



(12) **BẢN MÔ TẢ SÁNG CHẾ THUỘC BẰNG ĐỘC QUYỀN SÁNG CHẾ**

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

(11) 
1-0020941

(51)⁷ **B65D 41/32, 39/00**

(13) **B**

(21) 1-2015-03796

(22) 09.10.2015

(45) 27.05.2019 374

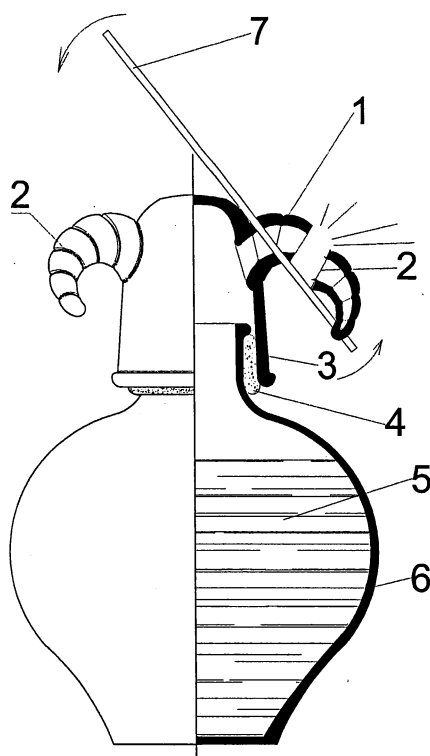
(43) 25.02.2016 335

(76) **NGUYỄN VIỆT HUNG (VN)**

Thôn Minh Thành, xã Tuy Lộc, thành phố Yên Bái, tỉnh Yên Bái

(54) **NẮP LIỀN BÌNH RƯỢU**

(57) Sáng chế đề cập tới nắp gắn liền bình dùng cho bình gồm dùng một lần để ủ và bảo quản rượu truyền thống. Nắp này bao gồm phần nắp chụp (3) có cấu tạo dạng cốc úp ngược và phần hai vôi cong (1) đối xứng. Nắp gắn bình khác biệt ở chỗ chính thành phần gồm của nắp tham gia vào quá trình chuyển đổi chất khí trong quá trình ủ rượu truyền thống phần nắp được hàn gắn cố định với bình bằng keo cứng, để kéo dài thời gian ủ rượu vô thời hạn. Khi cần rót rượu nắp bình vận hành bằng cách thao tác xoay, vặn, xoắn thanh tay đòn (7) để bẻ gãy vôi cong (1) theo vết rãnh chờ sẵn (2) trên thân vôi.



Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế đề cập đến nắp đậy bình bằng vật liệu gốm cho bình ủ rượu truyền thống ứng dụng với loại bình rượu sử dụng một lần.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Như đã biết để rượu truyền thống ngon, êm và có phẩm chất tốt. Thông thường rượu sau khi cất xong được ủ trong bình kín theo thời gian trong rượu có quá trình chuyển hóa thành phần andêhit (aldehyde) trong rượu hóa hơi và thẩm thấu dần ra ngoài, do khác biệt áp suất bên trong bên và bên ngoài bình, sẽ diễn ra quá trình loại bỏ thành phần andêhit (aldehyde) và các độc tố khác. Quá trình này được gọi là ủ rượu.

Với bình rượu làm bằng vật liệu gốm do đặc điểm co ngót, biến dạng sau khi nung nên việc chế tạo nắp đi kèm bình cũng bằng vật liệu gốm thường khó kiểm soát mức độ sai số, cong vênh co ngót lớn đã không cho phép chế tạo ren vặn xoáy chính xác như các vật liệu khác vì thế mặc dù nắp bình gốm có nhiều loại hình dạng phong phú như hình côn bên trong cổ bình, (Hình 1) bao chụp bên ngoài bình (Hình 2), vặn ren (Hình 3) v.v nhưng đều có chung một đặc điểm là không đảm bảo độ kín khít và khi đậy giữa nắp và bình thông thường phải lót có đệm lót bằng loại vật liệu khác (lá chuối khô) thường sau thời gian sử dụng phải thay thế. Đồng thời lớp lót bao kín luôn thân nắp nên nắp bằng gốm đó bị cách ly không còn tham gia vào quá trình thẩm thấu.

