

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2741924

Способ получения охмеленного пивного сусла

Патентообладатель: *Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Горский государственный аграрный университет" (RU)*

Авторы: *Цугкиев Борис Георгиевич (RU), Дзусов Артур Викторович (RU), Марзоев Аркадий Иналович (RU)*

Заявка № 2019130138

Приоритет изобретения 24 сентября 2019 г.

Дата государственной регистрации в
Государственном реестре изобретений

Российской Федерации 29 января 2021 г.

Срок действия исключительного права
на изобретение истекает 24 сентября 2039 г.

*Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности*

Г.П. Ивлиев





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
 ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(52) СПК
 C12C 7/20 (2020.08); C12C 7/00 (2020.08); C12C 7/17 (2020.08)

(21)(22) Заявка: 2019130138, 24.09.2019

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
 24.09.2019

Дата регистрации:
 29.01.2021

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 24.09.2019

(45) Опубликовано: 29.01.2021 Бюл. № 4

Адрес для переписки:
 362040, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул.
 Кирова, 37, ФГБОУ ВО "ГГАУ"

(72) Автор(ы):

Цугкиев Борис Георгиевич (RU),
 Дзусов Артур Викторович (RU),
 Марзоев Аркадий Иналович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
 образовательное учреждение высшего
 образования "Горский государственный
 аграрный университет" (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
 о поиске: UA 10444 A, 25.12.1996. RU 2391388
 C1, 10.06.2010. DE 3786636 D1, 26.08.1993.
 ЕРМОЛАЕВА Г.А., КОЛЧЕВА Р.А.
 Технология и оборудование производства пива
 и безалкогольных напитков: учеб. для нач.
 проф. образования, М., ИРПО, Изд.центр
 "Академия", 2000, с. 209, с. 221. КУНЦЕ В.,
 МИТ Г. Технология солода и пива, СПб, Изд-
 во "Профессия", 2001, (см. прод.)

(54) Способ получения охмеленного пивного сусла

(57) Формула изобретения

Способ получения сусла, включающий смешивание дробленого солода с водой, затирание, осахаривание и фильтрование, отличающийся тем, что на стадии осахаривания 58 % от общего количества затора перекачивают в фильтрационный чан для проведения самофильтрации, одновременно с этим оставшуюся часть затора нагревают в заторном чане до 70°C с выдержкой в течение 25-30 мин, а потом доводят до кипения и кипятят 15 мин, после чего указанные части объединяют и проводят полное осахаривание при температуре 70-74°C в течение 50-60 мин с одновременным продолжением самофильтрации при указанной температуре, с дальнейшей фильтрацией и выщелачиванием остатков сахара из дробины горячей водой 5-6 равными порциями с температурой 70-75°C.

(56) (продолжение):
 С.238-244. SU 258224 A1, 05.09.1976.