

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

Відома НАСТОЙКА ГІРКА" ЗОЛОТИЙ КОЛОС", ("Рецептури лікєро-горілочаних 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 вищої очистки та вода, дм ³	3 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 "ДРЕВНЯ РУСЬ" (Патент України №24612 А, кл. С12G 3/06), 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 горілочним ароматом з відтінком житніх сухарів.

Недоліком виготовленої за вказаною рецептурою горілки є її недостатньо м'який смак.

Таким чином названа горілка не відрізняється оригінальністю щодо органолептичних показників.

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%-ний з додатковим введенням ароматного спирту мускатного горіха, глюкози 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, а також округленим ароматом з помітним відтінком мускатного горіха та житніх сухарів.

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

Ароматний спирт мускатного горіха, дм ³	2,0-4,0
Ароматний спирт житніх сухарів, дм ³	45,0-55,0
Натрій оцтовокислий, кг	0,3-0,5
Глюкоза, кг	0,2-0,4
Цукровий сироп 65,8%, дм ³	8,0-15,0
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої, дм ³	решта

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору з досить м'яким, властивим горілці смаком, округленим ароматом з помітним відтінком мускатного горіха та житніх сухарів.

Запропоновану горілку особливу готують наступним чином:

1. Підготовка води.
 2. Приготування ароматних спиртів мускатного горіха та житніх сухарів.
 3. Приготування цукрового сиропу 65,8%.
 4. Приготування розчину натрію оцтовокислого.
 5. Приготування сортировки.
 6. Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А.
 7. Приготування розчину глюкози у горілці.
 8. Приготування купажу з внесенням інгредієнтів 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.

Таблиця

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

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 мускатного горіха	дм ³	1	2	3	4	60
Натрій оцтовокислий	кг	0,2	0,3	0,4	0,5	60
Глюкоза	кг	0,1	0,2	0,3	0,4	60
Цукровий сироп 65,8%	дм ³	5	8	11,6	15	60
Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної	дм ³	решта				

підготовленої						
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 мускатного горіха	характерний горілчаний з відтінком житніх сухарів та мускатного горіха	характерний горілчаний, з відчутним ароматом житніх сухарів та мускатного горіха	характерний горілчаний, з ярко вираженим ароматом сухарів та мускатного горіха