



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 47108

(13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДВИДАЄТЬСЯ ПІД
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ
ВЛАСНИКА
ПАТЕНТУ

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "СТЕРХ"

1

2

(21) 2001075353

(22) 26 07 2001

(24) 17 06 2002

(46) 17 06 2002, Бюл. № 6, 2002 р.

(72) Соболенко Святослав Вікторович, Хрустальова Зінаїда Іванівна, Бариш Ольга Анатоліївна, Цимбал Лідія Іванівна

(73) ДОЧІРНЄ ПІДПРИЄМСТВО "ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАННИЙ ЗАВОД "ЗЛАГОДА" АКЦІОНЕРНОГО ТОВАРИСТВА ВІДКРИТОГО ТИПУ "АКЦІОНЕРНА КОМПАНІЯ "КОМБІНАТ ПРИДНІПРОВСЬКИЙ"

(57) Композиція інгредієнтів для горілки особливої, яка містить гліцерин, ароматизатор, цукор та водно-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що як ароматизатор в композиції використовують

ароматизатор "Абрикосовий 200598324" фірми "DOHLER Euro Citrus GmbH" при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту

Гліцерин, дм³ 1,35-1,65

Ароматизатор "Абрикосовий 1,8-2,2

200598324" фірми "DOHLER Euro Citrus GmbH" (Німеччина), дм³

Цукор, кг 27,0-33,0

Водно-спиртова рідина решта, з розрахунку на міцність купажу 40% об

Винахід відноситься до лікєро-горілкової промисловості, зокрема до виробництва горілок.

Відома композиція інгредієнтів для "Водки "Презент" (Опис винаходу до заявки RU №95105341, C12G3/06, 1996р), яка містить на 1000дал готового напою гліцерин - 0,3 - 0,5кг цукор - 11,0 - 13,0кг, гідрокарбонат натрію - 0,4 - 0,6кг, водно-спиртову рідину, л - решта

Збіжними ознаками відомої композиції і композиції, що заявляється, є наявність гліцерину, цукру та водно-спиртової рідини

Причинами, що перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є недостатньо високі органолептичні властивості, а саме, неприємний лужний присмак з різким горілчанним ароматом через відсутність ароматичного компоненту

Найближчим технічним рішенням до винаходу, що заявляється, є композиція інгредієнтів для "Водки "Муромцевская" (Опис винаходу до заявки RU №94041138, C12G3/06, 1996р), яка містить кг/1000дал готового напою

Цукор - 20,0 ÷ 25,0

Гліцерин або пропандіол - 0,65 ÷ 0,75

Есенція "Вишня Северная" - 3 ÷ 5

Водно-спиртова рідина - решта

Збіжними ознаками відомої композиції та ком-

позиції, що заявляється, є наявність цукру, гліцерину, ароматизатора та водно-спиртової рідини

Причинами, що перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є недостатньо високі органолептичні властивості горілки, а саме, недостатньо м'який смак та різкий вишневий аромат через використання надмірної кількості вишневої есенції, крім того, споживання горілок з використанням синтетичних есенцій негативно впливає на організм людини

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів для горілки особливої, шляхом використання як ароматизатор ароматизатора "Абрикосовий 200598324" фірми "DOHLER Euro Citrus GmbH" (Німеччина) та завдяки вдалому якісному підбору інгредієнтів і їх співвідношенню, яка б забезпечила одержання горілки особливої з високими органолептичними властивостями, особливо м'яким, округлим, оксамитовим, пікантним без пекучості смаком та легким, горілчанним ароматом з нижніми фруктовими тонами

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають гліцерин, ароматизатор, цукор та водно-спиртову рідину, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - як ароматизатор в

(13) A

(11) 47108

(19) UA

композиції використовують ароматизатор "Абрикосовий 200598324" фірми "DOHLER Euro Citrus GmbH" (Німеччина) при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту

Гліцерин, дм³ - 1,35 ÷ 1,65

Ароматизатор "Абрикосовий 200598324" фірми "DOHLER Euro Citrus GmbH" (Німеччина), дм³ - 1,8 ÷ 2,2

Цукор, кг - 27,0 ÷ 33,0

Водно-спиртова рідина - решта, з розрахунку на міцність купажу 40%об

Таким чином, завдяки використанню збільшеної кількості цукру та гліцерину зникає характерна пекуча пркота смаку та нейтралізується різкий горіпчаний аромат, в результаті чого горілка особливо набуває особливої м'якості оксамитовості, а використання високоякісного, ідентичного натурального, ароматизатора "Абрикосовий 200598324" всесвітньо відомої фірми "DOHLER Euro Citrus GmbH" (Німеччина) в поєднанні з цукром у відповідному співвідношенні, надає напою нових, особливо вишуканих пікантних смакових властивостей та приємного фруктового аромату, характерних тільки для цієї горілки особливої, тобто досягається поставлена задача

Для приготування горілки особливої використовують

Спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ5962,

Воду питну пом'якшену за ГОСТ2874,

Цукор-пісок рафінований за ДСТУ 2213,

Ароматизатор "Абрикосовий 200598324" фі-

рми "DOHLER Euro Citrus GmbH", Німеччина, за гігієнічним висновком №5 08 07/4875 від 09 11 1998р,

Гліцерин дистильований за ГОСТ6824

Для отримання 1000дал горілки особливої "Стерх" підготовлену воду змішують зі спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки і готують сортировку з розрахунку на міцність 40%об. Отриману сортировку фільтрують, очищують активованим вугіллям, пропускаючи через вугільну колонку, проводять остаточну фільтрацію через пісчаний фільтр і направляють в доводний чан

Попередньо, у пом'якшеній воді розчиняють 27,0 ÷ 33,0кг цукру і готовий цукровий сироп направляють у доводний чан

В доводний чан подають гліцерин у кількості 1,35 ÷ 1,65дм³ попередньо розчинений у водно-спиртовій рідині у відношенні 1 : 10

Безпосередньо в доводний чан вносять ароматизатор "Абрикосовий 200598324" фірми "DOHLER Euro Citrus GmbH", Німеччина, після чого отриманий купаж перемішують, доводять до міцності 40%об і направляють на розлив

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю (додаток до опису)

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

Приготовлені дослідні партії горілки за композицією, що заявляється, користуються підвищеним попитом у споживачів

№№ п/п	Інгредієнти та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Гліцерин	дм ³	1,28	1,35	1,5	1,65	1,72
2	Ароматизатор "Абрикосовий 200598324" фірми "DOHLER Euro Citrus GmbH"¹ (Німеччина)	дм ³	1,7	1,8	2,0	2,2	2,3
3	Цукор	кг	25,0	27,0	30,0	33,0	35,0
4	Водно-спиртова рідина	дм ³	Решта, з розрахунку на міцність купажу 40%об				
Органолептичні показники							
	Зовнішній вигляд		Прозора рідина, без сторонніх включень і осаду				
	Колір		Безбарвна рідина				
	Смак		М'який з пекучим присмаком	Особливо м'який, округлий, оксамитовий, пікантний, без пекучості		Особливо м'який з солодкуватим присмаком	
	Аромат		Ледь відчутний фруктовий аромат	Легкий, горілочаний з ніжними фруктовими топами		Перенасичений абрикосовий аромат	

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

ТОВ "Міжнародний науковий компет"
вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна
(044) 216 – 32 – 71