

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

35 130

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

C12C 5/00 (2006.01)

C12C 12/00 (2006.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2021-38756**
(22) Přihlášeno: **24.04.2021**
(47) Zapsáno: **01.06.2021**

- (73) Majitel:
Chmelařský institut, s.r.o., Žatec, CZ
Ing. Karel Tůma, Chelčice, CZ
- (72) Původce:
Ing. Karel Tůma, Chelčice, CZ
Jan Hervert, Žatec, CZ
Ing. Karel Krofta, Ph.D., Žatec, CZ
- (74) Zástupce:
Mgr. Ing. Stanislav Babický, Ph.D., Žatecká
2470/13, 434 01 Most

- (54) Název užitého vzoru:
Hlohové pivo

Hlohové pivo

Oblast techniky

5

Technické řešení se týká hlohového piva, tedy speciálního ochuceného piva tvořeného směsí světlého, polotmavého, tmavého nebo pšeničného piva a výluhu z malvic hlohu peřenoklaného (*Crataegus pinnatifida*).

10

Dosavadní stav techniky

Kromě klasických druhů piva se vyrábí i nápoje, jejichž základ tvoří pivo. Jejich sensorický charakter, nutriční hodnoty a další užité vlastnosti jsou modifikovány přísadami, extraktů, koření, bylin, aromatických esencí či výluhů z ovoce, případně jiných přísad přidávaných do hotového piva nebo v průběhu jeho výroby.

Žádné dosud zveřejněné ochucené pivo neobsahuje výluh z malvic hlohu ani nemá jeho chuť.

20

Podstata technického řešení

Hlohové pivo je charakterizované tím, že obsahuje alespoň 99 % obj. piva a nejvýše 1 % obj. výluhu z malvic hlohu peřenoklaného.

25

Výhodné hlohové pivo je charakterizované tím, že pivo je vybrané ze skupiny zahrnující světlé, polotmavé, tmavé a pšeničné pivo.

Podstatou hlohového piva podle technického řešení je světlé, polotmavé, tmavé nebo pšeničné pivo ochucené výluhem z malvic hlohu peřenoklaného.

30

Speciálnost hlohového piva podle technického řešení spočívá v zachování převážného množství nutričně cenných látek z malvic hlohu peřenoklaného (karoten, vitamin C, draslík, vápník, hořčík aj.).

35

Hloh peřenoklaný (*Crataegus pinnatifida*) netrpí žádnými chorobami, proto je jeho pěstování zařazeno do kategorie ekologického zemědělství a jeho plody do biokvality.

Barva hlohového piva podle technického řešení je 8 až 55 EBC jednotek, což odpovídá optickému vjemu světlý až tmavý.

40

Hlohové pivo podle technického řešení obsahuje 170 až 400 mg/l celkových polyfenolů.

Intenzita hořkosti hlohového piva podle technického řešení je 18 až 35 EBC jednotek hořkosti, což odpovídá stupni 3 až 4 na šestibodové škále sensorického hodnocení. Škála intenzity hořkosti: 0 – neznatelná, 1 – velmi slabá, 2 – slabá, 3 – střední, 4 – silná, 5 – velmi silná.

45

Charakter hořkosti hlohového piva podle technického řešení odpovídá stupni 2,0 až 3,0 na šestibodové škále sensorického hodnocení, což odpovídá slovnímu vyjádření příjemný, neulpívající. Škála charakteru hořkosti: 0 – neznatelný; 1 – velmi jemný; 2 – jemný; 3 – mírně drsný; 4 – drsný, ulpívající; 5 – velmi drsný, silně ulpívající.

50

Vůně hlohového piva podle technického řešení, která není výluhem z malvic hlohu znatelně ovlivněna, je dána především charakterem a intenzitou aroma použitých chmelů.

55

Příklady uskutečnění technického řešení

Příklad 1

5

Hlavní složkou hlohového piva je polotmavé, svrchně kvašené pivo o stupňovitosti 12,9 % EPM (extrakt původní mladiny), které obsahuje až 1 % obj. výluhu z malvic hlohu (*Crataegus pinnatifida*) a 360 mg/l celkových polyfenolů. Barva hlohového polotmavého piva je 18 EBC jednotek. Intenzita hořkosti hlohového polotmavého piva je 32 EBC jednotek hořkosti. Charakter hořkosti hlohového polotmavého piva odpovídá stupni 2,5 což odpovídá slovnímu vyjádření příjemný, neulpívající až mírně drsný.

10

Příklad 2

15

Hlavní složkou hlohového piva je světlé, spodně kvašené výčepní pivo s EPM 10 %, které obsahuje až 1 % obj. výluhu z malvic hlohu (*Crataegus pinnatifida*) a 185 mg/l celkových polyfenolů. Barva hlohového světlého piva je 9 EBC jednotek. Intenzita hořkosti hlohového světlého piva je 23 EBC jednotek hořkosti. Charakter hořkosti hlohového světlého piva odpovídá stupni 2,0, což odpovídá slovnímu vyjádření jemný, příjemný, neulpívající.

20

Příklad 3

25

Hlavní složkou hlohového piva je pšeničné, svrchně kvašené pivo o stupňovitosti 11 % EPM, které obsahuje až 1 % obj. výluhu z malvic hlohu (*Crataegus pinnatifida*) a 260 mg/l celkových polyfenolů. Barva hlohového pšeničného piva je 10 EBC jednotek. Intenzita hořkosti hlohového pšeničného piva je 20 EBC jednotek hořkosti. Charakter hořkosti hlohového pšeničného piva odpovídá stupni 2,0, což odpovídá slovnímu vyjádření jemný, příjemný, neulpívající.

Příklad 4

30

Hlavní složkou hlohového piva je tmavé, spodně nebo svrchně kvašené pivo o stupňovitosti 13 % EPM, které obsahuje až 1 % obj. výluhu z malvic hlohu (*Crataegus pinnatifida*) a 380 mg/l celkových polyfenolů. Barva hlohového tmavého piva je 50 EBC jednotek. Intenzita hořkosti hlohového tmavého piva je 30 EBC jednotek hořkosti. Charakter hořkosti hlohového tmavého piva odpovídá stupni 3,0, což odpovídá slovnímu vyjádření neulpívající až mírně drsný. Hořkost piva po polknutí rychle odeznívá.

35

Průmyslová využitelnost

40

Hlohové pivo podle technického řešení je průmyslově využitelné jako speciální ochucené pivo tvořené směsí světlého, polotmavého, tmavého nebo pšeničného piva a výluhu z malvic hlohu peřenoklaného se specifickým senzorickeým dojmem daným příjemnou a neulpívající hořkostí.

NÁROKY NA OCHRANU

1. Hlohové pivo, **vyznačující se tím**, že obsahuje alespoň 99 % obj. piva a nejvýše 1 % obj. výluhu z malvic hlohu peřenoklaného.
5
2. Hlohové pivo podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že pivo je vybrané ze skupiny zahrnující světlé, polotmavé, tmavé a pšeničné pivo.