

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012149585/10, 08.04.2011

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
07.05.2010 EP 10162315.5

(43) Дата публикации заявки: 20.06.2014 Бюл. № 17

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 07.12.2012(86) Заявка РСТ:
EP 2011/055572 (08.04.2011)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2011/138128 (10.11.2011)Адрес для переписки:
191036, Санкт-Петербург, а/я 24, "НЕВИНПАТ"

(71) Заявитель(и):

АНХОЙЗЕР-БУШ ИНБЕВ С.А. (BE)

(72) Автор(ы):

ВАНДЕРХАГЕН Барт (BE)(54) **СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЙ ИЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ СБРОЖЕННЫЙ НАПИТОК НА ОСНОВЕ
СОЛОДА И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ**

(57) Формула изобретения

1. Безалкогольный или слабоалкогольный сброженный напиток на основе солода с содержанием спирта не более 0,7 об.%, характеризующийся отношением

$$y \geq Ax^b,$$

где $A=0,25$ и $b=1,5$, и где

- x представляет собой соотношение между несбраживаемыми и действительными экстрактами, где несбраживаемый экстракт представляет собой значение действительного экстракта за вычетом общего содержания настоящих сахаров, которые состоят из фруктозы, мальтозы, глюкозы, мальтотриозы и сахарозы, и

- y представляет собой соотношение между объединенным содержанием мальтопентаозы, мальтогексаозы и мальтогептаозы и общим количеством основных сахаров, где основные сахара состоят из фруктозы, мальтозы, глюкозы, сахарозы, мальтотриозы, мальтотетраозы, мальтопентаозы, мальтогексаозы и мальтогептаозы.

2. Сброженный напиток на основе солода по п.1, где $b=1$ и/или где предпочтительно $A=0,3$, более предпочтительно 0,35.

3. Сброженный напиток на основе солода по п.1 или 2,
где соотношение x между несбраживаемыми и действительными экстрактами равно по меньшей мере 25%, и/или

соотношение сахаров y равно по меньшей мере 25%, предпочтительно по меньшей мере 30%, более предпочтительно по меньшей мере 35%.

4. Сброженный напиток на основе солода по п.1, где содержание спирта составляет не более 0,5 об.%, предпочтительно не более 0,3 об.%, более предпочтительно не более 0,1 об.%, наиболее предпочтительно не более 0,05 об.%.
 5. Сброженный напиток на основе солода по п.1, где несбраживаемый экстракт составляет по меньшей мере 4,0 г / 100 мл, предпочтительно по меньшей мере 5,5 г/100 мл, более предпочтительно 6,0 г / 100 мл, наиболее предпочтительно по меньшей мере 6,5 г / 100 мл.
 6. Сброженный напиток на основе солода по п.1, где действительный экстракт составляет по меньшей мере 5,0 г/100 мл, предпочтительно по меньшей мере 6,0 г/100 мл, более предпочтительно по меньшей мере 7 г/100 мл.
 7. Сброженный напиток на основе солода по п.1, где общее содержание сладких сахаров составляет не более 3 г/100 мл, предпочтительно не более 2 г/100 мл, более предпочтительно не более 1,5 г/100 мл.
 8. Сброженный напиток на основе солода по п.1, где напиток является пивом.
 9. Способ получения безалкогольного или слабоалкогольного сброженного напитка на основе солода, включающий следующие этапы:
 - (а) затираание зерновой крупки путем инактивации β -амилазы и взаимодействия α -амилазы с крахмалом в крупке для получения сусла со сбраживаемостью не более 29%, предпочтительно не более 25%, более предпочтительно не более 20%; и
 - (б) сбраживание сусла, полученного таким образом, способом холодного контакта с получением напитка на основе солода с содержанием спирта не более 0,7 об.%, предпочтительно не более 0,5 об.%, более предпочтительно не более 0,3 об.%, наиболее предпочтительно не более 0,03 об.%.
 10. Способ по п.9, где зерновая крупка содержит солод, предпочтительно смешанный с кукурузной крупкой и/или рисовой крупкой.
 11. Способ по п.9 или 10, где β -амилазу инактивируют доведением температуры затора крупки выше 75°C, предпочтительно выше 85°C, и где добавляют термостабильную α -амилазу.
 12. Способ по п.10, где крупка содержит 30-100 вес.% солода и 70-0 вес.% кукурузной крупки, и где затираание включает следующие этапы:
 - (а) если требуется, добавление к затору кукурузной крупки соответствующего количества термостабильной α -амилазы и нагревание кукурузного затора до температуры 85-100°C;
 - (б) затираание солода при температуре от 70 до 100°C, предпочтительно от 78 до 85°C и объединение его с кукурузным затором, если требуется, и доведение температуры затора, полученного таким образом, выше 75°C, предпочтительно выше 85°C, и добавление к нему термостабильной α -амилазы;
 - (с) повышение температуры до значения 90-98°C и перевод затора на фильтрование.
 13. Способ по п.9, где сусло кипятят, и после этого оно имеет плотность, составляющую от 6 до 20°P, предпочтительно от 8 до 12°P, более предпочтительно от 9 до 11°P.
 14. Способ по п.9, где сусло затем охлаждают до температуры от 2 до 8°C, предпочтительно от 2 до 5°C, и затем охлаждают до 2-0°C для стадии сбраживания холодным контактом.
 15. Способ по п.9, где получают пиво по любому из пп.1-8.