

ВИНАХОДИ ТА КОРИСНІ МОДЕЛІ В БІЗНЕСІ ПИВОВАРІВ



Ковіня Микола Вікторович

Патентно-правова фірма
«ПАХАРЕНКО І ПАРТНЕРИ»

e-mail: pakharenko@pakharenko.kiev.ua

Phone: +380 (44) 593 96 93

Fax: +380 (44) 451 40 48



Пивоваріння — виробництво хмільного напою, звареного за рецептом

ВИНАХОДИ ТА КОРИСНІ МОДЕЛІ В БІЗНЕСІ ПИВОВАРІВ



Wie das Bier summer vñ winter auf dem Land sol geschenecht vñ prauen werden

Item Wir ordnen/setzen/vmb wollen/ mit Rathe vnsrer Landtschafft / das für an allenhalben in dem Fürstenthumb Bayern/auff dem lande/ auch in vnsern Secreti vñ Märctchen/da deßhalb hievor kein sonderer ordnung ist / von Michaelis bis auff Georij / ain maß oder kopffpiers über ainen pfenning Müncher werung/ vñ von sant Jozgen tag/bis auff Michaelis / die maß über zwen pfenning derselben werung / vnd derenden der kopff ist / über drey halter/bey nachgesetzter Pene/nicht gegeben noch außgeschenckht sol werden. Wo auch ainer nit Meßz / sonder ander Bier prauen/oder sonst haben würde/sol Er d och das/kains wegs höher/dann die maß vmb ainen pfenning schencken/vnd verkauffen. Wir wollen auch sonderlichen/das für an allenhalben in vnsern Secreten/Märctchen/vñ auff dem Lande/zu keinem Bier/merer stückh / dan allein Gersten/Hopffen/vñ wasser/genomen vñ geprauchet solle werden. Welcher aber dise vnserer Ordnung wissentlich überfaren vmb nit halten würde / dem sol von seiner gerichtsbefehale / dasselbig was Bier/alsit aff vnmachtlich / so offte es geschicht / genommen werden. Jedoch wo ain G-wirtz von ainem Bierprauen in vnsern Secreti/Märctchen/oder auß dem lande/yeztzeiten ainen Limer piers/zwen oder drey/kauffen/vnd wider vunter den gemaynen Pawsuolck außschencken würde/dem selben allein/aber sonder nyemandes/sol dye maß / oder der kopffpiers/vmb ainen halter höher/dann oben gesetz ist/ze geben/vñ/ außzuschencken erlaube vmb vnuerpott.

Wilhelmus König
Bavariae Regis

Original von Wilhelm IV. König in Bayern
im Druckung von Engelhard Auer 1876



UNITED STATES PATENT OFFICE.

CHARLES C. HALEY, OF TROY, NEW YORK.

IMPROVEMENT IN THE MANUFACTURE OF BEER.

Specification forming part of Letters Patent No. 132,574, dated October 29, 1872.

To all whom it may concern:

Be it known that I, CHARLES C. HALEY, of Troy, New York, have invented an Improvement in the Manufacture of Beer, of which the following is a specification:

This invention consists in a compound of the ingredients hereinafter named, used in the manner and in the proportions substantially as described, to form an improved beverage which I have denominated "California Pop Beer."

In the manufacture of beer according to my invention, I first prepare the yeast as follows: For one hundred and five gallons of beer, I take of wheat flour three-quarters of a pound and dissolve it in one quart of cold water, and one ounce of hops steeped one hour in two quarts of water, and afterward strained. The dissolved wheat flour and the steeped hops are then mixed together, and the mixture is steeped for half an hour. It is then allowed to cool to the temperature of 88° Fahrenheit, after which three ounces of ground malt and one-half an ounce of pure spirits are added, and the mixture allowed to stand for twelve hours.

The essence is next prepared as follows: To five ounces of alcohol I add one-half an ounce of oil of winter-green, one-third of an ounce of oil of sassafras, and one-third of an ounce of

oil of spruce, and these ingredients are thoroughly mixed.

The yeast and essence having been thus prepared, the manufacture of the beer is proceeded with as follows: I take one-half a pound of hops, fourteen ounces of chemically-prepared cream of tartar, and one-half pound of African ginger-root. These are placed in a suitable tub and steeped with ten gallons of water one hour, after which seventy pounds of granulated sugar are added. The essence prepared as above stated is now added to the mixture in the tub, and the contents are brought to a heat of about 90°; and, at this point, the yeast first prepared is poured in and the mixture allowed to stand for four hours. It is then bottled, and after standing for three days it is ready for use. The beer thus prepared is a superior and harmless beverage.

