



(19) **UA** (11) **45 574** (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: 2001010416, 19.01.2001

(24) Дата начала действия патента: 15.04.2002

(46) Дата публикации: 15.04.2002

(72) Изобретатель:

Охабский Иван Михайлович, UA,
Грищук Зоя Аркадьевна, UA

(73) Патентовладелец:

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

(54) ВОДКА ОСОБАЯ "ЗОЛОТО ПОЛУБОТКА"

(57) Реферат:

Данное изобретение относится к пищевой промышленности, а именно, к ликероводочной отрасли, и предназначено для производства водок особых. Водка особая содержит на 1000 дал: 4,0 – 6,0 дм³ ароматизированного спирта плодов аниса, 1,0 – 3,0 дм³ ароматизированного спирта плодов кардамона, а также водно-спиртовую жидкость из ректифицированного этилового спирта высшей очистки и умягченной воды – остальное. Водка

особая имеет следующие органолептические свойства: бесцветная прозрачная жидкость, вкус – мягкий, сглаженный, со слабым пряным привкусом, аромат – характерный водочный, сложный.

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2002, N 4, 15.04.2002. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **45 574** (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: 2001010416, 19.01.2001

(24) Effective date for property rights: 15.04.2002

(46) Publication date: 15.04.2002

(72) Inventor:

Ohabskyi Ivan Mykhailovych, UA,
Gryschuk Zoia Arkadiivna, UA

(73) Proprietor:

CLOSE CORPORATION "LVIVSKY
LIKERO-GORILCHANY ZAVOD", UA

(54) SPECIAL HORILKA "POLUBOTOK'S GOLD"

(57) Abstract:

This invention relates to food industry, in particular – to alcoholic beverage industry, and is intended for production of special vodkas. Special vodka includes, per 1000 decalitres: 4.0-6.0 dm³ of aromatized alcohol of anise, 1.0-3.0 dm³ of aromatized alcohol of cardamom, and the water-spirit liquid made of rectified ethyl alcohol and softened water – all the rest.

Special vodka has the following organoleptic properties: colorless transparent liquid, taste – soft, approximated to complex piquant nuance; odour – specific to vodka, complex.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2002, N 4, 15.04.2002. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **45 574** (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:
2001010416, 19.01.2001

(24) Дата набуття чинності: 15.04.2002

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.04.2002

(72) Винахідник(и):

Охабський Іван Михайлович, UA,
Гришук Зоя Аркадіївна, UA

(73) Власник(и):

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

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ЗОЛОТО ПОЛУБОТКА"

(57) Реферат:

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме лікєро-горілчаної галузі, і призначено для виробництва горілок особливих. Горілка особлива містить на 1000 дал 4,0-6,0 дм³ ароматного спирту плодів анісу, 1,0-3,0 дм³ ароматного спирту плодів кардамону, і

водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого і води зм'якшеної - інше. Горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - м'який, округлений із складним пряним присмаком, аромат - характерний горілчаний, складний.

Опис винаходу

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

З існуючого рівня техніки, який відноситься до розглянутої галузі, найбільш близькою по сукупності ознак до винаходу, який заявляється, є горілка особлива, яка містить, на 1000дал: 0,01 - 0,03кг ефірної олії анісу; 10,0 - 20,0кг цукру; водно-спиртову рідину з етилового спирту ректифікованого і води зм'якшеної - інше (патент України № 21606, МКИ С12G 3/06, публ. 30.04.98 р.).

Винахід, який заявляється, збігається з відомою горілкою особливою по наступній сукупності суттєвих ознак, а саме: містить ароматні речовини анісу, і водно-спиртову рідину із спирту етилового ректифікованого та води зм'якшеної.

Однак відома горілка особлива не забезпечує технічного результату винаходу, який заявляється, що обумовлено її якісним і кількісним складом, який забезпечує горілці особливої приємний і гармонічний смак у сполученні з ніжними пахощами анісу.

В основу винаходу покладена задача удосконалення горілки особливої шляхом зміни її якісного і кількісного складу, що забезпечить сполучення м'якого, округленого зі складним пряним присмаком, смаку з характерним горілчанам, складним ароматом.

