



(19) **UA** (11) **46 221** (13) **A**
(51)МПК ⁷ **С 12G 3/06 A**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ДЕКЛАРАЦИОННОМУ ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 2001010413, 19.01.2001

(24) Дата начала действия патента: 15.05.2002

(46) Дата публикации: 15.05.2002

(72) Изобретатель:

Охабский Иван Михайлович, UA,
Ковальчук Игорь Иванович, UA,
Грищук Зоя Аркадьевна, UA,
Наумова Александра Ивановна, UA

(73) Патентовладелец:

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
"ЛЬВОВСКИЙ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД",
UA

(54) ВОДКА ОСОБАЯ "ЭНЭИДА ИСКУСИТЕЛЬНИЦА"

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно ликеро-водочной отрасли, и предназначено для производства водок особых. Водка особая содержит на 1000 дал: 2,0-6,0 дм³ ароматного спирта кофе, 10,0-14,0 дм³ ароматного спирта какао, 2,0-8,0 ароматного спирта ромашки лекарственной, 0,03-0,06 дм³ спиртового раствора ванилина (1:10), 30,0-150,0 дм³ 50 %-ного водного раствора сахара и водно-спиртовую жидкость из спирта этилового ректифицированного "Экстра" и воды смягченной, из расчета прочности купажа 40 %, - другое. Водка

особая обладает следующими
органолептическими свойствами:

бесцветная прозрачная жидкость, вкус -
мягкий, с шоколадно-ванильным оттенком вкуса,
аромат - характерный водочный в соединении с
ароматом какао.

Официальный бюлетень "Промышленная
собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные
модели, топографии интегральных микросхем",
2002, N 5, 15.05.2002. Государственный
департамент интеллектуальной собственности
Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **46 221** (13) **A**
(51) Int. Cl.⁷ **C 12G 3/06 A**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

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

(21), (22) Application: 2001010413, 19.01.2001

(24) Effective date for property rights: 15.05.2002

(46) Publication date: 15.05.2002

(72) Inventor:

Okhabyski Ivan Mykhailovych, UA,
Kovalchuk Ihor Ivanovych, UA,
Hryschuk Zoia Arkadiivna, UA,
Naumova Oleksandra Ivanivna, UA

(73) Proprietor:

CLOSED JOINT-STOCK COMPANY "LVIVSKYI
DISTILLERY", UA

(54) **SPECIAL VODKA "ENEIDA SPOKUSNYTSIA"**

(57) Abstract:

Invention relates to food industry, in particular, to distillery branch and is used for producing of special vodka. Vodka contains per 1000 dal: 2,0-6,0 dm³ of aromatic coffee spirit, 10,0-14,0 dm³ of aromatic cocoa spirit, 2,0-8,0 dm³ of aromatic spirit of wild camomile, 0,03-0,06 dm³ of alcoholic solution of vanillin (1:10), 30,0-150,0 dm³ of 50 % sugar water solution and water-alcohol liquid of rectified ethyl alcohol "Extra" and softened water in order to achieve 40 % mixing

strength, - other. Special vodka has following organoleptic properties:

Colorless transparent liquid, taste - soft, chocolate vanillin taste nuance, aroma - characteristic vodka aroma combined with cocoa aroma.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2002, N 5, 15.05.2002. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **46 221** (13) **A**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06 A**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
2001010413, 19.01.2001

(24) Дата набуття чинності: 15.05.2002

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(декларційного патенту): 15.05.2002

(72) Винахідник(и):

Охавський Іван Михайлович, UA,
Ковальчук Ігор Іванович, UA,
Гришук Зоя Аркадіївна, UA,
Наумова Олександра Іванівна, UA

(73) Власник(и):

ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
"ЛЬВІВСЬКИЙ ЛІКЕРО - ГОРІЛЧАНИЙ ЗАВОД",
UA

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ЕНЕЇДА СПОКУСНИЦЯ"

(57) Реферат:

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме лікєро-горілкової галузі, і призначено для виробництва горілок особливих. Горілка особлива містить на 1000 дал: 2,0-6,0 дм³ ароматного спирту кави, 10,0-14,0 дм³ ароматного спирту какао, 2,0-8,0 ароматного спирту ромашки лікарської, 0,03-0,06 дм³ спиртового розчину ваніліну (1:10), 30,0-150,0 дм³ 50 % водного

розчину цукру, і водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого "Екстра" і води пом'якшеної, із розрахунку міцність купажу 40 %, - інше. Горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями:

безбарвна прозора рідина, смак - м'який, шоколадно-ванільним відтінком смаку, аромат - характерний горілчаний у сполученні із ароматом какао.