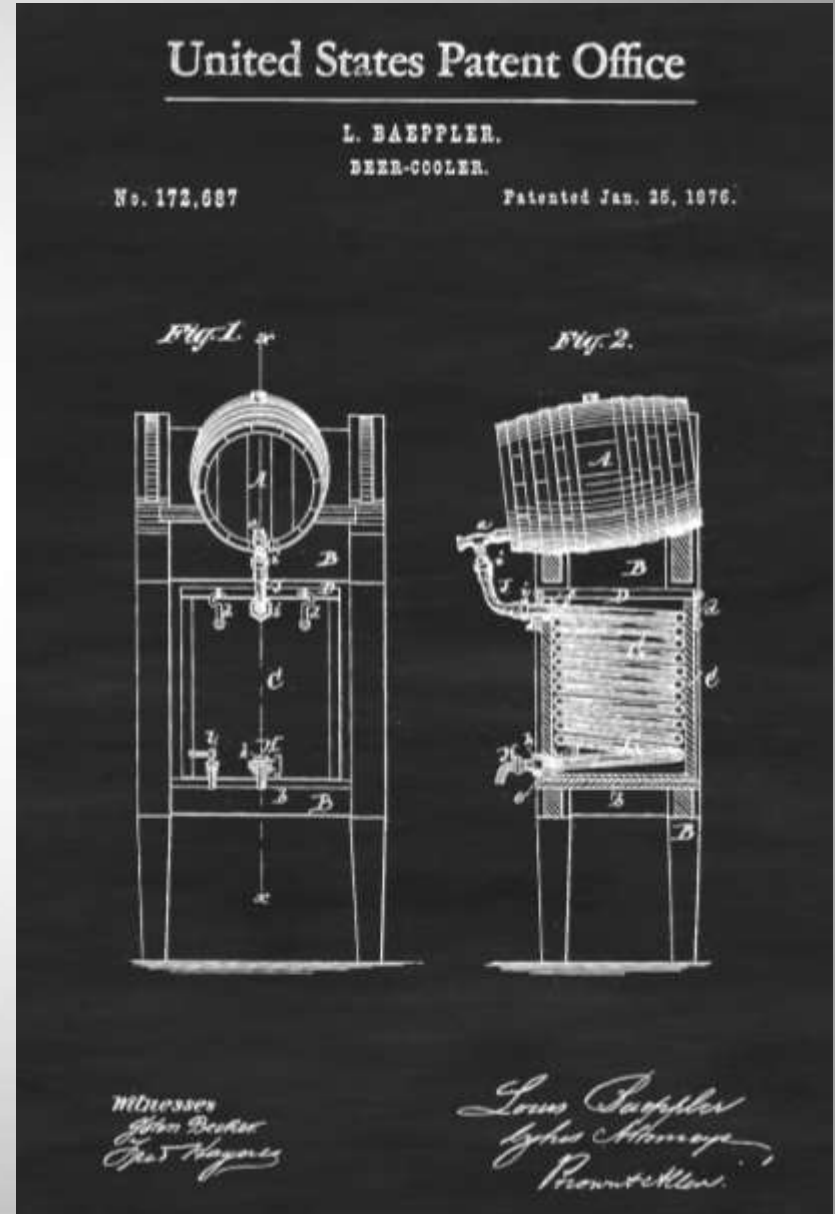
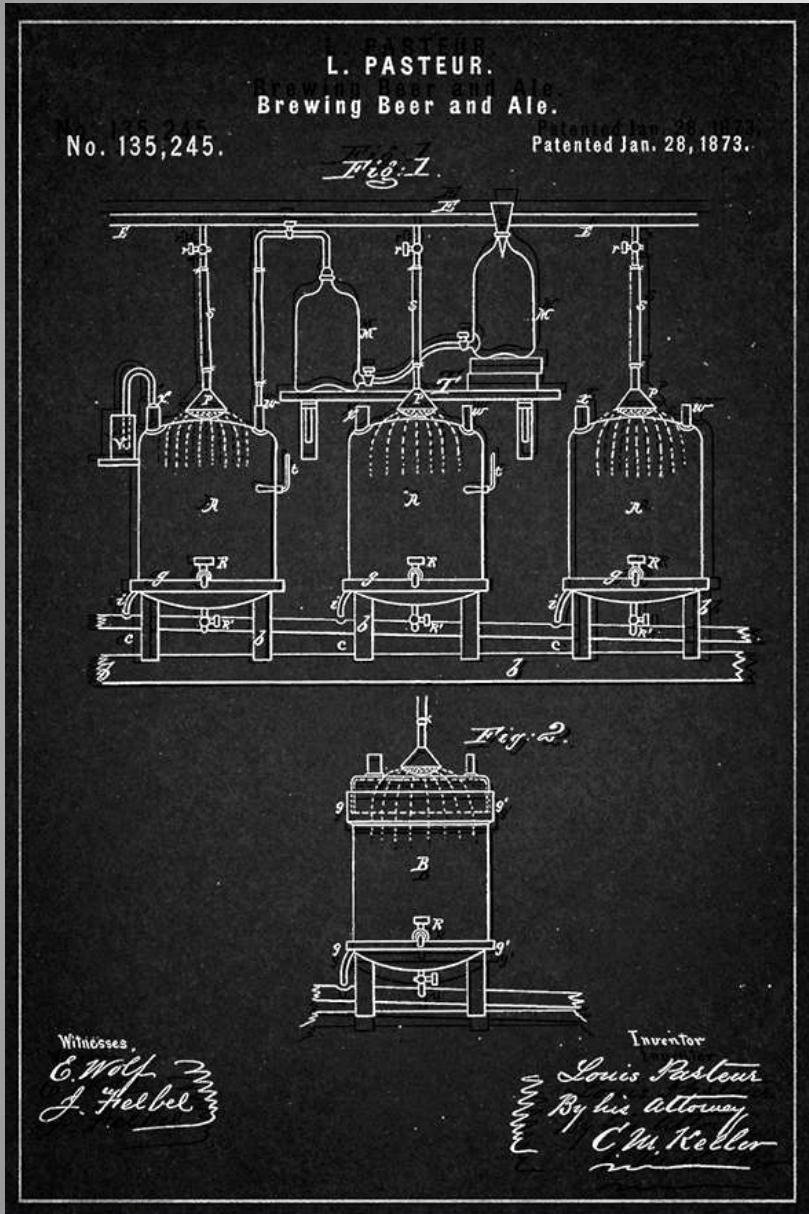
Having thus described my invention, what I claim as new, and desire to secure by Letters Patent, is—

The manufacture of beer of the ingredients used in the proportions and compounded substantially as herein described.