Các loại nắp bình hiện nay vừa không đảm bảo an toàn, vệ sinh, ảnh hưởng rất nhiều tới chất lượng và độ ổn định của quá trình bảo quản (ủ) rượu. Đồng thời không thuận tiện trong quá trình vận hành sử dụng. Trong một số loại bình gốm có tráng men kín bên trong dẫn đến việc trao chuyển chất trong quá trình ủ rượu còn không xảy ra.

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Mục đích của sáng chế là đề xuất nắp liền bình rượu bằng gốm nhằm khắc phục các nhược điểm nêu trên.

Để đạt được mục đích nêu trên, nắp liền bình rượu bằng gốm theo sáng chế có dạng cốc úp ngược bao gồm phần miệng loe bao kín cổ bình rượu, phần miệng loe được gắn cố định với phần cổ bình rượu bằng keo. Trong đó phần trên của nắp bình rượu có hai vôi rỗng dạng sừng trâu cong xuống, được bố trí đối xứng với nhau trên nắp bình rượu, một đầu nối thông với bình rượu đầu còn lại kín, trên thân vôi có các vết rãnh khía sẵn để dễ dàng bẻ gãy khi dùng, các vôi này có tác dụng làm tay cầm và vừa là vôi rót, phần thân nắp làm bằng gốm không tráng men có tác dụng thẩm thấu để hỗ trợ quá trình trao đổi chuyển hóa thành phần andêhit trong rượu.

Mô tả vắn tắt các hình vẽ

Hình 1 là hình vẽ thể hiện nắp bình rượu dạng côn được bố trí trên cổ bình thông thường:

Hình 2 là hình vẽ thể hiện nắp bình rượu dạng chụp chụp bên ngoài cổ bình thông thường:

Hình 3 là hình vẽ thể hiện nắp bình rượu dạng ren xoắn thông thường:

Hình 4 là hình vẽ thể hiện nắp liền bình rượu bằng gốm có dạng cốc úp ngược theo sáng chế:

Hình 5 là hình vẽ thể hiện nắp liền bình rượu bằng gốm có dạng cốc úp ngược khi sử dụng theo sáng chế:

Hình 6 là hình vẽ thể hiện nắp liền bình rượu bằng gốm có dạng cốc úp ngược có tác dụng thẩm thấu cho bình tráng men:

Mô tả chi tiết sáng chế

Như được thể hiện trên hình 4 và hình 5, nắp liền bình rượu bằng gốm 3 có dạng cốc úp ngược bao gồm phần miệng loe bao kín cổ bình rượu 6 phần miệng loe được gắn cố định với phần cổ bình rượu 5 bằng keo 4 trong đó phần trên của nắp bình rượu có hai vôi rồng 1 dạng sừng trâu cong xuống, được bố trí đối xứng với nhau, một đầu nối thông với bình rượu 6 đầu còn lại kín trên thân vôi có các vết rãnh khía sẵn để dễ dàng bẻ gãy khi dùng, các vôi 1 này có tác dụng làm tay cầm và vừa là vôi rót, phần thân nắp làm bằng gốm không tráng men có tác dụng thẩm thấu để hỗ trợ quá trình trao đổi chuyển hóa thành phần andêhit trong rượu. Phần hai vôi cong 1 rồng đối xứng, khi sử dụng bằng thao tác xoay vặn xoắn tác động một lực lên thanh tay đòn 7 để bẻ gãy vôi cong 1 theo vết rãnh khía chờ sẵn 2

Những lợi ích có thể đạt được (hiệu quả của giải pháp kỹ thuật).

