

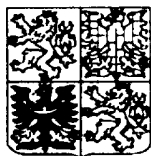
PATENTOVÝ SPIS

(11) Číslo dokumentu:

280 972

ČESKÁ
REPUBLIKA

(19)



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **1104-94**

(22) Přihlášeno: 05. 05. 94

(40) Zveřejněno: 17. 01. 96

(47) Uděleno: 26. 03. 96

(24) Oznámeno udělení ve Věstníku: 15. 05. 96

(13) Druh dokumentu: **B6**

(51) Int. Cl.⁶:
C 12 C 5/02

(73) Majitel patentu:

Horský Vladimír ing., Praha, CZ;

(72) Původce vynálezu:

Horský Vladimír ing., Praha, CZ;

(54) Název vynálezu:

Nápoj na bázi piva a způsob jeho výroby

(57) Anotace:

Nápoj na bázi piva je tvořen pivem o koncentraci extraktu v původní mladině 4 až 10 %. Toto pivo obsahuje výtažek z jedné nebo několika bylin, které jsou vybrány ze skupiny, zahrnující: *Cnicus benedictus* L., *Cnicus siriacus* L., *Cichorium intybus* L., *Centarium erythraea* Raf., *Achillea millefolium* Agg., *Gentiana lutea* L., *Melissa officinalis* L., *Mentha piperita* L., *Leuzea carthamoides*, *Panax ginseng*, *Salvia officinalis* L., *Thymus vulgaris* L., *Menyanthes trifoliata* L., *Artemisia dracunculus* L. Řešení se týká způsobu výroby tohoto nápoje, jehož podstata spočívá v tom, že se speciálně sušené, tepelně a mechanicky upravené byliny, jejich směsi nebo extrakty dávkují do díla v průběhu procesu rmutování, během chmelovaru, při přečerpávání horké mladiny na stoky, do usazovací nebo vířivé kádě, při sudování nebo v průběhu výroby v cylindrokónických tancích.

CZ 280 972 B6

Nápoj na bázi piva a způsob jeho výroby

Oblast techniky

Vynález se týká speciálního piva s bylinnými přísadami a způsobu jeho výroby.

Dosavadní stav techniky

Speciální bylinná piva obsahují látky z bylin, uvedených v seznamu, a které dosud nebyly popsány.

Podstata vynálezu

Předmětem uvedeného vynálezu je nápoj na bázi piva, jehož podstata spočívá v tom, že je tvořen pivem o koncentraci extraktu v původní mladině 4 až 10 %, které obsahuje výtažek z jedné nebo několika bylin, vybraných ze skupiny, zahrnující:

1. Cnicus benediktus L.	10 až 40 %
2. Cnicus siriakus L.	do 1 %
3. Chichorium intybus L.	5 až 30 %
4. Centaurium erythraea Raf.	do 1 %
5. Achillea millefolium Agg.	do 1 %
6. Gentiana lutea L.	do 1 %
7. Melissa officinalis L.	do 1 %
8. Mentha piperita L.	do 1 %
9. Leuzea carthamoides	5 až 30 %
10. Panax ginseng	do 1 %
11. Salvia officinalis L.	do 1 %
12. Thymus vulgaris L.	do 1 %
13. Menyanthes trifoliata L.	do 1 %
14. Artemisia dracunculus L.	do 1 %

Dále je předmětem vynálezu také způsob výroby uvedeného nápoje na bázi piva, jehož podstata spočívá v tom, že se speciálně upravené byliny, jejich směsi nebo extrakty dávkuje do díla v průběhu výrobního procesu piva, a to podle požadovaného účinku dané byliny.

Byliny, použité pro výrobu nápoje na bázi piva, jsou speciálně sušené, tepelně a mechanicky upravené, případně se jedná o jejich extrakty, jimiž se rozumí vodné, etanolové a extrakty pomocí superkritického oxidu uhličitého, popřípadě zahuštěné koncentráty.

