

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до складів композицій інгредієнтів для горілок особливих.

Відома композиція інгредієнтів для горілки особливої "Українська горілка" (Рецептури лікєро-водочных изделий и водок. - М., 1981. - С.276), яка вміщує на 1000дал:

Мед натуральний, кг	40
Спирт етиловий	3 розрахунку на
ректифікований вищої	міцність купажу
очистки та вода, дм <sup>3</sup>	45об. %

Згідно описаного складу отримують горілку особливу міцністю 45об. % з м'яким смаком і характерним горілчаным ароматом.

Недоліками цієї горілки особливої є високий вміст спирту, що підвищує собівартість виробництва горілки і знижує органолептичні показники, а також відсутність у рецептурі компонентів, що підвищують органолептичні показники.

Найбільш близькою за складом є композиція інгредієнтів для горілки особливої "Українська особлива" (Дополнения к справочнику рецептур лікєро-водочных изделий и водок. - С.18), яка вміщує на 1000дал:

Мед натуральний, кг	20
Спирт етиловий	3 розрахунку на
ректифікований вищої	міцність купажу
очистки та вода, дм <sup>3</sup>	40об. %

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

Недоліками вказаної горілки є недостатньо високі органолептичні показники із-за відсутності в ній ароматних спиртів з покращуючим ефектом.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення композиції інгредієнтів для горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме м'яким освіжаючим смаком і пряно-квітковим тоном в ароматі, шляхом підбору необхідних інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для горілки особливої має у своєму складі водно-спиртову суміш з розрахунку міцності 40об. % і мед натуральний, згідно винаходу додатково містить ароматний спирт прополісу при такому співвідношенні інгредієнтів, об. %:

Ароматний спирт прополісу	0,058 - 0,062
Мед натуральний	0,198 - 0,202
Водно-спиртова суміш з	
розрахунку міцності 40об. %	Решта

Згідно запропонованої композиції отримуємо горілку особливу міцністю 40об. % з м'яким освіжаючим смаком і пряно-квітковим тоном в ароматі.

Завдяки поєднанню смакових інгредієнтів у горілці особливій, таких як мед натуральний з водно-спиртовою сумішшю, взятих в експериментально визначених кількостях, виникає пом'якшений смак з відчуттям свіжості, а завдяки поєднанню ароматичних інгредієнтів, таких як ароматний спирт прополісу в поєднанні з медовим ароматом виникає пряно-квітковий тон в ароматі, що в цілому дозволяє підвищити органолептичні показники і оригінальність виробу.

Запропоновану композицію готують таким чином.

Для приготування горілки особливої "Золоте Русло" застосовують:

спирт етиловий ректифікований марки "Екстра" по ГОСТ 5962 - 87;

воду питну по ГОСТ 2874 - 73 з жорсткістю до 1мг/екв-л для натуральної непом'якшеної води і до 0,36мг/екв-л для пом'якшеної води;

ароматний спирт прополісу;

мед натуральний.

Ароматний спирт прополісу отримують відомим способом таким чином: прополіс заливають водно-спиртовою сумішшю міцністю 50об. % і настоюють на протязі 16 годин для попереднього розчинення і видобування ароматичних речовин. Потім суміш переганяють і отримують ароматний спирт прополісу.

Мед натуральний попередньо розчиняють в пом'якшеній воді з розрахунку 0,5л/1кг меду в сироповарочному котлі при температурі 50 - 55°C. Після повного розчинення меду у воді розчин охолоджують до температури 30°C і фільтрують через пористу перегородку.

Приклад конкретного виконання.

На 1000дал горілки особливої готують сортировку, для чого вносять спирт етиловий ректифікований марки "Екстра" в кількості 3994л і воду питну пом'якшену в кількості 5980л. Приготовлену сортировку витримують на протязі 2 - х годин, потім фільтрують і обробляють активованим вугіллям в вугільно-очисній батареї через шар вугілля висотою 4м зі швидкістю фільтрації 40дал/годину. Після цього в доводний чан додають профільтований розчин меду в кількості 20кг/1000дал горілки і 6л ароматного спирту прополісу. Отриманий купаж витримують 6 годин, фільтрують і направляють на розлив.

Отримана при такому якісному і кількісному складі інгредієнтів горілка особлива має високі органолептичні показники, а саме м'який освіжаючий смак і пряно-квітковий тон в ароматі.

Загальний вигляд горілки особливої - прозора, по кольору - безбарвна.

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.

Запропонована в цьому винаході композиція підвищує якісні показники особливих горілок за рахунок застосування ароматного спирту прополісу в композиції з іншими інгредієнтами, одночасно не збільшуючи різко собівартості продукції. Собівартість горілки особливої "Золоте Русло" на 0,01% вища, ніж собівартість горілки особливої "Українська горілка". Виріб є простим, доступним у виробництві та не потребує додаткових затрат.

Горілка особлива готується, промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання.

Таблиця

Інгредієнти на 1000 дал	Приклади				
	1	2	3	4	5
Ароматний спирт прополісу (л)	5,7	5,8	6,0	6,2	6,3
Мед натуральний (кг)	19,7	19,8	20,0	20,2	20,3
Водно-спиртова суміш з розрахунку міцності 40 об. % (л)	9975	9974	9974	9974	9973
Органолептичні показники горілки особливої					
Зовнішній вигляд	Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				Слабке замутнення
Колір	Безбарвний				
Смак	Простий із спиртовою гіркотою	Помічено м'якість та свіжість	Яскраво виражений м'який освіжаючий смак	Сильно виражений освіжаючий смак	Різкий пекучий, з різким присмаком прополіса
Аромат	Горілочаний	Помічено пряний тон	Яскраво виражений гармонічний пряно-квітковий тон	Сильний пряний аромат	Різкий, з вираженим ароматом прополіса
Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі	8,9	9,3	9,5	9,2	8,7