CHAS. C. HALEY.

Witnesses:

W. H. FINCKEL,
GEO. W. ROTHWELL.



Пиво зі смаком піци було створене в 2006 році подружжям Сіфурт з Іллінойса.

До складу пива з назвою «**Мамма Міа! Pizza Beer**» крім звичайних інгредієнтів входять і такі як базилік, помідори, часник тощо...





Багатьом здається божевільною ідея змішати разом пиво з молоком, однак для компанії — виробника пива «**Bilk**» ця ідея стала досить вдалою.



За відсутності творчості цінна навіть назвою **КВІСПЕЛБІЕР** - розбещений пес!

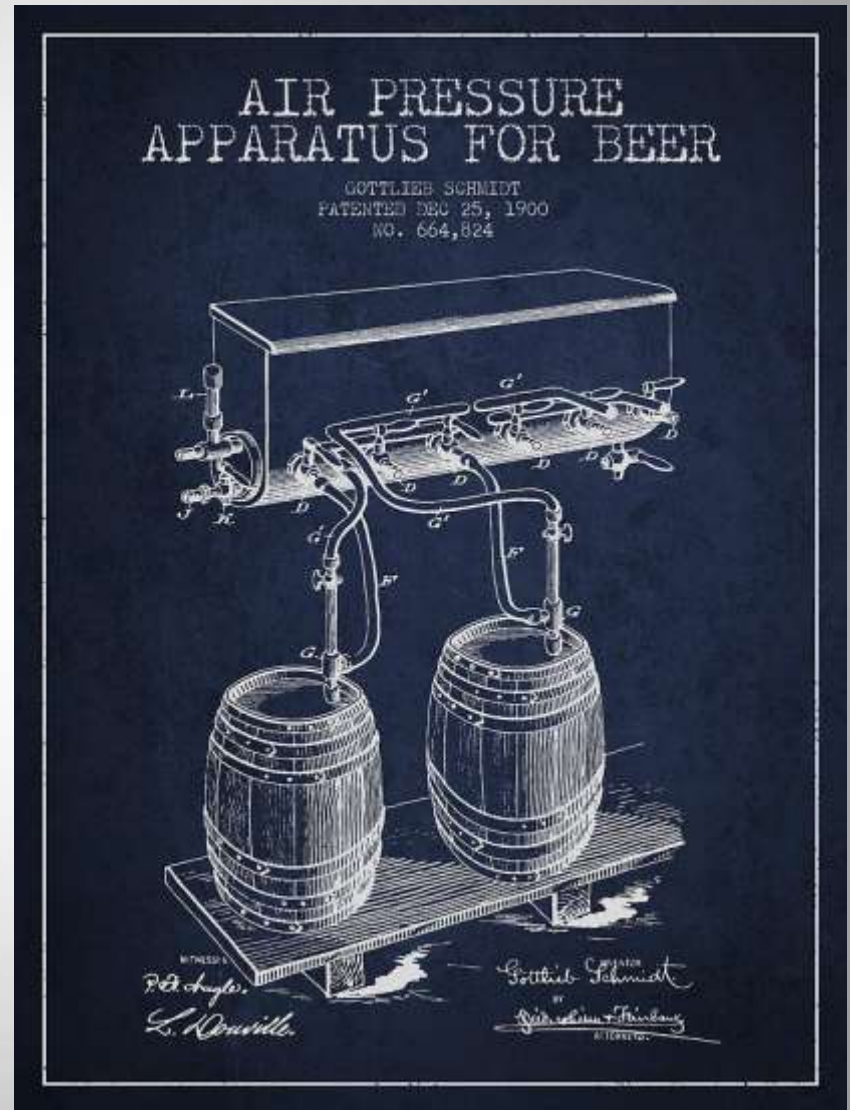
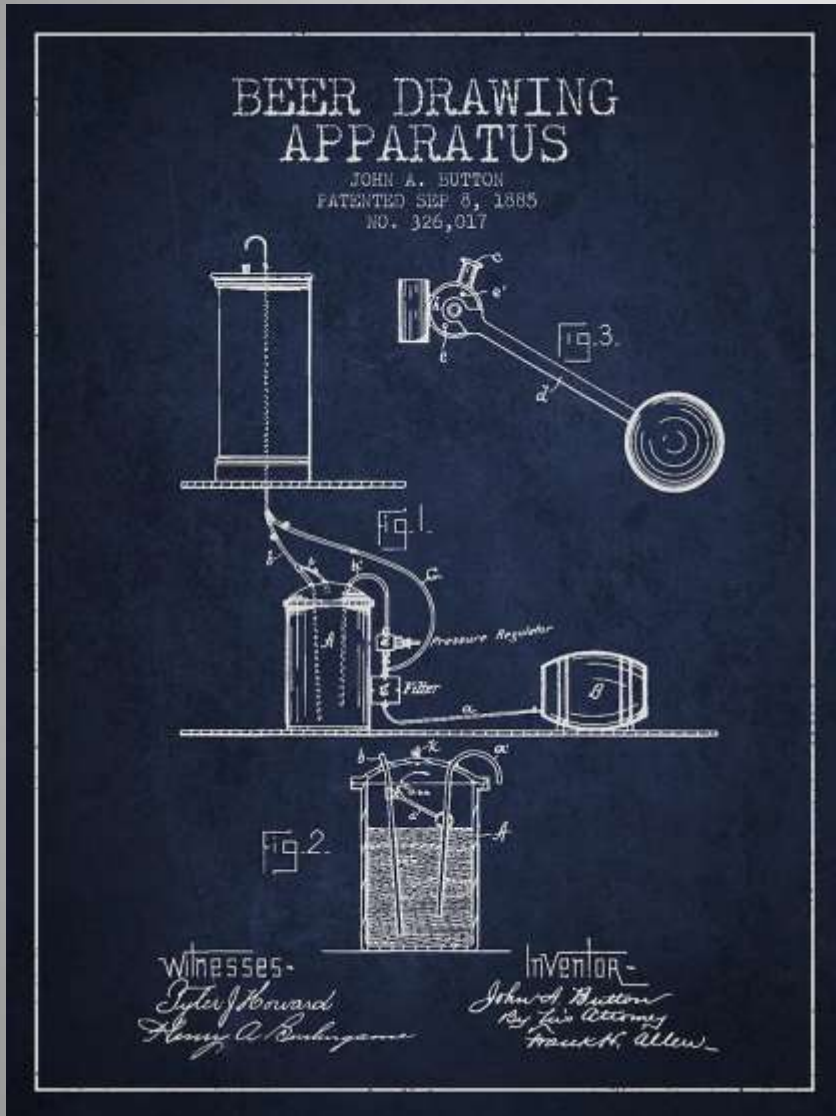
В
С



