

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

30 973

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

C12N 1/16 (2006.01)
C12R 1/865 (2006.01)
C12C 11/00 (2006.01)
C12C 11/02 (2006.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2017-33774**
(22) Přihlášeno: **12.10.2016**
(47) Zapsáno: **05.09.2017**

(73) Majitel:
Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., Praha
2, Nové Město, CZ
AMPELOS, ŠLECHTITELSKÁ STANICE
VINAŘSKÁ ZNOJMO, s.r.o., Vrbovec, CZ

(72) Původce:
RNDr. Dagmar Matoušková, Ph.D., Trutnov, Dolní
Předměstí, CZ
Ing. Petra Kubizniaková, Praha 9, Horní Počernice,
CZ
Ing. Martin Slabý, Kralupy nad Vltavou, Mikovice,
CZ
Lukáš Kylián, Suchohrdly, CZ

(74) Zástupce:
Ing. Dobroslav Musil, patentová kancelář, Ing.
Dobroslav Musil, Zábrdovická 801/11, 615 00
Brno, Zábrdovice

(54) Název užitého vzoru:
**Pivo připravené zkvašováním pивní mladiny
kvasinkami kmene *Saccharomyces
cerevisiae* CCM 8714**

CZ 30973 U1

Pivo připravené zkvašováním pivní mladiny kvasinkami kmene *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714

Oblast techniky

Technické řešení se týká piva připraveného zkvašováním pivní mladiny s původním extraktem 12 % kvasinkami kmene *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714.

Dosavadní stav techniky

Výroba piva spočívá v kontrolovaném zkvašování cukrů obsažených v mladině pivovarskými kvasinkami. Jako pivovarské kvasinky se přitom označují kulturní kvasinky několika druhů a rodů: k produkci spodně kvašených piv se používá druh *Saccharomyces pastorianus*, k produkci svrchně kvašených piv druh *Saccharomyces cerevisiae*, k produkci speciálních druhů piv např. rody *Brettanomyces* nebo *Torulaspora* (viz např. T. Kochláňová a kol.: „Kvasinky non-*Saccharomyces* a jejich význam v pivovarském průmyslu. I. část – *Brettanomyces* (Dekkera)“ a „Kvasinky non-*Saccharomyces* a jejich význam v pivovarském průmyslu. II. část“, obojí Kvasný Průmysl 62/2016 (7–8)). Pivovarské kvasinky přitom při své činnosti přeměňují sacharidy na ethanol, oxid uhličitý a energii potřebnou k pomnožování kvasinek, a také přibližně dva tisíce dalších látek, zejména vyšších alkoholů, esterů, aldehydů, atd., které ovlivňují výsledné sensorické vlastnosti hotového piva. Pro celkový sensorický dojem je pak velmi důležitý celkový poměr těchto všech vyšších alkoholů a esterů, neboť jednotlivé sloučeniny jsou samy o sobě velmi často pod prahovou koncentrací sensorického vnímání. Obecně je přitom např. známo, že kmeny svrchních kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* produkují větší množství a širší spektrum sensoricky aktivních látek než kmeny spodních kvasinek *Saccharomyces pastorianus* (viz např. Lodolo a kol.: „The yeast *Saccharomyces cerevisiae* - the main character in beer brewing.“ *FEMS Yeast Res* 8(7):1018-36, 2008) a také to, že „lehčí“ chuť spodně kvašených piv způsobuje, kromě nižší teploty hlavního kvašení, také změněná exprese genů zodpovědných za produkci esterů u druhu *Saccharomyces pastorianus* (viz např. Procopio a kol.: „Function and regulation of yeast genes involved in higher alcohol and ester metabolism during beverage fermentation“, *European Food Research and Technology* 233(5):721-729, November 2011).

Výroba vína pak spočívá ve zkvašování sacharidů přítomných v hroznovém moštu vinařskými kvasinkami. Při tomto zkvašování dochází k přeměně sacharidů na ethanol a oxid uhličitý a energii potřebnou k pomnožování kvasinek. Vinařské kvasinky jsou oproti pivovarským kvasinkám odolnější vůči alkoholu. Do moštu se přitom dostávají buď z povrchu bobulí (spontánní kvašení), nebo přidáním čisté kultury ušlechtilých kvasinek (čisté kvašení). Kulturní vinařské kvasinky patří do druhů *Saccharomyces cerevisiae* a *Saccharomyces bayanus*.

Podstata technického řešení

Podstatou technického řešení je pivo připravené zkvašováním pivní mladiny kvasinkami kmene *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714, který se izoloval ze spontánního kvašení hroznového moštu. Pro další použití se připravil selekcí a opakovaným přeočkováváním na sladidlovém agar s tetracyklinem. Kultivace pak probíhala aerobně v mikrobiologickém inkubátoru při teplotě 26 °C po dobu 3 až 5 dní. Po nárůstu kultury kvasinek na povrchu agaru se tato kultura přenesla sterilizovanou očkovací kličkou na novou Petriho misku s agarem a rozočkovala se tzv. křížovým roztěrem, při kterém se ředí koncentrace kvasinek na agar. Tento postup se opakoval do doby, než kultura kvasinek narostla do podoby viditelně oddělených kolonií. Následná izolace kmene kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714 se pak provedla naočkováním vybrané kolonie na Petriho misku obsahující sladidlový agar.

