



УКРАЇНА

(19) UA (11) 32772 (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) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ДІАНА"

(21) 98031628

(22) 31.03.1998

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Левченко Євген Олексійович, Сухий Миколай
Зіновійович, Бойко Іван Олександрович, Лешенко
Надія Павлівна, Денисова Раїса Григоріївна, Тер-
лецька Ромуальда Григоріївна

(73) Уманський лікеро-горілчаний завод

(57) Горілка особлива містить ароматний спирт гілок
чорної смородини, вуглеводи і водно-спиртову

рідину міцністю купажу 40,0%об., яка відрізняється тим, що вона додатково містить ароматний спирт м'яти перцевої, а як вуглеводи – 65,8% сироп бурякового цукру, при наступному співвідношенні компонентів, дм³ на 1000 дал:

| | |
|--|-----------|
| ароматний спирт м'яти перцевої | 10,0-14,0 |
| ароматний спирт гілок чорної смородини | 13,0-17,0 |
| сироп бурякового цукру (65,8%) | 10,0-12,0 |
| водно-спиртова рідина | |
| міцністю купажу 40,0%об. | решта. |

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме - до лікеро-горілчаної галузі, до горілок особливих.

З існуючого рівня техніки, стосовно до розглядуваної галузі, найбільш близьким за сукупністю ознак до заявлюваного винаходу є горілка особлива "Київська ювілейна", котра містить на 1000 дал: ароматний спирт гілок чорної смородини - 50,0 дм³, вуглеводи (використовується мед) - 20,0 кг і водно-спиртову рідину з пом'якшеної води і спирту ректифікованого етилового вищої очистки, міцністю купажу - 40%об. (див.: Рецептури лікеро-горілчаних напоїв і горілок. - К.: Держхарчпром. - С. 277).

Заявлюваний винахід збігається з відомою горілкою особливою за наступною сукупністю істотних ознак, а саме: містить ароматний спирт гілок чорної смородини, вуглеводи і водно-спиртову рідину міцністю 40%об.

Проте відома горілка особлива не забезпечує технічного результату заявлюваного винаходу, що обумовлено її якісним і кількісним складом, що визначає її органолептичні властивості, а саме - пекучий смак і виразний аромат гілок чорної смородини.

Задача, на вирішення котрої спрямований винахід, полягає у створенні такої горілки особливої, котра, завдяки введенню в її склад нових компонентів та їх новому співвідношенню, забезпечила б м'який смак у сполученні з ніжним злагодженим ароматом горілки і м'яти, з відтінком аромату гілок чорної смородини.

Поставлена задача вирішується у горілці особливої, що містить ароматний спирт гілок чорної

смородини, вуглеводи і водно-спиртову рідину міцністю купажу 40%об. тим, що, згідно з предметом винаходу, вона додатково містить ароматний спирт м'яти перцевої, а як вуглеводи - 65,8% сироп бурякового цукру, при наступному співвідношенні компонентів, дм³ на 1000 дал горілки особливої:

| | |
|--|-----------|
| ароматний спирт м'яти перцевої | 10,0-14,0 |
| ароматний спирт гілок чорної смородини | 13,0-17,0 |
| сироп бурякового цукру (65,8%) | 10,0-12,0 |
| водно-спиртова рідина | |
| міцністю купажу 40,0%об. | решта. |

Заявлювана сукупність істотних ознак забезпечує горілці особливій м'який смак у сполученні з ніжним, злагодженим горілчаним ароматом і ароматом м'яти з відтінком аромату гілок чорної смородини.

Виготовлення горілки особливої з вказаним якісним складом компонентів, але з їх вмістом меншим, ніж нижні кількісні значення заявленого інтервалу вмісту компонентів, виготовлений продукт не забезпечує технічного результату заявлюваного винаходу: у ароматі переважають горілчані тона, відсутні злагодженість аромату м'яти і гілок чорної смородини.

Виготовлення горілки особливої з вказаним якісним складом компонентів, але з їх вмістом більшим, ніж верхні кількісні значення заявленого інтервалу вмісту компонентів, виготовлений продукт не забезпечує технічний результат заявлюваного винаходу: смак і аромат розладнані, у ароматі різко виділяються окремі тони горілки, м'яти і гілок чорної смородини.

(19) UA (11) 32772 (13) A

Запропоновану горілку особливу "ДІАНА" готують наступним чином.

Попередньо з гілок чорної смородини і м'яти перцевої за будь-яким відомим способом готують ароматні спирти. Дані для виготовлення ароматних спиртів на 1000 дал горілки особливої наведені у таблиці.

Одночасно готують цукровий сироп 65,8%.

Для виготовлення водно-спиртової рідини використовують питну воду, котра пройшла стадію очищення від солі. Оброблена вода з напірного збірника самопливом подається у сортувальну ємність, де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим вищого очищення. Змішування здійснюють із допомогою стисненого повітря.

Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержувати сортировку міцністю 40%об.

Виготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню на пісочному фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють заключну фільтрацію на пісочному фільтрі.

Після очищення водно-спиртову рідину направляють у доводний чан, де здійснюють її змішування із компонентами відповідно до рецептури: ароматний спирт м'яти перцевої 10-14 дм³, ароматний спирт гілок чорної смородини 13-17 дм³, цукор буряковий у вигляді цукрового сиропу 65,8% - 10-12 дм³.

Введення компонентів здійснюють при постійному перемішуванні.

Виготовлена таким чином горілка особлива "ДІАНА" має наступні органолептичні показники: безколірна прозора рідина, смак - м'який, аромат - ніжний, злагоджений горілчаний аромат і аромат м'яти з відтінком аромату чорної смородини.

Приклад 1

Виготовлення горілки особливої "ДІАНА" здійснюють наступним чином. Попередньо готують ароматні спирти з рослинних компонентів: м'яти перцевої і гілок чорної смородини відповідно до даних, наведених в табл. 1, а також цукровий сироп. Приготування вказаних компонентів здійснюють за будь-якою з відомих технологій.

Для виготовлення водно-спиртової рідини використовують питну воду, котра пройшла попереднє очищення від солі.

Оброблена вода самопливом з напірного збірника потрапляє у сортувальну ємність, де змішується зі спиртом етиловим ректифікованим вищого очищення. Змішування здійснюють з допомогою стисненого повітря. Спирт і воду змішують з таким розрахунком, щоб одержати сортировку міцністю 40%об.

Одержану водно-спиртову рідину піддають очищенню на піщаному фільтрі, потім на вугільній колонці, після чого здійснюють заключне очищення на пісочному фільтрі.

Очищену водно-спиртову рідину спрямовують у доводний чан, де здійснюють змішування із компонентами, з розрахунку на 1000 дал горілки: ароматний спирт м'яти перцевої - 10 дм³, ароматний спирт гілок чорної смородини - 13 дм³, цукровий сироп 65,8% - 10 дм³. Введення компонентів здійснюють при постійному перемішуванні. Після чого горілку доводять до міцності 40%об. додаванням води або спирту.

Виготовлена при вказаному співвідношенні компонентів горілка особлива "ДІАНА" має наступні органолептичні властивості: безколірна прозора рідина, яка має м'який смак, аромат - ніжний, злагоджений горілчаний аромат і аромат м'яти з відтінком аромату чорної смородини.

Приклад 2

Здійснюють виготовлення горілки особливої "ДІАНА" аналогічно до прикладу 1, за винятком кількісного співвідношення компонентів. Для виготовлення 1000 дал горілки особливої використовують: ароматний спирт м'яти перцевої - 14 дм³, ароматний спирт гілок чорної смородини - 17 дм³, цукровий сироп 65,8% - 12 дм³, водно-спиртову рідину міцністю 40%об. - решта.

Виготовлена при вказаному співвідношенні компонентів горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безколірна прозора рідина, смак - м'який, аромат - ніжний, злагоджений горілчаний аромат і аромат м'яти з відтінком аромату чорної смородини.

Приклад 3

Здійснюють виготовлення горілки особливої аналогічно до прикладу 1, за винятком кількісного вмісту компонентів. Для виготовлення використовують 9 дм³ ароматного спирту м'яти перцевої, 12 дм³ ароматного спирту гілок чорної смородини, 9 дм³ цукрового сиропу 65,8%, водно-спиртову рідину міцністю 40%об. - решта.

Виготовлена при вказаному співвідношенні компонентів горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безколірна прозора рідина, смак - злегка пекучий, у ароматі переважання горілчаних тонів, відсутня злагоженість із ароматом м'яти і чорної смородини.

Приклад 4

Здійснюють виготовлення горілки особливої аналогічно до прикладу 1, за винятком кількісного вмісту компонентів. Для виготовлення використовують 15 дм³ ароматного спирту м'яти перцевої, 18 дм³ ароматного спирту гілок чорної смородини і 13 дм³ цукрового сиропу 65,8%, водно-спиртову рідину міцністю 40%об. - решта.

Виготовлена з вказаним змістом компонентів горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безколірна прозора рідина, смак м'який, аромат - незлагоджений аромат горілки, м'яти і гілок чорної смородини.

| Ароматний спирт | Завантажено в куб | | | Вихід ароматного спирту | | | |
|------------------------|------------------------------------|----------------------|----------|-------------------------|--------------------|----------------------------------|--------------------|
| | Сировина | Водно-спиртова суміш | | дал | % від завантаженої | міцність | Вихід ефірної олії |
| | кг | дал | міцність | | | | |
| Мята перцева | 1,2 (вміст ефірної олії, дм 0,018) | 2,4 | 50 | 1,2 | 50 | 80 (вміст ефірної олії, дм 0,01) | 75% |
| Гілки чорної смородини | 3 | 3,0 | 50 | 1,5 | 50 | 75 | - |

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