Поставлена задача вирішується в горілці особливій, яка містить ароматні речовини анісу і водно-спиртову рідину тим, що відповідно до предмета винаходу, вона додатково містить ароматний спирт плодів кардамону, а ароматні речовини анісу вона містить у виді ароматного спирту плодів анісу, при такому вмісті компонентів, дм^3 на 1000дал горілки особливої:

Ароматний спирт плодів анісу 4,0 - 6,0

Ароматний спирт плодів кардамону 1,0 - 3,0

Водно-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого і води зм'якшеної решта

Горілка особлива, яка заявляється, в об'ємі приведеної вище сукупності суттєвих ознак, володіє наступними органолептичними властивостями: смак - м'який, округлений із складним пряним присмаком, аромат - характерний горілчаній, складний.

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

при вмісті компонентів меншому, чим нижня межа заявлених інтервалів, приготовлена горілка особлива має наступні органолептичні властивості смак - розладжений, аромат - різкий;

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

Запропоновану горілку особливу готують наступним чином.

Попередньо готують ароматні спирти з плодів анісу звичайного і плодів кардамону по будь якому з відомих технологічних процесів, які використовуються в горілчаному виробництві.

Для виготовлення ароматних спиртів на 1000дал горілки особливої витрачають: плодів анісу звичайного - 0,6кг, кг, плодів кардамону 0,1кг.

Для готування водно-спиртової рідини використовують питну воду, яка попередньо пройшла очищення від солей. Зм'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 спершу на пісковому фільтрі, а 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: уводять $4,0 - 6,0 \text{ дм}^3$ ароматного спирту плодів анісу, $1,0 - 3,0 \text{ дм}^3$ ароматного спирту плодів кардамону. Введення інгредієнтів здійснюють при постійному перемішуванні. Після чого приготовлену горілку особливу доводять до необхідної міцності (40.0%) додаванням спирту або води.

Після чого в горілку особливу додають золото сусальне в кількість 0,15кг на 1000дал горілки особливої.

Виготовлена з зазначеним вмістом компонентів, горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлений із складним пряним присмаком, аромат - характерний горілчаній, складний.

Приклад 1.

Для виготовлення 1000дал горілки особливої попередньо готують ароматний спирт із плодів анісу звичайного, для чого використовують 0,6кг плодів, ароматний спирт кардамону, для чого використовують - 0,1кг плодів кардамону.

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

Для виготовлення водно-спиртової суміші використовують питну воду, яка попередньо пройшла стадію очищення від солей. Зм'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 - 40,1об.%.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню спершу на пісковому фільтрі, а 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 1000дал готового продукту, 4,0дм³ ароматного спирту плодів анісу, 1,0дм³ ароматного спирту кардамону.

Після перемішування, отриману горілку особливу доводять до міцності 40% додаванням спирту або води, та додають золото сусальне в кількості 0,15кг на 1000дал.

Виготовлена горілка особлива з зазначеним вмістом інгредієнтів володіє наступними органолептичними властивостями: прозора безбарвна рідина, смак - м'який, округлений із складним пряним присмаком, аромат - горілчаний, складний.

Приклад 2.

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

Для виготовлення 1000дал горілки використовують 6,0дм³ ароматного спирту плодів анісу, 3,0дм³ ароматного спирту плодів кардамону.

Приготовлена з таким утриманням компонентів горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - м'який, округлений із складним пряним присмаком, аромат - характерний горілчаний, складний.

Приклад 3.

Виготовлення горілки особою здійснюють аналогічно як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів. Для виготовлення 1000дал горілки особливої використовують 3,0дм³ ароматного спирту плодів анісу, 0,5дм³ ароматного спирту плодів кардамону.

Виготовлена горілка особлива володіє наступними органолептичними властивостями: безбарвна прозора рідина, смак - розлажний, аромат - різкий.

Приклад 4.

Виготовлення горілки особливої здійснюють аналогічно як і в прикладі 1, за винятком вмісту компонентів. Для виготовлення 1000дал горілки особливої використовують 7,0дм³ ароматного спирту плодів анісу, 4,0дм³ ароматного спирту плодів кардамону.

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

Формула винаходу

Горілка особлива, яка містить ароматні речовини анісу і водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого та води зм'якшеної, яка відрізняється тим, що вона додатково містить ароматний спирт плодів кардамону, а ароматні речовини анісу містить у вигляді ароматного спирту з плодів анісу, при такому вмісті компонентів, дм³ на 1000 дал горілки особливої:

Ароматний спирт плодів анісу 4,0-6,0

Ароматний спирт плодів кардамону 1,0-3,0

Вода-спиртова рідина зі спирту етилового ректифікованого і води зм'якшеної решта

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2002, N 4, 15.04.2002. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.