

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікero-горілчаного виробництва, до складів горілок особливих.

Відома горілка «Українська оксамитова» [див. "Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.263], яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
гліцерин	кг	0,01
цукор	кг	0,1
спирт етиловий ректифікований та вода питна пом'якшена(водно-спиртова суміш)	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40%об

По даній рецептурі отримують горілку міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з м'яким смаком і характерним горілчанним ароматом.

Недоліками цієї горілки є низькі органолептичні показники, а саме різко виражений характерний горілчаний аромат.

Найбільш близькою за складом є горілка «Ідеал» [див. "Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.254], яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
гліцерин	кг	0,015
гідрокарбонат натрію	кг	0,005
спирт етиловий ректифікований та вода питна пом'якшена (водно-спиртова суміш)	дм <sup>3</sup>	з розрахунку на міцність купажу 40% об

В даній рецептурі як карбонovu сіль натрію використано гідрокарбонат натрію.

По даній рецептурі отримують горілку міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з м'яким властивим горілці смаком і характерним горілчанним ароматом.

Недоліками цієї горілки є невисокі органолептичні показники, а саме горілчані смак і аромат, що не цінується споживачем і не виділяє цю горілку поміж інших.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме м'яким злагодженим смаком і легким освіжаючим ароматом женьшеню, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, яка має у своєму складі водно-спиртову суміш, карбонovu сіль натрію та гліцерин, згідно винаходу додатково містить ароматний спирт коріння женьшеню та сіль кухонну, а як карбонovu сіль натрію містить натрій двовуглекислий при такому співвідношенні інгредієнтів на 100л напою:

ароматний спирт коріння женьшеню, л	0,4 - 0,6
натрій двовуглекислий, кг	0,004 - 0,0072
сіль кухонна, кг	0,08 - 0,1272
гліцерин, кг	0,008 - 0,012
водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40%об	решта

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів, таких як сіль кухонна та гліцерин разом зі спиртом етиловим ректифікованим і водою питною пом'якшеною, в горілці особливої значно пом'якшується смак, а завдяки використанню карбоновой солі натрію, яка зв'язує розчинені в воді та спирті шкідливі домішки та утворює нерозчинні сполуки, які виводяться з напою під час фільтрації, майже повністю зникає горілчаний аромат, який замінюється на легкий освіжаючий аромат женьшеню завдяки наявності ароматного спирта женьшеню. В результаті отримують горілку особливої з повним м'яким злагодженим смаком і освіжаючим ароматом женьшеню.

При приготуванні горілки особливої використовують такі інгредієнти:

Інгредієнт	Кількість
коріння женьшеню, з якого виготовляють ароматний спирт за ТУ 4613.04	0,042кг
сіль кухонну за ГОСТ 13830	0,01036кг
натрій двовуглекислий за ГОСТ 2156	0,0056кг
гліцерин за ГОСТ 10824	0,01кг
спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962	41,08л
воду питну пом'якшену за ГОСТ 2874	решта

Горілка особлива готується у такій послідовності:

Спочатку готують водно-спиртову суміш з розрахунку на міцність біля 40%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі в

купажний чан задають біля половини загального об'єму водно-спиртової суміші. Потім в купажний чан задають заздалегідь приготовлений по відомій технології ароматний спирт коріння женьшеню і перемішують. Далі послідовно задають натрій двовуглекислий, сіль кухонну і гліцерин, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму і залишають купаж на 4 - 8 годин при періодичному перемішуванні на протязі 20 - 30 хвилин для асиміляції компонентів. Потім купаж збирають, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання(Див.Таблицю, Приклад 3):

У купажний чан об'ємом 100л вносять водно-спиртову суміш в кількості 50л, виготовлену із спирту етилового ректифікованого в кількості 41,08л і води питної пом'якшеної і попередньо очищену на вугільній очисній батареї. Потім в купажний чан задають заздалегідь приготовлений по відомій технології ароматний спирт коріння женьшеню в кількості 0,5л і перемішують. Далі в купажний чан послідовно задають натрій двовуглекислий в кількості 0,0056кг, сіль кухонну в кількості 0,1036кг і гліцерин в кількості 0,01кг, попередньо розведені в 10-кратній кількості очищеної сортировки, взятої з загального об'єму. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму 100л і залишають купаж на 8 годин при періодичному перемішуванні на протязі 20 хвилин для асиміляції компонентів. Потім купаж збирають, ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують горілку особливу з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
лужність, об'єм соляної кислоти (HCl) 0,1моль/дм <sup>3</sup> , що пішов на титрування 100см <sup>3</sup> горілки, см <sup>3</sup> , не більше	3,0
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	4,0
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм <sup>3</sup> , не більше	30,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше	0,05

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд                      прозора рідина  
колір    безбарвний  
смак    м'який злагоджений  
аромат                                      легкий освіжаючий  
аромат женьшеню

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5.

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Горілка особлива готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт коріння женьшеню	л	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7
натрії двовуглекислий	кг	0,003	0,004	0,056	0,0072	0,008
сіль кухонну	кг	0,07	0,08	0,1036	0,1272	0,14
гліцерин	кг	0,007	0,008	0,01	0,012	0,013
спирт етиловий ректифікований	л	41,28	41,18	41,08	40,98	40,88
вода питна пом'якшена	л	решта	решта	решта	решта	решта
Органолептичні показники:						
зовнішній вигляд		прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
колір						
смак		характерний горілчаний	пом'якшений горілчаний	м'який злагоджений	М'який наповнений	трохи солонуватий
аромат		різкий	легкий	легкий	Свіжий	Різкий

	горілочний	горілочний, з женьшенєвим тоном	освіжаючий женьшенєвий	женьшенєвий	женьшенєвий
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі	6,7	8,2	9,5	8,6	7,5