

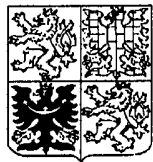
UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

6888

(19)

ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **7327-97**

(22) Přihlášeno: **27. 10. 97**

(47) Zapsáno: **08. 12. 97**

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.⁶:

C 12 C 5/02

(73) Majitel:

JELÍNEK Jiří, Tišnov, CZ;

(72) Původce:

Jelínek Jiří, Tišnov, CZ;

(74) Zástupce:

Žák Vítězslav ing., Rašínova 2, Brno, 60200;

(54) Název užitého vzoru:

Nápoj na bázi piva a medu

CZ 6888 U1

Nápoj na bázi piva a medu

Oblast techniky

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

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 rozeznají 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 ostatní produkce.

Podstata technického řešení

Výše uvedeného účelu je dosaženo nápojem na bázi sladu, pivovarského chmele, pivovarských kvasnic a medu, vyrobeným pivovarskou technologií, o složení dle tohoto technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že obsahuje 6,00 až 30,00 kg sladu, 0,10 až 0,80 kg chmele, 0,05 až 1,30 kg värečných kvasnic, 0,05 až 3,50 kg medu, vztaženo na 1 hl nápoje, zbytek tvoří voda. Dále podle tohoto technického řešení může předmětný nápoj obsahovat až 3,0 kg cukru, opět vztaženo na 1 hl nápoje. Další výrazné chuti se dosáhne obsahem až 0,30 kg bylinné směsi v 1 hl nápoje, kde bylinná směs může obsahovat od 1 do 10 hmotn. dílů květu bezu černého a/nebo 1 až 5 hmotn. dílů lipového květu a/nebo 1 až 5 hmotn. dílů plodu šípku a/nebo 1 až 3 hmotn. díly heřmánku a/nebo 1 až 3 hmotn. díly zázvoru a/nebo 1 až 3 hmotn. díly zeměžluče a/nebo 1 až 3 hmotn. díly skořice a/nebo 1 až 3 hmotn. díly plodu rybízu černého a/nebo 1 až 3 hmotn. díly vanilky a/nebo 1 až 2 hmotn. díly jahodí a/nebo 1 až 3 hmotn. díly plodu trnky a/nebo 1 až 2 hmotn. díly lékořice a/nebo 1 až 2 hmotn. díly hřebíčku, vše v sušeném stavu. Kromě uvedených složek může předmětný nápoj obsahovat do 0,007 kg cukerného kuléru prostého amonných solí, rovněž vztaženo na 1 hl nápoje. Použít lze jak slad českého, tak bavorského typu, případně směsi obou sladů.

Přínosem tohoto technického řešení je nápoj charakteristické vůně a plné chuti, mírně nasládlý. Nápoj je srovnatelný s běžně vyráběnými pivy, je však obohacen o aromatické složky a zdraví prospěšné látky obsažené v medu a dalších přísadách. Stupňovitost určující obsah alkoholu závisí na podílu sacharosy obsažené přímo v medu, případně dodané jako samostatná složka.

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:

8,00 kg sladu českého typu,
0,10 kg chmele,
0,20 litrů várečných kvasnic,
0,10 kg medu,
zbytek tvořila pitná voda.

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

Příklad 2

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:

15,00 kg sladu českého typu,
2,00 kg sladu bavorského typu,
0,30 kg chmele,
0,50 litrů várečných kvasnic,
0,80 kg medu,
0,30 kg cukru,
0,05 kg směsi sušených bylin o složení
3 hmotn. díly lipového květu,
3 hmotn. díly květu černého rybízu,
1 hmotn. díl heřmánku,
1 hmotn. díl skořice,

zbytek tvořila pitná voda. Výsledným produktem byl lehký, polotmavý nápoj, nasládlé chuti, s obsahem alkoholu odpovídajícím běžným polotmavým 11 % 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:

10,00 kg sladu českého typu,
10,00 kg sladu bavorského typu,
0,35 kg chmele,
0,60 litrů várečných kvasnic,

1,50 kg medu,
1,00 kg cukru,
1,00 ml kuléru,

zbytek tvořila pitná voda. Výsledným produktem byl tmavý nápoj, nasládlé chuti, který obsahem alkoholu a zbytkovým extraktem odpovídá 15 % pivu.

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:

24,00 kg sladu českého typu,
0,10 kg chmele,
0,60 litrů várečných kvasnic,
1,50 kg medu,
1,50 kg cukru,
0,02 kg směsi sušených bylin o složení
3 hmotn. díly lipového květu,
2 hmotn. díly zeměžluče,
1 hmotn. díl zázvoru,
1 hmotn. díl vanilky,
1 hmotn. díl hřebíčku,
1 hmotn. díl jahodí,

zbytek tvořila pitná voda. Výsledným produktem byl 17 % nápoj, světlé barvy a nasládlé chuti.

Průmyslová využitelnost

Řešení je určeno pro výrobu nápojů typu piva s různým obsahem alkoholu.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

1. Nápoj na bázi piva a medu, zejména nápoj s obsahem sladu, pivovarského chmele, pivovarských kvasnic a medu, vyrobený pivovarskou technologií, v y z n a č e n ý t í m, že obsahuje 6,00 až 30,00 kg sladu, 0,10 až 0,80 kg chmele, 0,05 až 1,30 kg várečných kvasnic, 0,05 až 3,50 kg medu, vztaženo na 1 hl nápoje, zbytek tvoří voda.
2. Nápoj na bázi piva a medu podle nároku 1, v y z n a č e n ý t í m, že dále obsahuje do 3,0 kg cukru, vztaženo na 1 hl nápoje.
3. Nápoj podle nároku 1 nebo 2, v y z n a č e n ý t í m, že dále obsahuje do 0,30 kg bylinné směsi, vztaženo na 1 hl nápoje.

4. Nápoj na bázi piva a medu podle nároku 3, v y z n a č e n ý t í m, že bylinná směs obsahuje 1 až 10 hmotn. dílů květu bezu černého a/nebo 1 až 5 hmotn. dílů lipového květu a/nebo 1 až 5 hmotn. dílů plodu šípku a/nebo 1 až 3 hmotn. díly heřmánku a/nebo 1 až 3 hmotn. díly zázvoru a/nebo 1 až 3 hmotn. díly zeměžluče a/nebo 1 až 3 hmotn. díly skořice a/nebo 1 až 3 hmotn. díly plodu rybízu černého a/nebo 1 až 3 hmotn. díly vanilky a/nebo 1 až 2 hmotn. díly jahodí a/nebo 1 až 3 hmotn. díly plodu trnky a/nebo 1 až 2 hmotn. díly lékořice a/nebo 1 až 2 hmotn. díly hřebíčku, vše v sušeném stavu.
5. Nápoj na bázi piva a medu podle jednoho z nároků 1 až 4, v y z n a č e n ý t í m, že dále obsahuje do 0,007 kg cukerného kuléru prostého amonných solí, vztaženo na 1 hl nápoje.
6. Nápoj na bázi piva a medu podle jednoho z nároků 1 až 5, v y z n a č e n ý t í m, že sladem je slad českého typu a/nebo bavorského typu.

Konec dokumentu
