

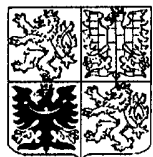
UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

7361

(19)

ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **7675-98**

(22) Přihlášeno: **17. 02. 98**

(47) Zapsáno: **15. 05. 98**

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.⁶:

C 12 C 5/02

A 23 L 1/08

(73) Majitel:

JELÍNEK Jiří, Sentice, CZ;

(72) Původce:

Jelínek Jiří, Sentice, CZ;

(74) Zástupce:

**Kepáková Jana Ing., Na chobotě 1343,
Praha 6, 16300;**

(54) Název užitého vzoru:

Nápoj na bázi piva a medu - medové pivo

CZ 7361 U1

Nápoj na bázi piva a medu - medové pivo

Oblast techniky

Technické řešení se týká nápoje na bázi piva a medu, zejména nápoje s obsahem pivovarského sladu, pivovarského chmele, pivovarských kvasnic, včelího medu a vody vyrobeného

Dosavadní stav techniky

Jsou známa piva, jejichž hlavními složkami jsou slad, chmel, cukerné surogáty a voda. Slad může být zčásti nahrazen dalšími surovinami, jako jsou škrobnaté surogáty, k nimž patří upravený ječmen, ječný šrot, pšenice, rýže aj. Dále se užívají pivovarské kvasnice, enzymové preparáty, barviva a umělá sladidla, např. cukerný kulér vyrobený bez použití amonných solí, kyselina amino aspartamová, sacharin apod. Používání chemických konzervačních prostředků chuti piva neprospívá a může způsobit i zdravotní potíže konzumentům. Použití výhradně klasických surovin způsobuje určitou uniformitu piva, jednotlivé druhy rozeznávají pouze znalci, běžný spotřebitel vnímá snad jen rozdílný obsah alkoholu.

Účelem tohoto technického řešení je nabídnout spotřebiteli pivo s výraznou, až nezvyklou chutí, snadno odlišitelnou od ostatních piv.

Podstata technického řešení

Výše uvedeného účelu je dosaženo nápojem na bázi piva a medu dle technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že základ pro výrobu piva obsahuje následující suroviny vyjádřené v množství na 1 hl vyrobeného piva:

5 až 35 kg sladu, 0,005 až 0,80 kg chmele, 0,05 až 1,30 kg várečných kvasnic, a dále 0,05 až 4,50 kg včelího medu, případně do 6 kg cukru, do 0,40 kg vodného extraktu sušených bylinných drog, z nichž je alespoň jedna z následujícího souboru: bez černý, borůvkový list, čekanka, divizna, fenykl, heřmánek, hřebíček, jahodí, lékořice, lipový květ, meduňka, měsíček, maliník, mařinka vonná, mateřídouška, oman, pelyněk, podběl, rozrazil, rybíz černý, saturejka, skořice, šalvěj, šípek, trnka, třezalka, vanilka, vřes, yzop, zázvor, zlatobýl.

Jako slad je použito sladu typu českého a/nebo vídeňského a/nebo bavorského a/nebo karamelového a/nebo pšeničného a/nebo sladových výtažků. Dále obsahuje na 1 hl vyrobeného piva do 0,10 kg cukerného kuléru neobsahujícího amonné soli.

Příklad provedení

Technické řešení je dále podrobněji objasněno na příkladech jeho praktického provedení.

Příklad 1

Pro výrobu nápoje podle předmětného technického řešení, pomocí pivovarské technologie, byly použity suroviny, jejichž kvalitativní a kvantitativní složení v 1 hl nápoje bylo následující:

35 7,00 kg sladu českého typu,
 0,10 kg chmele,
 0,25 litrů várečných kvasnic
 0,10 kg medu,

40 zbytek tvořila pitná voda. Slad, chmel a vodný extrakt bylin se vaří a po tomto chmelovaru se cezením získá chmelový vývar, do něhož se přidají várečné kvasnice a po skončeném kvašení med.

Výsledným produktem byl světlý nápoj, lehce nasládlé chuti o nízké alkoholové a energetické hodnotě.

Příklad 2

5 Pro výrobu obdobného nápoje podle předmětného technického řešení, pomocí pivovarské technologie, byly použity suroviny, jejichž kvalitativní a kvantitativní složení v 1 hl nápoje bylo následující:

- 14,00 kg sladu českého typu,
- 1,00 kg sladu karamelového
- 0,20 kg chmele
- 10 0,30 litrů várečných kvasnic
- 0,80 kg medu
- 0,50 kg cukru
- 0,10 kg směsi sušených bylin o složení:
 - 3 hmotn. díly lipového květu,
 - 15 5 hmotn. dílů květu černého rybízu,
 - 1 hmotn. díl heřmánku,
 - 1 hmotn. díl skořice,
 - 1 hmotn. díl zázvoru,

20 zbytek tvořila pitná voda. Výsledkem byl produkt nasládlé chuti, lehký polotmavý nápoj s obsahem alkoholu odpovídající 10 % pivům.

