



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35126 (13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ "УКРАЇНСЬКА ПШЕНИЦЯ"

1

(21) 99084705  
(22) 17.08.1999  
(24) 15.07.2003  
(46) 15.07.2003, Бюл. №7, 2003 р.  
(72) Глусь Степан Карлович, Гладка Світлана Борисівна  
(73) Дочірнє підприємство "АЛКО ІНВЕСТ УКРАЇНА"  
(56) UA A 17246, 31.10.1997  
RU C1 2081162, 10.06.1997

2

(57) Композиція інгредієнтів для горілки, яка включає ароматний спирт полину гіркого і водно-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що вона додатково містить спирт гісолу при наступному співвідношенні інгредієнтів, дм<sup>3</sup>/1000дал готової продукції:

ароматний спирт полину гіркого	-1,4-2,0
ароматний спирт гісолу	2,1-2,9
водно-спиртова рідина	решта

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

Відома композиція інгредієнтів для горілки особливої «Злагода» (патент України № 17122А, МКП С12G3/06, 1997р.), яка містить ароматний спирт грецького горіха молочної стиглості, ароматний спирт квітів бузини та водао-спиртову рідину при наступному співвідношенні інгредієнтів в мас. %:

ароматний спирт грецького горіха молочної стиглості	0,4 - 0,13
ароматний спирт квітів бузини	0,17 : 0,25
водно-спиртова рідина	решта

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність водно-спиртової рідини.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є низькі органолептичні властивості напою через його невиразний, перенасичений аромат.

Найближчою до винаходу, що заявляється, є композиція інгредієнтів для «Горілки «Ярославна» (патент України № 17246А, МКП С12G3/06, 1997р.), яка містить ароматний спирт полину та водао-спиртову рідину при наступному співвідношенні інгредієнтів, л/1000дал готової продукції:

ароматний спирт полину	40 - 60
водно-спиртова рідина	решта

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність ароматного спирту полину та водно-спиртової рідини.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є низькі орга-

нолептичні показники напою: неприємний гіркий смак та аромат, що робить напій придатний лише для вузького кола споживачів.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів для горілки шляхом додаткового введення ароматного спирту гісолу та за рахунок вдалого поєднання всіх інгредієнтів і їх співвідношення, яка б забезпечила одержання несподіваного технічного результату, а саме - одержання горілки з особливо м'яким гіркато-пряним смаком та несподіваним ароматом, що нагадує аромат квітух зелених колосків пшениці, а також збагачення горілки комплексом біологічно-активних речовин, що дозволить покращити її органолептичні, тонізуючі та цілющі властивості.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають ароматний спирт полину гіркого і водно-спиртову рідину, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - додатково містить ароматний спирт гісолу при наступному співвідношенні інгредієнтів, дм<sup>3</sup>/1000дал готової продукції:

ароматний спирт полину гіркого	1,4 - 2,0
ароматний спирт гісолу	2,1 - 2,9
водно-спиртова рідина	решта

Таким чином, завдяки додатковому введенню в горілку ароматного спирту гісолу та вдалому поєднанню всіх інгредієнтів і їх співвідношенню досягається несподіваний технічний результат - готовий напій набуває аромату, який нагадує аромат квітух зелених колосків пшениці та особливо

(13) C2

(11) 35126

(19) UA

м'якого гіркувато-пряного смаку, що покращує органолептичні показники горілки, крім того, остання збагачується біологічно-активними речовинами, а саме флавоноїдами, дубильними та гіркими речовинами, ефірними оліями, смолами, аскорбіновою кислотою та інш., що надає напою цілющих властивостей, направлених на покращення травлення, профілактику серцево-судинних та застудних захворювань, має тонізуючі властивості, тобто досягається поставлена задача.

Для приготування горілки використовують спирт етиловий ректифікований «Екстра» за ГОСТ 5962.

воду питну за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1 мг екв/дм<sup>3</sup>,

ароматні спирти, виготовлені з гісопу звичайного або ректифікованої олії гісопу звичайного, полину гіркового за ГОСТ 3558

Для отримання 1000 дал горілки «Українська пшениця» готують сортировку з етилового ректифікованого спирту «Екстра» та питної пом'якшеної води з розрахунку на міцність купажу 40% об., після чого водно-спиртову рідину фільтрують та направляють в доводи чан.

Попередньо готують ароматний спирт гісопу звичайного, для чого 0,28 - 0,38 кг сировини гісопу

звичайного заливають 4,25 - 5,75 дм<sup>3</sup> 50%-ного водно-спиртового розчину, настоюють, піддають перегонці і відбирають 2,13 - 2,87 дм<sup>3</sup> ароматного спирту гісопу звичайного.

