



(12) **BẢN MÔ TẢ GIẢI PHÁP HỮU ÍCH THUỘC BẰNG ĐỘC QUYỀN
GIẢI PHÁP HỮU ÍCH**

(19) **Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt nam (VN)**
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

(11) 
2-0001763

(51)⁷ **C12G 1/00, 3/00**

(13) **Y**

(21) 2-2017-00318

(22) 09.12.2014

(67) 1-2014-04110

(45) 25.07.2018 364

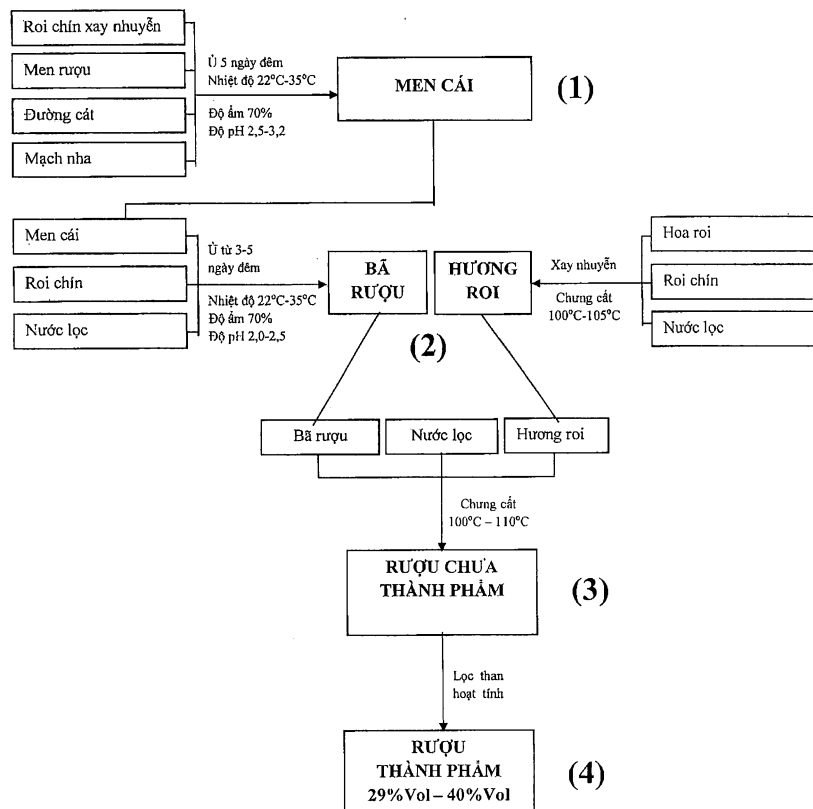
(43) 25.09.2015 330

(76) **NGUYỄN PHÚ TIA (VN)**

492 khu vực Tân Mỹ 2, phường Tân Lộc, quận Thốt Nốt, thành phố Cần Thơ

(54) **PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT RƯỢU ROI**

(57) Sáng chế đề cập đến phương pháp sản xuất rượu roi bao gồm các bước: a) Tạo men cái; b) Tạo nguyên liệu (bã rượu) và tạo hương roi; c) Chưng cất rượu; và d) Lọc than hoạt tính. Rượu roi được tạo ra theo phương pháp này đã qua chưng cất và không sử dụng bất kỳ hóa chất, chất tạo màu hoặc tạo mùi nào, nên việc bảo quản đúng cách sẽ lưu giữ được trên bảy năm mà vẫn đảm bảo được chất lượng.



Ghi chú : (1), (2), (3), (4) thể hiện các bước của phương pháp sản xuất rượu roi.

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế đề cập đến đồ uống có cồn, cụ thể là sáng chế đề cập đến phương pháp sản xuất rượu từ quả roi (miền Nam gọi là quả mận).

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Đã biết đến đồ uống có cồn thường được lên men từ lúa mạch, gạo nếp, nho, dừa, bưởi, v.v.. Tuy nhiên, rượu được sản xuất từ quả roi có tên khoa học là *Syzygium Samarangense* (Blume) được trồng phổ biến ở Miền Tây Nam Bộ thì hiện nay rất hiếm trên thị trường.

