

Винахід належить до харчової промисловості, зокрема, до лікєро-горілочної промисловості, і призначений для виготовлення алкогольних напоїв.

Відома горілка "Джерельна", [див. "Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок", Київ, 1994р. - с.250], яка вміщує на 1000дал готової продукції: цукор - 0,25кг, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воду питну пом'якшену, дм<sup>3</sup> - з розрахунку на міцність купажу 40%об.

По даній рецептурі отримують горілку міцністю 40%, прозору, безбарвну, з властивим горілці смаком та горілочним ароматом. Ця горілка має низькі органолептичні показники, а саме - загальновідомий властивий горілці різкий смак і такий же без оригінальності аромат, що знижує смакові якості напою і не запам'ятовується споживачем.

Відомі також горілки особливі, в яких для надання напою відповідного аромату додають ту чи іншу рослинну сировину. Наприклад, [патент України №28909, МПК С12G3/06 "Композиція інгредієнтів до горілки особливої "Князь Данило Галицький", публ. 15.03.2002, Бюл. №3, 2002р.], обраний авторами за прототип. Згадана горілка особлива містить спирт етиловий ректифікований, воду зм'якшену, в якості підсоложувача - мед, ароматний спирт чебрецю і меліси лікарської, при наступному співвідношенні, л на 1000дал:

ароматний спирт чебрецю	11,0-13,0
ароматний спирт меліси	
лікарської	11,0-13,0
мед натуральний, кг	9,0-11,0
спирт етиловий ректифікований	
"Екстра" і вода питна пом'якшена	
із розрахунку на міцність купажу	
40%об.	решта.

Добавки ароматних спиртів чебрецю і меліси надають напою відповідного смаку і аромату лимону, що покращує його органолептичні властивості. Але дія біологічно активних речовин, що містяться в добавках, однотипна і незначна. Горілка має нечітко виражений смак та монотонний аромат лише одного компонента - меліси лікарської, при наявності інших.

В основу винаходу поставлена задача створення горілки, в якій шляхом вдалого підбору компонентів та їх співвідношення забезпечується одержання напою з підвищеними органолептичними властивостями - прозорої з блиском рідини з особливо м'яким смаком та високою тонізуючою, стимулюючою та адаптогенною дією.

Поставлена задача вирішується тим, що в горілці особливій "Карат Преміум", що містить водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого і питної води підготовленої, підсолоджувач, ароматний спирт рослинної сировини, відповідно до винаходу, в якості ароматного спирту з рослинної сировини використовують ароматний спирт мати-й-мачухи, а як підсолоджувач - глюкозу при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал готового продукту:

ароматний спирт	
мати-й-мачухи, дм <sup>3</sup>	7,65-10,35
глюкоза, кг	4,25-5,75
водно-спиртова	рештана міцність купажу
рідина, дм <sup>3</sup>	40%об.

Завдяки вдалому підбору компонентів та їх співвідношенню горілка має приємний смак з легким горілочним ароматом, крім того, збагачується вітамінами і мікроелементами, що містяться в рослинній сировині мати-й-мачухи.

Присутність в композиції глюкози позитивно впливає на серце, нервову систему, покращує обмін речовин, в цілому поліпшує діяльність організму людини.

Для приготування 1000дал горілки особливої «Карат Преміум» використовують:

- спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ5962;
- воду питну пом'якшену за ГОСТ2874;
- ароматний спирт, виготовлений з мати-й-мачухи за ГОСТ 13382;
- глюкозу за ФС 424-52-41.

Для виготовлення горілки беруть спирт етиловий ректифікований вищої очистки і заздалегідь приготувану воду, подають у чан для приготування сортировки. Сортировку обробляють активованим вугіллям у вугільно-очисній батареї через шар вугілля висотою 4м. Швидкість фільтрації 40дал/годину на новому та 30дал/годину на регенованому вугіллі. Потім проводять фільтрацію і подають у довідний чан.

Окремо готують ароматний спирт мати-й-мачухи. Для цього беруть 1,2кг мати-й-мачухи, подрібнюють і заливають 24,0дм<sup>3</sup> 45% водно-спиртовою рідиною, настоюють протягом 5 діб. Настій 1-го зливу (18,0)дм<sup>3</sup> міцністю 42% заливають і піддають перегонці. В результаті проведених технологічних операцій отримують 9,0дм<sup>3</sup> ароматного спирту мати-й-мачухи міцністю 70%.

Глюкозу перед внесенням в довідний чан розводять горілкою в співвідношенні 1:12 (1кг глюкози на 12дм<sup>3</sup> горілки), фільтрують.

Після фільтрації в довідний чан вносять ароматний спирт мати-й-мачухи та розчин глюкози. Отриману сортировку купажують, доводять купаж до міцності 40%об. і подають на розлив.

Приклади конкретного приготування композиції горілки зведені в таблицю.

Аналізуючи наведені приклади приготування напою, необхідно відзначити наступне. При вмісті інгредієнтів меншому, ніж нижні межі заявлених інтервалів, горілка має твердий смак і різкий, спиртовий аромат, характерний для міцних напоїв. При вмісті інгредієнтів більшому за верхні межі заявлених інтервалів, продукт має солодкий смак з нудотним ароматом. Оптимальним є приклад 2.

Вдале сполучення інгредієнтів надає особливу пікантну свіжість смаку та чудовий аромат продукту.

Запропонована горілка особлива "Карат Преміум" використовується заявником при виробництві дослідної партії напою, що користується підвищеним попитом споживачів.

Таблиця

Сировина, інгредієнти та органолептичні показники	Приклади
---	----------

	Одиниці виміру	1	2	3
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	Спирт і воду задають у розрахунку на міцність купажу 40% об.			
Вода питна пом'якшена				
Ароматний спирт мати-й-мачухи	дм <sup>3</sup>	7,65	9,0	10,35
Глюкоза	кг	4,25	5,0	5,75
Органолептичні показники				
Зовнішній вигляд	Прозора з блиском рідина без включень і осаду			
Колір	Безбарвна рідина			
Смак	Особливо м'який злагоджений			
Аромат	Приємний горічаний			