Ароматний спирт полину гіркового готують за аналогічною схемою. Для цього 0,20 - 0,26 кг сировини полину гіркового заливають 2,9 - 3,9 дм<sup>3</sup> 50%-ного водно-спиртового розчину, настоюють, переганяють і відбирають 1,4 - 2,0 дм<sup>3</sup> ароматного спирту полину гіркового.

Одержані ароматні спирти купажують з сортировкою в доводному чані, готову горілку витримують, фільтрують і розливають.

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

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

Аналізуючи приведені приклади, можна відмітити, що придатними для виробництва являються приклади №№ 2, 3 і 4.

Оптимальним прикладом є приклад № 3.

Приготовлені дослідні партії горілки за композицією, що заявляється, користуються підвищеними попиту у споживачів.

Таблиця

№№ п/п	Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Спирт етиловий ректифікований «Екстра» за ГОСТ 5362	дм <sup>3</sup>	Спирт і воду задають з розрахунку на міцність купажу 40% об.				
2	Вода питна пом'якшена за ГОСТ 2874	дм <sup>3</sup>					
3	Гісоп звичайний	кг	0,25	0,28	0,33	0,38	0,42
4	50%-ний водно-спиртовий розчин	дм <sup>3</sup>	3,83	4,25	5,00	5,75	6,33
5	Ароматний спирт гісопу звичайного	дм <sup>3</sup>	1,92	2,13	2,50	2,87	3,16
6	Полін гіркий	кг	0,18	0,20	0,23	0,26	0,28
7	50%-ний водно-спиртовий розчин	дм <sup>3</sup>	2,6	2,9	3,4	3,9	4,3
8	Ароматний спирт полину гіркового	дм <sup>3</sup>	1,3	1,4	1,7	2,0	2,1
Органолептичні показники							
Зовнішній вигляд			Прозора рідина				
Колір			Безбарвний				
Смак			М'який горілкований	Особливо м'який гіркувато-пряний	Особливо м'який гіркувато-пряний	Особливо м'який гіркувато-пряний	Перенасичений нудотно-гіркий
Аромат			Спиртовий	Нагадує аромат квіткових зеленних колосків пшениці	Нагадує аромат квіткових зеленних колосків пшениці	Нагадує аромат квіткових зеленних колосків пшениці	Різкий, неприємний

---

Комп'ютерна верстка С. Волобуєв

Підписано до друку 05.08.2003

Тираж 39 прим

---

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, Львівська площа, 8, м. Київ, МСП, 04655, Україна

---

ТОВ "Міжнародний науковий компет", вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна





МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІД

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ "УКРАЇНСЬКА ПШЕНИЦЯ"

(21) 99084705

(22) 18.08.1999

(24) 15.03.2001

(46) 15.03.2001, Бюл. № 2, 2001 р.

(72) Глуць Степан Карлович, Гладка Світлана Борисівна

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ ВИРОБНИЧО-КОМЕРЦІЙНА ФІРМА "НЕМИРІВСЬКИЙ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАННИЙ ЗАВОД "NEMIROFF"

(57) Композиція інгредієнтів для горілки, яка включає ароматний спирт полину гіркої і водно-спиртову рідину, відрізняється тим, що вона додатково містить спирт гісолу при наступному співвідношенні інгредієнтів, дм<sup>3</sup>/1000 дал готової продукції:

Ароматний спирт полину гіркої	1,4-2,0
Ароматний спирт гісолу	2,1-2,9
Водно-спиртова рідина	Решта

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

Відома композиція інгредієнтів для горілки особливої "Злагода" (патент України № 17122А, МКП С12G3/06, 1997 р.), яка містить ароматний спирт грецького горіха молочної стиглості, ароматний спирт квітів бузини та водно-спиртову рідину при наступному співвідношенні інгредієнтів в мас. %:

Ароматний спирт грецького горіха молочної стиглості	0,4-0,13
Ароматний спирт квітів бузини	0,17-0,25
Водно-спиртова рідина	Решта

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність водно-спиртової рідини.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є низькі органолептичні властивості напою через його невиразний, перенасичений аромат.