Podle tohoto postupu je možno speciálně upravené bylinné směsi dávkovat v průběhu varního procesu přípravy mladiny. Rovněž je možné tyto bylinné směsi nebo extrakty dávkovat i za studena ve fázi hlavního kvašení nebo dokvašování piva.

Složení a způsob dávkování speciálně upravených bylin je volen tak, aby byla zachována tradiční chuť piva českého typu.

Výhodou piv obohacených bylinami je, že obsahují hořčiny, aromatické silice a další důležité látky, které působí na zvýšení chuti k jídlu, zlepšení trávení a mají tonizující účinky na organismus. Takto připravený nápoj na bázi piva uvádí do souladu většinu fyziologických funkcí v organismu. Vzhledem k tradiční konzumaci piva a nealkoholických nápojů bude spotřebitel snadno přijímat i vhodné přídatné látky a tím vytvářet předpoklady pro správný a zdravý rozvoj svého organismu.

Příklady provedení vynálezu

Příklad 1

Při výrobě světlého, tmavého nebo granátového piva o koncentraci extraktu v původní mladině 4 až 10 % infuzním, nebo dekokčním varným postupem se během varního procesu přidává směs speciálně upravených bylin:

1. Cnicus benediktus L.	10 až 40 %
2. Cnicus siriakus L.	do 1 %
3. Cichorium intybus L.	5 až 30 %
4. Centaurium erythraea Raf.	do 1 %
5. Achillea millefolium Agg.	do 1 %
6. Gentiana lutea L.	do 1 %
7. Melissa officinalis L.	do 1 %
8. Mentha piperita L.	do 1 %
9. Leuzea carthamoides	5 až 30 %
10. Panax ginseg	do 1 %
11. Salvia officinalis L.	do 1 %
12. Thymus vulgaris L.	do 1 %
13. Menyanthes trifoliata L.	do 1 %
14. Artemisia dracunculus L.	do 1 %

nebo ve formě extraktů v jednotlivých fázích varního procesu, daných jejich požadovaným účinkem v hotovém nápoji.

Příklad 2

Při výrobě světlého, tmavého nebo granátového piva o koncentraci extraktu v původní mladině 4 až 10 % lze dále podle požadavků na účinky hotového nápoje rovněž přidávat směs speciálně upravených bylin, viz příklad č. 1, nebo ve formě extraktů i v dalších fázích výroby za studena při hlavním kvašení nebo dokvašování piva.

P A T E N T O V É N Á R O K Y

1. Nápoj na bázi piva, který je tvořen světlým, granátovým, nebo tmavým pivem o koncentraci extraktu v původní mladině 4 až 10 % hmotn., v y z n a č u j í c í s e t í m, že obsahuje speciálně sušené, tepelně a mechanicky upravované byliny ve složení hmotnostních procent.

Cnicus benediktus L.	10 až 40 %
Cichorium intybus L.	5 až 30 %
Leuzea carthamoides	5 až 30 %
a stopová množství bylin	do 1 %
Cnicus siriakus L.	do 1 %
Centaurium erythraea Raf.	do 1 %
Achillea millefolium Agg.	do 1 %
Gentiana lutea L.	do 1 %
Melissa officinalis L.	do 1 %
Mentha piperita L.	do 1 %
Panax ginseg	do 1 %
Salvia officinalis L.	do 1 %
Thymus vulgaris L.	do 1 %
Menyanthes trifoliata L.	do 1 %

2. Způsob výroby nápoje podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e t í m, že speciálně sušené, tepelně a mechanicky upravované byliny podle nároku 1 jsou dávkovány do piva o koncentraci extraktu v původní mladině 4 až 10 % hmotn. v průběhu varního procesu mladiny při teplotách 37 až 100 °C, při přečerpávání horké mladiny na stoky při teplotě 100 °C, do usazovací nebo vířivé kádě při teplotě 100 °C, během hlavního kvašení při teplotě 7 až 14 °C, při sudování při teplotě 5 až 10 °C, v průběhu výroby v cylindrokónických tancích při teplotě 7 až 14 °C, nebo do hotového piva při teplotě 3 až 5 °C.

Konec dokumentu