Příklad 3

Pro výrobu dalšího nápoje podle předmětného technického řešení, pomocí pivovarské technologie, byly použity suroviny, jejichž kvalitativní a kvantitativní složení v 1 hl nápoje bylo následující:

- 25 17,00 kg sladu českého typu
- 4,00 kg sladu karamelového
- 1,00 kg sladu barevného
- 0,30 kg chmele
- 0,60 litrů várečných kvasnic
- 30 2,10 kg medu
- 2,00 kg cukru
- 1,00 ml kuléru

zbytek tvořila pitná voda. Výsledným produktem byl tmavý nápoj, výrazně nasládlé chuti, který obsahem alkoholu a zbytkovým extraktem odpovídá silnějším speciálním pivům.

35 Příklad 4

Pro výrobu dalšího nápoje podle předmětného technického řešení pomocí pivovarské technologie byly použity suroviny, jejichž kvalitativní a kvantitativní složení v 1 hl nápoje bylo následující:

- 28,00 kg sladu českého typu
- 0,35 kg chmele
- 40 0,70 litrů várečných kvasnic
- 2,50 kg medu
- 3,50 kg cukru
- 0,15 kg směsi sušených bylin o složení:
 - 1 hmotn. díl lipového květu,
 - 45 2 hmotn. díly zeměžluče,
 - 3 hmotn. díly zázvoru,
 - 2 hmotn. díly vanilky
 - 1 hmotn. díl hřebíčku,

1 hmotn. díl omanu,
 1 hmotn. díl jahodí,
 1 hmotn. díl lékořice,
 2 hmotn. díly rybízu černého,

- 5 zbytek tvořila pitná voda. Výsledným produktem byl silný, zlatohnědý nápoj, výrazně nasládlé chuti s jemnou bylinnou hořkostí, s výrazným zbytkovým extraktem a s obsahem alkoholu převyšující 9 % objemových.

Příklad 5

- 10 10,00 kg vídeňského sladu
 5,00 kg pšeničného sladu
 0,20 kg medu
 0,20 kg chmele
 0,50 litrů várečných kvasnic

- 15 zbytek tvoří voda. Výsledkem je světlý nápoj, mírně nasládlé chuti s jemným obilným buketem, obsah alkoholu do 3,5 % objemových.

Příklad 6

- 20 12,00 kg sladového výtažku
 3,00 kg cukru
 2,30 kg medu
 0,25 kg chmele
 0,60 litrů várečných kvasnic
 0,15 kg směsi sušených bylin o složení:
 3 hmotn. díly zázvoru
 1 hmotn. díl yzopu
 25 1 hmotn. díl třezalky

zbytek tvoří voda. Výsledným produktem je silné speciální pivo světlé zlatohnědé barvy, jehož velký zbytkový extrakt působí příjemně nasládle s jemnou medovou vůní.

Průmyslová využitelnost

- 30 Řešení je určeno pro malo i velkovýrobu nápojů typu piva s různým obsahem alkoholu a s různým zbytkovým extraktem.

NÁROKY NA OCHRANU

1. Nápoj na bázi piva a medu - medové pivo, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že složení základu pro výrobu 1 hl piva je:
 35 slad 5 až 35 kg
 chmel 0,005 až 0,80 kg
 várečné kvasnice 0,05 až 1,30 l, přičemž nápoj dále obsahuje
 0,05 až 4,50 kg včelího medu.
2. Nápoj podle nároku 1 **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že základ dále může obsahovat cukr v množství do 6 kg.

3. Nápoj podle nároku 1 nebo 1 a 2 **vyznačující se tím**, že základ může obsahovat vodný extrakt z maximálně 0,4 kg sušených bylinných drog, z nichž je alespoň jedna z následujícího souboru bylinných drog:

5 bez černý, borůvkový list, čekanka, divizna, fenykl, heřmánek, hřebíček, jahodí, lékořice, lipový květ, meduňka, měsíček, maliník, mařinka vonná, mateřídouška, oman, pelyněk, podběl, rozrazil, rybíz černý, saturejka, skořice, šalvěj, šípek, trnka, třezalka, vanilka, vřes, yzop, zázvor, zlatobýl.

10 4. Nápoj podle nároku 1 nebo 1 a 2 nebo 1 až 3, **vyznačující se tím**, že sladem je slad českého a/nebo vídeňského a/nebo bavorského a/nebo karamelového a/nebo barevného a/nebo pšeničného typu a/nebo sladové výtažky.

5. Nápoj podle nároku 1 až 4 **vyznačující se tím**, že základ obsahuje do 0,10 kg cukerného kuléru neobsahujícího amonné soli.

15

Konec dokumentu
