

Винахід належить до лікєро-горілочної промисловості, зокрема до способів виробництва горілки.

Відомий спосіб виробництва горілки, який передбачає приготування водно-спиртової речовини, яка використовує воду з твердістю 1,5 - 1,8мгкв/л, запровадження у розчині інгредієнтів передбачених рецептурою, фільтрацію одержаної суміші та її розлив (Авт. св. СРСР №734268, кл. С12G3/04, 1972).

Недоліком відомого способу є низькі органолептичні показники.

Найбільш близьким до заявленого є відомий спосіб одержання алкогольного напою з меда, який передбачає приготування розчину з води і сировини на основі меду, витримку розчину, фракційну перегонку, фільтрацію та розлив (Авт. св. СРСР №1116053, кл. С12G3/12, 1984).

Недоліком відомого способу є низькі органолептичні показники через недостатню екстракти їсть інгредієнтів.

В основу винаходу поставлена задача удосконалення способу виробництва горілки шляхом поліпшення органолептичних показників та збільшення асортименту продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виробництва горілки, який передбачає розбавлення у воді сировини на основі меду, його спиртове бродіння з додаванням чистих дріжджових культур, перегонку, фільтрацію та розлив, згідно винаходу, основу сировини складає натуральний мед, який розбавляють у воді до масової концентрації цукру 20 - 22г/дм³, спиртове бродіння проводять в умові надвисокої концентрації дріжджів 6 - 8млн/мл протягом 7 - 10 днів, доброджену суміш витримують 7 - 9 днів, після чого молодий коньячний спирт доводять до міцності 40об.% дистилятом, одержаним перегонкою.

Причинно-наслідковий зв'язок між ознаками винаходу та технічним результатом полягає у тому, що у запропонованому способі шляхом інтенсифікації бродіння суслу в умові надвисокої концентрації дріжджів (6 - 8млн/мл) на дріжджових осадках прискорюється процес холодного автолізу та одержання добродженої маси з високим утриманням біологічно активних речовин.

Спосіб здійснюється таким чином.

Натуральний мед, який використовують в якості сировини, розбавляють у воді до масової концентрації цукру 20 - 22г/дм³. Протягом 7 - 10 днів виконують спиртове бродіння в умові надвисокої концентрації дріжджів 6 - 8млн/мл. Доброджена суміш витримується 7 - 9 днів та перегоняється. Молодий коньячний спирт міцністю 62 - 71об.% доводять до міцності 40об.% шляхом розбавлення дистилятом, здобутим перегонкою та розливають.

Приклад 1. Для приготування 100дал суслу з масовою концентрацією цукру 20г/дм³ беруть 243кг натурального каштанового меду з 82% редуцированою концентрацією цукру і розводять у воді при 30°C.

В дану суміш доцільно додати 2г/дм³ цукрози та 2г/л цитринної кислоти. Додають чисту дріжджову культуру концентрацією 6млн/мл, змішують і доводять об'єм до 100дал. Шляхом бродіння доводять концентрацію остаточного цукру до 0,1г/100мл. Продукт витримують на дріжджах протягом 9 днів при 5°C, перегоняють у апараті з букетуловлюючим пристроєм, відокремлюють 1 - 1,5% головної фракції, перегонку продовжують до безспиртової фракції, молодий коньячний спирт міцністю 62 - 71об.% купажують одержаним дистилятом до міцності 40об.%. Одержану суміш витримують при температурі 30°C протягом 2 годин і після проходження процесу фільтрації подають на розливну ділянку.

Дегустаційна оцінка - 9,6 балів.

Приклад 2. Для приготування 100дал суслу з масовою концентрацією цукру 22г/дм³ беруть 280кг натурального меду з білої акації з вмістом 78% редуцированого цукру та розбавляють його водою при 35°C, додають чисту дріжджову культуру з концентрацією 8млн/мл, перемішують і доводять об'єм до 100дал. При досягненні концентрації цукру 0,2г/100мл суміш витримують на дріжджах при 10°C протягом 8 днів та перегоняють у апараті з букетуловлюючим пристроєм, з виділенням 1 - 1,5% головної фракції.

Дистилятом, який одержують перегонкою розбавляють молодий коньячний спирт міцністю 66об.% до кондиції 40об.%. Суміш піддається тепловій обробці при 40 - 45°C протягом 2 годин та після фільтрації подається на розливну ділянку.

Дегустаційна оцінка - 9,7 балів.

Перегонка сировини та одержання дистиляту у апараті з букетуловлюючим пристроєм та розбавлення молодого коньячного спирту до необхідної кондиції, забезпечують гармонійне співвідношення смакових та ароматичних речовин, високу біологічну цінність, багатий склад ефірних, альдегідних та ацетальних речовин в кінцевому продукті.