Takto izolovaný kmen se poté charakterizoval biochemickými testy a polymerázovou řetězovou reakcí (PCR).

Kvasinky kmene *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714 vytvářejí elipsoidní až kulovité buňky s rozměry 6 až 8 µm x 4 až 6 µm, které nevytváří mycelium a jen vzácně vytváří pseudomycelium.

Vzhled a konzistence kolonií - nátěr je těstovitý, krémový, světle hnědý, hladký, lesklý. Charakter nárůstu v kapalném mediu - v kapalinách tvoří sediment, mázdra se nikdy nevytváří.

Kmen *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714 využívá aerobně (oxiduje) i anaerobně (fermentuje) galaktózu, sacharózu, rafinózu, maltózu a glukózu. Aerobně využívá (oxiduje) laktát.

- 5 Kmen kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714 má ve srovnání s pivovarskými kvasinkami *Saccharomyces cerevisiae* a *Saccharomyces pastorianus* některé výhodné vlastnosti pro využití při přípravě piva. Zejména jde o produkci jen minimálního množství diacetylu, který hotovému pivu uděluje chuť po másle a ve vyšších koncentracích je považován za nežádoucí. Optimální teplota pro výrobu piva s použitím tohoto kmene je v rozmezí 18 až 22 °C, kdy kvasinky 10 produkují optimální množství sensoricky aktivních látek; avšak tento kmen lze použít i pro kvašení při teplotách 12 až 16 °C, přičemž i při těchto teplotách je charakteristický vysokou rychlostí kvašení.

- 15 Kmen kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714 je uložen ve sbírce mikroorganismů Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a.s., označované kódem RIBM (Research Institute of Brewing and Malting) pod číslem RIBM 191 a v České sbírce mikroorganismů (Czech Collection of Microorganisms) v Brně pod číslem CCM 8714.

Příklady uskutečnění technického řešení

Příklad 1: Příprava kmene kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714 pro laboratorní kvasné zkoušky

- 20 Při přípravě kmene kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714 pro praktické použití – např. pro jeho další testování nebo pro výrobu piva, se použila čistá kultura tohoto kmene, která se získala izolací ze spontánního kvašení hroznového moštu (viz výše), a která se až do doby přípravy uchovávala v chladničce při teplotě 2 ± 1 °C.

- 25 Kultura kmene kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714 se zaočkovala na šikmý sladinový agar ve zkumavkách uzavřených vatovou zátkou. Z vytvořeného kvasničního nárůstu se potom sterilně očkovací kličkou převedla část biomasy do 10 ml 10% sterilní mladiny, načež 2 dny probíhala kultivace při teplotě 25 °C. Poté se odlila horní prokvašená vrstva a kvasničná sediment se převedla do 50 ml 10% sterilní mladiny, načež 2 dny probíhala kultivace při teplotě 20 °C. Následně se tento kmen pomnožil převáděním do vždy většího objemu v poměru přibližně 1:4. 30 Kvasničná sediment se tak nejprve převedla do 250 ml 10% sterilní mladiny, kde 5 dní probíhalo pomnožování při teplotě 17 ± 1 °C, poté se vytvořený kvasničný sediment převedl do 1000 ml 10% mladiny, kde 3 dny probíhala kultivace při teplotě 17 ± 1 °C.

- 35 Tímto způsobem připravený kmen kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714 se může přímo použít pro laboratorní kvasné zkoušky nebo pro výrobu piva. V případě potřeby se předtím ještě promyje vodou (opakovanou sedimentací a promýváním), aby došlo k odstranění kultivačního média.

Příklad 2: Příprava piva s použitím kmene kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714

- 40 Do mladiny s původním extraktem přibližně 12% (stejným postupem však lze připravit pivo z mladiny s jiným extraktem) se přidal zcentrifugovaný kvasničný koncentrát kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714 připravený postupem popsáním v příkladu 1. Základní dávka činila přibližně 30 milionů buněk/ml mladiny. Následná fermentace probíhala ve vysterilované plastové nádobě při teplotě 21 ± 1 °C po dobu 5 dní.

- 45 V průběhu kvašení se sledoval průběh množení buněk a jejich sedimentace počítáním buněk mikroskopickou technikou pomocí Bürkerovy komůrky. Kromě toho se dále měřil úbytek extraktu, prokvašení, koncentrace alkoholu a změna pH. Naměřené hodnoty jsou uvedeny v tabulce 1.