Опис винаходу

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочної галузі, і призначено для виробництва горілок особливих

З існуючого рівня техніки, який відноситься до розглянутої галузі, найбільше близької по сукупності ознак до винаходу, який заявляється, є горілка особлива "Контрактова", яка містить, на 1000 дал: 150,0 дм³ ароматного спирту кави та водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води пом'якшеної, з розрахунку на міцність купажу 40%, - інше (Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. Держхарчопром України, Київ, 1994 р., с.281).

Винахід, який заявляється, збігається з відомою горілкою особливою по наступній сукупності суттєвих ознак, а саме: містить ароматний спирт кави та водно-спиртову рідину із спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної.

Однак відома горілка особлива не забезпечує технічного результату винаходу, який заявляється, що обумовлено її якісним і кількісним складом, який забезпечує горілці особливий м'який, з присмаком кави смак, та горілчаний аромат, з злегка помітним ароматом натуральної кави.

В основу винаходу покладена задача удосконалення горілки особливої шляхом зміни її якісного і кількісного складу, що забезпечить сполучення м'якого, з шоколадно-ванільним відтінком смаку, і сполучення характерного горілчаного аромату з ароматом какао.

Поставлена задача вирішується в горілці особливій, яка містить ароматний спирт кави і водно-спиртову рідину із спирту етилового ректифікованого вищої очистки та води пом'якшеної тим, що відповідно до предмету винаходу, вона додатково містить ароматний спирт какао, ароматний спирт ромашки лікарської, ванілін, та цукор, при такому змісті компонентів, дм³ на 1000 дал горілки особливої:

Ароматний спирт кави	2,0-6,0;
Ароматний спирт какао	10,0-14,0;
Ароматний спирт ромашки лікарської	2,0-8,0;
Ванілін (спиртовий розчин 1:10)	0,03-0,06;
Цукор (у перерахунку на 50% водний розчин)	30,0-150,0;
Водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води пом'якшеної	решта.

Горілка особлива, яка заявляється, в об'ємі приведеної вище сукупності суттєвих ознак, володіє наступними органолептичними властивостями: смак - м'який з шоколадно-ванільним відтінком, і сполучення характерного горілчаного аромату з ароматом какао.

При виході за заявлені інтервали вмісту компонентів, зазначені органолептичні властивості в горілці особливою не виявляються:

-при вмісту компонентів меншому, ніж нижня межа заявлених інтервалів, приготовлена горілка особлива має наступні органолептичні властивості: смак - розладжений, аромат - різкий, не характерний для горілки;

-при вмісту компонентів більшому, ніж верхня межа заявлених інтервалів, горілка особлива має розладжений, з гіркотою смак, аромат - із різким виділенням аромату окремих компонентів.

Запропоновану горілку особливу готують наступним чином.

Попередньо готують ароматні спирти з ромашки лікарської, смажених плодів кави, какао порошку, та розчини цукру та ваніліну, по будь якому з відомих технологічних процесів, які використовуються в горілчаному виробництві.

Для виготовлення ароматних спиртів на 1000 дал горілки особливої витрачають: смажених плодів кави - 0,8 кг, какао порошку - 4,0 кг, та 0,4 кг ромашки лікарської.

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду, яка попередньо пройшла очищення від солей. Пом'якшену воду з напірного збірника насосом подають на інжекторну установку "Полтавчанка", де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим "Екстра" по ГОСТ 58-962. Спирт і воду змішують із таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9 - 40,1% об..

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню на пісковому фільтрі, потім на вугільній колонці, після чого здійснюють заключну фільтрацію на пісковому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у збірник готової продукції, де здійснюють її змішування з компонентами: вводять, із розрахунку на 1000 дал горілки особливої: 2,0 - 6,0 дм³ ароматного спирту кави, 10,0 - 14,0 дм³ ароматного спирту какао, 2,0 - 8,0 дм³ ароматного спирту ромашки лікарської, 0,03 - 0,06 дм³ спиртового розчину ваніліну (1:10), та 30,0 - 150,0 дм³ 50% водного розчину цукру. Введення інгредієнтів здійснюють при постійному перемішуванні. Після чого приготовлену горілку особливу доводять до необхідної міцності (40,0 %) додаванням спирту або води.

