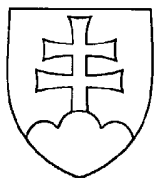


SLOVENSKÁ REPUBLIKA

(19) **SK**



ÚRAD
PRIEMYSELNÉHO
VLASTNÍCTVA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

PATENTOVÝ SPIS

- (21) Číslo prihlášky: **1071-98**
(22) Dátum podania prihlášky: **17. 12. 1997**
(24) Dátum nadobudnutia účinkov patentu: **11. 9. 2001**
Vestník ÚPV SR č.: **09/2001**
(31) Číslo prioritnej prihlášky: **PV 3737-96**
(32) Dátum podania prioritnej prihlášky: **18. 12. 1996**
(33) Krajina alebo regionálna organizácia priority: **CZ**
(40) Dátum zverejnenia prihlášky: **10. 3. 1999**
Vestník ÚPV SR č.: **03/1999**
(47) Dátum sprístupnenia patentu verejnosti: **23. 7. 2001**
(62) Číslo pôvodnej prihlášky v prípade vylúčenej prihlášky:
(86) Číslo podania medzinárodnej prihlášky podľa PCT: **PCT/CZ97/00043**
(87) Číslo zverejnenia medzinárodnej prihlášky podľa PCT: **WO98/27194**

(11) Číslo dokumentu:

281 975

(13) Druh dokumentu: **B6**

(51) Int. Cl.⁷ :

C12C 5/04

C12G 3/02

- (73) Majiteľ: **STAROBRNO, a. s., Brno, CZ;**
(72) Pôvodca: **Hauskrecht Petr, Brno, CZ;**
Štěpánek Jindřich, Brno, CZ;
Tuček Miroslav, Brno, CZ;
Bekeniová Eva, Brno, CZ;
(74) Zástupca: **Juran Svetozár, JUDr., Bratislava, SK;**

(54) Názov: **Červené pivo a spôsob jeho výroby**

- (57) Anotácia:
Červené pivo obsahuje výťažky zo zmesi sušených bylín pozostávajúcich z plodu bazy čiernej, kvetu ibišteka sudánskeho a plodu borievky červenej. Zmes sušených bylín sa pri výrobe červeného piva dodá do várky pri chmeľovare.

SK 281975 B6

Oblasť techniky

Vynález sa týka červeného piva a spôsobu jeho výroby.

Doterajší stav techniky

Okrem produkcie bežného svetlého piva sa výrobcovia už dlho snažia rozširovať sortiment a získať nových konzumentov rôznymi úpravami piva, ktoré ho majú urobiť pre doterajších aj potenciálne nových konzumentov atraktívnejším. Okrem chuťových úprav ide hlavne o úpravy farby piva.

Najčastejšou farebnou modifikáciou piva je pivo tmavé alebo polotmavé. Tmavá farba piva sa dosahuje použitím špeciálne upraveného sladú, ktorý je pražený, pričom je v ňom skaramelizovaný škrob, čo je potom príčinou tmavej farby piva. Miera tmavosti sa určuje buď zodpovedajúcim množstvom sladú na vstupe alebo sa tmavé pivo neskôr mieša s pivom svetlým. Tento špeciálne upravený slad však dodá pivu aj typickú sladkastú príchuť, ktorá síce u niekoho zvyšuje príťažlivosť takéhoto nápoja, samozrejme stáli konzumenti svetlých pív tmavé piva nevyhľadávajú. Vizualný efekt je však výrazný, samozrejme sfarbená je len tekutina, tmavosť piva sa vo farbe peny neodráža. Rôznymi metódami pri výrobe tmavého piva sa zaoberá aj niekoľko patentových spisov, napríklad AO 244 000.

Patentový spis US 5 439 699 opisuje zasa naopak spôsob výroby bezfarebného, čierneho piva. Tu sa do piva pridávajú rôzne komponenty, ktoré pivo odfarbujú.

Okrem toho boli ešte zaznamenané pokusy pridávať do ľahkého piva ovocné koncentráty, napr. malinový, jahodový, čučoriedkový, ktoré rovnako prispievali k zmene farby. Tieto výrobky už však s pivom, tak ako sú zvyknutí konzumenti v krajinách s tradičnou pivovou kultúrou, veľa spoločného nemajú.

Cieľom vynálezu je predstaviť pivo s červenou farbou, ktoré by si zachovalo chuťové vlastnosti tradičného piva, ale malo atraktívny vzhľad, pričom by sa farba piva prejavila aj na pene.

