

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва. Відома горілка особлива "Українська особлива" ("Рецептури лікєро-горілчаних 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 1000 дал:

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

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

Найбільш близька за рецептурним складом горілка особлива "Трапезна" (Патент України №24567А, кл. С12G3/06), для приготування якої використовують ароматний спирт цикорію, спирт етиловий ректифікований, воду пом'якшену при наступному співвідношенні інгредієнтів, % об:

Ароматний спирт цикорію	0,2-0,3
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 ароматний спирт цикорію з додатковим введенням ароматного спирту кави, цукрового сиропу 65,8%-ного, 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 з характерним горілчаним ароматом з помітним відтінком цикорію та кави.

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

Ароматний спирт цикорію, дм ³	15,0-25,0
Ароматний спирт кави, дм ³	8,0-12,0
Цукровий сироп 65,8%-ний, дм ³	10,0-13,0
Натрій оцтовокислий, кг	0,3-0,5
Водно-спиртова рідина із	
спирту етилового	
ректифікованого та води питної	
підготовленої з розрахунку на	
міцність купажу 40% об., дм ³	решта

За вказаною рецептурою одержують горілку безбарвного кольору з досить м'яким, властивим горілці смаком, характерним горілчаним ароматом з помітним відтінком цикорію та кави

Запропоновану горілку готують наступним чином:

1. Підготовка води.
 2. Приготування ароматних спиртів цикорію та кави.
 3. Приготування розчину натрію оцтовокислого.
 4. Приготування сортировки.
 5. Обробка сортировки у вугільно-очисній батареї через шар активованого вугілля марки БАУ-А.
 6. Приготування розчину натрію оцтовокислого у горілці.
 7. Приготування цукрового сиропу 65,8%-ного 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.

Таблиця 1

Приклади конкретного виконання до заявки на винахід "Горілка особлива" Княжий Львів "

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Ароматний спирт цикорію	дм ³	10	15	20	25	30
2	Ароматний спирт	дм ³	6	8	10	12	14

	кави						
3	Натрій оцтовокислий	кг	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6
4	Цукровий сироп 65,8%	дм ³	8,5	10	11,5	13	14,5
5	Водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого та води питної підготовленої з розрахунку на міцність купажу 40% об.				решта		
колір смак			безбарвний недостатньо м'який	безбарвний м'який, властивий горілці	безбарвний м'який, властивий горілці	безбарвний м'який, властивий горілці	безбарвний злегка пекучий
аромат			характерний горілчаний	характерний горілчаний, з ледь відчутним ароматом цикорію та кави	характерний горілчаний, з відтінком цикорію та кави	характерний горілчаний, з відчутним ароматом цикорію та кави	характерний горілчаний, з ярко вираженим ароматом цикорію та кави