

Горілка особлива „Віват.Диня” відноситься до міцних ароматизованих алкогольних напоїв.

Відома «Композиция ингредиентов для водки «Особая Цудахарская» [RU/2129151, МПК6 C12G3/06,1999р.], який містить складники у співвідношенні:

Складники (інгредієнти) напою у розрахунку на 1000 дал купажу	Один. виміру	К-сть
Ароматного абрикосового спирту міцністю 75%	Дм ³	90-100
Абрикосового спирту, отриманого дистиляцією абрикосового виноматеріалу, збриженого штаммом дріжджів <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (vini), ВКПМ γ-2217 міцністю 70%	Дм ³	260-270
Цукровий сироп 73,2%	Дм ³	12-15
Водно-спиртова суміш на спирту етиловому та воді	Дм ³	решта
Органолептичні показники:		
Зовнішній вигляд	Прозора рідина	
	Яскраво виражений	
Аромат	аромат абрикоса з легкими тонами в'яленої дині	

Недоліком напою є його органолептичні показники, які визначаються якістю спиртомістких складових, має перенасичений смак абрикосу та легкий аромат в'яленої дині, який може використовуватися як добавка до горілки для створення в ній особливого смаку.

Завданням, яке вирішується при виготовленні заявленого продукту, є створення міцного оригінального алкогольного напою, який має відмітні органолептичні показники (традиційні зовнішній вигляд, безбарвний колір та м'який смак, властиві для традиційних міцних напоїв високої споживчої якості, горілчаний аромат із відтінком аромату дині) та тривалий строк зберігання свої властивості.

Поставлене завдання вирішується шляхом створення композиції, яка використовує у якості інгредієнтів харчовий ароматизатор «Диня», ароматний спирт, виготовлений із використанням цвіту акації, спирт етиловий ректифікований "Люкс", воду питну підготовлену та цукровий сироп.

Технологія приготування ароматного спирту цвіту акації, як ароматизатора, передбачає попереднє настоювання завантаженої у куб сировини - цвіту акації у водно-спиртовій суміші з подальшим відгоном ароматного спирту.

Складники (інгредієнти) ароматного спирту у розрахунку на 1000 дал купажу (міцність приблизно 75%)	Один. виміру	К-ть
Водно-спиртова суміш 50%	Дм ³	20,00
Цвіт акації	Кг	2,00
Вихід ароматного спирту складає 60% завантаженої суміші,	Дм ³	12,00

Після обробки сортівки активним вугіллям у довідний чан вносять цукровий сироп, ароматний спирт цвіту акації, ароматизатор харчовий "Диня". Створений горілчаний напій має 38% міцності та відмітні органолептичні показники.

Складники (інгредієнти) напою, що заявляється, у розрахунку на 1000 дал купажу (міцність готового напою 38%)	Один. виміру	К-ть
Ароматизатор харчовий МА/1 140 «Диня», фірма «Тереза - Інтер», Росія	Дм ³	0,150
Ароматний спирт із	Дм ³	12,00

цвіту акації
Водно-спиртова
рідина: спирт
етиловий
ректифікований Дм³ решта
«Люкс» та вода питна
підготовлена
Цукровий сироп Дм³ 34,50
65,8%

Органолептичні показники

Зовнішній вигляд Прозора рідина без
сторонніх домішок та
осаду
Колір Безбарвний
Аромат Горілчаний із відтінком
аромату дині
Смак М'який, властивий
горілці

У таблиці експериментування складу горілкового напою, що заявляється, приведені його основні показники в залежності від вмісту кожного складника (інгредієнта) у розрахунку на 1000 дал купажу:

Таблиця експериментування складу напою

Складники (інгредієнти)варіанти	один. виміру	1	2	3	4	5
Ароматизатор харчовий МА/1140 «Диня», фірма «Тереза - Інтер», Росія	дм ³	0,125	0,135	0,150	0,165	0,178
Ароматний спирт із цвіту акації	дм ³	6,0	8,0	12,0	13,0	15,0
Водно-спиртова рідина: спирт етиловий ректифікований «Люкс» та вода питна підготовлена	дм ³			решта		
Цукровий сироп 65,8%	дм ³	25,0	28,0	34,50	38,0	40,0
Органолептичні показники варіанти		1	2	3	4	5
Зовнішній вигляд	Прозора рідина без сторонніх домішок та осаду					
Смак		Характерний для даного виду але різкуватий	характерний для даного виду	М'який, властивий горілці	М'який з стороннім запахом	Різкий, пекучий
Аромат		Слабо виражений	Задовільний	Горілчаний із відтінком аромату дині	Задовільний	Різкий, неприємний
Колір				Безбарвний		
Дегустаційна оцінка за 10-бальною шкалою		9,3	9,4	9,7	9,4	9,2