



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 35123

(13) C2

(51) 7 C12G3/06

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

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "ПЕРШОПРЕСТОЛЬНА"

1

2

(21) 99084701

(22) 17.08.1999

(24) 15.05.2003

(46) 15.05.2003, Бюл. №5, 2003 р.

(72) Глусь Степан Карлович, Гладка Світлана Борисівна, Рішняк Олена Михайлівна, Неселовська Олена Михайлівна

(73) Товариство з обмеженою відповідальністю виробничо-комерційна фірма "Немирівський лікєро-горілочний завод" NEMIROFF"

(56) RU C1 2025511 30.12.94.

RU C1 2109049 20.04.98.

(57) Композиція інгредієнтів для горілки особливої, яка включає ароматний спирт анісу та водно-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що вона додатково містить ароматний спирт кориці, аро-

матний спирт кардамону, лимонну кислоту та гідрокарбонат натрію при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готової продукції:

ароматний спирт анісу зірочного, дм ³	0,17-0,23
ароматний спирт кориці, дм ³	1,7-2,3
ароматний спирт кардамону, дм ³	0,17-0,23
лимонна кислота, кг	0,21-0,29
гідрокарбонат натрію, кг	0,26-0,34
водно-спиртова рідина, дм ³	решта з розрахунку на міцність купажу 40% об'ємних.

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

Відома композиція інгредієнтів для «Водки особой «Уссурийская казачья» (патент Російської Федерації № 2003672, МПК C12G3/08, 1993р.), яка містить гіркомигдальну олію, натрій-дікарбонат, мед натуральний липовий, ароматний спирт кедрового горіха та водно-спиртову рідину при спідуючому співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту:

Гіркомигдальна олія, кг	0,015 - 0,035;
Натрій дікарбонат, кг	0,4 - 0,8;
Мед натуральний липовий, кг	15,0 - 20,0;
Ароматний спирт кедрового горіха, л	280,0 - 320,0;
Водно-спиртова рідина, л	решта.

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

Принадами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є недостатньо високі органолептичні показники через негармонійність підібраних компонентів напою. Так кількість ароматного спирту кедрового горіха значно перевищує кількість інших компонентів, що надає горілці виразний хвойний аромат, що звужує коло споживачів цієї горілки.

Найближчою до винаходу, що заявляється, є композиція інгредієнтів для «Водки особой «Анисовой» (патент Російської Федерації №2025511, МПК C12G3/06, 30.12. 1994р.), яка містить ароматний спирт плодів анісу, ароматний спирт плодів коріандру, ароматний спирт лимонної олії, цукровий сироп 65,8%-ний та водно-спиртову рідину при спідуючому співвідношенні інгредієнтів, л/1000дал:

Ароматний спирт плодів анісу	3,0 - 3,2;
Ароматний спирт плодів коріандру	1,0 - 1,2;
Ароматний спирт лимонної олії	1,0 - 1,2;
Цукровий сироп 65,8%-ний	11,0 - 11,5;
Водно-спиртова рідина	решта.

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

Принадами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є недостатньо високі органолептичні показники через недостатню м'якість (незначне використання цукру і відсутність інших пом'яжшуючих компонентів) та злагодженість і виразність аромату горілки.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів для горілки особливої шляхом додаткового введення ароматного спирту кориці, ароматного спирту кардамону, лимонної кислоти та гідрокарбонату натрію та за

(13) C2

(11) 35123

(19) UA

рахунок вдало підбраного кількісного та якісного складу інгредієнтів, яка б забезпечила одержання горілки особливої з м'яким, округленим смаком з пркуватим-солодкуватим відтінком та приємним легким освіжаючим ароматом ранкових квітучих степових трав, а також збагаченої цінними біологічними та ароматичними речовинами пряно-ароматичної сировини, що дозволить підвищити її цілющі властивості та органолептичні показники

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають ароматний спирт анісу та 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 кориці, ароматний спирт кардамону, лимонну кислоту та гідрокарбонат натрію при відповідному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готової продукції

Ароматний спирт анісу зірочного, дм ³	0,17 - 0,23,
Ароматний спирт кориці, дм ³	1,7 - 2,3,
Ароматний спирт кардамону, дм ³	0,17 - 0,23,
Лимонна кислота, кг	0,21 - 0,29,
Гідрокарбонат натрію, кг	0,26 - 0,34,
Водно-спиртова рідина, дм ³	решта

