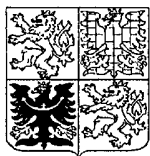


UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

9965

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2000 - 10369**

(22) Přihlášeno: **07.02.2000**

(47) Zapsáno: **04.05.2000**

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.⁷:
A 23 L 1/221

(73) Majitel :

SKOVRÁNEK Radomír, Olomouc, CZ;
PODOLA Radomír, Olomouc, CZ;

(72) Původce :

Skovránek Radomír, Olomouc, CZ;
Podola Radomír, Olomouc, CZ;

(74) Zástupce:

Halaxová Zdeňka RNDr., Ostružnická 5,
Olomouc, 772 00;

(54) Název užitého vzoru:

Kořenící směs pro výrobu punče

CZ 9965 U1

Kořenící směs pro výrobu punče

Oblast techniky

Technické řešení se týká kořenící směsi s obsahem cukru pro výrobu horkého aromatického vinného nápoje, známého pod názvem punč.

5 Dosavadní stav techniky

V současné době jako jediná náplň nálevových sáčků jsou používány čajové směsi. Na druhé straně jsou některé druhy potravin, jako například rýže, baleny do varných sáčků. Nálevové či varné sáčky se směsí koření určené k ochucení nebo aromatizaci nápojů spařením a výluhem nebo krátkým varem nejsou známy.

- 10 Úkolem technického řešení je vytvořit směs k naplnění do propustného sáčku, která by sloužila po spaření a výluhu nebo krátkém varu k ochucení vinného punče.

Podstata technického řešení

- 15 Uvedený úkol splňuje kořenící směs s přídavkem cukru, pro naplnění do nálevového sáčku k výrobě aromatického alkoholického nápoje na bázi vína, jejíž podstata spočívá v tom, že základní porce o hmotnosti 0,002 kg obsahuje 0,00050 kg až 0,00150 kg mleté pomerančové kůry, 0,00010 až 0,00035 kg mletého badyánu, 0,00005 až 0,00045 kg mletého hřebíčku a cukr jako doplněk do celkové hmotnosti 0,002 kg.

- 20 Výhodou je jednoduché použití směsi spařením a výluhem nebo krátkým varem nálevového sáčku. Hlavním účinkem je však chuťové vyladění směsi vlivem složení a poměrů jednotlivých složek směsi.

Jako nejvýhodnější doplněk cukru pro vinný punč je dextróza, neboť přirozeným způsobem doplňuje cukernou složku hroznového vína.

Je jasné, že mohou být použity nálevové sáčky různé velikosti, aby bylo možné do jednoho sáčku naplnit směs v několikanásobku základní porce.

- 25 Chuťově nejvhodnější, zejména pro punč z kvalitního vína bez přídavku vody, je směs 0,001 kg mleté pomerančové kůry, 0,00025 kg mletého badyánu, 0,00015 kg mletého hřebíčku a cukru doplněného do celkové hmotnosti 0,002 kg.

Příklad provedení technického řešení

- 30 Jako příklad vhodného složení směsi určené zejména pro výrobu horkého punče z kvalitního hroznového vína lze uvést náplň pro nálevový sáček o jedné porci. Jedna porce kořenící směsi je určena přibližně pro 200 ml vína z hroznů. Tato porce pak obsahuje 0,001 kg mleté pomerančové kůry, 0,00025 kg mletého badyánu, 0,00015 kg mletého hřebíčku a dextrózu k doplnění do celkové hmotnosti 0,002 kg směsi.

- 35 Tato směs může být použita k ochucení vína bez přídavku vody, je však možné nejprve připravit punčový roztok spařením nebo krátkým varem ve vodě, a tímto roztokem ochutit horké víno.

Obvykle je vhodné, zejména u suchých vín, do hotového punče přidat ještě malé množství cukru.

- 40 Uvedené složení není jediným možným složením směsi. Podstatná je přítomnost jednotlivých složek, jejich vzájemný poměr se však může poněkud lišit, zejména s ohledem na různou kvalitu a aromaticnost koření pocházejícího z různých lokalit. Proto pro jednu porci o hmotnosti 0,002 kg může být kromě cukru použito 0,00050 až 0,00150 kg mleté pomerančové kůry, 0,00010 až 0,00035 kg mletého badyánu, 0,00005 až 0,00045 kg mletého hřebíčku.

Průmyslová využitelnost

Směs podle technického řešení v nálevovém nebo varném sáčku může být průmyslově vyráběna, s určením pro malospotřebitele do prodejní sítě, i pro velkospotřebitele, jako restaurace, vinárny a podobně.

5

N Á R O K Y N A O C H R A N U

1. Kořenící směs s přídavkem cukru v nálevovém sáčku pro výrobu aromatického alkoholického nápoje na bázi vína, **vyznačující se tím**, že základní porce o hmotnosti 0,002 kg obsahuje:
0,00050 až 0,00150 kg mleté pomerančové kůry,
10 0,00010 až 0,00035 kg mletého badyánu,
0,00005 až 0,00045 kg mletého hřebíčku,
doplněk cukru do celkové hmotnosti 0,002 kg.
2. Kořenící směs podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že jako cukr je použita dextróza.
- 15 3. Kořenící směs podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že jeden nálevový sáček obsahuje násobek základní porce směsi.
4. Kořenící směs podle nároku 2, **vyznačující se tím**, že jeden nálevový sáček obsahuje:
0,001 kg mleté pomerančové kůry,
20 0,00025 kg mletého badyánu,
0,00015 kg mletého hřebíčku,
doplněk cukru do celkové hmotnosti 0,002 kg.

25

Konec dokumentu