**NO PATENTS
ON BEER!**

Act now – before it is too late!





ВИНАХОДИ ТА КОРИСНІ МОДЕЛІ В БІЗНЕСІ ПИВОВАРІВ

Бібліографічні дані до патенту на винайд # 26175

СПОСІБ БЕЗПЕРЕРВНОГО ВАРНІННЯ СУСЛА, СПОСІБ ОТРИМАННЯ ПИВА І ПИВО

Бібліографічні дані

Робота (uk)	Робота (ru)	Робота (en)	Опис
26175	2006		
07.06.1999			
04104025			
043008213			
25.03.1994			
EP			
07.06.1999, Бюл. № 3			
PCT/UA01/00111, 24.02.2005			
ХІЙНЕХЕН ТЕХНОЛАД СЕРВІС С.Б. (UK)			
Варнер Кристан Беллен (UK), Віктор Кандид			
Варнер Кристан Беллен (UK), Віктор Кандид			
Veevaigh Christaan Bellen (UK), Victor Kandid			
ХІЙНЕХЕН ТЕХНОЛАД СЕРВІС С.Б. (UK)			
Марченко Євгеній Олександрович			
Марченко Євгеній Олександрович вул. Мазецька, 44, кв. 178, м. Київ, 02256 (UK)			
СПОСІБ БЕЗПЕРЕРВНОГО ВАРНІННЯ СУСЛА			

1. Спосіб неперервного варіння сусла, що відрізняється від спосібів, відомих з пріоритетних заяв, тим, що в процесі варіння сусла застосовують реактор з двох камер, в якій здійснюють кипіння і ароматизацію сусла, а в другій камері здійснюють вилучення пивної дріждіви.
2. Спосіб по п.1, відрізняється тим, що в якості сусла використовують сусло з вмістом цукру не менше 10% і температурою від 70 до 100°C.
3. Спосіб по п.1, відрізняється тим, що в якості сусла використовують сусло з вмістом цукру не менше 10% і температурою від 70 до 100°C.
4. Спосіб по п.1, відрізняється тим, що в якості сусла використовують сусло з вмістом цукру не менше 10% і температурою від 70 до 100°C.
5. Спосіб по п.1, відрізняється тим, що в якості сусла використовують сусло з вмістом цукру не менше 10% і температурою від 70 до 100°C.
6. Спосіб по п.1, відрізняється тим, що в якості сусла використовують сусло з вмістом цукру не менше 10% і температурою від 70 до 100°C.

Бібліографічні дані до деклараційного патенту на винайд # 70673 А

МІНІ-ПИВОВАРНЯ

Бібліографічні дані

Робота (uk)	Робота (ru)	Робота (en)	Опис
70673 А	2006		
15.10.2004			
20051213088			
15.10.2004, Бюл. № 10			
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ (UA)			
THE NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES (UA) & NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGY (UA)			
Національний університет харчових технологій (UA)			
Уладар Сергій Олександрович (UA), Таран Віталій Михайлович (UA)			
Уладар Сергій Олександрович (UA), Таран Віталій Михайлович (UA)			
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Вокзальна, 10			
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ (UA) & NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGY (UA)			
Патентна інформаційна служба Національного університету харчових технологій (UA), вул. Вокзальна, 63, м. Київ, 01033 (UA)			
МІНІ-ПИВОВАРНЯ			
MINI-BREWERY			
MINI-PIVOPARNIA			

Міні-пивокурня, що складається з апарату броєння і доброєння, зрідненого молока для перемішування пивного сусла, в'єднанням між собою системним апаратом здійснюють зрушенням електронізованими пристроями, зварюють, додатково і доброєнні апарати здійснюють спосіб варіння пива, що виконується тим, що використовують спеціальний апарат, який дозволяє працювати з суслом з вмістом цукру не менше 10% і температурою від 70 до 100°C.