Найближчою до винаходу, що заявляється, є композиція інгредієнтів для "Горілки "Ярославна" (патент України № 17246А, МКП С12G3/06, 1997 р.), яка містить ароматний спирт полину та водно-спиртову рідину при наступному співвідношенні інгредієнтів, л/1000 дал готової продукції:

Ароматний спирт полину	40-60
Водно-спиртова рідина	Решта

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність ароматного спирту полину та водно-спиртової рідини.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є низькі органолептичні показники напою: непріємний гіркий смак та аромат, що робить напій придатним лише для вузького кола споживачів.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів для горілки шляхом додаткового введення ароматного спирту гісолу та за рахунок адекватного поєднання всіх інгредієнтів і їх співвідношення, яка б забезпечила одержання несподіваного технічного результату, а саме – одержання горілки з особливо м'яким гіркувато-пряним смаком та несподіваним ароматом, що нагадує аромат квіткових зелених колосків пшениці, а також збагачення горілки комплексом біологічно-активних речовин, що дозволить покращити її органолептичні, тонізуючі та цілющі властивості.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають ароматний спирт полину гіркої і водно-спиртову рідину, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони – додатково містить ароматний спирт гісолу при наступному співвідношенні інгредієнтів, дм<sup>3</sup>/1000 дал готової продукції:

Ароматний спирт полину гіркої	1,4-2,0
Ароматний спирт гісолу	2,1-2,9
Водно-спиртова рідина	Решта

Таким чином, завдяки додатковому введенню в горілку ароматного спирту гісолу та вдалому поєднанню всіх інгредієнтів і їх співвідношенню досягається несподіваний технічний результат – готовий напій набуває аромату, який нагадує аромат квіткових зелених колосків пшениці та особливо м'якого гіркувато-пряного смаку, що покращує органолептичні показники горілки, крім того, остання збагачується біологічно-активними речовинами, а саме: флавоноїдами, дубильними та гіркими речовинами, ефірними оліями, смолами, аскорбіновою кислотою та інш., що надає напою цілющих влас-

тивостей, направлених на покращення травлення, профілактику серцево-судинних та застудних захворювань, має тонізуючі властивості, тобто досягається поставлена задача.

Для приготування горілки використовують

- спирт етиловий ректифікований "Екстра" за ГОСТ 5962;

- воду питну за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1 мг екв/дм<sup>3</sup>;

- ароматні спирти, виготовлені з гісолу звичайного або ректифікованої олії гісолу звичайного,
- полину гіркою за ГОСТ 3558

Для отримання 1000 дал горілки "Українська пшениця" готують сортировку з етилового ректифікованого спирту "Екстра" та питної пом'якшеної води з розрахунку на міцність купажу 40% об., після чого водно-спиртову рідину фільтрують та направляють в доводний чан.

Попередньо готують ароматний спирт гісолу звичайного, для чого 0,28–0,38 кг сировини гісолу звичайного заливують 4,25–5,75 дм<sup>3</sup> 50%-ного водно-спиртового розчину, настоюють, піддають

перегонці і відбирають 2,13–2,87 дм<sup>3</sup> ароматного спирту гісолу звичайного.

Ароматний спирт полину гіркою готують за аналогічною схемою. Для цього 0,20–0,26 кг сировини полину гіркою заливують 2,9–3,9 дм<sup>3</sup> 50%-ного водно-спиртового розчину, настоюють, переганяють і відбирають 1,4–2,0 дм<sup>3</sup> ароматного спирту полину гіркою.

Одержані ароматні спирти купають з сортировкою в доводному чані, готову горілку витримують, фільтрують і розливають.

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

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

Аналізуючи приведені приклади, можна відмітити, що придатними для виробництва являються приклади №№ 2, 3 і 4.

Оптимальним прикладом є приклад № 3.

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

№№ п/п	Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Спирт етиловий ректифікований "Екстра" за ГОСТ 5362	дм <sup>3</sup>	Спирт і воду задають з розрахунку на міцність купажу 40% об.				
2	Вода питна пом'якшена за ГОСТ 2874	дм <sup>3</sup>					
3	Гісол звичайний	кг	0,25	0,28	0,33	0,38	0,42
4	50%-ний водно-спиртовий розчин	дм <sup>3</sup>	3,83	4,25	5,00	5,75	6,33
5	Ароматний спирт гісолу звичайного	дм <sup>3</sup>	1,92	2,13	2,50	2,87	3,16
6	Полин гіркий	кг	0,18	0,20	0,23	0,26	0,28
7	50%-ний водно-спиртовий розчин	дм <sup>3</sup>	2,6	2,9	3,4	3,9	4,3
8	Ароматний спирт полину гіркою	дм <sup>3</sup>	1,3	1,4	1,7	2,0	2,1
Органолептичні показники							
	Зовнішній вигляд		Прозора рідина				
	Колір		Безбараний				
	Смак		М'який горі- чаний	Особли- во м'який гіркувато- пряний	Особли- во м'який гіркувато- пряний	Особли- во м'який гіркувато- пряний	Перена- сичений нудотно- гіркий
	Аромат		Спир- товий	Нагадує аромат квітучих зелених колосків пшениці	Нагадує аромат квітучих зелених колосків пшениці	Нагадує аромат квітучих зелених колосків пшениці	Різкий, неприєм- ний

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03