

Винахід стосується виробництва алкогольних напоїв, зокрема, горілки і може бути використаний у лікєро-горілочній промисловості.

Відома горілка "Гусарська" (Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок, Держхарчопром України, Концерн "Укрспирт". - К., 1994. - С.249), яка прийнята за прототип. Горілка має такий склад: спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода, дм^3 , у розрахунку на міцність купажу 40%, а також мед 5,0кг та цукор 10,0кг на 1000дал купажу.

Ознаками прототипу, які співпадають з суттєвими ознаками винаходу, є наявність у горілки водно-спиртової рідини з етилового ректифікованого спирту і води, меду та цукру.

Причинами, які перешкоджають досягненню технічного результату (підвищення органолептичних показників, підвищення якості горілки, зниження витрат цукру і загалом зниження собівартості) в прототипі є недостатня якість спирту, надмірна кількість цукру та деяка прісність.

У основу винаходу поставлено задачу створення горілки високої якості з покращеними органолептичними властивостями, у якій за рахунок надання ледь вловимого присмаку солоного, зниження присмаку солодкого та використання високоякісного спирту буде досягнуто технічний результат.

Поставлену задачу вирішують тим, що у горілки, яка має у наявності водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту і води, мед та цукор, згідно винаходу додатково міститься сіль та використовується спирт "Екстра" при такому співвідношенні інгредієнтів, кг на 1000дал готового продукту: мед 4 - 6; цукор 4 - 6; сіль 0,5 - 1,5; водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту "Екстра" і води, дм^3 - решта.

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу та технічним результатом, якого можна досягти, є такий причинно-наслідковий зв'язок:

уведення солі надасть горілки більш прийнятні смакові відчуття;

зменшення долі цукру при тій же кількості меду приведе до зниження собівартості горілки;

використання спирту етилового ректифікованого "Екстра" підвищить якість та органолептичні показники виробу.

Таким чином, введення перерахованих інгредієнтів у вказаних вище співвідношеннях дозволить отримати технічний результат, що передбачається.

Горілку "Фаворит" готують у такий спосіб.

Питна вода за ГОСТ 2874 - 82 з твердістю до 1мг екв/дм^3 - для незм'якшеної води і до $0,2\text{мг екв/дм}^3$ - для зм'якшеної води, яка пройшла стадію очистки, поступає в напірний збірник. Спирт етиловий ректифікований "Екстра" за ГОСТ 5962 - 67 із спиртосховища через стаціонарний мірник поступає в сортировочний чан, куди потім додається пом'якшена вода з розрахунку на міцність водно-спиртового розчину 40%. Отриману суміш перемішують повітрям на протязі 30 хвилин. Приготовлений водно-спиртозний розчин поступає в напірний збірник сортировки, а звідти самопливом направляється на фільтраційну батарею. Спочатку на попереднє фільтрування через фор-фільтр, потім через три вугільні колонки, з'єднані послідовно. Оброблену вугіллям

активованим деревним роздрібленим марки БАУ-А за ГОСТ 6217 - 74 горілку направляють для заключного фільтрування спочатку на бельтінговий фільтр, потім на пісочний фільтр і знову на бельтінговий фільтр. Швидкість фільтрування (30дал за годину) контролюється ротаметром, який встановлено після вугільних колонок.

Після фільтрації горілка направляється в збірник для готової продукції, в який вносяться передбачені інгредієнти: мед згідно ГОСТ 19792 - 87, 4 - 6кг, цукор згідно ГОСТ 22 - 78, 4 - 6кг, сіль згідно ГОСТ 13830 - 84, 0,5 - 1,5кг. Цукор вносять у вигляді цукрового сиропу, інвертованого лимонною кислотою по відомій технології. Мед вносять у вигляді розчину у водно-спиртовій рідині. Сіль вносять у вигляді розчину у воді. Вміст збірника ретельно перемішують, корегують по міцності до 40% і направляють на розлив. Перед розливом горілка фільтрується через пісочний фільтр, встановлений на трубі перед розливним автоматом.

Розлив, закупорювання пляшок, наклеювання етикеток, укладання пляшок в ящики, зберігання та відпуск готової продукції - згідно ГОСТ 12545 - 81.

Приклад 1. Порядок виконання операцій відповідає вказаному вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000дал горілки "Фаворит" міцністю 40%: мед - 3кг, цукор - 3кг, сіль - 0,2кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту "Екстра" і води, дм^3 - решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів горілка не достатньо солодка і не відчувається присутність солі.

Приклад 2. Порядок виконання технологічних операцій точно такий.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000дал горілки "Фаворит" міцністю 40%: мед - 4кг, цукор - 4кг, сіль - 0,5кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту "Екстра" і води, дм^3 - решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів горілка має слабо виражений солодкий та солоний смак.

Приклад 3. Порядок виконання технологічних операцій відповідає приведеним вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000дал горілки "Фаворит" міцністю 40%: мед - 7кг, цукор - 7кг, сіль - 1,8кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту "Екстра" і води, дм^3 - решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів горілка має різко виражений смак, децю солонуватий.

Приклад 4. Порядок виконання технологічних операцій відповідає приведеним вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000дал горілки "Фаворит" міцністю 40%: мед - 6кг, цукор - 6кг, сіль - 1,5кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту "Екстра" і води, дм^3 - решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів горілка має добрий смак, достатньо солодка і солонка.

Приклад 5. Порядок виконання технологічних операцій відповідає приведеним вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000дал горілки "Фаворит" міцністю 40%: мед - 5кг, цукор - 5кг, сіль - 1,0кг, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту "Екстра" і води, дм^3 - решта.

Таке співвідношення інгредієнтів є оптимальним, горілка має приємний смак і

гармонічне поєднання солодкого і солоного.

При цьому показники горілки "Фаворит" такі.

Фізико-хімічні показники:

Міцність, % 40

Лужність, об'єм соляної кислоти $C(HCl)$

- $0,1 \text{ моль/дм}^3$, що пішов на титрування
100 см^3 горілки, см^3 , не більше 3,0

Масова концентрація альдегідів в
перерахунку на оцтовий в безводному
спирті, мг/дм^3 , не більше 3,0

Масова концентрація сивушного масла
в перерахунку на суміші ізоамілового і
ізобутилового (3 : 1) в безводному
спирті, мг/дм^3 , не більше 3,0

Масова концентрація ефірів в
перерахунку на оцтовоетиловий в
безводному спирті, мг/дм^3 , не більше 25,0

Об'ємна частка метилового спирту в
розрахунку на безводний спирт, %, не
більше 0,03

Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд,

колір прозора, безбарвна рідина

Смак м'який, горілки

Аромат горілчаний

Засіданням Центральної дегустаційної комісії

спиртової та лікєро-горілкової промисловості по
оцінці якості продукції концерну "Укрспирт"
(протокол №11 від 05.08.97, м.Київ) горілку
"Фаворит" оцінено у 9,5 балів та рекомендовано
до випуску.