



(19) **UA** (11) **58 913** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 2002119280, 21.11.2002

(24) Дата начала действия патента: 15.03.2005

(46) Дата публикации: 15.03.2005

(72) Изобретатель:

Грибов Яков Семенович, UA

(73) Патентовладелец:

ДОЧЕРНЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "АЛКО ИНВЕСТ
УКРАИНА", UA

(54) КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ВОДКИ ОСОБОЙ "КЛЕВАЯ"

(57) Реферат:

Композиция ингредиентов для водки особой включает ароматический спирт кардамона, ароматические спирты корня аира, лимонного масла, соль поваренную пищевую, спирт этиловый ректифицированный и воду питьевую умягченную.

В результате получают водку особую с мягким без спиртовой жгучести вкусом с терпковатым привкусом и приятным утонченным освежающим

восточным ароматом.

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2005, N 3, 15.03.2005. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.

U A 5 8 9 1 3 C 2

U A 5 8 9 1 3 C 2



(19) **UA** (11) **58 913** (13) **C2**
(51) Int. Cl.⁷ **C 12G 3/06**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12) **DESCRIPTION OF PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION**

(21), (22) Application: 2002119280, 21.11.2002

(24) Effective date for property rights: 15.03.2005

(46) Publication date: 15.03.2005

(72) Inventor:

Hribov Yakiv Semenovych, UA

(73) Proprietor:

"ALKO INVEST UKRAINA" AFFILIATED
ENTERPRISE, UA

(54) **A COMPOSITION OF INGREDIENTS FOR THE "KLIOVA" SPECIAL VODKA**

(57) Abstract:

A composition of ingredients for the special vodka involves aromatic alcohol of cardamom, aromatic alcohols of sweetflag root, lemon oil, edible kitchen salt, ethyl rectified alcohol and softened potable water.

As a result the special vodka is obtained, and such vodka has soft taste without alcoholic

pungency, sourish flavor and pleasant refined oriental aroma.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2005, N 3, 15.03.2005. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.

U A 5 8 9 1 3 C 2

U A 5 8 9 1 3 C 2



(19) **UA** (11) **58 913** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВИНАХОДУ ДО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
2002119280, 21.11.2002

(24) Дата набуття чинності: 15.03.2005

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.03.2005

(72) Винахідник(и):
Грібов Яків Семенович, UA

(73) Власник(и):
ДОЧІРНЄ ПІДПРИЄМСТВО "АЛКО ІНВЕСТ
УКРАЇНА", UA

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ГОРІЛКИ ОСОБЛИВОЇ "КЛЬОВА"

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для горілки особливої включає ароматний спирт кардамону, ароматні спирти коріння айру, лимонної олії, сіль кухонну харчову, спирт етиловий ректифікований та воду

питну пом'якшену.

В результаті отримують горілку особливої з м'яким без спиртової пекучості смаком з терпкуватим присмаком та приємним витонченим освіжаючим східним ароматом.

U A 5 8 9 1 3 C 2

U A 5 8 9 1 3 C 2

Опис винаходу

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

Відома композиція інгредієнтів для горілки за "Способом производства водки "Пшеничная" (а.с. СРСР №631531, МПК С12G3/04, 1978р.), яка містить спирт "Екстра" та воду питну пом'якшену з розрахунку на міцність сортировки 40об. %.

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність спирту та води пом'якшеної.

Причинами, що перешкоджають одержанню технічного результату, є недостатньо високі органолептичні показники напою, а саме горілочний пекучий смак і різкий спиртовий аромат, через відсутність пом'якшуючих та ароматичних інгредієнтів.

Найближчим технічним рішенням до винаходу, що заявляється, є композиція інгредієнтів для горілки особливої "Золото Полуботка" (декларацийний патент України №45574А, МПК С12G3/06, 2001р.), яка містить на 1000дал готового продукту, дм³: ароматний спирт плодів анісу - 4,0-6,0; ароматний спирт плодів кардамону - 1,0-3,0; спирт етиловий ректифікований і вода пом'якшена - решта, з розрахунку на міцність купажу 40об. %.

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність ароматного спирту кардамону, спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної.

Причинами, що перешкоджають одержанню технічного результату, є недостатньо високі органолептичні властивості, а саме незбалансований специфічний пряний смак і горілочний аромат з різкими пряними тонами через використання великої кількості ароматних спиртів.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів для горілки особливої, шляхом додаткового введення ароматних спиртів коріння айру та лимонної олії і солі кухонної харчової, а також за рахунок вдало підбраного кількісного та якісного складу всіх інгредієнтів, яка б забезпечила одержання горілки особливої з високими дегустаційними властивостями, а саме особливо м'яким без спиртової пекучості смаком з терпкуватим присмаком та з приємним витонченим освіжаючим східним ароматом, а також збагаченої біологічно активними речовинами: глікозидами, альдегідами, ефірними маслами, дубильними речовинами, що дозволять підвищити її цілющі та тонізуючі властивості.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають ароматний спирт кардамону, спирт етиловий ректифікований та воду питну пом'якшену, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - композиція додатково містить ароматні спирти коріння айру та лимонної олії і сіль кухонну харчову при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готової продукції:

Ароматний спирт коріння айру, дм ³	0,9±1,1
Ароматний спирт кардамону, дм ³	0,18±0,22
Ароматний спирт лимонної олії, дм ³	0,027±0,033
Сіль кухонна харчова, кг	0,45±0,55
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена, дм ³ решта, з розрахунку на міцність купажу 40об. %	

Таким чином, завдяки використанню у композиції інгредієнтів горілки особливої всіх суттєвих ознак, досягається поставлена задача, а саме: додаткове введення солі кухонної харчової дозволяє значно пом'якшити смак горшки, ліквідуючи характерну пекучість, завдяки утворенню етилату натрію при взаємодії солі і 40%-ної водно-спиртової рідини, крім того, додаткове введення ароматних спиртів коріння айру та лимонної олії у поєднанні з ароматним спиртом кардамону, а також вдале поєднання кількісного та якісного складу всіх інгредієнтів горшки особливої надає їй терпкуватого присмаку та приємного витонченого освіжаючого східного аромату, тим самим значно підвищуючи дегустаційні 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:
 - коріння айру за ГОСТ 20055;
 - кардамону за ГОСТ 29052;
 - лимонної ефірної олії за ТУ 18-16-445 ;
 - сіль кухонну харчову за ГОСТ 13830.

Для отримання 1000дал горшки особливої "Кльова" спочатку готують відомим способом сортировку зі спирту етилового ректифікованого вищої очистки та води питної пом'якшеної з розрахунку на міцність купажу 40об.%, яку потім фільтрують і подають у доводний чан.

Попередньо готують ароматні спирти.

Для приготування ароматного спирту коріння айру 0,5-0,19кг сировини коріння айру завантажують у куб перегінного апарату і заливають 50%-ним водно-спиртовим розчином, переганяють і відбирають 0,9 ± 1,1дм³ ароматного спирту коріння айру.

Аналогічно готують ароматний спирт кардамону, для чого 0,036 ± 0,044кг сировини кардамону заливають 50%-ним водно-спиртовим розчином, переганяють у кубі і відбирають 0,18-0,22дм³ ароматного спирту кардамону.

Ароматний спирт лимонної олії готують вищезазначеним способом, для чого 0,0018 ± 0,0022кг сировини

лимонної олії загрузають у куб перегінного апарату, заливають 50%-ним водно-спиртовим розчином, переганяють і відбирають 0,027-0,033дм³ ароматного спирту лимонної олії.

Попередньо готують розчин солі кухонної харчової шляхом розчинення 0,45 ±0,55кг солі у 5л пом'якшеної води.

В доводний чан на купажування подають підготовлені соляний розчин і ароматні спирти коріння аїру, кардамону та лимонної олії, після чого готову горілку витримують, фільтрують, коригують купаж 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							
Приклади конкретного виконання "Композиції інгредієнтів для горілки особливої "Кльова"							
№№ п/п	Сировина, компоненти та органолептичні показники	Одиниці виміру	ПРИКЛАДИ				
			№1	№2	№3	№4	№5
1.	Коріння аїру	кг	0,14	0,15	0,17	0,19	0,2
2.	Ароматний спирт коріння аїру	дм ³	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2
3.	Кардамон	кг	0,034	0,036	0,04	0,044	0,046
4.	Ароматний спирт кардамону	дм ³	0,17	0,18	0,20	0,22	0,23
5.	Олія лимонна	кг	0,0017	0,0018	0,0020	0,0022	0,0023
6.	Ароматний спирт олії лимонної	дм ³	0,025	0,027	0,03	0,033	0,035
7.	Сіль кухонна харчова	кг	0,43	0,45	0,50	0,55	0,57
8.	Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	дм ³	Решта, на міцність купажу 40об. %				
Органолептичні показники							
1.	Зовнішній вигляд		Прозора рідина без сторонніх включень				
2.	Колір		Безбарвна				
3.	Смак		М'який, злегка пекучий	Особливо м'який без спиртової пекучості з терпкуватим присмаком		М'який з гіркувато-солонуватим присмаком	
4.	Аромат		3 легкими освіжаючими тонами	Приємний витончений освіжаючий східний		Перенасичений пряний	

Формула винаходу

Композиція інгредієнтів для горілки особливої, яка включає ароматний спирт кардамону, спирт етиловий ректифікований та воду питну пом'якшену, яка відрізняється тим, що вона додатково містить ароматні спирти коріння аїру та лимонної олії і сіль кухонну харчову при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового напою:

Ароматний спирт коріння аїру, дм ³	0,9-1,1
Ароматний спирт кардамону, дм ³	0,18-0,22
Ароматний спирт лимонної олії, дм ³	0,027-0,033
Сіль кухонна харчова, кг	0,45-0,55
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	решта, з розрахунку на міцність купажу 40 об. %.

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2005, N 3, 15.03.2005. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.