Таким чином, завдяки використанню в композиції інгредієнтів горілки особливої всіх суттєвих ознак, досягається поставлена задача, а саме додаткове введення лимонної кислоти та гідрокарбонату натрію, під час взаємодії яких утворюється лимонно-кислий натрій, дозволяє надати горілці м'якого, округленого смаку, додаткове введення ароматних спиртів кориці та кардамону в поєднанні з ароматним спиртом анісу зірочного, а також вдале поєднання кількісного та якісного складу всіх інгредієнтів горілки особливої створює умови на стадії витримки готового купажу, де йде формування аромату та утворення складних ефірів, карбонових сполук, кислот та інших речовин, для підвищення її органолептичних показників, а саме горілка набуває пркуватим-солодкуватого відтінку смаку, приємного легкого освіжаючого аромату ранкових квітучих степових трав, а також збагачується цінними біологічними речовинами ефірними оліями, які містять альдепди, складні ефіри, лимонен, терпинеон, борнеол, дубильними речовинами, смолами, оксалатом кальцію, органічними кислотами та інш., що дозволить підвищити її цілющі властивості

Для приготування горілки особливої використовують

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962,

- воду питну за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1мг екв/дм³,

- ароматні спирти виготовлені з кориці за ГОСТ 29049,

- анісу зірочного за ОСТ 18-284 або анісової ректифікованої ефірної олії за ТУ 10-04-13-66,

- лимонну кислоту за ГОСТ 908,

- гідрокарбонат натрію за ГОСТ 2156

Для отримання 1000дал горілки особливої «Першопрестольна» спочатку готують відомим способом сортировку зі спирту етилового ректифікованого вищої очистки та пом'якшеної води з розрахунку на міцність купажу 40об %, яку потім фільтрують і направляють в доводний чан

Попередньо готують ароматні спирти з рослинної сировини

Для приготування ароматного спирту анісу зірочного 0,03 - 0,05кг сировини анісу зірочного заливають 0,34 - 0,46дм³ 50%-ного водно-спиртового розчину, настоюють, переганяють і відбирають 0,17 - 0,23дм³ ароматного спирту анісу зірочного

Аналогічно готують ароматний спирт кориці, для чого 0,34 - 0,46кг кориці заливають 3,4 - 4,6дм³ 50%-ного водно-спиртового розчину, настоюють, переганяють і відбирають 1,7 - 2,3дм³ ароматного спирту кориці

Ароматний спирт кардамону готують шляхом настоювання та перегонки суміші 0,03 - 0,05кг сировини кардамону і 0,34 - 0,46дм³ 50%-ного водно-спиртового розчину, після чого відбирають 0,17 - 0,23дм³ ароматного спирту кардамону

Всі попередньо приготовлені ароматні спирти подають на купажування в доводний чан

Попередньо розчиняють 0,21 - 0,29кг лимонної кислоти в 5л пом'якшеної води, потім невеликими порціями добавляють гідрокарбонат натрію в кількості 0,26 - 0,34кг, а отриманий розчин теж вносять в доводний чан

Після купажування всіх інгредієнтів в доводному чані готову горілку витримують, фільтрують, доводять до міцності 40об % і направляють на розлив

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю

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

Таблиця

№ п/п	Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Одиниці виміру	Приклади				
			1	2	5	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962	дм ³	Спирт і воду задають з розрахунку на міцність купажу 40% об				
2	Вода питна пом'якшена за ГОСТ 2874	дм ³					
3	Аніс зірочний	кг	0,027	0,030	0,040	0,050	0,550
4	50%-ний водно-спиртовий розчин	дм ³	0,30	0,34	0,40	0,46	0,50
5	Ароматний спирт анісу зірочного	дм ³	0,15	0,17	0,20	0,23	0,25
6	Кориця	кг	0,30	0,34	0,40	0,46	0,50
7	50%-ний водно-спиртовий розчин	дм ³	3,0	3,4	4,0	4,6	5,0
8	Ароматний спирт кориці	дм ³	1,5	1,7	2,0	2,3	2,5
9	Кардамон	кг	0,027	0,030	0,04	0,050	0,550
10	50%-ний водно-спиртовий розчин	дм ³	0,30	0,34	0,40	0,46	0,50
11	Ароматний спирт кардамону	дм ³	0,15	0,17	0,20	0,23	0,25
12	Лимонна кислота	кг	0,19	0,21	0,25	0,29	0,32
13	Гідрокарбонат натрію	кг	0,23	0,26	0,30	0,34	0,37
Органолептичні показники							
Зовнішній вигляд		Прозора рідина					
Колір		Безбарвний					
Смак		Горілчаний	М'який округлений з солодкуватим відтінком	М'який округлений з солодкуватим відтінком	М'який округлений з солодкуватим відтінком	Перенасичений нудотно-гіркий	
Аромат		Спиртовий	Приємний легкий освіжаючий аромат ранкових квітучих степових трав	Приємний легкий освіжаючий аромат ранкових квітучих степових трав	Приємний легкий освіжаючий аромат ранкових квітучих степових трав	Негармонійний аромат рослинної сировини	



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35123 (13) A

(51) 6 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "ПЕРШОПРЕСТОЛЬНА"

(21) 99084701

(22) 17.08.1999

(24) 15.03.2001

(46) 15.03.2001, Бюл. № 2, 2001 р.