Tabulka 1

Měřený parametr	0 hod	24 hod	48 hod	72 hod	96 hod	120 hod
Alkohol (% obj.)	0	2,54	3,79	3,91	3,99	4,04
Prokvašení zdánlivé (%)	0	41,67	62,49	65,8	66,2	67,29
Extrakt zdánlivý (% hm.)	11,87	6,61	4,27	3,96	3,75	3,69
pH	5,74	4,49	4,40	4,35	4,30	4,22
Počet buněk (mil/ml)	31	69,6	76,05	54,95	30,6	30,4

Po ukončení kvašení se takto připravené pivo převedlo do ležáckých nádob a při teplotě 2 ± 1 °C se uložilo do ležáckého sklepa. Po 6 týdnech ležení se u něj změnilo pH, prokvašení, extrakt, obsah alkoholu, koncentrace diacetylu, pentandionu, acetaldehydu a dimethylsulfidu (DMS), přičemž naměřené hodnoty jsou uvedeny v tabulce 2.

Jak je zřejmé, kmen *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714 produkuje ve srovnání s běžným pivovarskými kvasnicemi jen nízké koncentrace diacetylu, který je zodpovědný za nežádoucí máslovou příchut' piva.

Tabulka 2

Měřený parametr	Hodnota
Extrakt zdánlivý (% hm.)	3,66
Extrakt skutečný (% hm.)	5,15
Alkohol (% obj.)	4,09
Prokvašení zdánlivé (%)	67,7
Diacetyl (mg/l)	0,014
Pentandion (mg/l)	<0,005
Acetaldehyd (mg/l)	56,07
DMS (μg/l)	29

Kromě toho se u tohoto piva dále měřil také obsah vyšších alkoholů a esterů, které se výraznou měrou podílí na senzorickém profilu hotového nápoje. V tabulce 3 jsou uvedeny vybrané vyšší alkoholy a estery a poměr celkových vyšších alkoholů k esterům (poměr A/E). Hodnota tohoto poměru pak vypovídá o tom, že kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714 se chovají podobně jako svrchní pivovarské kvasnice, vytváří však vyšší množství betafenyl alkoholu než většina jejich kmenů (obvyklé hodnoty jsou do 4) a současně velmi nízké množství diacetylu i pentandionu. To je velmi výhodné z hlediska technologie výroby piva, neboť díky tomu není nutné do výrobního postupu zařazovat dlouhou prodlevu na odbourání diacetylu.

Tabulka 3

Sledovaná látka	Obsah
ethylformiát (mg/l)	0,05
ethylacetát (mg/l)	9,29
propylacetát (mg/l)	0,08
isobutylacetát (mg/l)	0,251
ethylbutyrát (mg/l)	0,169
propanol (mg/l)	27,43
isobutanol (mg/l)	16,97
isoamylacetát (mg/l)	1,31
2 a 3-methyl-butanol (mg/l)	59,44
ethylkapronát (mg/l)	0,246
ethylkaprylát (mg/l)	0,163
ethyl-hexanol (mg/l)	0,034
furfuryl-alkohol (mg/l)	0,068
fenylethylacetát (mg/l)	0,352
β -fenyl-alkohol (mg/l)	8,73
suma alkoholů (mg/l)	112,67
suma esterů (mg/l)	11,94
poměr A/E	9,43

Kromě toho se také analyzovala produkce fenolických látek, které jsou zodpovědné za medicínální nebo hřebíčkové aroma piva. Získané hodnoty jsou uvedeny v tabulce 4, přičemž je zřejmé, že jsou obdobné jako při použití kmenů pivovarských kvasnic používaných při výrobě pšeničných piv.

Tabulka 4

Sledovaná látka	Obsah
2-fenylethanol (mg/l)	23,05
4-vinylguajakol (mg/l)	5,92
Tyrosol (mg/l)	4,51

Dále se také provedlo senzorické hodnocení piva degustační komisí. Nápoj připravený s využitím kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714 nevykazoval žádné senzorické závady, byl příjemně nasycený, intenzivní vůni po koriandru a hřebíčku a chutí připomínal svrchně kvašené pivo. Hořkost byla vyhodnocena jako mírně ulpívající. Celkový subjektivní dojem byl vyhodnocen jako nadprůměrný.

NÁROKY NA OCHRANU

1. Pivo připravené zkvašováním pивní mladiny s původním extraktem 12% kvasinkami kmene *Saccharomyces cerevisiae* CCM 8714, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že má zdánlivý obsah extraktu 3,66 % hmotn., skutečný obsah extraktu 5,15 % hmotn., obsah alkoholu 4,09 %
5 obj., zdánlivé prokvašení 67,7 %, a obsahuje 0,014 mg/l diacetylu, méně než 0,005 mg/l pentan-
dionu, 56,07 mg/l acetaldehydu, 29 µg/l dimethylsulfidu, 23,05 mg/l 2-fenylethanolu, 5,92 mg/l
4-vinylguajakolu, 4,51 mg/l tyrosolu, přičemž celkové množství alkoholů je 112,67 mg/l a cel-
kové množství esterů je 11,94 mg/l.

Konec dokumentu
