

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілкового виробництва.

Відома ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ДРЕВНЯ РУСЬ" (Патент України №24612 А, кл. С12G3/06), для приготування якої використовують спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену, ароматний спирт житніх сухарів і цукор при наступному співвідношенні, об. %:

Ароматний спирт житніх сухарів	0,2-0,6
Цукор	0,2-0,3
Спирт етиловий ректифікований	39-41
Вода пом'якшена	решта

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору, з злегка пекучим смаком із-за значного вмісту цукру та характерним горілчаным ароматом з відтінком житніх сухарів.

НАСТОЙКА ПРКА" ЗОЛОТИЙ КОЛОС", ("Рецептури лікєро-горілчаных напоїв і горілок", м.Київ, 1994р., стор.160), для приготування якої використовують ароматний спирт житніх сухарів, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воду на 1000дал готового напою:

Ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	500,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки, та вода дм ³	З розрахунку на міцність купажу 40 %

За вказаною рецептурою одержують настойку безбарвного кольору, з м'яким смаком та ярко вираженим ароматом житніх сухарів.

Таким чином названа настойка не відрізняється оригінальністю щодо органолептичних показників.

Найбільш близька за рецептурним складом ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "КИЇВСЬКА РУСЬ" ("Рецептури лікєро-горілчаных напоїв і горілок", м.Київ, 1994р., стор.276), для приготування якої використовують ароматний спирт житніх сухарів, мед, цукор, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воду при наступному співвідношенні компонентів на 1000дал готового напою:

Ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	50,0
Цукор кг	15,0
Мед, кг	5,0
Спирт етиловий ректифікований	з розрахунку на міцність купажу 40%
Вода питна пом'якшена, дм ³	купажу 40%

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору, з злегка пекучим смаком та ароматом горілки і житніх сухарів.

В основу винаходу поставлено задачу по створенню напою з м'яким смаком, властивим горілці та оригінальним ароматом шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів.

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як ароматний спирт житніх сухарів, цукор у вигляді цукрового сиропу 65,8%-вий, мед з додатковим введенням ароматного спирту материнки та натрію оцтовокислого, взятих у відповідному співвідношенні, разом із водно-спиртовою рідиною з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, можливо забезпечити створення напою з досить м'яким, властивим горілці смаком, ароматом горілки з помітним відтінком житніх сухарів та материнки.

Поставлена задача вирішується тим, що у горілці особливій, яка містить ароматний спирт житніх сухарів, цукровий сироп 65,8%, мед і водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, додатково містить ароматний спирт материнки та натрій оцтовокислий при наступному співвідношенні компонентів на 1000дал напою:

Ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	45,0-55,0
Ароматний спирт материнки, дм ³	5,0-7,0
Цукровий сироп 65,8%-вий, дм ³	4,0-7,0
Мед, кг	3,0-7,0
Натрій оцтовокислий, кг	0,3-0,5
Водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 40%, дм ³	решта

За вказаною рецептурою одержують горілку особливу безбарвного кольору з досить м'яким, властивим горілці смаком, ароматом горілки з помітним відтінком житніх сухарів та материнки.

Запропоновану горілку особливу готують наступним чином:

1. Підготовка води.
 2. Приготування ароматних спиртів материнки та житніх сухарів.
 3. Приготування цукрового сиропу 65,8%-вого.
 4. Приготування розчину натрію оцтовокислого.
 5. Приготування сортровок.
 6. Обробка сортровки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А.
 7. Приготування розчину меду у горілці та його фільтрація.
 8. Приготування купажу з внесенням компонентів у кількостях, передбачених рецептурою та його корегування.
 9. Після купажування проводять лабораторну перевірку фізико-хімічних та органолептичних показників.
- Приклади конкретного виконання 1-5, втілені за вказаною вище послідовністю, наведені в таблиці (додаток 1). Аналізуючи наведені приклади можна відмітити, що найбільш придатними для виробництва є приклади 2,3 і 4.

Оптимальним для виробництва є приклад 3.

Приклади конкретного виконання до заявки на винахід "Горілка особлива "ВЕЖА класична"

Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
		1	2	3	4	5
2	3	4	5	6	7	8
Ароматний спирт житніх сухарів	дм ³	40	45	50	55	60
Ароматний спирт материнки	дм ³	4	5	6	7	8
Натрій оцтовокислий	кг	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6
Мед	кг					
Цукровий сироп 65,8%	дм ³	2	4	5,75	7	9
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої	дм ³	решта				
колір		безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
смак		недостатньо м'який	м'який, властивий горілці	м'який, властивий горілці	м'який, властивий горілці	злегка пекучий
аромат		характерний горілчаний	характерний горілчаний, з ледь відчутним ароматом житніх сухарів та материнки	характерний горілчаний з відтінком житніх сухарів та материнки	характерний горілчаний, з відчутним ароматом житніх сухарів та материнки	характерний горілчаний, з ярко вираженим ароматом сухарів та материнки