

ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ДРЕВНЬОГАЛИЦЬКА"

Винахід відноситься до лікero-горілкової промисловості, зокрема до виготовлення горілок.

Відома горілка особлива, в якій міститься водно-спиртова рідина, цукор і горобина ("Композиція інгредієнтів для горілки особливої "Чумацька", Україна, р/з 94030643, С12G 3/06, промислова власність, бюл. № 1, 1995 р.).

Проте, у вказаній горілці особливий наявність горобини не забезпечує необхідної якості органолептичних властивостей горілки через незначний вміст ароматичних речовин.

Найбільш близькою до горілки особливої, яка заявляється, є горілка, що містить водно-спиртову рідину, м'яту перцеву і плоди коріандру (коляндра) ("Спосіб виробництва горілки "Княжий келих", Україна, патент № 6468, С12G 3/06, бюл. №8-1, 1994 р.).

Проте, у вказаній горілці наявність дефіцитної і дорогокоштуючої сировини плодів коріандру підвищує собівартість і обмежує масове виробництво горілки особливої.

В основу винаходу покладено задачу створення такого співвідношення інгредієнтів складу купажу, який призводить до одержання горілки особливої з покращеними органолептичними показниками та призводить також до розширення асортименту і спрощує технологію виготовлення горілки особливої.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, яка містить водно-спиртову рідину, ароматний спирт м'яти перцевої та цукор де, згідно з винаходом, вказані інгредієнти є у наступному співвідношенні на 1000 дал.:

- 60 %-вий ароматний спирт м'яти перцевої, в л.	7,0 - 9,0
- цукор-пісок рафінований, в кг	11,0 - 13,0
- водно-спиртова рідина із спирту етилового ректифікованого вищої очистки і води виправленої, в розрахунку на міцність купажу 40%, л	решта.

Необхідно підкреслити, що введення цукру до купажу горілки є прийомом загальновідомим (Див посилання, наведене першим).

При цьому, і що є головним, запропоновано конкретний випадок сполуки речовин, котрий забезпечує одержання напою з відповідним смаком і ароматом. Відмінною суттєвою ознакою напою є, в порівнянні із прототипом, оптимальний інтервал місткості компонентів, який було одержано експериментально, що пояснюється наступним:

- при зміні місткості складу інгредієнтів в більшу чи меншу сторону від наведених вище інтервалів виготовлений напій втрачає округлений смак, в ньому спостерігається збільшення тону, які складають його компоненти - спирт, м'ята перцева і цукор, а також відсутнє поєднання ароматичних добавок.

Разом з тим спрощено технологію виготовлення горілки, адже виготовлення сиропу з цукру-піску рафінованого, яке проводять за загальновідомою методикою, значно простіше ніж виготовлення ароматного спирту плодів коріандру.

В наслідок наявності суттєвих ознак і такого причинно-наслідкового зв'язку застосування пропонованого складу інгредієнтів із врахуванням граничних інтервалів, забезпечується створення нового складу горілки особливої, отож виконується задача винаходу.

Запропоновану композицію готують таким чином:

для виготовлення горілки особливої застосовують: спирт етиловий ректифікований вищої очистки по ГОСТ 5962-87; воду питну по ГОСТ 2874-88 з твердістю до 0,36 мг.екв/дм³ для води виправленої, ароматний спирт м'яти перцевої, цукор-пісок рафінований по ГОСТ 21-78.

При цьому здійснюють перемішування на протязі 20 хвилин. Одержану водно-спиртову рідину пропускають через шар вугілля для її очистки.

Ароматний спирт м'яти перцевої готують таким чином: подріблену м'яту перцеву закладають в куб перегонного апарату, заливають водно-спиртовою рідиною і здійснюють перегонку

Одержаний ароматний спирт змішують разом з водно-спиртовою рідиною та цукром - у вигляді сиропу, до одержання суміші з 40 об.% спирту.

Після змішування всіх зазначених вище інгредієнтів, одержану композицію фільтрують і направляють в збірник готової продукції.

Приклад 1. Спирт і воду, що відповідають вимогам стандартів, задають в сортуючий чан, після цього водно-спіртвову рідину перемішують 20 хвилин, а згодом пропускають через шар вугілля висотою 4м із швидкістю до 40 дал./ годину на свіжому вугіллі, і до 30 дал./годину на

регенерірованому вугіллі. Для виготовлення ароматного спирту м'яти перцевої, 1,6 кг подрібленої м'яти перцевої закладають в куб перегонного апарату та після заливки в нього водно-спиртової рідини в кількості 1,6 дал., міцністю 50% - здійснюють перегонку. Вихід ароматного спирту 60% до об'єму залитої водно-спиртової рідини міцністю 50%, в кількості 0,7 дал. фільтрують через картон і задають разом із цукром в кількості 11 кг, у вигляді 65,8%-вого сиропу, в купажний чан, де проводять постійне перемішування всіх інгредієнтів на протязі 20 хвилин.

Готова горілка має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал.:

- | | |
|--|--------|
| - 60%-вий ароматний спирт м'яти перцевої, в л. | 7,0 |
| - цукор-пісок рафінований, в кг | 11,0 |
| - водно-спиртова рідина, л | решта. |

При даному співвідношенні інгредієнтів композиція має округлений аромат з ледь вираженим ароматом м'яти перцевої, яка добре фільтрується.

Приклад 2. Готують горілку так як і в прикладі 1, але із врахуванням необхідної кількості додання цукру-піску рафінованого. Одержана горілка має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал.:

- | | |
|--|--------|
| - 60%-вий ароматний спирт м'яти перцевої, в л. | 8,0 |
| - цукор-пісок рафінований, в кг | 12,0 |
| - водно-спиртова рідина, л. | решта. |

При такому співвідношенні інгредієнтів горілка має округлений аромат з ледь вираженим ароматом м'яти перцевої і добре фільтрується

Приклад 3. Готують горілку так як і в прикладі 1, але із врахуванням необхідної кількості додання цукру-піску рафінованого. Одержана горілка має наступне співвідношення на 1000 дал.:

- | | |
|--|--------|
| - 60%-вий ароматний спирт м'яти перцевої, в л. | 9,0 |
| - цукор-пісок рафінований, в кг | 13,0 |
| - водно-спиртова рідина | решта. |

При такому співвідношенні інгредієнтів горілка має округлений аромат з ледь вираженим ароматом м'яти перцевої і добре фільтрується.

Решта прикладів одержання горілки особливої, при інших співвідношеннях інгредієнтів ароматного спирту чи цукру, в таблиці:

Найменування інгредієнтів	Кількість	Дегустаційний показник
Ароматний спирт м'яти перцевої	менше 7 л. більше 9 л.	неокруглений аромат різке вираження компоненту
Цукор-пісок рафінований	менше 11 кг. більше 13 кг.	неокруглений аромат більша солодкість

Виготовлена по прикладу 1, 2 і 3 горілка особлива має наступні органоліптичні показники:

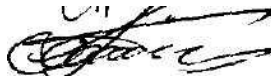
- зовнішній вигляд
- прозора безколірна рідина;
- смак
- м'який, приємний, притаманний горілці;
- аромат
- округлений, з ледь вираженим ароматом компоненту.

Яковець П. Кірюк Х.І. Короташ

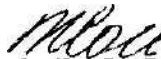
Ск 

О.А. Поляков А.І. Жолнер І Д.

Мельник Д.М. Сватков Л.Б.



Каналош О.А. Худик Б І



Шуляковський Г.Ф Немчин

О.Ф.