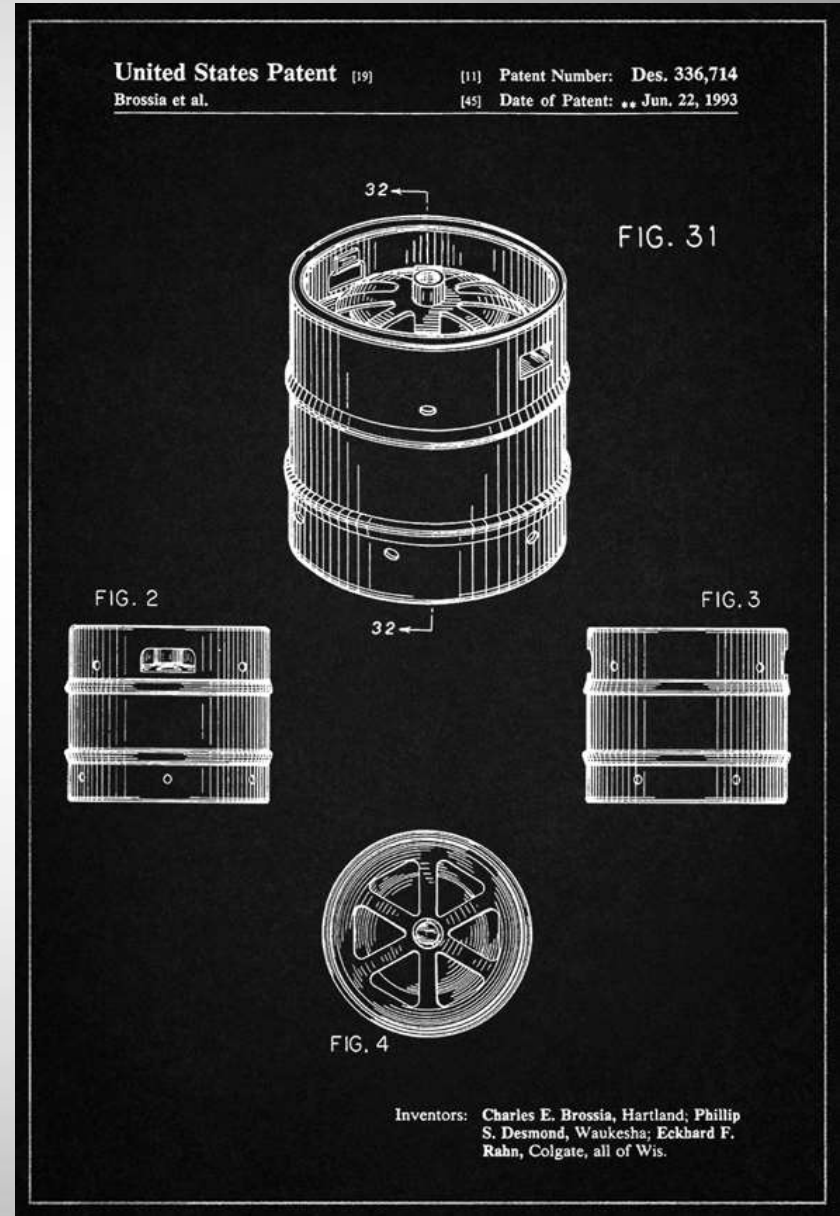
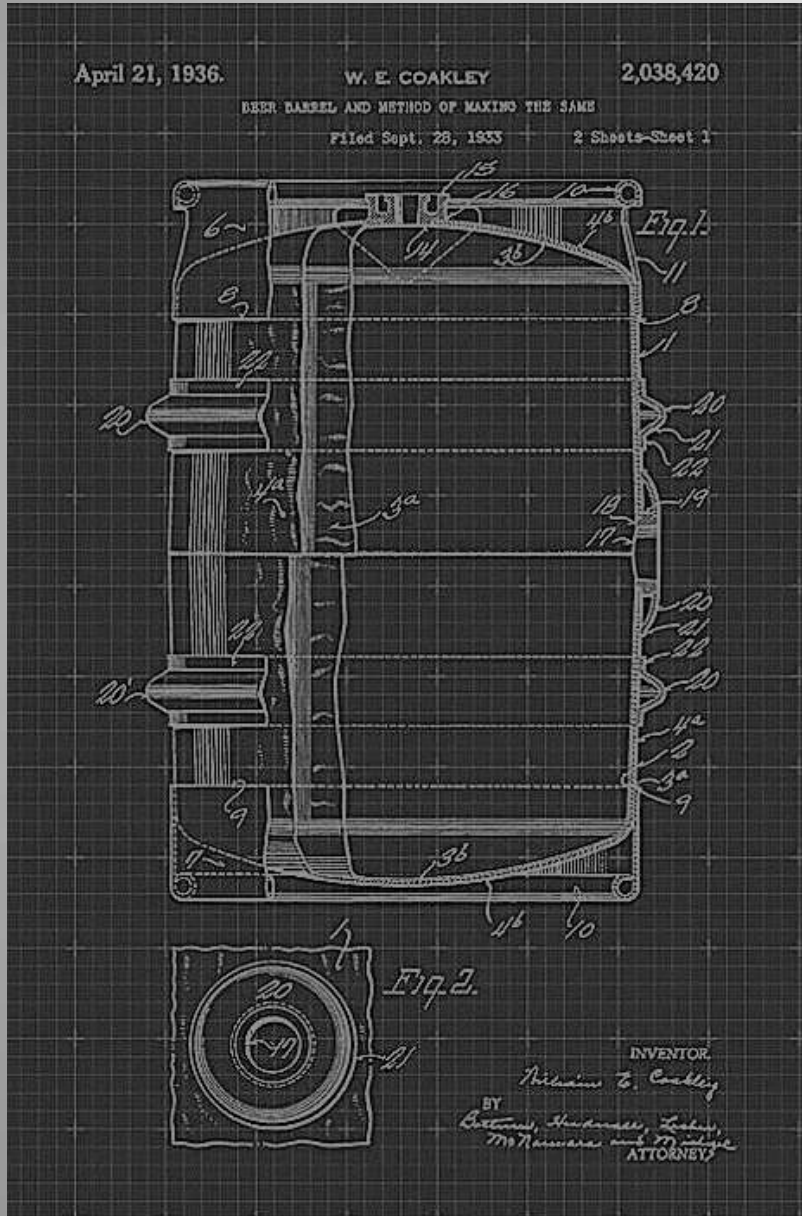
Бібліографічні дані до патенту на винайд # 103772

