



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 34295

(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 ОСОБЛИВОЇ "КАРАТ КРИСТАЛ"

(21) 99063509

(22) 22.06.1999

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Тригуб Олександр Віталійович, Мартинов  
Олександр Леонідович, Тригуб Галина Іванівна(73) Спільне підприємство з іноземними інвести-  
ціями товариство з обмеженою відповідальністю  
"Кипарис"(57) Композиція інгредієнтів для горілки особливої,  
яка складається з водно-спиртової рідини та аро-  
матного спирту рослинної сировини з вмістом м'я-  
ти перцевої, **відрізняється** тим, що вона додатко-во включає глюкозу і, як рослинну сировину для  
приготування ароматного спирту, квіти липи при  
наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000  
дал готового продукту:

Інгредієнти	На 1000 дал
глюкоза, кг	5,95-8,05
м'ята перцева, кг	0,255- 0,345
квіти липи, кг	1,275- 1,725
водно-спиртова рідина	решта на міцність купажу 40 % об.

Винахід відноситься до лікєро-горілчаного ви-  
робництва.Відома горілка "Якушев" (див. патент UA №  
6579 A, МПК: C12 G-3/06, 1994), яка містить глюко-  
зу та водно-спиртову рідину при наступному спів-  
відношенні компонентів на 1000 дал горілки:

Компоненти	На 1000 дал
глюкоза, кг	5-15
водно-спиртова рідина	решта на міцність купажу 40 % об.

Збіжними ознаками відомого технічного рішен-  
ня та рішення, що пропонується, є наявність глю-  
кози та водно-спиртової рідини.Причинами, які перешкоджають одержанню  
очікуваного технічного результату є відсутність бі-  
ологічно-активних речовин та вітамінів в інгредієн-  
тах композиції для горілки.Найближчим технічним рішенням до винаходу,  
що пропонується, є спосіб виробництва горілки  
"Княжий келих" (див.патент UA № 6468, МКП: C12  
G3/06, 1993), який містить ароматний спирт рос-  
линної сировини з використанням м'яти перцевої  
та плодів коріандру при масовому співвідношенні  
м'яти перцевої, плодів коріандру та 50%-ної водно-  
спиртової рідини 0,9-1,1:1,6-1,8:16,2-14,2, причому  
ароматний спирт м'яти перцевої і плодів коріандру  
задають в водно-спиртову рідину при масовому  
співвідношенні 0,9-1,1:82,4-82,2.Збіжними ознаками відомого технічного рішен-  
ня та рішення, що пропонується, є наявність вод-но-спиртової рідини та ароматного спирту рослин-  
ної сировини з вмістом м'яти перцевої.Причинами, що перешкоджають одержанню  
очікуваного технічного результату є незначна м'я-  
кість горілки з переважаючим різким пряним аро-  
матом плодів коріандру, який значно звужує коло  
споживачів горілки.В основу винаходу поставлено задачу створи-  
ти таку композицію інгредієнтів для горілки, в якій  
шляхом додаткового вмісту глюкози та квітів липи  
при наступному співвідношенні інгредієнтів на  
1000 дал готового продукту:

Інгредієнти	На 1000 дал
глюкоза, кг	5,95-8,05
м'ята перцева, кг	0,255-0,345
квіти липи, кг	1,275-1,725
водно-спиртова рідина	решта на міцність купажу 40 % об.

забезпечується одержання горілки з м'яким над-  
звичайно приємним смаком та легким м'ятно-  
липовим ароматом з медовим відтінком, який за-  
пам'ятовується споживачем, крім того, одержаний  
напій збагачується вітамінами та набуває цілющих  
властивостей, які позитивно впливають на орга-  
нізм людини, такі як травлення (м'ята перцева) та  
при простуді, болю в животі (квіти липи).Поставлена задача вирішується сукупністю  
суттєвих ознак, які складаються з водно-спиртової  
рідини та ароматного спирту рослинної сировини з  
вмістом м'яти перцевої, а також нових відмінних

від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - композиція додатково вміщує глюкозу і, як розсипну сировину для приготування ароматного спирту, квіти липи при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

Інгредієнти	На 1000 дал
м'ята перцева, кг	0,255-0,345
квіти липи, кг	1,275-1,725
глюкоза, кг	5,95-8,05
водно-спиртова рідина	решта на міцність купажу 40 % об.

