

### Горілка особлива "Банкетна"

Винахід належить до лікєро-горілочаної промисловості, зокрема до виробництва горілок.

Зокрема відома горілка особлива, яка містить водно-спиртову рідину, цукор і ароматний спирт горобини /"Композиція інгредієнтів для горілки особливої "Чумацька", Україна, №94030643, С12G 3/06, Бюл. №1, 1995 р.7.

Проте у вказаній горілці наявність ароматного спирту горобини не забезпечує необхідних органолептичних властивостей горілки через незначний вміст ароматичної речовини.

Найбільш близькою до горілки що заявляється, є горілка, яка на кожні 1000 дал містить водно-спиртову рідину, ароматний спирт гілок чорної смородини в кількості 50 л, і мед натуральний 20 кг, /"Композиция ингредиентов для водки особой "Киевская юбилейная", СССР, а.с. №1041563, С12G 3/06, Бюл №31, 1983 г.7

Проте у вказаній горілці на 1000 дал наявність 20 кг меду натурального через його дефіцитність і високу ціну підвищує собівартість і обмежує масове виробництво горілки.

В основу винаходу поставлено задачу отримання нового більш здешевленого складу горілки шляхом створення нового складу вже відомих раніш інгредієнтів, що забезпечує розширення асортименту і спрощує технологію виготовлення горілки.

Поставлена задача вирішується тим, що в горілці особливій, яка містить водно-спиртову рідину, ароматний спирт гілок чорної смородини та цукор, згідно з винаходом, вказані інгредієнти є в наступному співвідношенні на 1000 дал:

60% -вий ароматний спирт гілок і листя чорної смородини, л	16,0-18,0
цукор-пісок рафінований, кг	9,0-11,0
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/.

Разом з тим наявність ароматного спирту з гілок та листя смородини з цукром у вказаному вище діапазоні вмісту інгредієнтів купажу забезпечує м'який смак, за рахунок поєднання традиційно пекучого смаку горілки з особливим відтінком смаку гілок і листя чорної смородини та зі створенням нового смаку напою, що відрізняється від вже відомих смаків горілок особливих. Цей смак також відрізняється від смаку горілки прототипу з додаванням меду, тобто просто заміна меду на цукор не дає того результату, що досягається шляхом отримання нового співвідношення відомих самих по собі інгредієнтів, тобто розв'язання цієї задачі лежить саме в комплексному вирішенні цієї задачі. Оптимальне співвідношення інтервалів компонентів в напої, що заявляється, одержано експериментально, і пояснюється тим, що при зміні складу інгредієнтів в більшу чи меншу сторону від наведених інтервалів виготовлений напій втрачає округлений смак, в ньому спостерігається збільшення тону, які складають його компоненти - спирт та цукор. Втрачається, частково або повністю, аромат спирту гілок і листя чорної смородини. Смак стає суто спиртовим, монотонним.

Разом з тим спрощено технологію виготовлення горілки в цілому, позаяк виготовлення сиропу цукру-піску, у порівнянні із сиропним методом обробки меду натурального, який готують на горілці із складною подальшою обробкою, здійснюється загальновідомим, значно простішим, методом.

Внаслідок наявності суттєвих ознак і такого причинно-наслідкового зв'язку створюється новий смак та забезпечується створення більш здешевленого складу горілки особливої, отож виконується задача винаходу.

Запропоновану горілку 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./дм<sup>3</sup> для виправленої води;
- ароматний спирт гілок і листя смородини;
- цукор-пісок рафінований по ГОСТ 21-78

Спирт і воду змішують, при цьому здійснюють перемішування на протязі 20 хвилин. Одержану водно-спиртову рідину пропускають через шар вугілля для її очистки.

Ароматний спирт гілок і листя чорної смородини готують таким чином: гілки і листя чорної смородини попередньо подрібнюють, закладають в куб перегонного апарату, заливають водно-спиртовою рідиною і здійснюють перегонку.

Одержаний ароматний спирт змішують з водно-спиртовою рідиною і з цукром у вигляді сиропу.

Після змішування всіх зазначених інгредієнтів одержану горілку направляють в збірник готової продукції.

#### Приклад 1.

Спирт і воду, що відповідають вимогам діючих стандартів, завантажують у чан, після цього водно-спиртову рідину пропускають через шар вугілля, висотою 4м, із швидкістю до 40 дал/год. на свіжому вугіллі, і на регенерованому вугіллі із швидкістю 30 дал/год.

Для виготовлення ароматного спирту гілок і листя чорної смородини 4 кг гілок і листя чорної смородини, подрібнюють та закладають в куб перегонного апарату, згодом заливають водно-спиртовою рідиною в кількості 3,4 дал, міцністю 50% і здійснюють перегонку. Вихід ароматного спирту - 60% об'єму до залитої водно-спиртової рідини міцністю 50%, в кількості 1,6 дал, фільтрують через картон і завантажують разом із цукром в кількості 9 кг у вигляді 65,8 %-ого 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 гілок і листя чорної смородини, л	16,0
цукор-пісок рафінований, кг	9,0
водно-спиртова рідина, л	Решта

При данному співвідношенні інгредієнтів горілка має округлений аромат з ледь вираженим ароматом чорної смородини, добре фільтрується.

### Приклад 2.

Готують горшку так, як і в прикладі I із врахуванням додання цукру. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000дал:

60% -вий ароматний спирт гілок і листя чорної смородини, л	
цукор-пісок рафінований, кг	10,8
водно-спиртова рідина, л	решта

При такому співвідношенні інгредієнтів композиція має округлений аромат з ледь вираженим ароматом чорної смородини, добре фільтрується.

### Приклад 3.

Готують композицію так, як і в прикладі 1 із врахуванням кількості додавання цукру. Одержана композиція має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000дал:

60% -вий ароматний спирт гілок і листя чорної смородини, л	18,0
цукор-пісок рафінований, кг	11,0
водно-спиртова рідина, л	решта

При такому співвідношенні інгредієнтів горілка має округлений аромат з ледь вираженим ароматом чорної смородини, добре фільтрується.

Виготовлена по прикладам 1-3 горілка особлива має наступні органолептичні показники:

- зовнішній вигляд -прозора безколірна рідина;
- смак -злегка пекучи, приємний, притаманний горілці;
- аромат -округлений, з ледь вираженим ароматом чорної смородини

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

Найменування інгредієнта	Кількість	Дегустаційний показник
Ароматний спирт гілок і листя чорної смородини, л	менше 16	Неокруглений аромат
	більше 18	аромат і смак різкі
Цукор-пісок рафінований, кг	менше 9	Неокруглений аромат
	Більше 11	Завелика солодкість

Яковець І.І.

Поляков А.І. Кірюк

Х.І. Жолнер І.Д.

Мельник Д.М.

Короташ О.А.

Сватков Л.Б.

Каналош О.А.

Худик Б. І.

Шуляковський К.Г.

Немчин О.Ф.

|