

ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ПЕРШИЙ КОСМОНАВТ"

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до лікєро-горілчаного виробництва, до складів горілок особливих.

Відома горілка особлива «Хмільна» (див. "Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, с .294), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт хмелю	дм ³	0,05
ароматний спирт м'яти	дм ³	0Д
мед	кг	0,15
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40%об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
хміль	0,01
м'ята перцева	0,02
мед	0,15

По даній рецептурі отримують горілку особливу міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з м'яким смаком і характерним горілчаним ароматом.

Недоліками цієї горілки особливої є низькі органолептичні показники, а саме смак без характерної виразної особливості та загальновідомий горілчаний аромат.

Найбільш близькою за складом є горілка особлива «Княжий келих» (див. "Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок", Київ, 1994р, ст.278), яка вміщує на 100л:

Компоненти	Одиниця вимірювання	Кількість
ароматний спирт м'яти	дм ³	0,6
ароматний спирт коріандру	дм ³	0.6
спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода питна пом'якшена	дм ³	з розрахунку на міцність купажу 40% об

Витрата інгредієнтів на 100л:

Компоненти	Кількість, кг
м'ята перцева	0,12
коріандр	0,2

По даній рецептурі отримують горілку особливу міцністю 40%об, прозору, безбарвну, з м'яким властивим горілці смаком І ароматом м'яти з легким ароматом коріандру.

Недоліками цієї горілки особливої є невисокі органолептичні показники, а саме загальновідомий смак без характерної особливості та такий же аромат.

Задачею, на вирішення якої спрямовано винахід, є створення горілки особливої з високими органолептичними показниками, а саме холодащим смаком без пекучої горілчаної гіркоти та ароматом холодащої свіжості, шляхом підбору необхідних Інгредієнтів у потрібних кількостях.

Поставлена задача вирішується тим, що горілка особлива, яка має у своєму складі спирт етиловий ректифікований, воду питну пом'якшену та ароматний спирт м'яти перцевої, згідно винаходу додатково містить ароматний спирт ехінацеї при такому співвідношенні інгредієнтів в об%:

ароматний спирт м'яти перцевої	0,01 - 0,03
ароматний спирт ехінацеї	0,003 - 0,007
спирт етиловий ректифікований	40,8 - 42,8
вода питна пом'якшена	решта

Завдяки поєднанню таких інгредієнтів, як ароматний спирт м'яти перцевої та ароматний спирт ехінацеї разом зі спиртом етиловим ректифікованим та водою питною пом'якшеною в горілці особливий створюється холодащий смак без пекучої горілчаної гіркоти та аромат холодащої свіжості. Саме ароматичне поєднання ехінацеї та м'яти створює новий аромат холодащої свіжості.

Горілка особлива готується у такій послідовності:

Спочатку готують сортировку з розрахунку на міцність біля 40%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною пом'якшеною, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. Далі задають ароматний спирт м'яти перцевої та ароматний спирт ехінацеї, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторно визначають фізико-хімічні показники і органолептичні дані напою та в разі необхідності уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту.

Приклад конкретного виконання (Див.Таблицю, Приклад 3):

У купажний чан об'ємом 100л вносять спирт етиловий ректифікований в кількості 41,8л і воду питну пом'якшену в кількості 58,18л та готують сортировку - водно-спиртову суміш, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля висотою 4м із швидкістю фільтрації 40дал/год. Після очисної обробки у доводний чан вносять ароматний спирт м'яти перцевої в кількості 0,02л та ароматний спирт ехінацеї в кількості 0,005л. Потім розчин ретельно перемішують і фільтрують, після чого лабораторно визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив.

По вказаній рецептурі отримують горілку особливу з такими фізико-хімічними показниками:

міцність, %	40
лужність, об'єм соляної кислоти (HCl) 0,1 моль/дм ³ , що пішов на титрування 100 см ³ горілки, см ³ , не більше	3,0
масова концентрація альдегідів у перерахунку на оцтовий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	8,0
масова концентрація сивушного масла в перерахунку на суміш ізоамілового і ізобутилового спиртів (3:1) в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	4,0
масова концентрація ефірів у перерахунку на оцтово-етиловий в безводному спирті, мг/дм ³ , не більше	30,0
об'ємна частка метилового спирту в розрахунку на безводний спирт, %, не більше	0,05

та з такими органолептичними показниками:

зовнішній вигляд	прозора рідина
колір	безбарвний
смак	холодящий, без пекучої горілкової гіркоти
аромат	холодящої свіжості

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,5. Було проведено ряд

Інших прикладів, аналогічних даному, і результати

занесені до таблиці. З таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки.

Горілка особлива готується промисловим способом на базі наявного на лікєро-горілкового підприємстві обладнання.

Таблиця

інгредієнти на 100 л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
ароматний спирт м'яти перцевої	л	0,008	0,01	0,02	0,03	0,032
ароматний спирт ехінацеї	л	0,002	0,003	0,005	0,007	0,008
спирт етиловий ректифікований	л	40,8	40,8	41,8	42,8	42,8
вода питна пом'якшена	л	59,19	59,187	58,175	57,163	57,16
Органолептичні показники						
зовнішній вигляд			прозора рідина без сторонніх домішок і осаду			
колір				безбарвний		
смак		горілочаний, з пекучою гіркотою	горілочаний, з холодячим відтінком, без пекучої гіркоти	холодячий, без пекучої горілочаності і гіркоти	холодячий, без пекучої горілочаності і гіркоти	різкий холодячий, без горілочаності і гіркоти
аромат		горілочаний	горілочаний, з холодячим відтінком	холодячий свіжості	виражений холодячий свіжості	різкий, пряном'ятний
дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		8,6	9,0	9,5	9,2	8,9