СПОСІБ ПИВОВАРНІННЯ

Бібліографічні дані

Робота (uk)	Робота (ru)	Робота (en)	Опис
103772	2013		
25.11.2013			
201313990			
08159345.9			
30.06.2008			
EP			
10.03.2011, Бюл. № 5			
25.11.2013, Бюл. № 23			
EP 1046706 A, 25.10.2000 DE 1949623 A1, 27.04.2000 US 5705447 A, 18.08.1998 CHLUP ET AL., "The disc stack centrifuge and its impact on yeast and beer quality" JOURNAL OF THE AMERICAN SOCIETY OF BREWING CHEMISTS, vol. 48, no. 1, 2007, pages 20-27 CHLUP ET AL., "Disc Stack Centrifuge Parameters and Their Impact on Yeast Physiology" JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol. 114, no. 1, January 2008 (2008-01), pages 43-61 "Separation Solutions for the Global Brewing Industry" PLATON AND SEPARATION, ELSEVIER-ADVANCED TECHNOLOGY, OXFORD, GB, vol. 40, no. 3, 1 June 2003 (2003-06-01), pages 20-21			
30.01.2011			
PCT/EP2006/052006, 29.08.2009			
INBEV S.A. (BE)			
INBEV S.A. (BE)			
INBEV S.A. (BE)			
Варнер Кристан Беллен (UK), Віктор Кандид (BE)			
Варнер Кристан Беллен (UK), Віктор Кандид (BE)			
Veevaigh Christaan Bellen (UK), Victor Kandid (BE)			
INBEV S.A., Grand-Place 1, B-1000 Brussels, Belgium (BE)			
INBEV S.A. (BE)			
INBEV S.A. (BE)			
INBEV S.A. (BE)			
Кристан Беллен Віктор			
Кристан Беллен Віктор вул. Дієгаскьо, 500, офіс L, м. Київ, 01034 (UK)			
СПОСІБ ПИВОВАРНІННЯ			
METHOD OF BREWING BEER			
СПОСІБ ПИВОВАРНІННЯ			

1. Спосіб пивоваріння, який включає операції броєння сусла у ферментативному чані, і центрифугування збродженого сусла за допомогою бігаторіальної центрифуги, який відрізняється тим, що броєння сусла здійснюють періодично, і тим, що співвідношення Σ -фактора і швидкості потоку від час центрифугування складає щонайменше 400 м²/год/ст.
2. Спосіб по п.1, який відрізняється тим, що співвідношення Σ -фактора і швидкості потоку при операції центрифугування складає щонайменше 700 м²/год/ст.
3. Спосіб по п.2, який відрізняється тим, що співвідношення Σ -фактора і швидкості потоку



Бібліографічні дані до патенту на корисну модель № 47562
ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ДОБРОДЖУВАННЯ, ЗБЕРІГАННЯ, ОХОЛОДЖЕННЯ І РЕАЛІЗАЦІЇ ПИВА ТА ІНШИХ НАПОЇВ (ОРП)

Бібліографічні дані	Реферат (uk)	Реферат (ru)	Реферат (en)	Опис
Датум на корисну модель				
(11) 47562	(31) ННУ			
(26) 10.02.2010	(54) МОД. 1/08 (2008)			
(21) u200908999	(22) 31.08.2009			
(46) 10.02.2010, Бюл. № 3				
(71) ГОЛОВКО ОЛЕКСІЙ ВІКТОРОВИЧ (UA) ; ОСТРОГ ОЛЕКСАНДР АНАТОЛІЙОВИЧ (UA)				
ГОЛОВКО АЛЕКСІЙ ВІКТОРОВИЧ (UA) ; ОСТРОГ АЛЕКСАНДР АНАТОЛІЙОВИЧ (UA)				
ГОЛОВКО ОЛЕКСІЙ ВІКТОРОВИЧ (UA) ; ОСТРОГ ОЛЕКСАНДР АНАТОЛІЙОВИЧ (UA)				
(72) Головки Олексій Вікторович (UA) ; Острог Александр Анатольевич (UA)				
Патенто Америк Вікторович (UA) ; Острог Александр Анатольевич (UA)				
Патенто Алексей Викторович (UA) ; Острог Александр Анатольевич (UA)				
Патенто Oksai Viktorovich (UA) ; Ostrogh Alexander Anatoliyovich (UA)				
(73) ГОЛОВКО ОЛЕКСІЙ ВІКТОРОВИЧ, м.Жульма, 13 ЖИКОЛАЙОВИЧ, м.Жульма, 17, м.19, м.Луцан АНАТОЛІЙОВИЧ, вул.Пальмова, 7, кв.2, см.Він.				
ГОЛОВКО АЛЕКСЕЙ ВІКТОРОВИЧ (UA) ; ОСТРОГ АЛЕКСАНДР АНАТОЛІЙОВИЧ (UA)				
ГОЛОВКО ОЛЕКСИЙ ВІКТОРОВИЧ (UA) ; ОСТРОГ ОЛЕКСАНДР АНАТОЛІЙОВИЧ (UA)				
(98) Патенто С.В. м.п. Жульма, 13, кв. 19, м. Луцань, 51030, Україна (UA)				
(54) ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ДОБРОДЖУВАННЯ, ЗБЕРІГАННЯ НАПОЇВ (ОРП)				
Equipment for final attenuation, storage, cooling				
Оборудование для диспергирования, хранения, охлаждения				
(57)				
Обладнання для доброджування, зберігання, охолодження складається з корпусу, кришки і дни, яке відкривається під дією розширеного повітря, а між подіями охолоджувач, усереднювач і встановлюється пристрій складання надлишкового закисненого клітанина, при цьому обладнання р				