Rượu dừa được sản xuất bằng cách cho rượu nếp 48% Vol đến 60% Vol trực tiếp vào trái dừa (thường sử dụng thêm chất tạo mùi) ủ kín theo quy trình kỹ thuật và thời gian nhất định. Rượu dừa có nhược điểm là phụ thuộc rất nhiều vào đặc tính của lớp vỏ và cơm dừa nên dễ hỏng, dễ vỡ và chỉ bảo quản được trong tối đa 1 năm và phải dùng kết hợp với nguyên liệu là rượu nếp nên không còn giữ được 100% nguyên liệu từ trái dừa nên làm giảm hoặc mất đi hương thơm tự nhiên của loại trái cây này.

Rượu bưởi được sản xuất bằng cách trộn nguyên liệu là bưởi, rượu gạo, nước lọc với đường (thường sử dụng thêm chất tạo màu, tạo mùi) ủ trong thời gian nhất định sẽ lên men thành rượu, sau đó lọc lấy nước gọi là rượu bưởi. Nhược điểm của rượu bưởi là thường sử dụng chất tạo màu, tạo mùi nếu không thì sẽ mất hẳn hương vị đặc trưng của bưởi, khó bảo quản lâu, hạn dùng tối đa là 3 năm.

Tóm lại, nhược điểm chung của hầu hết các loại rượu trái cây hiện nay trên thị trường Việt Nam là thời gian bảo quản ngắn tối đa là 3 năm, thường sử dụng chất tạo màu, tạo mùi nếu không sẽ mất hẳn hương vị đặc trưng của loại trái cây đó.

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Do đó, mục đích của sáng chế là sản xuất ra một loại rượu có mùi vị khác lạ đặc trưng của hoa và quả roi chín hoàn toàn tự nhiên không giống với bất kỳ loại rượu nào hiện có trên thị trường, đồng thời không sử dụng bất kỳ một loại hóa chất hay chất tạo màu, tạo mùi nào; có thời gian bảo quản lâu, hạn dùng trên 7 năm (đã được tác giả kiểm chứng từ năm 2006).

Để đạt được mục đích nêu trên, sáng chế đề xuất phương pháp sản xuất rượu roi, trong đó nguyên liệu chính để sản xuất là quả roi chín và hoa roi, đường cát, mạch nha, và men rượu. Sự khác biệt giữa rượu roi và các loại rượu trái cây khác là rượu roi phải qua chưng cất, thời gian bảo quản được lâu, hạn dùng trên 7 năm, khi ngửi có hương thơm đặc trưng của roi chín, khi uống sẽ cảm nhận được ngay sự khác biệt rõ rệt với các loại rượu khác bởi hương vị độc đáo của nó.

Phương pháp sản xuất rượu roi theo sáng chế bao gồm các bước sau:

a) Tạo men cái

Trộn hỗn hợp bao gồm roi chín xay nhuyễn, men rượu, đường cát và mạch nha rồi ủ trong 5 ngày ở nhiệt độ từ 22°C đến 35°C với độ ẩm 60%, độ pH 2,5-3,2 để thu được men cái.

b) Tạo bã rượu và tạo hương roi

Bã rượu được tạo ra bằng cách trộn men cái, roi chín xay nhuyễn và nước lọc rồi ủ từ 3 đến 5 ngày ở nhiệt độ từ 22°C đến 35°C, độ ẩm 60%, độ pH 2,5-3,2.

Hương roi được tạo ra bằng cách trộn hoa roi, roi chín xay nhuyễn và nước lọc rồi đem chưng cất ở nhiệt độ 100°C – 105°C.

c) Chưng cất rượu

Trộn bã rượu và hương roi nêu trên với nước lọc rồi chưng cất ở nhiệt độ từ 100°C đến 110°C để thu được rượu roi chưa thành phẩm.

d) Lọc than hoạt tính

Cho rượu chưa thành phẩm nêu trên đi qua bộ lọc than hoạt tính để thu được rượu tinh khiết và cho vào chai đóng nút thành phẩm.

