

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

Відома горілка "Одеса" (Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок. - К., 1994. - С.257), яка вміщує на 1000дал:

Цукор, кг	15,0
Гідрокарбонат натрію, кг	0,8
Оцтова кислота, кг	0,5
Спирт етиловий	3 розрахунку
ректифікований "Екстра" та	на міцність
вода питна пом'якшена, дм ³	купажу 40об. %

По даній рецептурі отримують горілку міцністю 40 об.%, з м'яким без стороннього присмаку смаком і характерним горілчаным ароматом.

Недоліками цієї горілки є неоригінальний без характерних відзнак смак при багатокomпонентному складі.

Найбільш близькою за складом є горілка "Московская особая" (Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М., 1981. - С.268), яка вміщує на 1000дал:

Натрій дикарбонат, кг	0,5 - 0,7
Кислота оцтова, кг	0,4
Спирт етиловий	3 розрахунку на
ректифікований "Екстра" та	міцність купажу
вода питна пом'якшена, дм ³	40об. %

По даній рецептурі отримують горілку міцністю 40об. % з м'яким, відповідним горілці смаком і характерним горілчаным ароматом.

Недоліками цієї горілки є монотонний загальновідомий смак і аромат при багатокomпонентному складі.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки з високими органолептичними показниками, а саме з округлим без пекучої гіркоти, характерної для міцних алкогольних напоїв, смаком та без різкого горілчаного аромату, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка, яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та оцтову кислоту, згідно винаходу містить інгредієнти при такому співвідношенні, об. %:

Оцтова кислота	0,04 - 0,06
Спирт етиловий	
ректифікований	40,9 - 42,9
Вода питна пом'якшена	Решта

Оцтова кислота в поєднанні зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною, взятих у відповідних дозах, створює у алкогольному напої смак без характерної пекучої гіркоти та нейтралізує різкий горілчаний аромат.

Горілка готується у такій послідовності. Спочатку готують сортировку міцністю біля 40об. % - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку перемішують та пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі додають оцтову кислоту 12% - ну при постійному перемішуванні 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.

У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,9л і воду

питну пом'якшену в кількості 58,05л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку перемішують та пропускають через вугільні колонки з висотою вугілля 4м із швидкістю фільтрації 60дал/год на свіжому вугіллі для очистки. Після цього в купажний чан вносять при постійному перемішуванні оцтову кислоту 12% - ну в кількості 0,05л. Потім купаж 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. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують горілку міцністю 40об. % з округлим без характерної пекучої гіркоти смаком та без різкого горілчаного аромату.

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 готується промисловим способом на базі наявного на лікero-горілчаному підприємстві обладнання.

Інгредієнти на 100 л	Приклади		
	1	2	3
Оцтова кислота (л)	0.03	0.04	0.05
Спирт етиловий ректифікований (л)	40.9	40.9	41.9
Вода питна пом'як- шена (л)	59.07	59.06	58.05

Висновки	Горілчаний смак з харак- терною пекучою гірко- тою, різкий горілчаний аромат	Горілчаний смак, пекуча гіркота відсутня, помічено відсутність різкого горілчаного аромату	Округл без хар- терної п чої гірк смак горілчан аромат відсутн
Дегустаційна оцінка по 10- бальній системі	8.9	9.3	9.5