Бібліографічні дані до патенту на корисну модель № 29972
ОХОЛОДЖУВАЛЬНИЙ ПРИСТРІЙ ДЛЯ КЕГОВОГО ПИВА

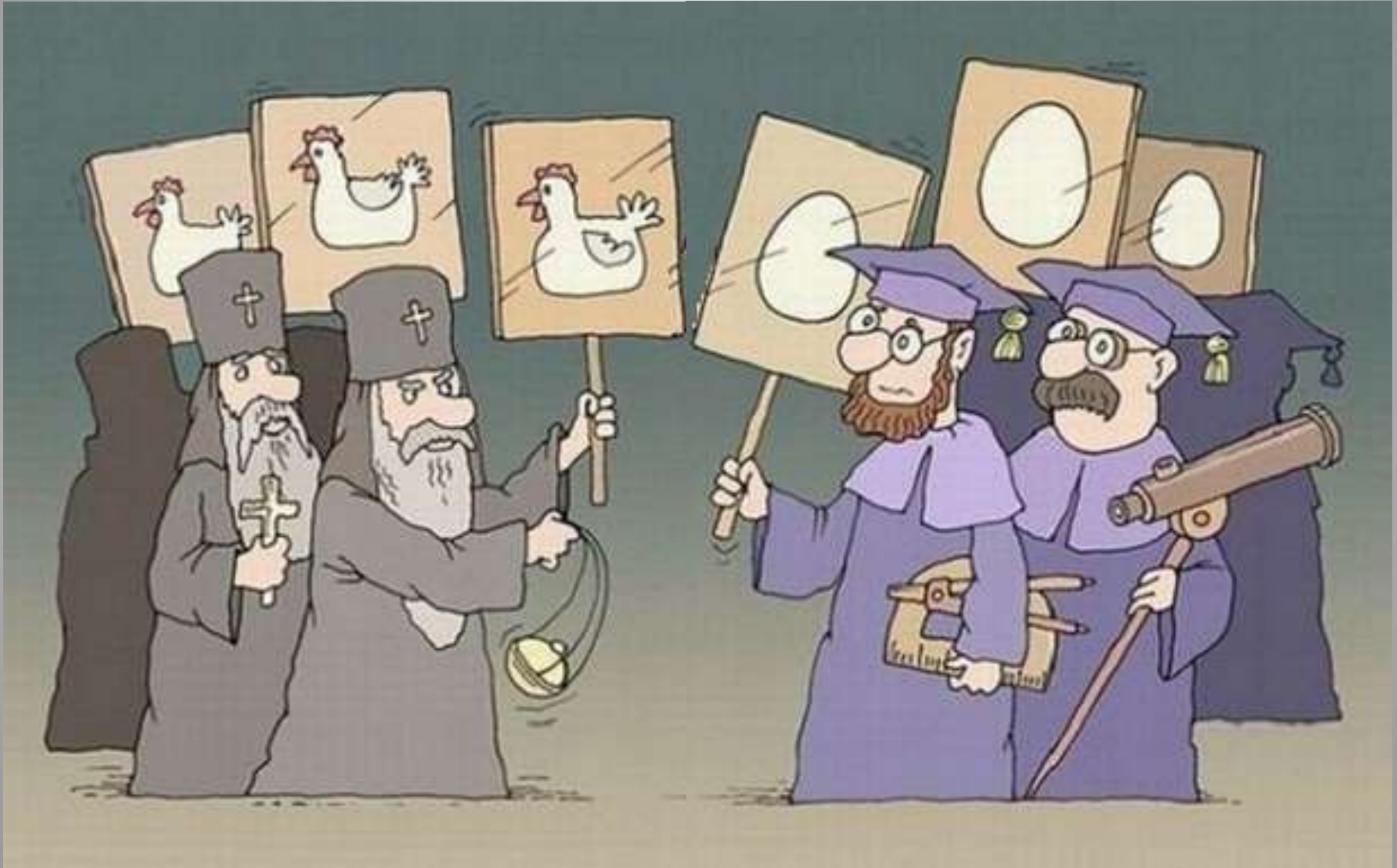
Бібліографічні дані	Реферат (uk)	Реферат (ru)	Реферат (en)	Опис
Датум на корисну модель				
(11) 29972	(31) ННУ (2008)			
(26) 11.02.2008	(54) МОД. 1/08 (2008)			
(21) u200704068	(22) 01.08.2007			
(46) 11.02.2008, Бюл. № 3				
(71) ГУМЕННИЙ ІГОР ГРИГОРІЙОВИЧ (UA)				
ГУМЕННИЙ ІГОР ГРИГОРІЙОВИЧ (UA)				
ГУМЕННИЙ ІГОР ГРИГОРІЙОВИЧ (UA)				
(72) Гуменний Ігор Григорович (UA)				
Гуменний Игорь Григорович (UA)				
Китченко Олег Михайлович (UA)				
(73) ГУМЕННИЙ ІГОР ГРИГОРІЙОВИЧ, пресл.Насам				
ГУМЕННИЙ ІГОР ГРИГОРІЙОВИЧ (UA)				
ГУМЕННИЙ ІГОР ГРИГОРІЙОВИЧ (UA)				
(74) Адміністрація Олександр Григорович				
(98) Адміністрація Олександр Григорович а/с 9428, м. Харків, 61108, Україна (UA)				
(54) ОХОЛОДЖУВАЛЬНИЙ ПРИСТРІЙ ДЛЯ КЕГОВОГО ПИВА				
COOLING DEVICE FOR KEG BEER				
Охлаждающее устройство для кегового пива				
(57)				
1. Охлаждающий пристрій для кегового пива, що складається з компресора, конденсатора, який відкривається пристрій пластичного типу, терморегулюючий пристрій.				
2. Пристрій за п. 1, який відкривається подіями розширеного повітря, а між подіями охолоджувач, усереднювач і встановлюється пристрій складання надлишкового закисненого клітанина, при цьому обладнання р				

