



(19) **UA** (11) **59 201** (13) **A**
(51)МПК ⁷ **С 12G 3/06**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ДЕКЛАРАЦИОННОМУ ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 20021210022, 12.12.2002

(24) Дата начала действия патента: 15.08.2003

(46) Дата публикации: 15.08.2003

(72) Изобретатель:

Воцук Анатолий Юрьевич, UA

(73) Патентовладелец:

Воцук Анатолий Юрьевич, UA

(54) ВОДКА ОСОБАЯ "ВОЛЫНСЬКА КАЗКА (ВОЛЫНСКАЯ СКАЗКА)"

(57) Реферат:

Водка содержит водно-спиртовую жидкость из спирта этилового ректифицированного и воды питьевой подготовленной, ароматический спирт ржаных сухарей, натрий двууглекислый и сахарный сироп 65,8%. В соответствии с изобретением, водка дополнительно содержит ароматический спирт мускатного ореха, глюкозу и

кислоту молочную пищевую.

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2003, N 8, 15.08.2003. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **59 201** (13) **A**
(51) Int. Cl.⁷ **C 12G 3/06**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12) DESCRIPTION OF DECLARATIVE PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION

(21), (22) Application: 20021210022, 12.12.2002

(24) Effective date for property rights: 15.08.2003

(46) Publication date: 15.08.2003

(72) Inventor:

Voschuk Anarotii Yuriiovych, UA

(73) Proprietor:

Voschuk Anarotii Yuriiovych, UA

(54) "VOLYNSKA KAZKA (VOLYN TALE), A SPECIAL VODKA

(57) Abstract:

A vodka comprises aqueous-alcohol liquid of rectified ethyl alcohol and prepared potable water, rye crackers aromatic alcohol, sodium bicarbonate and 65.8 % sugar syrup. According to the invention the vodka contains additionally nutmeg aromatic alcohol, glucose and edible

lactic acid.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2003, N 8, 15.08.2003. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **59 201** (13) **A**
(51)МПК ⁷ **C 12G 3/06**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
20021210022, 12.12.2002

(24) Дата набуття чинності: 15.08.2003

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.08.2003

(72) Винахідник(и):
Воцук Анатолій Юрійович, UA

(73) Власник(и):
Воцук Анатолій Юрійович, UA

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ВОЛИНСЬКА КАЗКА (ВОЛЫНСКАЯ СКАЗКА)"

(57) Реферат:

Горілка включає водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, ароматний спирт житніх сухарів,

натрій двовуглекислий і цукровий сироп 65,8%. Згідно з винаходом горілка додатково містить ароматний спирт мускатного горіха, глюкозу та кислоту молочну харчову.

UA
59 201
A

UA
59 201
A

Опис винаходу

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілочного виробництва.

Відома ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ДРЕВНЯ РУСЬ" (Патент України № 24612 А, кл. С12G 3/06), для приготування якої використовують спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, ароматний спирт житніх сухарів і цукор при наступному співвідношенні, об. %:

Ароматний спирт житніх сухарів	0,2-0,6
Цукор	0,2-0,3
Спирт етиловий ректифікований	39-41
Вода пом'якшена	решта

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору, з характерними горілчанам ароматом та смаком.

Найбільш близька за рецептурним складом НАСТОЙКА ПРКА "КОЛОС", ("Рецептури лікєро-горілчанам напоїв і горілок", м. Київ, 1994 р., стор. 170), для приготування якої використовують ароматний спирт житніх сухарів, дикарбонат натрію, цукровий сироп 65,8%, спирт етиловий вищої очистки та воду на 1000 дал готового напою:

Інгредієнти	Кількість
Ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	500,0
Цукровий сироп 65,8%, дм ³	12,0
Дикарбонат натрію	1,0
Спирт етиловий вищої очистки та вода, дм ³ з розрахунку на міцність купажу 40%	

За вказаною рецептурою одержують настойку безбарвного кольору, з м'яким смаком та ярко вираженим ароматом житніх сухарів.

