

ГОРІЛКА ОСОБЛИВА

Винахід відноситься до харчової промисловості, як-от до лікєро-горілочної галузі, і призначено для виробництва горілок особливих

З існуючого рівня техніки, що відноситься до розглянутої галузі, найбільше близьком, по сукупності ознак до винаходу, що заявляється, є горілка особлива «Аркадія», яка містить, на 1000 дал, 20,0 дм³ духмяного спирту лимонної олії, 10,0 кг меду натурального і водно-спиртову рідину зі спирту етилового ректифікованого вищого очищення і води зм'якшеної, міцністю купажа 40 % . (см. Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок. Держпідприємств, Київ, 1994 г с. 268).

Винахід, що заявляється, збігається з відомою горілкою особливою по наступній сукупності істотних ознак, як-от, містить духмяний спирт лимона, добавку, що пом'якшує, і водно-спиртову рідину.

Однак відома горілка особлива не забезпечує технічного результату винаходу, який заявляється, що обумовлено її якісним і кількісним складом, який забезпечує горілці особливий м'який смак у сполученні з вираженим ароматом лимона.

Задача, на рішення якої спрямован винахід, перебуває у створенні такої горілки особливою, яка завдяки зміні її якісного і кількісного складу, забезпечила б сполучення злегка пекучого, приємного смаку, злагодженого з ароматом, який властивий горілці з легким помітним ароматом лимона.

Поставлена задача вирішується у горілці особливою, яка містить духмяний спирт із лимонної сировини, добавку, що пом'якшує і водно-спиртову рідину тим, що відповідно до предмету винаходу, вона у якості добавки містить цукор, а в якості духмяного спирту з лимонної сировини - спирт із свіжої шкірки лимона, при наступному утриманні інгредієнтів, дм³ на 1000 дал:

Духмяний спирт	5,0 - 7,0
Цукор (у перерахуванні на 65,8% сироп)	17,0 - 19,0
Водно-спиртова рідина	інше.

Горілка особлива, що заявляється, у об'ємі приведеної вище сукупності істотних ознак, має сполучення злегка пекучого, приємного смаку, злагодженого з ароматом, який властивий горілці з легка відчутним ароматом лимона.

При виході за заявлені інтервали утримання інгредієнтів, зазначені органолептичні властивості у горілки особливої не виявляються:

- при утриманні інгредієнтів меншому, ніж нижня межа заявлених інтервалів, приготовлена горшка особлива має наступні органолептичні властивості: жгучий смак, що не гармоніює із ароматом, у якому відсутний аромат лимона;
- при утриманні інгредієнтів більшому, ніж верхня межа заявлених інтервалів, горшка особлива має наступні органолептичні властивості: смак та аромат розладжені, у ароматі різко відчутний аромат лимона.

Запропоновану горілку особливу готують наступним чином.

Попередньо, готують ароматний спирт із свіжої шкірки лимону, і цукровий сироп, по будь-якому з відомих технологічних процесів, наприклад, як описано в *Рецептури лікєро-горілочаних напоїв і горілок», Київ, Держахчопром, 1994 р.

Для приготування 1000 дал горілки особливої витрачають шкірки лимона свіжої - 1,9 - 2,1 кг.

Для приготування водно-спиртової рідини використовують питну воду, яка попередньо пройшла очищення від солей. Зм'ягшену воду з напірного збірника самопливом *подають* у сортувальну ємність, де вона змішується зі спиртом *етиловим* ректифікованим. Змішування здійснюють за допомогою стиснутого повітря. Спирт і воду змішують із таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 37 - 57 %

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню спершу на пісковому фільтрі, а потім на вугільній колонка, після чого здійснюють заключну фільтрацію на пісковому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у збірник готової продукції, де здійснюють її змішування з інгредієнтами: уводять 5,0 - 7,0 дм³ духмяного спирту зі свіжої шкірки лимона і 17,0 - 19,0 дм³ цукрового сиропу (65,8 %).

Введення інгредієнтів здійснюють при постійному перемішуванні. Після чого приготовлену горшку особливу доводять до необхідної міцності додаванням спирту або води.

Приготовлена з зазначеним утриманням інгредієнтів горілка особлива має наступні органолептичні властивості : прозора безбарвна рідина, смак - злегка пекучий, приємний, злагоджений із ароматом, який властивим горілці з легка відчутним ароматом лимона.

Приклад 1.

Для приготування 1000 дал горілки особливой, попередньо готують духмянний спирт із свіжої шкірки лимона (використовують 1,9 кг сировини), І 65,8% цукровий сироп по любому з відомих технологічних процесів.

Для готування водно-спиртової суміші використовують питну воду, що попередньо пройшла стадію очищення від солей. Зм'якшену воду з напірного збірника самопливом подають у сортувальну ємність, де вона змішується зі спиртом етиловим ректифікованим. Змішування здійснюють за допомогою стиснутого повітря.

Спирт і воду змішують із таким розрахунком, щоб одержати сортування міцністю 40 %.

Приготовлену водно-спиртову рідину піддають очищенню спершу на піщовому фільтрі, а потім на вугільній колонці, після чого здійснюють заключну фільтрацію на піщовому фільтрі.

Після очищення, водно-спиртову рідину направляють у збірник готової продукції, де здійснюють її змішування з інгредієнтами відповідно до рецептури, для чого в неї вводять при постійному перемішуванні, із розрахунку на 1000 дал готового продукту, 5.0 дм³ духмяного спирту свіжої лимонної шкірки і 17.0 дм³ цукрового сиропу (65,8 %)•

Після перемішування, отриману горілку доводять до необхідної міцності додаванням спирту або води.

Приготовлена горілка особлива з зазначеним утриманням інгредієнтів має наступні органолептичні властивості: прозора безбарвна рідина, смак - злегка пекучий, приємний, злагоджений з ароматом, який властивим горілці з легка помітним ароматом лимона.

Приклад 2.

Здійснюють приготування горілки особливой аналогічно як і в прикладі 1 за винятком утримання інгредієнтів.

Для приготування 1000 дал горілки використовують 7,0 дм духмяного спирту зі свіжої шкірки лимона (витрачають 2Д кг сировини) і І 9,0 дм цукрового сиропу (65,8 %).

Приготовлена з таким утриманням інгредієнтів горілка особлива має¹, наступні органолептичні властивості: безбарвна прозора рідина, смак - злегка пекучий, зладжений з ароматом, який властивий горілці з легка помітним ароматом лимона.

Приклад 3.

Приготування горілки особливої здійснюють аналогічно як і в прикладі 1, за винятком утримання інгредієнтів. Для готування 1000 дал горілки особливої використовують 4,0 дм" духмяного сгаїрту свіжої шкірки лимона і 16,0 дм" цукрового сиропу (65,8 %).

Приготовлена горілка особлива має наступні органолептичні властивості: безбарвна прозора рідина, смак - пекучий, який не гармонує з ароматом горілки, у якому пахощі лимона відсутніх

Приклад 4.

Приготування горілки особливої здійснюють аналогічно як і в прикладі 1, за винятком утримання інгредієнтів. Для приготування 1000 дал горілки особливої використовують 8,0 дм³ духмяного спирту свіжої шкурки лимону і 20,0 дм³ цукрового сиропу (65,8 %).

Приготовлена горілка особлива має наступні органолептичні властивості: безбарвна прозора рідина, смак і аромат розладжений, у ароматі різко відчутний аромат лимона.