



PATENTNI SPIS BR. 1127.

František Vydra, fabrikant piva, Prag

Postupak za spravljanje sladovog preparata specijalnog ukusa za spravljanje piva u boji.

Prijava od 16. avgusta 1921.

Važi od decembra 1922.

Predmet pronalaska sastoji se u postupku za spravljanje sladovog preparata specijalnog ukusa za fabrikaciju piva u boji. Po ovom pronalasku postupa se na ovaj način:

Iz ječma ili drugih žita dobivena slad, melje se uz jednovremeno odbacivanje mekinja, ili se prosto isgnječi, odnosno krupno samelje, pa potom zameša sa vodom. Ovako dobiveno testo greje se po već poznatim metodima u pivarskoj industriji (direktnim dejstvom vatre, direktno parom ili parnim zagrevanjem) sve do delimičnog ili potpunog zašećerivanja, posle čega se voda na slobodnoj vatri i vodenom kupatilu pomoću parnog zagrevanja ili isparavanja odstranjuje sve dotle, dok ne ostane gusta kaša, koja se u sušnici dovodi do potpunog isušivanja temperaturom, koja se penje do 110° C.

Opisanim načinom dobiveni produkt dobija zatvoreno crvenu boju usled oksida-

cije, i on je spreman za upotrebu, ako se ne želi proizvodnja ekstrata. Pivo dobiveno pridodavanjem srazmerno malih doza ovog preparata, odlikuje se punom bojom i lepim ukusom, jer usled niske temperature ne samo da nisu dobiveni gorki sastojci, već su naprotiv dobiveni sladunjavi delovi, koji prelaze u testo i tamo ostaju.

PATENTNI ZAHTEV.

Postupak za spravljanje sladovog preparata specijalnog ukusa za pravljenje piva u boji, naznačen time, što se samlevana ili izgnječena slad po poznatim metodima delimično ili potpuno zašećerava i suši na temperaturi od 110° C. pri čemu se dobija, usled oksidacije, sladunjava, aromatična, jako obojena materija, koja pivu, za koje se upotrebi, daje specijalan ukus.