Mô tả văn tắt hình vẽ

Hình 1 thể hiện sơ đồ phương pháp sản xuất rượu roi theo sáng chế

Mô tả chi tiết sáng chế

Theo sơ đồ nêu trong hình 1, rượu roi theo sáng chế được sản xuất từ nguyên liệu bao gồm quả roi chín, hoa roi, men rượu, đường cát, mạch nha và nước lọc. Phương pháp sản xuất rượu roi theo sáng chế bao gồm các bước:

a) Tạo men cái

Trộn hỗn hợp theo tỷ lệ như sau: 100kg roi chín, 0,75kg men rượu, 2kg đường cát trắng, và 4kg mạch nha; sau đó trộn đều tất cả 4 nguyên liệu này rồi cho vào hủ làm bằng sứ đậy nắp kín ủ trong 5 ngày đêm ở nhiệt độ từ 22°C đến 35°C với độ ẩm 60%, độ pH 2,5-3,2 để thu được một dạng hỗn hợp có vị chua nồng gọi là men cái;

b) Tạo nguyên liệu (bã rượu) và tạo hương roi

b1) Tạo nguyên liệu (bã rượu)

Trộn hỗn hợp theo tỷ lệ sau: 100kg roi chín, 15,2kg men cái, và 100 lít nước lọc; Hỗn hợp sau khi trộn đều cho vào hủ làm bằng sứ đậy nắp kín ủ từ 3 đến 5 ngày đêm ở nhiệt độ từ 22°C đến 35°C với độ ẩm 70%, độ pH 2,0-2,5 để thu được bã rượu;

b2) Tạo hương roi

Trộn hỗn hợp theo tỷ lệ sau: 100kg roi chín, 1kg hoa roi vừa chớm nở nhụy, và 50 lít nước lọc; Xay nhuyễn hỗn hợp thu được rồi chưng cất ở nhiệt độ từ 100°C đến 105°C trong khoảng thời gian từ 1 đến 3 giờ, nước sẽ bốc hơi theo hệ thống lọc hơi nước ra ngoài ta thu được một dạng dung dịch trong suốt có mùi vị đặc trưng của quả và hoa roi chín gọi là hương roi;

c) Chưng cất rượu

Cho toàn bộ hỗn hợp nguyên liệu (bã rượu) và hương roi thu được ở bước b) vào bồn inox chuyên dụng rồi chưng cất ở nhiệt độ từ 100°C đến 110°C trong khoảng thời gian từ 3 đến 6 giờ, nước sẽ bốc hơi theo hệ thống lọc hơi nước ra ngoài để thu được một dạng dung dịch trong suốt có mùi vị đặc trưng của rượu và hương roi tự nhiên với nồng độ nằm trong khoảng từ 29%Vol đến 40%Vol, tùy vào độ chín của roi (roi càng chín độ rượu càng cao) gọi là rượu roi; và

d) Lọc than hoạt tính

Rượu roi thu được ở bước c) được cho qua hệ thống lọc bằng than hoạt tính nhằm loại bỏ các tạp chất gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng và cho vào bình bằng thủy tinh hoặc bình gốm đóng chặt nút để thu được rượu roi thành phẩm.

Ví dụ thực hiện sáng chế

Sản xuất 1 lít rượu roi theo phương pháp của sáng chế như sau:

a) Tạo men cái

Trộn hỗn hợp bao gồm: 11kg roi chín, 0,0825kg men rượu, 0,22kg đường cát trắng, và 0,44kg mạch nha; sau đó trộn đều tất cả 4 nguyên liệu này rồi cho vào hủ làm bằng sứ đáy nắp kín ủ trong 5 ngày đêm ở nhiệt độ từ 22°C đến 35°C với độ ẩm 60%, độ pH 2,5-3,2 để thu được hỗn hợp có vị chua nồng gọi là men cái;

b) Tạo nguyên liệu (bã rượu) và tạo hương roi

b1) Tạo nguyên liệu (bã rượu)

Trộn hỗn hợp bao gồm: 4,8kg roi chín, 0,73kg men cái, và 4,8 lít nước lọc; Hỗn hợp sau khi trộn đều cho vào hủ làm bằng sứ đáy nắp kín ủ từ 3 đến 5 ngày đêm ở nhiệt độ từ 22°C đến 35°C với độ ẩm 70%, độ pH 2,0-2,5 để thu được bã rượu;

b2) Tạo hương roi

Trộn hỗn hợp bao gồm: 0,8kg roi chín, 0,008kg hoa roi vừa chớm nở nhụy, và 0,4 lít nước lọc; Xay nhuyễn hỗn hợp thu được rồi chưng cất ở nhiệt độ từ 100°C đến 105°C trong khoảng thời gian từ 1 đến 3 giờ, nước sẽ bốc hơi theo hệ thống lọc hơi nước ra ngoài ta thu được hương roi;