Таким чином названа настойка не відрізняється оригінальністю щодо органолептичних показників.

В основу винаходу поставлено задачу по створенню напою з м'яким смаком, властивим горілці та оригінальним ароматом шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів.

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як ароматний спирт житніх сухарів, натрій двовуглекислий (дикарбонат натрію), цукровий сироп 65,8% з додатковим введенням ароматного спирту мускатного горіха, глюкози та кислоти молочної харчової, взятих у відповідному співвідношенні, разом із водно-спиртовою рідиною з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, можливо забезпечити створення напою з досить м'яким, властивим горілці смаком, а також округленим ароматом з помітним відтінком мускатного горіха та житніх сухарів.

Поставлена задача вирішується тим, що у горілці, яка містить ароматний спирт житніх сухарів, цукровий сироп 65,8%, двовуглекислий натрій (дикарбонат натрію), та водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, додатково містить ароматний спирт мускатного горіха, глюкозу та кислоту молочну харчову при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

Ароматний спирт мускатного горіха, дм ³	2,0-4,0
Ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	15,0-25,0
Натрій двовуглекислий, кг	0,3 - 0,5
Глюкоза, кг	0,3 - 0,7
Кислота молочна харчова, кг	0,03-0,07
Цукровий сироп 65,8%, дм ³	4-8
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм ³	решта

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору з досить м'яким, властивим горілці смаком, округленим ароматом з помітним відтінком мускатного горіха та житніх сухарів.

Запропоновану горілку готують наступним чином:

1. Підготовка води.
 2. Приготування ароматних спиртів мускатного горіха та житніх сухарів.
 3. Приготування цукрового сиропу 65,8%.
 4. Приготування розчину натрію двовуглекислого.
 5. Приготування сортировки.
 6. Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А.
 7. Приготування розчину глюкози у горілці.
 8. Приготування купажу з внесенням інгредієнтів у кількостях, передбачених рецептурою та його корегування.
- Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників. Приклади конкретного виконання 1-5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці (додаток 1). Аналізуючи наведені приклади можна відмітити, що найбільш придатними для виробництва є приклади 2,3 і

4. Оптимальним для виробництва є приклад 3.

Додаток 1							
Приклади конкретного виконання до заявки на винахід Горілка особлива "Волинська казка (Волынская сказка)"							
№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ароматний спирт мускатного горіха	дм ³	1	2	3	4	5
2	Ароматний спирт житніх сухарів	дм ³	10	15	20	25	30
3	Натрій двовуглекислий	кг	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6
4	Глюкоза	кг	0,1	0,3	0,5	0,7	0,9
5	Кислота молочна	кг	0,01	0,03	0,05	0,07	0,09
6	Цукровий сироп 65,8%	кг	2	4	6	8	10
7	Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректи-фіко-ваного та води питної підготовленої	дм ³	решта				
	колір		безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
	смак		властивий горілці	м'який, властивий горілці	м'який, властивий горілці	м'який, властивий горілці	злегка пекучий
	аромат		характерний горілчаний	приємний горілчаний з легким відтінком мускатного горіха та житніх сухарів	округлений з помітним ароматом мускатного горіха та житніх сухарів	горілчаний з відтінком мускатного горіха та житніх сухарів	виражений аромат мускатного горіха

Формула винаходу

Горілка, що включає водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і води питної підготовленої, ароматний спирт житніх сухарів, натрій двовуглекислий і цукровий сироп 65,8%, яка відрізняється тим, що додатково містить ароматний спирт мускатного горіха, глюкозу та кислоту молочну харчову при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал напою:

Ароматний спирт мускатного горіха, дм ³	2,0-4,0
Ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	15,0-25,0
Натрій двовуглекислий, кг	0,3-0,5
Глюкоза, кг	0,3-0,7
Кислота молочна харчова, кг	0,03-0,07
Цукровий сироп 65,8%, дм ³	4-8
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм ³	решта.

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2003, N 8, 15.08.2003. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.