

# UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

## 12503

(19)  
ČESKÁ  
REPUBLIKA



ÚŘAD  
PRŮMYSLOVÉHO  
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: 2002 - 13186

(22) Přihlášeno: 03.06.2002

(47) Zapsáno: 19.08.2002

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.<sup>7</sup>:

C 12 C 5/00

C 12 C 5/02

(73) Majitel :

PIVO PRAHA S.R.O., Praha, CZ;

(72) Původce :

Janík Petr, Praha, CZ;

Potěšil Václav, Praha, CZ;

Šuráň Jan, Praha, CZ;

(54) Název užitého vzoru:

**Ochucené pivo**

CZ 12503 U1

## Ochucené pivo

### Oblast techniky

5 Technické řešení se týká receptury na výrobu speciálního piva, to je nápoje tvořeného směsí piva světlého, nebo piva tmavého, nebo piva polotmavého, nebo piva pšeničného případně směsí dvou nebo všech těchto druhů piva a dalších přísad ve formě aromatických koncentrátů nebo esencí nebo výluhu z koření.

### Dosavadní stav techniky

10 Vedle klasických druhů piva se objevují i nápoje, jejichž základ tvoří pivo, sensorický charakter a další užité vlastnosti jsou však zásadně ovlivněny přidáním některého nealkoholického nápoje nebo ovocné šťávy, případně přímo ovoce a to buď do hotového piva nebo v průběhu výroby.

### Podstata technického řešení

15 Podstatou řešení je ochucené pivo na bázi směsí piva světlého, nebo piva tmavého, nebo piva polotmavého, nebo piva pšeničného, případně směsí dvou nebo všech těchto druhů piva a dalších přísad, vyznačující se tím, že obsahuje 95 až 99,99 % obj. piva světlého, nebo piva tmavého, nebo piva polotmavého, nebo piva pšeničného, případně směsí dvou nebo všech těchto druhů piva a 0,01 až 5 % obj. přísad ve formě aromatických koncentrátů nebo esencí nebo výluhu z koření.

### Příklady provedení technického řešení

20 **Příklad 1 - ochucené pivo s příchutí višně**

100 % obj. ochuceného piva se zhotoví podle technického řešení smícháním 73,29 % obj. piva světlého s koncentrací původní mladiny 12 % hm., 26,65 % obj. piva tmavého s koncentrací původní mladiny 12 % hm. a 0,06 % obj. esence typu višně.

**Příklad 2 - ochucené pivo s příchutí banánu**

25 100 % obj. ochuceného piva se zhotoví podle technického řešení smícháním 99,79 % obj. piva pšeničného s koncentrací původní mladiny 12 % hm. a 0,21 % obj. esence typu banán.

## NÁROKY NA OCHRANU

30 **1. Ochucené pivo na bázi směsí piva světlého, nebo piva tmavého, nebo piva polotmavého, nebo piva pšeničného, případně směsí dvou nebo všech těchto druhů piva a dalších přísad, vyznačující se tím, že obsahuje 95 až 99,99 % obj. piva světlého, nebo piva tmavého, nebo piva polotmavého, nebo piva pšeničného, případně směsí dvou nebo všech těchto druhů piva a 0,01 až 5 % obj. přísad ve formě aromatických koncentrátů nebo esencí nebo výluhu z koření.**

35 **2. Ochucené pivo podle nároku 1, vyznačující se tím, že přísadou k tmavému pivu je aromatický koncentrát typu káva.**

**3. Ochucené pivo podle nároku 1, vyznačující se tím, že přísadou ke směsí světlého a tmavého piva je esence typu višně.**

4. Ochucené pivo podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že přísadou k pšeničnému pivu je esence typu banán.

5. Ochucené pivo podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že přísadou ke směsi světlého a tmavého piva je lihový výluh ze směsi koření.

5

Konec dokumentu