Podstata vynálezu

Uvedené nedostatky odstraňuje červené pivo podľa vynálezu, ktorého podstata spočíva v tom, že obsahuje výťažky zo zmesi sušených bylín pozostávajúcich z plodu bazy čiernej, kvetu ibišteka sudánskeho a plodu borievky červenej. Bylinná zmes pozostávajúca z uvedených bylín zafarbí pivo dočervena požadovaným spôsobom.

Vo výhodnom uskutočnení zmes sušených bylín obsahuje 58 až 65 % hmotnostných plodu bazy čiernej, 30 až 37 % hmotnostných kvetu ibišteka sudánskeho a 1 až 5 % hmotnostných plodu borievky červenej.

Červené pivo podľa vynálezu sa získa spôsobom, ktorého podstata spočíva v tom, že pri chmeľovare sa do zmesi čirej sladiny a chmeľu pridá do 40 minút od začiatku chmeľovaru na jeden liter čirej sladiny 3,5 – 5 gramov zmesi sušených bylín.

Príklad uskutočnenia vynálezu

Zloženie základnej hmoty červeného piva a postup pri jeho výrobe sa v prvej fáze výroby v zásade od bežného svetlého piva nelíši. To znamená, že slad alebo sladová drviná sa zmieša s vodou a zahreje, potom prebehne muto-

vanie a precedenie. Pri chmeľovare na konci tepelnej časti spracovania surovín sa však do čirej sladiny, ktorá sa varí spolu s chmeľom pridá prídavok špeciálnej zmesi farbiciach sušených bylín. Zmes farbiciach bylín je tvorená z najväčšej časti z plodu bazy čiernej, potom z kvetu ibišteka sudánskeho a menšieho množstva plodu borievky červenej.

Po chmeľovare sa postupuje opäť bežným spôsobom, tzn., že prebehne kvasenie v spilke (kvasiarni) a dokvasovanie v ležiackych tankoch.

Príklad 1

Zloženie sladú na várku červeného piva je: 80 % sladú českého a 20 % sladú bavorského. Prídavok chmeľu pozostáva z 25 % z chmeľu žateckého a z 75 % z nemeckého chmeľového extraktu. Pri chmeľovare sa do várky po 10 minútach od začiatku chmeľovaru pridá zmes sušených bylín s nasledujúcim zložením:

plod bazy čiernej	64,0 %
kvet ibišteka sudánskeho	33,5 %
plod borievky červenej	2,5 %

Táto zmes je do chmeľovaru pridávaná tak, aby na jeden liter čirej sladiny pripadlo 5 gramov bylinnej zmesi.

Po skončení chmeľovaru je várka spustená na kvasenie v spilke (kvasiarni) a potom do ležiackych tankov, kde zrie obvyklý čas.

Týmto postupom sa dosiahne pivo príjemnej červenej farby s ružovou penou, keď bylinné prisady veľmi jemne ovplyvnia typickú chuť piva.

Príklad 2

Varenie piva prebieha rovnako ako v príklade 1 s tým, že do várky sa po 20 minútach chmeľovaru pridá zmes sušených bylín s nasledujúcim zložením:

plod bazy čiernej	60 %
kvet ibišteka sudánskeho	37 %
plod borievky červenej	3 %

Táto zmes je do chmeľovaru pridávaná tak, aby na jeden liter čirej sladiny pripadlo 4 gramy bylinnej zmesi.

Ďalší postup zodpovedá opäť postupu z príkladu 1. V tomto prípade sa dosiahne pivo so zvýraznenou bylinnou príchuťou.

Priemyselná využiteľnosť

Červené pivo postupom podľa vynálezu možno samozrejme vyrábať ako desať-, dvanásť- alebo inak ľubovoľné stupňovité pivo.

PATENTOVÉ NÁROKY

1. Červené pivo obsahujúce vodu a výťažky zo sladú a chmeľu, **v y z n a č u j ú c e s a t ý m**, že obsahuje výťažky zo zmesi sušených bylín pozostávajúcich z plodu bazy čiernej, kvetu ibišteka sudánskeho a plodu borievky červenej.

2. Červené pivo podľa nároku 1, **v y z n a č u j ú c e s a t ý m**, že zmes sušených bylín obsahuje 58 až 65 % hmotnostných plodu bazy čiernej, 30 až 37 % hmotnos-

tných kvetu ibišteka sudánskeho a 1 až 5 % hmotnostných plodu borievky červenej.

3. Spôsob výroby červeného piva podľa nároku 1, **v y z n a ě u j ú c i s a t ý m**, že pri chmeľovare sa do zmesi čírej sladiny a chmeľu pridá do 40 minút od začiatku chmeľovaru na jeden liter čírej sladiny 3,5 až 5 gramov zmesi sušených bylín.

Koniec dokumentu