Таким чином, завдяки використанню в композиції інгредієнтів для горілки особливої всіх суттєвих ознак, досягається поставлена задача, а саме: одержана горілка має м'який, приємний смак з надзвичайно легким м'ятно-липовим ароматом та медовим відтінком, а використання ароматного спирту рослинної сировини "Карат кристал" з вмістом м'яни перцевої та квітів липи - збагачує напій вітамінами А, С, Р<sub>1</sub>, Р<sub>6</sub>, надає йому цілющих властивостей, які позитивно впливають на організм людини, такі як травлення, при простуді і болю у животі. Вдало підібране співвідношення ароматного спирту "Карат кристал" та глюкози надає напою особливої м'якості та аромату.

Композиція, що пропонується, готується наступним способом.

Для приготування 1000 дал горілки використовують:

спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;  
воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874;  
м'яту перцеву (листя) за ОСТ 46-55;  
квіти липи за ГОСТ 6518;  
глюкозу за ФС 42У-52-41.

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки і воду, які відповідають вимогам стандартів, пода-

ють в чан для приготування сортувалки, після чого проводять обробку сортувалки активованим вугіллям, фільтрують і подають в довідний чан.

Заздалегідь готують ароматний спирт "Карат кристал" для чого беруть (0,255-0,345) кг м'яни перцевої та (1,275-1,725) кг квітів липи, заливають 50%-ною водно-спиртовою рідиною 27,0 л, настоюють протягом 5-ти діб. Після чого 45%-ний настій I-го заливки заливають у кількості 20,0 л міцністю 45, а решту рослинної сировини повторно заливають 45%-ним водно-спиртовим розчином в кількості 20,0 л і настоюють протягом 5 діб. Отриманий 45%-ний настій II-го заливки в кількості 20,0 л заливають. Настой I-го та II-го заливки змішують і загрузають у куб для перегонки. Після чого отримують 70%-ний ароматний спирт "Карат кристал" у кількості 20,0 л. Контроль відбору фракцій здійснюють органолептично по головній та хвостовій фракціях, а відбір ароматного спирту - по середній фракції.

Окремо готують розчин глюкози, розбавляючи її горілкою у співвідношенні 1: 12 (на 1 кг глюкози беруть 12,0 дм<sup>3</sup> горілки) і фільтрують.

Одержаний ароматний спирт "Карат кристал" (у кількості 17,0-23,0 л) та розчин глюкози (5,95-8,05 кг) купажують з сортувалкою, доводять купаж до міцності 40% об. і подають на розлив.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю (див. додаток до опису).

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

Аналізуючи наведені приклади, необхідно відмітити, що додатними для виробництва є приклади 2,3 і 4.

Оптимальний приклад - 3.

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

Таблиця

Приклади конкретного виконання композиції інгредієнтів для горілки особливої "Карат кристал"

№ пп	Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962	л	Спирт і воду задають з розрахунку на міцність купажу 40 % об.				
2	Вода питна виправлена, ГОСТ 2874	л					
3	Глюкоза за ФС 42 У-52-41	кг	5,65	5,95	7,0	8,05	8,45
4	Ароматний спирт "Карат кристал", в т.ч.:		16,15	17,0	20,0	23,0	24,15
5	М'ята перцева (листя) за ОСТ 46-55	кг	0,244	0,255	0,300	0,345	0,362
6	Квіти липи за ГОСТ 6518	кг	1,211	1,275	1,5	1,725	1,811
7	Водно-спиртова рідина 50 % об. для I-го настою	л	27,0	27,0	27,0	27,0	27,0
8	Водно-спиртова рідина 45 % об. для II-го настою	л	20,7	20,7	20,7	20,7	20,7

Зовнішній вигляд	Прозора рідина без сторонніх включень і осаду			
Колір	Безбарвна рідина			
Смак та аромат	М'який маловідчутний аромат м'яти перцевої та квітів липи	М'який смак з м'ятно-липовим ароматом та медовим відтінком	Особливо м'який, приємний надзвичайно легкий смак з м'ятно-липовим ароматом та медовим відтінком	Особливо м'який смак з перенасиченим ароматом м'яти перцевої і квітів липи

---

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 60x84 1/8.  
 Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

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

---