(72) Глусь Степан Карлович, Гладка Світлана Борисівна, Рішняк Олена Михайлівна, Неселовська Олена Михайлівна

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

(57) Композиція інгредієнтів для горілки особливої, яка включає ароматний спирт анісу та вод-

но-спиртову рідину, відрізняється тим, що вона додатково містить ароматний спирт кориці, ароматний спирт кардамону, лимонну кислоту та гідрокарбонат натрію при наступуючому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готової продукції:

Ароматний спирт анісу	
зірочного, дм ³	0,17-0,23
Ароматний спирт кориці, дм ³	1,7-2,3
Ароматний спирт кардамону, дм ³	0,17-0,23
Лимонна кислота, кг	0,21-0,29
Гідрокарбонат натрію, кг	0,26-0,34
Водно-спиртова рідина, дм ³	Решта

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

Відома композиція інгредієнтів для «Водки особою «Уссурійська казачья» (патент Російської Федерації № 2003672, МПК C12G 3/06, 1993 р.), яка містить гіркомігдальну олію, натрій-дікарбонат, мед натуральний липовий, ароматний спирт кедрового горіха та водно-спиртову рідину при наступуючому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту:

Гіркомігдальна олія, кг	0,015-0,035
Натрій дікарбонат, кг	0,4-0,8
Мед натуральний липовий, кг	15,0-20,0
Ароматний спирт кедрового горіха, л	280,0-320,0
Водно-спиртова рідина, л	Решта

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

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є недостатньо високі органолептичні показники через негармонійність підібраних компонентів напою. Так кількість ароматного спирту кедрового горіха значно перевищує кількість інших компонентів, що надає горілці виразний хвойний аромат, що змушує коло споживачів цієї горілки.

Найближчою до винаходу, що заявляється, є композиція інгредієнтів для «Водки особою «Анисовой» (патент Російської Федерації № 2025511, МПК C12G 3/06, 1994 р.), яка містить ароматний спирт плодів анісу, ароматний спирт плодів ко-

ріандру, ароматний спирт лимонної олії, цукровий сироп 65,8%-ний та водно-спиртову рідину при наступуючому співвідношенні інгредієнтів, л/1000 дал:

Ароматний спирт плодів анісу	3,0-3,2
Ароматний спирт плодів коріандру	1,0-1,2
Ароматний спирт лимонної олії	1,0-1,2
Цукровий сироп 65,8%-ний	11,0-11,5
Водно-спиртова рідина	Решта

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

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є недостатньо високі органолептичні показники через недостатню м'якість (незначне використання цукру і відсутність інших пом'якшуючих компонентів) та злагодженість і виразність аромату горілки.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів для горілки особливої шляхом додаткового введення ароматного спирту кориці, ароматного спирту кардамону, лимонної кислоти та гідрокарбонату натрію та за рахунок едало підібраного кількісного та якісного складу інгредієнтів, яка б забезпечила одержання горілки особливої з м'яким, округленим смаком з гіркато-солодкуватим відтінком та приємним легким освіжаючим ароматом ранкових квіткових степових трав, а також збагаченої цінними біологічними та ароматичними речовинами пряно-ароматичної сировини, що дозволить підвищити її цілющі властивості та органолептичні показники.

(19) UA (11) 35123 (13) A

Поставлена задача вирішувється сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають ароматний спирт анісу та 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 кориці, ароматний спирт кардамону, лимонну кислоту та гідрокарбонат натрію при спідуючому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готової продукції:

Ароматний спирт анісу зірочного, дм ³	0,17-0,23
Ароматний спирт кориці, дм ³	1,7-2,3
Ароматний спирт кардамону, дм ³	0,17-0,23
Лимонна кислота, кг	0,21-0,29
Гідрокарбонат натрію, кг	0,26-0,34
Водно-спиртова рідина, дм ³	Решта

Таким чином, завдяки використанню в композиції інгредієнтів горілки особливої всіх суттєвих ознак, досягається поставлена задача, а саме: додаткове введення лимонної кислоти та гідрокарбонату натрію, під час взаємодії яких утворюється лимонно-кислий натрій, дозволяє надати горілці м'якого, округленого смаку; додаткове введення ароматних спиртів кориці та кардамону в поєднанні з ароматним спиртом анісу зірочного, а також вдале поєднання кількісного та якісного складу всіх інгредієнтів горілки особливої створює умови на стадії витримки готового купажу, де йде формування аромату та утворення складних ефірів, карбонових сполук, кислот та інших речовин, для підвищення їх органолептичних показників, а саме: горілка набуває гіркувато-солодкуватого відтінку смаку, приємного легкого освіжаючого аромату ранкових квітучих степових трав, а також збагачується цінними біологічними речовинами, ефірними оліями, які містять альдегіди, складні ефіри, лимонен, терпинеон, борнеол, дубильними речовинами, смолами, оксалатом кальцію, органічними кислотами та інш., що дозволить підвищити її цілющі властивості.

