

Винахід належить до харчової промисловості, зокрема, до лікєро-горілочаної промисловості, і призначений для виготовлення алкогольних напоїв.

Відома горілка "Титан", [див. патент України №36887, МПК⁷ C12G3/06, опубл. 16.04.2001, бюл. №3, 2001р.], яка має у своєму складі наступні інгредієнти в мас. %: цукор 0,1-0,2, лимонну кислоту 0,001-0,003, гліцерин 0,006-0,01, сіль кухонну 0,004-0,007, натрій двовуглекислий 0,004-0,007, водно - спиртову суміш - решта на міцність купажу 40% об.

Збіжними ознаками відомої горілки та композиції, що заявляється є наявність лимонної кислоти та натрію двовуглекислого. По даній рецептурі отримують горілку міцністю 40%.

Причинами, що перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату є відсутність ароматних спиртів, загальновідомий горілочаний смак і аромат, що зменшує смакові якості напою і не запам'ятовується споживачем. Крім того, відсутність цінних лікувально-поживних елементів, вітамінів і мікроелементів знижує цінність продукту.

Відомі також горілки особливі, в яких для надання напою відповідного аромату додають ту чи іншу рослинну сировину. Наприклад, горілка особлива "Енеїда Спокусниця" [див. патент України №46221, МПК⁶ C12G3/06, опубл. 15.05.2002, бюл. №5, 2002р.] і яка обрана авторами за прототип. Згадана горілка особлива містить спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, ароматний спирт кави, ароматний спирт какао, ароматний спирт ромашки лікарської, ванілін та цукор при наступному співвідношенні, дм³ на 1000дал:

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
спирт етиловий ректифікований і вода питна пом'якшена.	решта

Добавки ароматних спиртів кави, какао та ромашки лікарської надають напою відповідного смаку і аромату, що покращує його органолептичні властивості. Але горілка має невисоку вітамінну цінність; через використання тільки одного виду рослинної сировини.

В основу винаходу поставлена задача створення такої композиції інгредієнтів для горілки, в якій шляхом додаткового введення ароматного спирту квітів бузини чорної, лимонної кислоти і натрію двовуглекислого, та за рахунок вдалого підбору усіх інгредієнтів і їх співвідношення дозволить одержати горілку особливу з м'яким, гармонійним горілочаним смаком і рослинним ароматом та збагатити горілку цінними лікувально-поживними елементами, які благотворно впливають на організм людини.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для горілки особливої "Карат Аметист", яка містить водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого і питної води підготовленої, ароматний спирт ромашки лікарської, відповідно до винаходу, додатково включає ароматний спирт квітів бузини чорної, а також лимонну кислоту і натрій двовуглекислий при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту:

ароматний спирт квітів бузини чорної, дм ³ ,	3,95-6,05
ароматний спирт ромашки лікарської, дм ³	4,0-6,0
лимонна кислота, кг	0,05-0,15
натрій двовуглекислий, кг	0,1-0,2
водно-спиртова рідина, дм ³	решта на міцність купажу 40% об.

Вдале співвідношення в композиції ароматних спиртів квітів бузини чорної та ромашки лікарської дозволяє горілці надати м'якості з гармонійним горілочаним смаком з відтінком ромашки та надзвичайним легким ароматом бузини, які легко запам'ятовуються споживачем.

Ароматний спирт квітів бузини чорної в композиції, який містить флавоноїди, органічні кислоти, амінокислоти, глікозиди, ефірну олію, дозволяє покращити діяльність організму людини.

Присутність в композиції двох рослинних ароматних спиртів із-за наявності в них активних сполук, органічних кислот, тонізуючих речовин флавоноїдів, дозволяє накопиченню в горілці активних фармакологічних сполук. Завдяки наявності в складниках ефірних олій, забезпечується формування органолептичних показників горілки.

Сполучення таких інгредієнтів у горілці як натрій двовуглекислий і лимонна кислота дозволяє збільшити лужність розчину, пом'якшити смак і зняти різкий горілочаний аромат.

