

Винахід стосується харчової промисловості, зокрема лікero-горілчаного виробництва і може бути використаний для виробництва горілки.

Прототипом вибрана горілка „Галичина” (Патент України № 24355, Кл. С12G3/06, публ. 1998р.), яка є близькою за складом до запропонованої.

Горілка „Галичина” містить у своєму складі таке співвідношення інгредієнтів, об. %:

Оцтову кислоту 0,04-0,06

Спирт етиловий ректифікований 40,9-42,9

Воду питну пом'якшену решта

Ця горілка має міцність 40%, округлий без характерної пекучої гіркоти смак та без різкого горілчаного аромату.

Проте для розширення асортименту, горілці можна надати новий смак. В основу винаходу поставлене завдання розробити рецептуру горілки з новими смаковими якостями, зокрема м'якого округлого смаку та характерним горілчаным ароматом.

Поставлене завдання вирішується тим, що горілка, яка містить у своєму складі спирт етиловий ректифікований та воду питну згідно з винаходом, додатково містить фруктозу, при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

Спирт етиловий спирт і вода з

ректифікований „Екстра” розрахунку

Вода питна підготовлена на міцність

купажу - 40%

Фруктоза, кг 9,0-11,0

Запропонована рецептура горілки має характерний горілчаний аромат з м'яким, округлим смаком.

Для приготування горілки „КОРОЛЬ ГАЛИЦЬКИЙ” застосовують наступну сировину та матеріали:

- спирт етиловий ректифікований „Екстра” згідно з ГОСТ 5962;

- воду питну згідно з ГОСТ 2874, підготовлену;

фруктозу згідно з ТУ 6-09-1979.

Запропоновану горілку готують таким чином.

Спочатку готують водно-спиртовий розчин. Воду для розчину використовують питну підготовлену, яку очищують від солей, пом'якшують Na-катіонуванням, додатково обробляють активованим вугіллям, фільтрують пісочними фільтрами та проводять осмотичну очистку. З напірного збірника воду подають на інжекторну установку „Полтавчанка” де змішують зі спиртом етиловим ректифікованим „Екстра”. Отриманий розчин очищають на пісочному фільтрі, потім на вугільній колонці та знову фільтрують на пісочному фільтрі. Далі водно-спиртовий розчин направляють у збірник готової продукції та змішують з фруктозою, ретельно перемішують, витримують протягом 24 годин, фільтрують та направляють на розлив.

Горілка має такі показники.

Фізико-хімічні:

- міцність – 40 %;

- об'єм соляної кислоти с (HCl)=0,1моль/дм<sup>3</sup>, витрачений на титрування 100см<sup>3</sup> горілки - не більше 3,0см<sup>3</sup>;

- масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті - не більше 3,0мг/дм<sup>3</sup>;

- масова концентрація сивушного масла у перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті - не більше 3,0мг/дм<sup>3</sup>;

- масова концентрація ефірів в перерахунку на оцтово-етиловий ефір у безводному спирті - не більше 25,0мг/дм<sup>3</sup>;

- об'ємна частка метилового спирту у безводному спирті - не більше 0,03%

Органолептичні:

- зовнішній вигляд - прозора рідина;

- колір - безбарвний;

- смак - м'який, округлий;

- аромат - характерний горілчаний.

В таблиці наведено 5 прикладів конкретного виконання виготовлення горілки за вищеописаним способом, а також отримані при цьому показники якості в залежності від кількості інгредієнтів.

Таблиця

Приклади конкретного виконання при виготовленні горілки „КОРОЛЬ ГАЛИЦЬКИЙ”

№ п/п	Найменування сировини, операцій та показників	Одиниця виміру	Приклади				
			1	2	3	4	5
1	Спирт етиловий ректифікований „Екстра”	дм <sup>3</sup>	3 розрахунку на міцність купажу 40%				
2	Вода питна підготовлена	дм <sup>3</sup>					
3	Фруктоза	кг	8,0	9,0	10,0	11,0	12,0
	Органолептичні показники						
	Зовнішній вигляд		Прозора рідина				
	Колір		безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний	безбарвний
	Смак		Горілочний з характерною пекучою гіркотою	Горілочний пом'якшений	М'який, округлий	М'який	Незлагоджений
	Аромат		Різкий горілочний	Горілочний	Характерний горілочний	Горілочний	Горілочний