Для приготування горілки особливої використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1 мг.екв/дм³;
- ароматні спирти виготовлені з: кориці за ГОСТ 29049;

анісу зірочного за ОСТ 18-284 або анісової ректифікованої ефірної олії за ТУ 10-04-13-66;

- лимонну кислоту за ГОСТ 908;
- гідрокарбонат натрію за ГОСТ 2156.

Для отримання 1000 дал горілки особливої «Першопрестольна» спочатку готують відомим способом сортировку зі спирту етилового ректифікованого вищої очистки та пом'якшеної води з розрахунку на міцність купажу 40 об.%, яку потім фільтрують і направляють в доводний чан.

Попередньо готують ароматні спирти з рослинної сировини.

Для приготування ароматного спирту анісу зірочного 0,03-0,05 кг сировини анісу зірочного заливають 0,34-0,46 дм³ 50%-ного водно-спиртового розчину, настоюють, переганяють і відбирають 0,17-0,23 дм³ ароматного спирту анісу зірочного.

Аналогічно готують ароматний спирт кориці, для чого 0,34-0,46 кг кориці заливають 3,4-4,6 дм³ 50%-ного водно-спиртового розчину, настоюють, переганяють і відбирають 1,7-2,3 дм³ ароматного спирту кориці.

Ароматний спирт кардамону готують шляхом настоювання та перегонки суміші 0,03-0,05 кг сировини кардамону і 0,34-0,46 дм³ 50%-ного водно-спиртового розчину, після чого відбирають 0,17-0,23 дм³ ароматного спирту кардамону.

Всі попередньо приготовлені ароматні спирти подають на купажування в доводний чан.

Попередньо розчиняють 0,21-0,29 кг лимонної кислоти в 5 л пом'якшеної води, потім невеликими порціями додають гідрокарбонат натрію в кількості 0,26-0,34 кг, в отриманий розчин теж вносять в доводний чан.

Після купажування всіх інгредієнтів в доводному чані готову горілку витримують, фільтрують, 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	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 вищої очистки за ГОСТ 5962	дм ³	Спирт і воду задають з розрахунку на міцність купажу 40% об.				
2.	Вода питна пом'якшена за ГОСТ 2874	дм ³					
3.	Аніс зірочний	кг	0,027	0,030	0,040	0,050	0,550
4.	50%-ний водно-спиртовий розчин	дм ³	0,30	0,34	0,40	0,46	0,50
5.	Ароматний спирт анісу зірочного	дм ³	0,15	0,17	0,20	0,23	0,25
6.	Кориця	кг	0,30	0,34	0,40	0,46	0,50

Продовження таблиці

1	2	3	4	5	6	7	8
7.	50%-ний водно-спиртовий розчин	дм ³	3,0	3,4	4,0	4,6	5,0
8.	Ароматний спирт кориці	дм ³	1,5	1,7	2,0	2,3	2,5
9.	Кардамон	кг	0,027	0,030	0,04	0,050	0,550
10.	50%-ний водно-спиртовий розчин	дм ³	0,30	0,34	0,40	0,46	0,50
11.	Ароматний спирт кардамону	дм ³	0,15	0,17	0,20	0,23	0,25
12.	Лимонна кислота	кг	0,19	0,21	0,25	0,29	0,32
13.	Гідрокарбонат натрію	кг	0,23	0,26	0,30	0,34	0,37
Органолептичні показники							
	Зовнішній вигляд		Прозора рідина				
	Колір		Безбарвний				
	Смак		Горіччаний	М'який округлений з солодкуватим відтінком	М'який округлений з солодкуватим відтінком	М'який округлений з солодкуватим відтінком	Перенасичений нудотно-гіркий
	Аромат		Спиртовий	Приємний легкий освіжаючий аромат ранкових квітух степових трав	Приємний легкий освіжаючий аромат ранкових квітух степових трав	Приємний легкий освіжаючий аромат ранкових квітух степових трав	Негармонійний аромат рослинної сировини

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»
 Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101
 (03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03

