

(19)



(10) **LT 4075 B**

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patento numeris: **4075**

(51) Int. Cl.⁶: **C12C 5/00**

(21) Paraiškos numeris: **95-002**

(22) Paraiškos padavimo data: **1995 01 09**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1996 07 25**

(45) Patento paskelbimo data: **1996 12 27**

(72) Išradėjas:

Gediminas Jackevičius, LT

Jolanta Strockienė, LT

Jūratė Valančiūnienė, LT

(73) Patento savininkas:

Akcinė bendrovė "Utenos gėrimai", Pramonės g. 12, 4910 Utena, LT

(54) Pavadinimas:

Šviesaus alaus ingredientų kompozicija

(57) Referatas:

Išradimas priklauso alaus gamybos pramonei, t.y. ingredientų receptūroms, kurios naudojamos alaus gamyboje. Išradimo tikslas - pagerinti alaus skonines, fizikines ir jauslines savybes. Alaus kompoziciją sudaro miežinis salyklas, karčiosios medžiagos, kaip nesalyklinis priedas - ryžiai ir vanduo. Komponentų sausų medžiagų procentinė sudėtis yra: miežinis salyklas - 95 % , ryžiai - 5 % , iš apynių gautų karčiųjų medžiagų norma (g/dal.) karštos misos - 1,30.

Išradimas priklauso alaus gamybos pramonei, t.y. ingredientų receptūroms, kurios naudojamos alaus gamyboje.

Yra plačiai žinomi įvairūs alaus gamybos būdai ir jo receptūros. Pavyzdžiui, Rusijos 1990. 05. 10 patente Nr. 1723110, TIK⁵ C12C9/00 aprašytas alaus gamybos būdas, kur naudojamos medžiagos, kurių pagrindines komponentes sudaro miežių salyklos, karčiosios medžiagos - apyniai ir kt., vanduo, o kaip nesalyklinis priedas naudojami kukurūzai ir avižos. Kaip nesalykliniai priedai plačiai naudojami miežiai, žirniai. Rusijos 1992.12.30 patente Nr. 1785525, TIK⁵ C12C9/00 yra aprašytas alaus gamybos būdas, kur naudojami sausi priedai sudaro apie 10% nuo bendro alaus kiekio. Tačiau šių priedų naudojimas ir jų kiekis aluje keičia alaus savybes, laikant alų ilgesni laiką, t.y. sukelia nuosėdų atsiradimą ir keičia jo spalvą.

Išradimo tikslas - paruošti tokią alaus ingredientų kompoziciją, kuri suteiktų alui ne tik geras skonio savybes, bet taip pat suteiktų jam gražią, šviesią spalvą, aukštą ir stabilią putą.

Minėtas tikslas pasiekiamas įvedant į kompoziciją, susidedančią iš miežinio salyklo, karčiųjų medžiagų, van-

dens, nesalyklini priedą - ryžius, esant tokiai sausų medžiagų procentinei sudėčiai:

miežinis salyklas - 95%,

nesalyklinis priedas - ryžiai - 5%.

Karčiųjų medžiagų, gaunamų iš apynių, norma g/dal karštos misos 1.30.

Zaliavų sunaudojimas 1000 dal alaus:

- salyklas, kg - 2235,

- ryžiai, kg - 110,

- apyniai, gL - 1506.

Pilstymo nuostoliai neivertinti.

Fizikiniai - cheminiai alaus rodikliai, esant aukščiau nurodytų medžiagų komponentų procentinei sudėčiai yra:

- sausų medžiagų kiekis pirminėje misoje - 13%,
- alkoholio - nemažiau 3.7%,
- vandens - iki 84%,
- rūgštumas - nedaugiau kaip 3.0 cm³ 1 mol/dm³ NaOH tirpalo 100 cm³ alaus,
- spalva - ne daugiau kaip 1.3 cm³ 1 mol/dm³ jodo tirpalo 100 cm³ vandens,
- stabilumas paromis: nepasterizuotam alui - 8 paros,
pasterizuotam alui su plokšteline pasterizatoriumi - 20 parų,
pasterizuotam alui su tuneline pasterizatoriumi - 180 parų,
stabilizuoto alaus - 15 parų,
- išlaikymas rūsyje - ne mažiau 30 parų.

Alus, pagamintas vartojant siūlomą alaus ingredientų kompoziciją, pasižymi šiais privalumais:

- turi ryškiai išreikštas skonines savybes,
- turi aukštą ir stabilią putą,
- tinka ilgalaikiam vartojimui.

ISRADIMO APIBREŽTIS

Sviesaus alaus ingredientų kompozicija, susidedanti iš salyklo, karčiųjų medžiagų, vandens ir nesalyklinių priedų, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad kaip nesalyklineis priedus naudoja ryžius, esant šiai komponentų sudėčiai:

- miežinis salyklas - 95%,
- nesalyklinis priedas - ryžiai-5%,
- iš apynių gautų karčiųjų medžiagų norma (g/dal.)
karštos misos-1.30.