

Горілка "Гранд"

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

Відома горілка "Якушев", яка містить спирт етиловий ректифікований; вищої очистки, воду питну виправлену та глюкозу /Див. Горшка "Якушев", Україна, пат. №6579А, кл. С 12G 3/06, 1994/. Проте у вказаній горілці використання глюкози, як добавки, підвищує собівартість і обмежує масове виробництво горілки.

Відома також горілка "Косарська", яка містить спирт етиловий ректифікований "Екстра", воду питну пом'якшену та цукор в кількості 10 кг на 1000 дал горшки. /Горшка "Косарська", Рецептури лікero-горілчаних напоїв і горілок. Київ. 1994., стор. 256/. За органолептичними показниками відома горілка є дещо монотонною. При підвищенні вмісту цукру в горілці, з другого боку, ускладнюється технологія її приготування внаслідок появи піни, що може мати місце, наприклад, за рахунок розпаду сахарози на глюкозу і фруктозу. Крім того, при збільшенні кількості цукру в горілці вона перестає бути кришталеву чистою, прозорою, що може мати місце, наприклад, через вміст у цукрі органічних домішок.

В основу винаходу поставлено задачу створення нового складу горшки з покращеними органолептичними показниками, шляхом введення нового цукрового компонента, що забезпечує розширення асортименту горшок та полегшує технологію приготування напою.

Вказана задача вирішується тим, що горілка, яка містить спирт етиловий ректифікований "Екстра", воду питну пом'якшену та цукровий компонент, згідно з винаходом, як цукровий компонент вона містить суміш цукру з глюкозою в співвідношеннях від 1:2 до 2:3 при такому складі інгредієнтів на 1000 дал:

суміш цукру з глюкозою, кг.	6-10
спирт етиловий ректифікований "Екстра"	
та вода питна пом'якшена, в розрахунку	решта
на міцність купажу 40%, л	

Застосування суміші цукромістких компонентів, тобто суміші сахарози з виноградним цукром у чистому вигляді без органічних домішок, призводить до поліпшення як смакових якостей напою, так і до одержання криштально прозорої горілки.

В результаті це полегшує приготування горілки, майже виключивши піноутворення. Водночас і за рахунок того, що запропоновано конкретний випадок виконання горілки, що містить суміш цукру з глюкозою, що дозволяє одержати напій з відповідним покращеним смаком.

Отже, за рахунок саме комплексного вирішення поставленої задачі пропонується оптимальне співвідношення інтервалів місткості вуглеводневих компонентів, наприклад сахарози, що розпадається на глюкозу та фруктозу, та глюкози. Запропоноване оптимальне співвідношення інтервалів місткості цукру-піску /сахарози/ і глюкози в напої, що заявляється, було одержано експериментально, пояснюється наступним.

Зміна місткості інгредієнту глюкози в більшу сторону від наведеного інтервалу впливає на собівартість продукту, а збільшення місткості цукру-піску характеризується появою піни при розпаді сахарози на глюкозу і фруктозу, що ускладнює технологію приготування горілки; крім того з фізіологічного боку, через те, що на смак фруктоза в 1,7 рази солодша від глюкози і дуже легко засвоюється організмом людини.

Запропоновану горілку готують таким чином. Для виготовлення горілки застосовують: спирт етиловий ректифікований "Екстра" згідно ГОСТ 5962-87; воду питну пом'якшену згідно ГОСТ 2874-82; цукор-пісок згідно ГОСТ 21-94; глюкозу згідно ГОСТ 6038-79, Спирт і воду змішують, при цьому здійснюють перемішування на протязі 20 хвилин. Одержану водно-спиртову рідину пропускають через шар вугілля для її очистки і задають в купажний чан.

До заданої в купажний чан водно-спиртової рідини додають цукор-пісок і глюкозу, в вигляді сиропу, та проводять змішування всіх зазначених інгредієнтів. Після змішування композицію і направляють в збірник готової продукції.

Приклад 1. Спирт і воду, що відповідають вимогам чинних стандартів, задають в

чан, після цього водно-спиртову рідину перемішують на протязі 20 хвилин, а згодом пропускають через шар активованого вугілля марки БАУ-А за ГОСТ 6217-74, висотою 4 м, із швидкістю 40-60 дал/год.

Одержану таким чином водно-спиртову рідину задають в купажний чан, додають суміш цукру-піску в кількості 2 кг, і глюкози, в кількості 4 кг, проводять постійне перемішування всіх інгредієнтів на протязі 10 хвилин.

Готова горілка має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал:

суміш цукру-піску, кг 2,0

з глюкозою, кг 4,0 (співвідношення 1:2)

водно-спиртова рідина в розрахунку на міцність купажу, 40% решта. При даному співвідношенні інгредієнтів напій має характерний горілчаний аромат і м'який смак, добре фільтрується.

Приклад 2. Готують горілку так, як і в прикладі 1 (з врахуванням кількості додання цукру-піску та глюкози); одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал:

суміш цукру-піску, кг 3,0

з глюкозою, кг 5,0 (співвідношення 3:5)

водно-спиртова рідина в розрахунку на міцність купажу, 40% решта. При такому співвідношенні інгредієнтів напій має характерний горілчаний аромат і м'який смак, добре фільтрується.

Приклад 3. Готують горілку так, як і в прикладі 1 (з врахуванням кількості додання цукру-піску та глюкози); одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал:

суміш цукру-піску, кг 4,0

з глюкозою, кг 6,0 (співвідношення 2:3)

водно-спиртова рідина в розрахунку на міцність купажу, 40% решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів напій має характерний горілчаний аромат і м'який смак, добре фільтрується.

Виготовлена згідно прикладів 1-3 горілка має наступні органолептичні показники:

- зовнішній вигляд - прозора, безколірна рідина;
- смак - м'який;
- аромат - характерний горілчаний.

Решта прикладів горілки, при інших співвідношеннях в цукромісткій суміші цукру-піску чи глюкози у складі купажа наведені в таблиці:

Найменування інгредієнта	Кількість	Дегустаційний показник
цукор-пісок	менше 2,0	пропадає м'якість
	більше 4,0	завелика солодкість
глюкоза	менше 4,0	пропадає м'якість
	більше 6,0	завелика солодкість

Яковець ЛІ. Кірюк Х.І. Жолнер

І.Д. Сватков Л.Б. Каналош

О.А. Худик Б.І.

Шуляковський Г.Ф. Немчин

О.Ф.

