

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

Відома горілка "Русская" (Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - М., 1981. - С.270), яка вміщує на 1000дал:

Калій перманганат 1% -	
ний, дм <sup>3</sup>	3,0
Спирт етиловий	3 розрахунку на
ректифікований вищої	міцність купажу
очистки та вода, дм <sup>3</sup>	40об.%

По даній рецептурі отримують горілку міцністю 40об.% з м'яким властивим горілці смаком і характерним горілчанним ароматом.

Недоліками цієї горілки є монотонний без оригінальності смак горілки і такий же аромат.

Найбільш близькою за складом є горілка "Екстра" (Рецептуры ликеро-водочных изделий и водок. - 1981. - С.273), яка вміщує на 1000дал:

Цукор, кг	25
Калій перманганат, кг	0,01
Спирт етиловий	3 розрахунку на
ректифікований вищої	міцність купажу
очистки та вода, дм <sup>3</sup>	40об.%

По даній рецептурі отримують горілку міцністю 40об.% з м'яким властивим горілці смаком і характерним горілчанним ароматом.

Недоліками цієї горілки є монотонний горілчаний смак і аромат при наявності багатьох інгредієнтів.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки з високими органолептичними показниками, а саме округленим без характерної для міцних алкогольних напоїв пекучої гіркоти 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, цукор та калія перманганат, згідно винаходу додатково містить лимонну кислоту при такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

Цукор	0,1 - 0,3
Калія перманганат	0,00004 - 0,00006
Лимонна кислота	0,003 - 0,007
Спирт етиловий	
ректифікований	40,9 - 42,9
Вода питна пом'якшена	Решта

Завдяки поєднанню інгредієнтів у горілці, таких як цукор та лимонна кислота, у смаку зникає горілчаний з характерною пекучою гіркотою смак, та завдяки окисленню калій перманганатом мікродоз супутніх спиртових домішок зникає різкий горілчаний аромат, і разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною отримуємо горілку міцністю 40об.% з округленим без характерної для міцних алкогольних напоїв пекучої гіркоти смаком та без різкого горілчаного аромату.

Горілка готується у такий послідовності.

Спочатку готують сортировку міцністю біля 40об.% - спирт етиловий ректифікований марки "Екстра" з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки, далі задають лимонну кислоту та при перемішуванні цукор у вигляді інвертованого цукрового сиропу, воду для якого взято з загальної розрахункової кількості. Після ретельної фільтрації та інтенсивного перемішування задають калія перманганат у вигляді 10% - ного водного розчину,

воду для якого беруть з загальної розрахункової кількості. Потім купаж ретельно перемішують 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 марки "Екстра" в кількості 41,9л і воду питну пом'якшену в кількості 57,90л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку пропускають через вугільний фільтр з висотою колонки 4м з швидкістю 40дал/годину на свіжому вугіллі для очистки. Після цього в купажний чан задають лимонну кислоту в кількості 0,005кг та при перемішуванні цукор в кількості 0,2кг у вигляді інвертованого цукрового сиропу 65,8% - ного, воду для якого взято з загальної розрахункової кількості. Після ретельної фільтрації та інтенсивного перемішування задають калія перманганат в кількості 0,00005кг у вигляді 10% - ного водного розчину, воду для якого беруть з загальної розрахункової кількості. Потім купаж ретельно перемішують і 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 округленим без характерної для міцних алкогольних напоїв 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
Цукор (кг)	0,05	0,1	0,1
Калія перманганат (кг)	0.00003	0.00004	0.00005

Лимонна кислота (кг)	0,002	0,003	0,005	0,007	0,008
Спирт етиловий ректифікований (л)	40,9	40,9	41,9	42,9	42,9
Вода питна пом'як- шена (л)	59,05	59,00	57,90	56,80	56,75
Висновки	Смак горілочний з харак- терною гиркотою, аромат різкий горілочний	Помічено пом'якше- ний горіл- чаний смак без харак- терної гиркоти, різкий горілочний аромат відсутній	Округлений без харак- терної пеку- чої гиркоти смак, різкий горілочний аромат відсутній	М'який смак без харак- терної пеку- чої гиркоти, різкий горілочний аромат відсутній	Смак розлагод- жений, характерна пекуча гиркота відсутня, різкий горілочний аромат відсутній
Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7