

Винахід відноситься до лікєро-горілочної промисловості, зокрема, до виробництва горілок.

Відома композиція інгредієнтів для горілки особливої «Злагода» (патент України № 17122А, МКП С12G3/06, 1997р.), яка містить ароматний спирт грецького горіха молочної стиглості, ароматний спирт квітів бузини та водо-спиртову рідину при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів в мас. %:

ароматний спирт грецького горіха	
молочної стиглості	0,4 - 0,13
ароматний спирт квітів бузини	0,17 : 0,25
водно-спиртова рідина	решта

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність водно-спиртової рідини.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є низькі органолептичні властивості напою через його невиразний, перенасичений аромат.

Найближчою до винаходу, що заявляється, є композиція інгредієнтів для «Горілки «Ярославна» (патент України № 17246А, МКП С12G3/06, 1997р.), яка містить ароматний спирт полину та водо-спиртову рідину при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів, л/1000дал готової продукції:

ароматний спирт полину	40 - 60
водно-спиртова рідина	решта

Збіжними ознаками відомої композиції та композиції, що заявляється, є наявність ароматного спирту полину та водно-спиртової рідини.

Причинами, які перешкоджають одержанню очікуваного технічного результату, є низькі органолептичні показники напою: неприємний гіркий смак та аромат, що робить напій придатний лише для вузького кола споживачів.

В основу винаходу поставлено задачу створити таку композицію інгредієнтів для горілки шляхом додаткового введення ароматного спирту гісопу та за рахунок вдалого поєднання всіх інгредієнтів і їх співвідношення, яка б забезпечила одержання несподіваного технічного результату, а саме - одержання горілки з особливо м'яким гіркувато-пряним смаком та несподіваним ароматом, що нагадує аромат квітучих зелених колосків пшениці, а також збагачення горілки комплексом біологічно-активних речовин, що дозволить покращити її органолептичні, тонізуючі та цілющі властивості.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак, які включають ароматний спирт полину гіркогo і водно-спиртову рідину, а також нових, відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - додатково містить ароматний спирт гісопу при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів, дм3/1000дал готової продукції:

ароматний спирт полину гіркогo	1,4 - 2,0
ароматний спирт гісопу	2,1 - 2,9
водно-спиртова рідина	решта

Таким чином, завдяки додатковому введенню в горілку ароматного спирту гісопу та вдалому поєднанню всіх інгредієнтів і їх співвідношенню досягається несподіваний технічний результат - готовий напій набуває аромату, який нагадує аромат квітучих зелених колосків пшениці та особливо м'якого гіркувато-пряного смаку, що покращує органолептичні показники горілки, крім того, остання збагачується біологічно-активними речовинами, а саме: флавоноїдами, дубильними та гіркими речовинами, ефірними оліями, смолами, аскорбіновою кислотою та інш., що надає напою цілющих властивостей, направлених на покращення травлення, профілактику серцево-судинних та застудних захворювань, має тонізуючі властивості, тобто досягається поставлена задача.

Для приготування горілки використовують:

спирт етиловий ректифікований «Екстра» за ГОСТ 5962;
воду питну за ГОСТ 2874 з твердістю не більше 0,1мг екв/дм³;
ароматні спирти, виготовлені з: гісопу звичайного або ректифікованої олії гісопу звичайного;
полину гіркогo за ГОСТ 3558.

Для отримання 1000дал горілки «Українська пшениця» готують сортировку з етилового ректифікованого спирту «Екстра» та питної пом'якшеної води з розрахунку на міцність купажу 40% об., після чого водно-спиртову рідину фільтрують та направляють в доводи чан.

Попередньо готують ароматний спирт гісопу звичайного, для чого 0,28 - 0,38кг сировини гісопу звичайного заливають 4,25 - 5,75дм³ 50%-ного водно-спиртового розчину, настоюють, піддають перегонці і відбирають 2,13 - 2,87дм³ ароматного спирту гісопу звичайного.

Ароматний спирт полину гіркогo готують за аналогічною схемою. Для цього 0,20 - 0,26кг сировини полину гіркогo заливають 2,9 - 3,9дм³ 50%-ного водно-спиртового розчину, настоюють, переганяють і відбирають 1,4 - 2,0дм³ ароматного спирту полину гіркогo.

Одержані ароматні спирти купажують з сортировкою в доводному чані, готову горілку витримують, фільтрують і розливають.

Приклади конкретного виконання зведені в таблицю (додаток до опису).

Композицію інгредієнтів для горілки за прикладами №№ 1 - 5 готують аналогічно загальному прикладу.

Аналізуючи приведені приклади, можна відмітити, що придатними для виробництва являються приклади №№ 2, 3 і 4.

Оптимальним прикладом є приклад № 3.

Приготовлені дослідні партії горілки за композицією, що заявляється, користуються підвищеними попитом у споживачів.

Таблиця

№№	Сировина, інгредієнти	Одиниці	Приклади
----	-----------------------	---------	----------

п/п	та органолептичні показники	виміру	1	2	3	4	5
1.	Спирт етиловий ректифікований «Екстра» за ГОСТ 5362	дм ³	Спирт і воду задають з розрахунку на міцність купажу 40% об.				
2.	Вода питна пом'якшена за ГОСТ 2874	дм ³					
3.	Гісоп звичайний	кг	0,25	0,28	0,33	0,38	0,42
4.	50%-ний водно-спиртовий розчин	дм ³	3,83	4,25	5,00	5,75	6,33
5.	Ароматний спирт гісопу звичайного	дм ³	1,92	2,13	2,50	2,87	3,16
6.	Полин гіркий	кг	0,18	0,20	0,23	0,26	0,28
7.	50%-ний водно-спиртовий розчин	дм ³	2,6	2,9	3,4	3,9	4,3
8.	Ароматний спирт полину гіркого	дм ³	1,3	1,4	1,7	2,0	2,1
Органолептичні показники							
	Зовнішній вигляд		Прозора рідина				
	Колір		Безбарвний				
	Смак		М'який горілочний	Особливо м'який гіркувато-пряний	Особливо м'який гіркувато-пряний	Особливо м'який гіркувато-пряний	Перенасичений нудотно-гіркий
	Аромат		Спиртовий	Нагадує аромат квітух зелених колосків пшениці	Нагадує аромат квітух зелених колосків пшениці	Нагадує аромат квітух зелених колосків пшениці	Різкий, неприємний