Бібліографічні дані до патенту на корисну модель № 80627
ЦИЛІНДРО-КОНІЧНИЙ ТАНК ДЛЯ ЗБЕРДЖУВАННЯ ПИВА

Бібліографічні дані	Реферат (uk)	Реферат (ru)	Опис
Датум на корисну модель			
(11) 80627	(31) ННУ		
(26) 18.06.2013	(54) МОД. 1/08 (2008.01)		
(21) u201212828	(22) 12.11.2012		
(46) 18.06.2013, Бюл. № 11			
(71) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЗАРОВОК ТЕХНОЛОГІЙ (UA)			
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПИЩЕВИХ ТЕХНОЛОГІЙ (UA)			
NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES (UA)			
(72) Коваль Ольга Владиславівна (UA) ; Поддубний Владислав Анатольович (UA)			
Коваль Ольга Владиславівна (UA) ; Поддубний Владислав Анатольович (UA)			
Koval Olga Vladyslavivna (UA) ; Poddubny Vladyslav Anatoliyovych (UA)			
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЗАРОВОК ТЕХНОЛОГІЙ, вул.Володимирська, 58, м.Київ-01, 01601 (UA)			
NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES (UA)			
(98) НУФТ, вул.Володимирська, 58, м.Київ-01, 01601 (UA)			
(54) ЦИЛІНДРО-КОНІЧНИЙ ТАНК ДЛЯ ЗБЕРДЖУВАННЯ ПИВА			
CYLINDRICAL-CONE TANK FOR BEER FERMENTATION			
Цилиндрико-конический танк для сбраживания пива			
(57)			
Цилиндрико-конічний танк для зберджування пива, що складається з конічного днища, сорочки охолодження, трубок для теплообміну клітанина, який відкривається подіями розширеного повітря, компресора, барботажного газу та терморегулюючого пристрою.			

Бібліографічні дані до патенту на винахід № 88133
АПАРАТ З РЕЗЕРВУАРОМ СТИСНЕНОГО ГАЗУ ДЛЯ РОЗЛИВУ БОЧКОВОГО ПИВА (ВАРІАНТИ)

Бібліографічні дані	Реферат (uk)	Реферат (ru)	Реферат (en)	Опис
Датум винаходу (на 2013 р.)				
(11) 88133	(31) ННУ			
(26) 25.09.2009	(54) МОД. 1/04 (2006.01)			
(21) u200906237	(22) 25.11.2007			
(25) 8227930.5				
(22) 29.11.2003				
(23) GB				
(31) 8227931.3				
(32) 29.11.2002				
(33) GB				
(45) 17.10.2005, Бюл. № 10				
(46) 25.09.2006, Бюл. № 18				
(36) EP 1207890A, 01.05.2001 NL 6322184 A, 02.03.1987 US 6371048 B1, 23.04.2002 NL 1019526 C, 23.04.2002 WO 95/02940 A, 03.08.1995 GB 1202897 A, 07.02.1998 GB 1276114 A, 02.03.1994				
(88) 29.04.2005				
(86) PCT/EP2003/001390, 25.11.2003				
(71) INBEV S.A. (BE)				
INBEV S.A. (BE)				
INBEV S.A. (BE)				
(72) Улерс Арберт (BE/BE) ; Андерсон Іван (GB/GB) ; Дюффі Едуард Р. (GB/GB)				
Улерс Арберт (BE/BE) ; Андерсон Іван (GB/GB) ; Дюффі Едуард Р. (GB/GB)				
Waters Albert (BE/BE) ; Anderson Ian (GB/GB) ; Duffy Edward P. (GB/GB)				
(73) INBEV S.A., Grand Place 1, 1000, Brussels (BE) (BE)				
INBEV S.A. (BE)				
INBEV S.A. (BE)				
(74) Патентна фірма Олександрівна				
(98) Патентна фірма Олександрівна м.п. 52, м. Київ, 01054 (UA)				
(54) АПАРАТ З РЕЗЕРВУАРОМ СТИСНЕНОГО ГАЗУ ДЛЯ РОЗЛИВУ БОЧКОВОГО ПИВА (ВАРІАНТИ)				
Beer dispensing apparatus with gas pressure reservoir (embodiments)				
апарат з резервуаром стисненого газу для розливу бочкового пива (варіанти)				
(57)				





ДЯКУЮ ВАМ ЗА УВАГУ!

**Патентно-правова фірма
«ПАХАРЕНКО І ПАРТНЕРИ»**

*Україна, м. Київ, Бізнес-центр «Олімпійський»,
вул. В. Васильківська, 72, 1-й під'їзд, 7-й поверх*

тел. +380 (44) 593 96 93

факс: +380 (44) 451 40 48

e-mail: pakharenko@pakharenko.kiev.ua