

1. Спосіб приготування горілки, що включає змішування етилового ректифікованого спирту та мінеральної води, підготовленої попередньою фільтрацією через фільтр, заповнений кварцовим піском і відпрацьованим регенованим активованим вугіллям, та пом'якшенням за допомогою натрій-катионних фільтрів, який **відрізняється** тим, що використовують мінеральну воду з наступними показниками: сухий залишок 108-134 мг/дм<sup>3</sup>, окислюваність 0,48-0,56 мг О<sub>2</sub>/дм<sup>3</sup>, твердість 0,8-1,00 мг/л, загальна мінералізація 149,60-173,6 мг/дм<sup>3</sup>, масова концентрація іонів мг/дм<sup>3</sup> натрію 22,3-28,1, калію 0,5, кальцію 14,0-18,0, магнію 1,2-2,4, хлоридів 6,0-7,0, сульфатів 20,0-37,0, гідрокарбонатів 61,2-73,2.
2. Спосіб за пунктом 1, який **відрізняється** тим, що співвідношення води та спирту у отриманій горілці становить 1 до 1,5 частин, відповідно.
3. Спосіб за пунктом 1, який **відрізняється** тим, що у горілку додатково вводять кислоту винну харчову, цукор білий, концентрат лактулози "Лактусан-2", ароматний спирт збору трав, ароматний спирт вербени лікарської 70%.
4. Спосіб за пунктом 3, який **відрізняється** тим, що кислоту винну харчову та концентрат лактулози "Лактусан-2", ароматний спирт вербени лікарської 70%, настій спиртовий, приготовлений з вівсяних пластівців, додають у вигляді розчину в горілці.