Для приготування 1000дал горілки особливої «Карат Аметист» використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962;
- воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874;
- ароматний спирт, виготовлений з квітів бузини чорної за ГОСТ 16800;
- ароматний спирт, виготовлений з ромашки лікарської за ГОСТ 2237;
- лимонну кислоту за ГОСТ 908;
- натрій двовуглекислий (бікарбонат) за ГОСТ 21205;
- вугілля активоване марки БАУ-А за ГОСТ 6217.

Для виготовлення горілки беруть спирт етиловий ректифікований вищої очистки і заздалегідь приготовлену воду, подають у чан для приготування сортировки. Сортировку обробляють активованим вугіллем у вугільно-очисній батареї. Потім проводять фільтрацію і подають у довідний чан.

Окремо готують ароматні спирти квітів бузини чорної і ромашки лікарської.

Для приготування ароматного спирту квітів бузини чорної беруть 0,6-1,0кг квітів бузини чорної,

подрібнюють і заливають 16,0дм³ 47% водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 7 діб. Настій 1-го зливу (12,0)дм³ міцністю 45% зливають і піддають перегонці. В результаті проведених технологічних операцій отримують 5,0дм³ ароматного спирту квітів бузини чорної міцністю 70%.

Для приготування ароматного спирту ромашки лікарської беруть 0,6-1,0кг ромашки лікарської, подрібнюють і заливають 16,0дм³ 47% водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 7 діб. Настій 1-го зливу (12,0)дм³ міцністю 45% зливають і піддають перегонці. В результаті проведених технологічних операцій отримують 5,0дм³ ароматного спирту ромашки лікарської міцністю 70%.

Окремо натрій двовуглекислий (бікарбонат) розчиняють у невеликій кількості підготовленої води, додають лимонну кислоту до повного проведення реакції з утворенням лимоннокислого натрію.

У довідний чан вносять ароматні спирти квітів бузини чорної та ромашки лікарської, розчин лимоннокислого натрію, попередньо профільтовані. Отриману сортировку купажують, доводять купаж до міцності 40% об. і подають на розлив.

Приклади конкретного приготування композиції горілки зведені в таблицю:

Таблиця

Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Приклади			
	Одиниці виміру	1	2	3
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки Вода питна пом'якшена	Спирт і воду задають у розрахунку на міцність купажу 40% об.			
Ароматний спирт квітів бузини чорної	дм ³	3,95	5,0	6,05
Ароматний спирт ромашки лікарської	дм ³	4,0	5,0	6,0
Лимонна кислота	кг	0,05	0,1	0,15
Натрій двовуглекислий	кг	0,1	0,15	0,2
Органолептичні показники				
Зовнішній вигляд	Прозора з блиском рідина без включень і осаду			
Колір	Безбарвна рідина			
Смак та аромат	м'який злагоджений без гіркоти смак з ароматом квітів бузини і ромашки			

Аналізуючи наведені приклади приготування напою, необхідно відзначити наступне. При вмісті інгредієнтів меншому, ніж нижні межі заявлених інтервалів, горілка має різкий горілчанний смак і маловідчутний аромат квітів бузини і ромашки. При вмісті інгредієнтів більшому за верхні межі заявлених інтервалів, продукт має разладжений смак з перенасиченим ароматом квітів бузини і ромашки. Оптимальним є приклад 2.

Вдале сполучення таких інгредієнтів, як ароматні спирти квітів бузини чорної та ромашки лікарської, лимонної кислоти, натрію двовуглекислого, спирту етилового ректифікованого вищої очистки та води питної пом'якшеної забезпечило одержання горілки особливої з м'яким, освіжаючим гармонійним горілчанним смаком та легким ароматом квітів бузини чорної і ромашки лікарської, та дозволило збагатити горілку цінними лікувально-поживними елементами, які надали їй цілющі властивості.

Випуск експериментальної партії горілки особливої "Карат Аметист", яка заявляється, показав, що вона користується підвищеним попитом споживачів.