

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

24586

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

C12C 5/02 (2006.01)

C12C 12/00 (2006.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2012 - 26502**

(22) Přihlášeno: **06.08.2012**

(47) Zapsáno: **19.11.2012**

(73) Majitel:

Hub Tomáš, Starý Jičín, CZ

(72) Původce:

Hub Tomáš, Starý Jičín, CZ

(74) Zástupce:

Ing. Jaroslav Potužník, U třetí baterie 1, Praha, 16200

(54) Název užitého vzoru:

Pivo s marakujovou příchutí

CZ 24586 U1

Úřad průmyslového vlastnictví v zápisném řízení nezjišťuje, zda předmět užitého vzoru
splňuje podmínky způsobilosti k ochraně podle § 1 zák. č. 478/1992 Sb.

Pivo s marakujovou příchutí

Oblast techniky

Technické řešení se týká receptury speciálního ochuceného piva, tvořeného směsí piva a přísad ve formě aromatických koncentrátů nebo esencí nebo výluhů nebo sirupů nebo šťáv se základem z marakui.

Dosavadní stav techniky

U ovocných piv, která se na trhu vyskytují, jednoznačně dominují piva, která mají základ v klasickém českém pivu spodního kvašení, které je smícháno v určitém procentuálním množství s ovocnou složkou mající základ v ovocném aromatu a jsou doslazena glukózovým cukrem popřípadě jiným typem cukru ať na fruktózové nebo jiné bázi.

Například z užitného vzoru CZ 9434 je známo ochucené pivo obsahující světlé pivo o původní koncentraci extraktu mladiny 8 až 12 % a přísady ve formě ovocného koncentrátu nebo esencí a případně vodu, dále z užitného vzoru CZ 13305 je známo ochucené pivo ze světlého piva o původní koncentraci mladiny 7,6 až 7,99 % s přísadou na bázi vody a cukru a ethanolového roz-
toku aromat, například meruňkového aroma, a dále z užitného vzoru CZ 14834 je známo třešňové pivo z tmavého piva, do kterého se dále přidává sladidlo a přírodně identické třešňové aroma. Z užitného vzoru CZ 20848 pak je známo višňové pivo tvořené směsí piva ze skupiny zahrnující pivo světlé nebo tmavé nebo polotmavé nebo pšeničné, a aromatického koncentrátu nebo šťávy se základem z višně.

Další variantou je smíchání výčepního piva v určitém poměru s některou ovocnou limonádou na bázi kyseliny citronové, která patří k nejrozšířenějším nealkoholickým nápojům.

Mezi ochucená piva patří dále například medové pivo známé z užitného vzoru CZ 7361, definované složením základu pro jeho výrobu, tj. množstvím sladu, chmele, várečných kvasnic a včelího medu.

Žádná z dosud známých směsí není výsledkem cíleného výběru typu kvašení piva s ohledem na senzorické vlastnosti dodané příchuti. Výsledky těchto směsí jsou nápoje, které nejsou chuťově vyvážené a jejichž pitelnost není ideální, zvláště pokud nápoj není dostatečně vychlazen.

Podstata technického řešení

Technické řešení je založeno na myšlence, použít jako základ pro pivo s ovocnou příchutí svrchně kvašené pivo, které samo o sobě má ovocné aroma, které se vhodně doplňuje s marakujovou příchutí dodanou prostřednictvím přísady.

Podstatou technického řešení je ochucené pivo s marakujovou příchutí, tvořené směsí piva vybraného ze skupiny zahrnující piva pšeničná svrchního kvašení, která jsou prokvašena kvasinkami *Sacharomyces cerevisiae*, a alespoň jedné přísady ve formě aromatického koncentrátu nebo esence nebo výluhu nebo sirupu nebo šťávy se základem z marakui, přičemž pivo může být přítomno zejména v množství 90 až 99,99 % objemu a přísady mohou být přítomny zejména v množství 0,01 až 10 % objemu.

Vedle alespoň jedné přísady se základem z marakui není vyloučena ani přítomnost další, jiné než marakujové, přísady.

Jako zvláště výhodný základ směsi se ukázalo pivo pšeničné svrchního kvašení, které je prokvašeno kmenem pivovarských kvasinek *Sacharomyces cerevisiae* RIBM 147 sbírky pivovarských kvasinek Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a. s. Tento typ kvasinek produkuje při hlavním kvašení vůni čerstvých meruněk, která se velice podobá vůni marakui.

Prísada je s výhodou ve formě ovocného sirupu na bázi přírodního nebo přírodně identického aroma marakuji a glukózového cukru, s výhodou s refrakcí 50 až 56 stupňů. Může být použit také jiný, například ovocný, cukr, a není vyloučena ani přítomnost umělého sladidla.

Výsledný nápoj má po uzrání velmi lahodnou a osvěžující chuť.

5 Příklady provedení technického řešení

Příklad 1

100 % objemu ochuceného piva se vyrobí podle technického řešení smícháním 97 % objemu piva, vyrobeného z mladiny pšeničného piva prokvašené kmenem pivovarských kvasinek *Sacharomyces cerevisiae* RIBM 147, a 3 % objemu ovocného sirupu na bázi přírodního aroma marakuji a glukózového cukru s refrakcí 53 stupňů. Prokvašené pivo se smíchá s ovocným sirupem během dozrání. Sirup sestává z vody, cukru, šťávy z marakuji, aroma, stabilizátoru, barviva a konzervátoru.

Příklad 2

100 % objemu ochuceného piva se vyrobí podle technického řešení smícháním 99,8 % objemu piva pšeničného svrchně kvašeného a 0,2 % objemu přírodního aroma marakuji.

Příklad 3

100 % objemu ochuceného piva se vyrobí podle technického řešení smícháním 90 % objemu piva pšeničného svrchně kvašeného a 10 % objemu marakujové šťávy.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

- 20 1. Pivo s marakujovou příchutí na bázi směsi piva a přísad, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že pivem je pivo pšeničné svrchně kvašené a přísady jsou ve formě aromatických koncentrátů nebo esencí nebo výluhů nebo sirupů nebo šťáv se základem z marakuji.
2. Pivo s marakujovou příchutí podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že pivem je pivo z mladiny pšeničného piva svrchně kvašené kmenem pivovarských kvasinek *Sacharomyces cerevisiae* RIBM 147.
- 25 3. Pivo s marakujovou příchutí podle nároku 1 nebo 2, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že přísadou je ovocný sirup na bázi přírodního nebo přírodně identického aroma marakuji a glukózového cukru.
4. Pivo s marakujovou příchutí podle nároku 1 nebo 2, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že
- 30 přísadou je marakujová šťáva.
5. Pivo s marakujovou příchutí podle některého z předcházejících nároků, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že obsahuje alespoň 90 % objemu piva a alespoň 0,01 % objemu alespoň jedné přísady ve formě aromatického koncentráту nebo esence nebo výluhu nebo sirupu nebo šťávy se základem z marakuji.
- 35 6. Pivo s marakujovou příchutí podle nároku 2, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že obsahuje 90 % až 99,99 % objemu piva pšeničného svrchně kvašeného kmenem pivovarských kvasinek *Sacharomyces cerevisiae* RIBM 147 a 0,01 % až 10 % objemu ovocného sirupu na bázi přírodního aroma marakuji.

7. Pivo s marakujovou příchutí podle nároku 6, **v y z n a ě u j í c í s e t í m**, že obsahuje 0,01 % až 10 % objemu ovocného sirupu na bázi přírodního aroma marakuji a glukózového cukru s refrakcí 50 až 56 stupňů.

5

Konec dokumentu
