оригінальний з тонами винограду	оригінальний з тонами винограду	Горілчаний з наростанням тонів винограду

Композицію інгредієнтів для горілки за прикладами 1-5 готують аналогічно загальному прикладу.

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

Одержана за цим прикладом горілка особлива

є безбарвною, прозорою рідиною з м'яким, обволікаючим, пікантним смаком і оригінальним ароматом з тонами винограду.

Випуск експериментальної партії горілки особливої, що заявляється, підприємством-заявником показав, що вона користується підвищеним попитом.

---

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)  
вул. Сім'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна  
(044) 456 – 20 – 90

---

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»  
вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна  
(044) 216 – 32 – 71