c) Chưng cất rượu

Cho toàn bộ hỗn hợp nguyên liệu (bã rượu) và hương roi thu được ở bước b) vào bồn inox chuyên dụng rồi chưng cất ở nhiệt độ từ 100°C đến 110°C trong khoảng thời gian từ 3 đến 6 giờ, nước sẽ bốc hơi theo hệ thống lọc hơi nước ra ngoài để thu được rượu roi; và

d) Lọc than hoạt tính

Rượu roi thu được ở bước c) được cho qua hệ thống lọc bằng than hoạt tính nhằm loại bỏ các tạp chất gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng và cho vào bình bằng thủy tinh hoặc bình gốm đóng chặt nút để thu được 1 lít rượu roi thành phẩm.

Những hiệu quả đạt được của sáng chế

Thời gian bảo quản lâu: Rượu roi do đã qua chưng cất và không sử dụng bất kỳ hóa chất hay chất tạo màu, tạo mùi nào, nên việc bảo quản đúng cách sẽ lưu giữ được trên 7 năm (tác giả đã thử nghiệm và vẫn còn lưu giữ mẫu rượu từ năm 2006 đến nay) mà vẫn đảm bảo được chất lượng.

Hương vị khác biệt: Rượu roi có một hương vị mà bất kỳ loại rượu nào khác trên thị trường hiện nay cũng không có được đó là hương thơm tự nhiên của hoa roi, khi ngửi hoặc uống thì sẽ cảm nhận được sự khác biệt này với các loại rượu khác một cách rõ rệt.

YÊU CẦU BẢO HỘ**1. Phương pháp sản xuất rượu roi bao gồm các bước:****a) tạo men cái**

trộn hỗn hợp theo tỷ lệ như sau: 100kg roi chín, 0,75kg men rượu, 2kg đường cát trắng, và 4kg mạch nha; sau đó trộn đều tất cả 4 nguyên liệu này rồi cho vào hủ làm bằng sứ đậy nắp kín ủ trong 5 ngày đêm ở nhiệt độ từ 22°C đến 35°C với độ ẩm 60%, độ pH 2,5-3,2 để thu được một dạng hỗn hợp có vị chua nồng gọi là men cái;

b) tạo nguyên liệu (bã rượu) và tạo hương roi**b1) tạo nguyên liệu (bã rượu)**

trộn hỗn hợp theo tỷ lệ sau: 100kg roi chín, 15,2kg men cái, và 100 lít nước lọc; hỗn hợp sau khi trộn đều cho vào hủ làm bằng sứ đậy nắp kín ủ từ 3 đến 5 ngày đêm ở nhiệt độ từ 22°C đến 35°C với độ ẩm 70%, độ pH 2,0-2,5 để thu được bã rượu;

b2) tạo hương roi

trộn hỗn hợp theo tỷ lệ sau: 100kg roi chín, 1kg hoa roi vừa chớm nở nhụy, và 50 lít nước lọc; xay nhuyễn hỗn hợp thu được rồi chưng cất ở nhiệt độ từ 100°C đến 105°C trong khoảng thời gian từ 1 đến 3 giờ, nước sẽ bốc hơi theo hệ thống lọc hơi nước ra ngoài ta thu được một dạng dung dịch trong suốt có mùi vị đặc trưng của quả và hoa roi chín gọi là hương roi;

