



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **20480** (13) **U**
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ**ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**видається під
відповідальність
власника
патенту**(54) НАСТОЯНКА "ГУБЕРНІЯ ЛИМОННИК"**

1

2

(21) u200609204

(22) 21.08.2006

(24) 15.01.2007

(46) 15.01.2007, Бюл. № 1, 2007 р.

(72) Олейников Вадим Миколайович, Іваній Вален-
тина Іванівна, Яненко Валентина Анатоліївна, Ко-
зловська Алла Петрівна, Кравчук Зоя Дмитрівна
(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "ГОРОБИНА"(57) Настоянка, що містить водно-спиртову рідину,
яка **відрізняється** тим, що, вона додатково міс-
тить настій лимонника сушеного 1-го та 2-го зли-вів, настій кореня айру 1-го та 2-го зливів, глюкозу
при наступному співвідношенні компонентів на
1000 дал готового продукту:

настій лимонника сушеного

1 та 2 зливів 120,0 дм³

настій кореня айру 1 та 2

зливів 48,0 дм³

глюкоза 0,5 кг

спирт етиловий рек-
тифікований вищої очистки і рештадо міцності ку-
вода питна підготовлена пажу 38 %.

Корисна модель відноситься до лікєро-горілчаної промисловості. Найближчої по технічній суті до запропонованої настоянки і вибраної нами як прототип є композиція інгредієнтів для гіркої настоянки, що містить душицю, чабрець, яблуневий спиртований сік, коньяк, мед, плоди шипшини, липу і водно-спиртову рідину [патент RU №2266320, пуб. 2005.12.20].

Недоліком відомої настоянки є велика кількість інгредієнтів, що ускладнює виробництво готового продукту.

У основу корисної моделі поставлене завдання отримання готового продукту з високими органолептичними і фізико-хімічними показниками при зменшенні кількості інгредієнтів, а також розширення асортименту настоянок.

Поставлене завдання досягається тим, що настоянка містить водно-спиртову рідину, згідно корисної моделі, вона додатково містить настій лимоннику сушеного 1 та 2 зливів, настій кореню айру 1 та 2 зливів, глюкозу при наступному співвідношенні компонентів на 1000 дал готового продукту:

Настій лимоннику сушеного 1 та 2 зливів	120,0 дм ³
Настій кореню айру 1 та 2 зливів	48,0 дм ³
Глюкоза	0,5 кг
Спирт етиловий ректифікований «вищої очистки» і вода питна підготовлена	іншедо міцності ку-пажу 38%

Використання всіх істотних ознак, включаючи відмінні, дозволить отримати настоянку рожевого кольору з високими органолептичними і фізико-хімічними показниками за рахунок м'якого гармонійного смаку складеного з ароматом лимоннику.

Пропоновану настоянку «Губернія Лимонник» виробляють таким чином. Готують водно-спиртовий розчин (сортівку) на 1000 дал готового продукту із спирту етилового ректифікованого «вищої очистки» і води питної підготовленої з розрахунку отримання настоянки міцністю 38%. Одержану сортівку ретельно перемішують, пропускають через вугільно-очисну батарею зі швидкістю 40 дал/ч для свіжого вугілля і до 30 дал/ч для регенованого. Одержаний продукт після фільтрування направляють в доводний чан, потім 0,5 кг глюкози у вигляді розчину в горілці також вносять в цей чан. Настій лимоннику сушеного 1-го та 2-го зливів готують з 4,5 кг сировини у 75 дм³ водно-спиртовій суміші міцністю 50%, який настоюють 5 діб, зливають, потім 60 дм³ цього настою при міцності 40% настоюють ще 5 діб, після цього настій 1-го зливу у кількості 60 дм³ і 2-го зливу у кількості також 60 дм³ змішують і одержану суміш 1-го і 2-го зливів у кількості 120 дм³ вводять в доводний чан. Настій з кореню айру 1-го та 2-го зливів приготований, згідно ГОСТ 20055, з 1,5 кг кореню айру і 30,0 дм³ водно-спиртовій суміші міцністю 70%, у кількості 48,0 дм³ також вводять в доводний чан. Зміст доводного чана ретельно пе-

(13) **U**(11) **20480**(19) **UA**

ремішують, корегують при необхідності міцність і направляють на розлив з обов'язковою контрольною фільтрацією.

Пропонована корисна модель забезпечує отримання продукту з високими органолептичними і

фізико-хімічними показниками за рахунок м'якого гармонійного смаку складеного з ароматом лимоннику, крім того, розширюється асортимент настоянок.