

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

Відома горілка особлива "УКРАЇНСЬКА ОСОБЛИВА" ("Рецептури лікєро-горілочних напоїв і горілок", М.Київ, 1994р., стор.292), для приготування якої використовують мед натуральний та водно-спиртову рідину із спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води питної пом'якшеної при наступному співвідношенні на 1000дал:

Мед натуральний, кг	20
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки	Спирт та вода з розрахунку на розрахунку на міцність міцність купажу купажу 40%, л
	40%

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору, з характерними горілчаним ароматом та смаком.

Найбільш близька за рецептурним складом ГОРІЛКА "МЕДОВА" (Патент України №24629 А, кл. С12G3/06), для приготування якої використовують спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену, мед натуральний та лимонну кислоту при наступному співвідношенні інгредієнтів, % об.:

Мед натуральний	0,1-0,5
Лимонна кислота	0,002-0,004
Спирт етиловий ректифікований	39-41
Вода пом'якшена	решта

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору, з властивим горілці смаком та характерним горілчаним ароматом. Таким чином названа горілка не відрізняється оригінальністю щодо органолептичних показників. В основу винаходу поставлено задачу по створенню напою з м'яким смаком, та оригінальним ароматом шляхом підбору відповідних співвідношень деяких компонентів.

Завдяки підбору відповідного співвідношення таких компонентів, як мед натуральний, лимонна кислота з додатковим введенням двовуглекислого натрію та ароматного спирту кмину, 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 з характерним горілчаним ароматом з помітним відтінком кмину.

Поставлена задача вирішується тим, що у горілці, яка містить мед натуральний та лимонну кислоту, водно-спиртову рідину з спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої відповідно винаходу додаються нові (відмінні) ознаки, що заявляються, додатково містить двовуглекислий натрій та ароматний спирт кмину при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000дал напою:

Ароматний спирт кмину, дм ³	15,0-25,0
Натрій двовуглекислий, кг	0,8-1,2
Лимонна кислота, кг	2,5-3,5
Мед натуральний, кг	3,0-7,0
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, характерним горілчаним ароматом з помітним відтінком кмину.

Запропоновану горілку готують наступним чином:

1. Підготовка води.
 2. Приготування ароматного спирту кмину.
 3. Приготування розчину натрію двовуглекислого.
 4. Приготування сортировки.
 5. Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А.
 6. Приготування розчинів глюкози та лимонної кислоти у горілці.
 7. Приготування розчину меду у горілці та його фільтрація.
 8. Приготування купажу з внесенням інгредієнтів у кількостях, передбачених рецептурою та його корегування.
- 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.
Додаток 1

Таблиця

Приклади конкретного виконання до заявки на винахід
Горілка особлива "ВИЩА ПРИВАТНА КОЛЕКЦІЯ (ВЧК- ВЫСШАЯ ЧАСТНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ)"

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
2	Ароматний спирт кмину	дм ³	10	15	20	25	30
3	Натрій двовуглекислий	кг	0,6	0,8	1	1,2	1,4
4	Мед натуральний	кг	1	3	5	7	9
5	Лимонна кислота	кг	2	2,5	3	3,5	4
6	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	м'який, властивий	м'який, властивий	злегка пекучий

				горілці	горілці	горілці	
	аромат		характерний горілча ний	характерний горілча ний, з ледь відчу тним ароматом кмину	характерний горілча ний, з помитним ароматом кмину	характерний горілча ний, з відчу тним ароматом та кмину	характерний горілча ний, з ярко вираженим ароматом та кмину