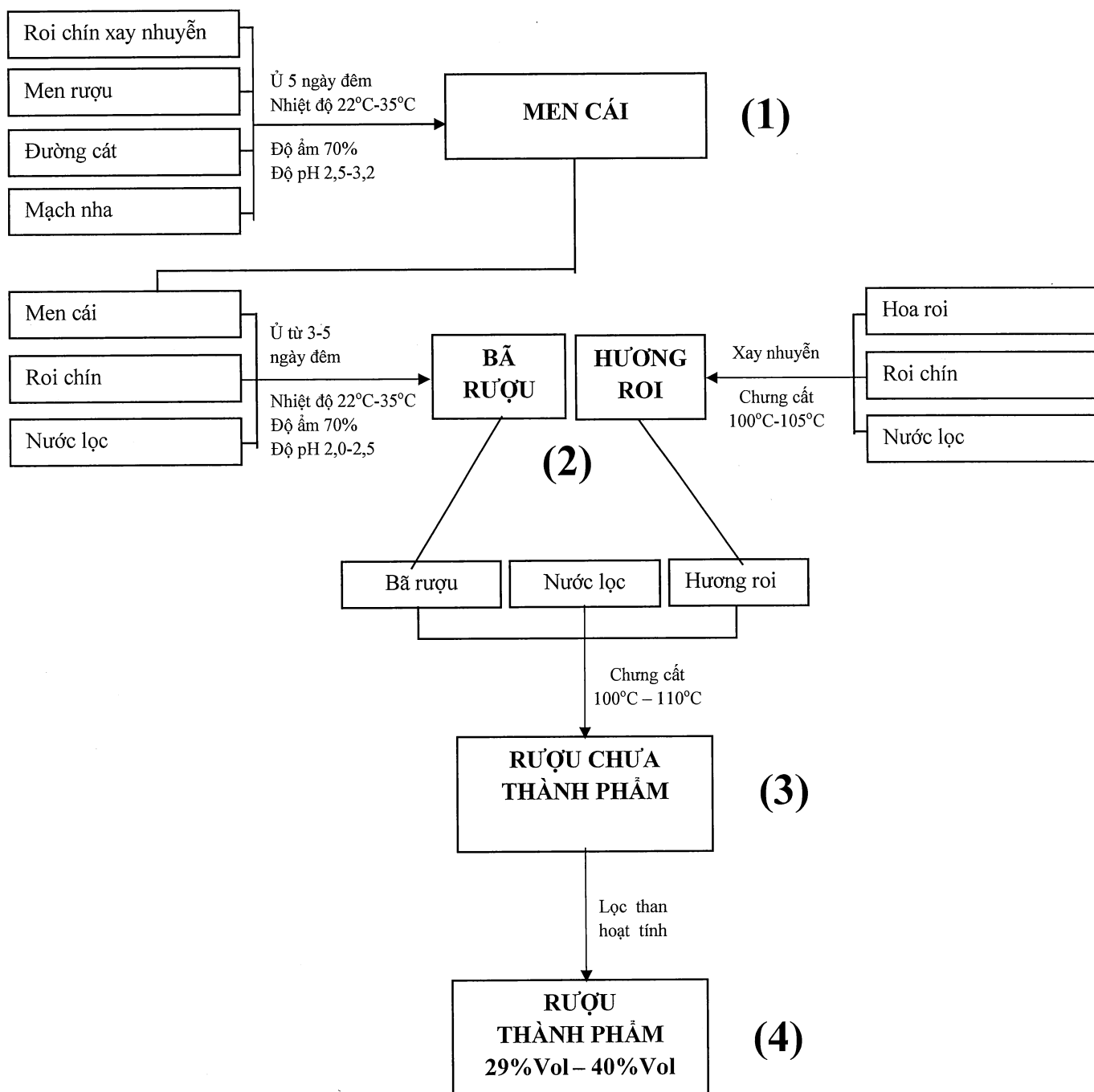
c) chưng cất rượu

cho toàn bộ hỗn hợp nguyên liệu (bã rượu) và hương roi thu được ở bước b) vào bồn inox chuyên dụng rồi chưng cất ở nhiệt độ từ 100°C đến 110°C trong khoảng thời gian từ 3 đến 6 giờ, nước sẽ bốc hơi theo hệ thống lọc hơi nước ra ngoài để thu được một dạng dung dịch trong suốt có mùi vị đặc trưng của rượu và hương roi tự nhiên với nồng độ nằm trong khoảng từ 29%Vol đến 40%Vol, tùy vào độ chín của roi (roi càng chín độ rượu càng cao) gọi là rượu roi; và

d) lọc than hoạt tính

rượu roi thu được ở bước c) được cho qua hệ thống lọc bằng than hoạt tính nhằm loại bỏ các tạp chất gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng và cho vào bình bằng thủy tinh hoặc bình gốm đóng chặt nút để thu được rượu roi thành phẩm.

Hình 1



Ghi chú : (1), (2), (3), (4) thể hiện các bước của phương pháp sản xuất rượu roi.