

### **Горілка особлива "Роксолана"**

Винахід відноситься до лікєро-горілчаної промисловості, зокрема до виробництва горшок.

Відомі горілки особливі, де для надання напою відповідного аромату міститься та чи інша рослинна сировина, наприклад, ароматний спирт гілок чорної смородини чи цвіту білої акації (Горшки особливі, рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок, м.Київ, 1994 р., ст.272, 285).

Проте виготовлені згідно відомих рецептур напої наділені ароматом тієї сировини, саме того чи іншого інгредієнта, який задається до тої чи іншої композиції, а це, як показує практика, не завжди однозначно сприймається споживачами через ароматичне сприйняття та смакові властивості кожної окремої здорової людини. Крім того, у багатьох горілчаних напоях використовується для їх приготування спирт вищої очистки, який в порівнянні зі спиртом "Екстра" знижує органолептичні показники напою.

Найбільш близькою до горілки особливої, яка заявляється, є горілка, що містить спирт етиловий ректифікований "Екстра", воду питну пом"якшену, цукор і лимонну кислоту (Горшка "Січеславська", Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок, м.Київ, 1994 р., ст.260).

Проте, у вказаній горілці присутній тільки характерний чистий горілчаний аромат, що дещо понижує органолептичні показники напою через відсутність ароматичного компоненту.

В основу винаходу поставлено задачу створення нового складу горшки з підвищеними органолептичними показниками шляхом додаткового введення у горілку нового інгредієнта, що забезпечує розширення асортименту і надає напою ароматичного відтінку.

Поставлена задача вирішується тим, що горшка особлива, яка містить спирт етиловий ректифікований "Екстра", воду питну пом"якшену, цукор і лимонну кислоту, згідно з винаходом, вона додатково містить ароматний спирт гвоздики при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал.:

- ароматний спирт гвоздики, л	9,0 -11,0
- цукор-пісок, кг	14,0 -16,0
- лимонна кислота, кг	0,7 - 0,9
-спирт етиловий ректифікований "Екстра"	
і вода питна пом'якшена, л	решта

Задача винаходу вирішена за рахунок додаткового введення у напій ароматного спирту гвоздики. В результаті напою надається характерний горілчаний смак злегким присмаком гвоздики. При цьому, для надання відповідного смаку та аромату потрібна порівняно незначна кількість ароматного спирту гвоздики тобто незначні витрати інгредієнта, що в цілому впливає на собівартість горілки особливої. Це зумовлене тим, що гвоздика має сильний ароматичний запах через наявність ефірного масла в кількості до 25%.

Водночас, задача вирішена і за рахунок того, що запропоновано граничні інтервали місткості інгредієнтів у композиції, які дозволяють одержати напій з відповідним смаком і ароматом. Оптимальне співвідношення інтервалів місткості інгредієнтів в напої, що заявляється, було одержано експериментально і пояснюється тим, що при зміні місткості складу інгредієнтів в більшу чи меншу сторону від наведених інтервалів виготовлений напій втрачає округлений смак, в ньому спостерігається збільшення тону того чи іншого компонента, а також відсутність поєднання основного тону з ароматичною добавкою.

Таким чином запропоноване комплексне вирішення поставленої задачі, використання нової добавки і конкретний випадок виконання горілки особливої, тим самим, забезпечує розширення асортименту та надання напою нового смаку та ароматного відтінку.

Запропоновану горілку особливу готують таким чином.

Для виготовлення горілки особливої застосовують спирт етиловий ректифікований "Екстра" згідно ГОСТ 5962-87, воду питну пом'якшену згідно ГОСТ 2874-82, гвоздику згідно ГОСТ 29047-91, цукор-пісок згідно ГОСТ 21-94, лимонну кислоту згідно ГОСТ 908-78Е.

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

Ароматний спирт гвоздики готують таким чином.

Сушені нерозпущені бруньки квітів (пуп'янки), гвоздики завантажують у куб перегонного апарату, заливають водно-спиртовою рідиною та здійснюють перегонку. Одержаний після перегонки ароматний спирт гвоздики змішують з водно-спиртовою рідиною, цукром і лимонною кислотою.

Після змішування всіх зазначених інгредієнтів горілку фільтрують та направляють у збірник готової продукції.

### **Приклад 1.**

Спирт і воду, що відповідають вимогам чинних стандартів, задають до чану, після цього водно-спиртову рідину перемішують протягом 20 хвилин та пропускають через шар вугілля марки БАУ-А, ГОСТ 6217-74, висотою 4м, із швидкістю 40-60 дал/год.

Для приготування ароматного спирту гвоздики задають 0,5 кг подрібнених сушених нерозпущених пуп'янків гвоздики в куб перегонного апарату та заливають в нього водно-спиртову рідину в кількості 1,0 дал.

Одержані таким чином водно-спиртову рідину та ароматний спирт гвоздики в кількості 9 л змішують разом з цукром-піском в кількості 14 кг і лимонною кислотою в кількості 0,7 кг. При цьому, в купажному чані проводять постійне перемішування усіх заданих інгредієнтів на протязі 20 хвилин,

Готова горілка має наступне співвідношення інгредієнтів, на 1000 дал :

ароматний спирт гвоздики, л	9,0
цукор-пісок, кг	14,0
лимонна кислота, кг	0,7
водно-спиртова рідина	
в розрахунку на міцність 40%, л	решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів композиція має характерний горілчаний смак з легким ароматом гвоздики та добре фільтрується.

### **Приклад 2.**

Готують горілку так як і в прикладі 1, але із врахуванням кількості задання в купажний чан інгредієнтів. Одержана горішка має наступне співвідношення компонентів, на 1000 дал :

ароматний спирт гвоздики, л	10,0
цукор-пісок, кг	15,0
лимонна кислота, кг	0,8
водно-спиртова рідина	
в розрахунку на міцність 40%, л	решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів напій має характерний горілчаний смак з легким ароматом гвоздики та добре фільтрується.

### **Приклад 3.**

Горілку готують так як і в прикладі 1, але із врахуванням необхідної кількості задання в купажний чан інгредієнтів. Одержана горілка має наступне співвідношення інгредієнтів на 1000 дал :

ароматний спирт гвоздики, л	11,0
цукор-пісок, кг	16,0
лимонна кислота, кг	0,9
водно-спиртова рідина	
в розрахунку на міцність 40%, л	решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів напій має характерний горілчаний смак з легким ароматом гвоздики та добре фільтрується.

Виготовлена згідно з прикладами 1-3 горілка особлива має наступні органолептичні показники: зовнішній вигляд - прозора безколірна рідина, смак -

м"який з характерним післясмаком, аромат - горілчаний з легким ароматом  
ГВОЗДИКИ.

Яковець І.І. Кірюк

Х.І. Жолнер І.Д.

Мельник Д.М.

Сватков Л.Б.

Каналюш О. А.

Худик Б. І.

Шуляковський Г.Ф.

Немчин О.Ф.

Г/