Виготовлена з зазначеним вмістом компонентів, горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, з шоколадно-ванільним відтінком, аромат - характерний горілчаний сполученні з ароматом какао.

Приклад 1.

Для виготовлення 1000 дал горілки особливої попередньо готують ароматний спирт кави, ароматний спирт какао, ароматний спирт із ромашки лікарської, спиртовий розчин ваніліну (1:10), та водний розчин цукру.

Виготовлення ароматних спиртів та розчинів, здійснюють по любому з відомих технологічних процесів, які використовуються в горілчаному виробництві.

Для виготовлення ароматних спиртів на 1000 дал горілки особливої витрачають: 0,8 кг смажених плодів кави, 4,0 кг какао-порошку, та 0,4 кг ромашки лікарської.

Для виготовлення водно-спиртової суміші використовують питну воду, яка попередньо пройшла стадію очищення від солей. Пом'якшену воду з напірного збірника насосом подають в інжекторну установку "Полтавчанка", де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим "Екстра". Спирт і воду змішують із таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 39,9 - 40,1 об. %.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню на пісковому фільтрі, потім на вугільній колонці, після чого здійснюють заключну фільтрацію на пісковому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у збірник готової продукції, де здійснюють її змішування з компонентами, відповідно до рецептури, для чого в неї вводять при постійному перемішуванні, із розрахунку на 1000 дал готового продукту, 2,0 дм³ ароматного спирту кави, 10,0 дм³ ароматного спирту какао, 2,0 дм³ ароматного спирту ромашки лікарської, 0,03 дм³ ваніліну (1:10), 30,0 дм³ 50% водного розчину цукру.

Після перемішування, отриману горілку особливо доводять до міцності 40% додаванням спирту або води.

Виготовлена горілка особлива з зазначеним вмістом Інгредієнтів володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, з шоколадно-ванільним відтінком, аромат - характерний горілчаний у сполученні аромату какао.

Приклад 2.

Здійснюють готування горілки особливої аналогічно як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів.

Для виготовлення 1000 дал горілки особливої використовують 6,0 дм³ ароматного спирту кави, 14,0 дм³ ароматного спирту какао, 8,0 дм³ ароматного спирту ромашки лікарської, 0,06 дм³ спиртового розчину ваніліну (1:10), та 150,0 дм³ 50% водного розчину цукру.

Приготовлена з таким вмістом компонентів горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - м'який, з шоколад -но-ванільним відтінком, аромат - характерний горілчаний у сполученні з ароматом какао.

Приклад 3.

Виготовлення горілки особливої здійснюють аналогічно як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів.

Для виготовлення 1000 дал горілки особливої використовують 1,0 дм³ ароматного спирту кави, 8,0 дм³ ароматного спирту какао, 1,0 дм³ ароматного спирту ромашки лікарської, 0,02 дм³ спиртового розчину ваніліну (1:10), 25,0 дм³ 50% водного розчину цукру.

Виготовлена горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - разлажений, із гіркотою, аромат - різкий, не властивий для горілки.

Приклад 4.

Виготовлення горілки особливої здійснюють аналогічно як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів.

Для виготовлення 1000 дал горілки особливої використовують 7,0 дм³ ароматного спирту кави, 15,0 дм³ ароматного спирту какао, 9,0 дм³ ароматного спирту ромашки лікарської, 0,07 дм³ спиртового розчину ваніліну (1:10), та 160,0 дм³ 50% водного розчину цукру.

Приготовлена горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - розладжений, в ароматі виділяються окремі тони компонентів.

Формула винаходу

Горілка особлива, яка містить ароматний спирт кави і водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого та води пом'якшеної, яка відрізняється тим, що вона додатково містить ароматний спирт какао, ароматний спирт ромашки лікарської, ванілін, та цукор при такому вмісті компонентів, дм³ на 1000 дал горілки особливої:

Ароматний спирт кави	2,0-6,0
Ароматний спирт какао	10,0-14,0
Ароматний спирт ромашки лікарської	2,0-8,0
Ванілін (спиртовий розчин 1:10)	0,03-0,06
Цукор (у перерахуванні на 50 % водний розчин)	30,0-150,0
Водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого і води пом'якшеної	решта

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2002, N 5, 15.05.2002. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.