- Tăng độ kín khít so với nắp bình thông thường, vệ sinh an toàn cho quá trình ủ và bảo quản vận chuyển rượu và kéo dài vô thời hạn quá trình ủ rượu

- Sử dụng nắp liền bình này giữ được phẩm chất rượu trong bình đồng thời vẫn đảm bảo được quá trình lưu chuyển chất khí, rượu giữa bên trong với bên ngoài bình và khai thác tính chất thẩm thấu đặc trưng của vật liệu gốm.

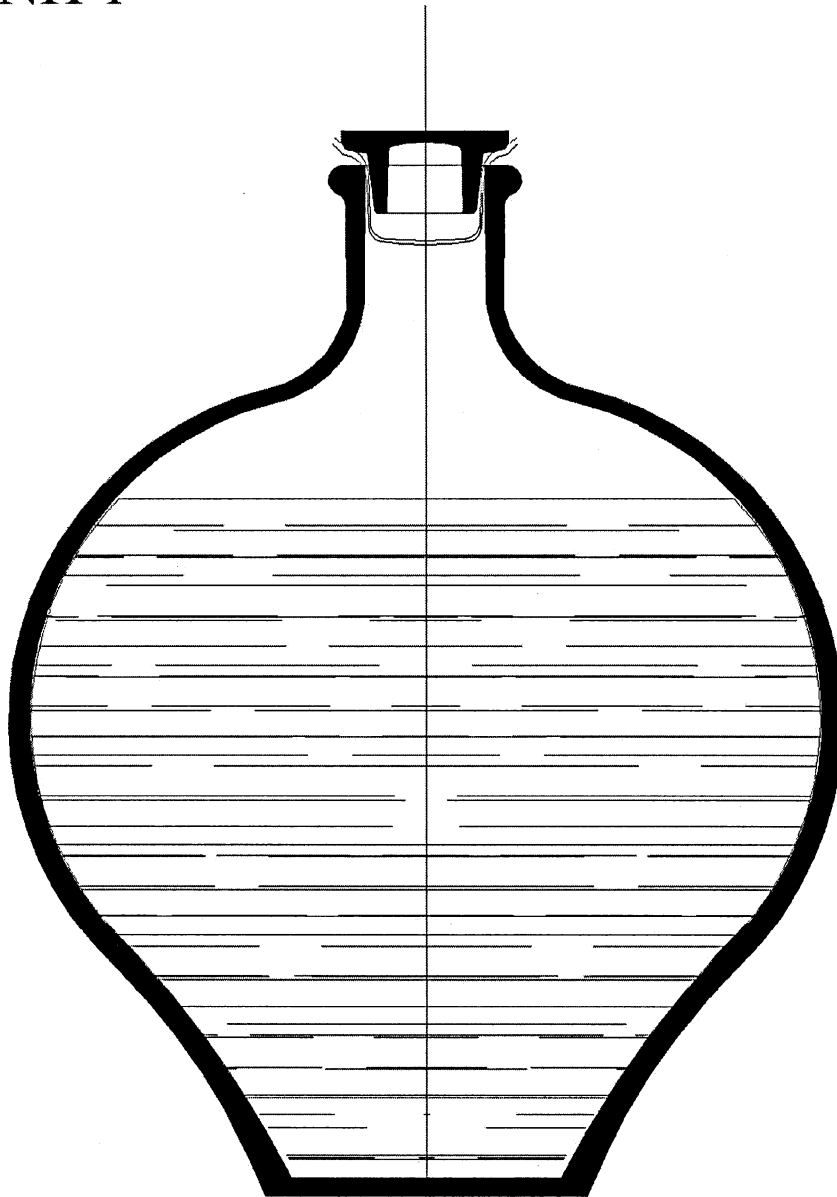
- Thuận tiện, an toàn trong việc sử dụng chỉ cần một thao tác bẻ, vặn, xoắn.

- Nắp gắn bình còn hỗ trợ khả năng thẩm thấu chuyển đổi chất với bình gốm tráng men kín (8) bên trong (Hình 6), do đó có thể ứng dụng cho nhiều loại bình khác nhau.

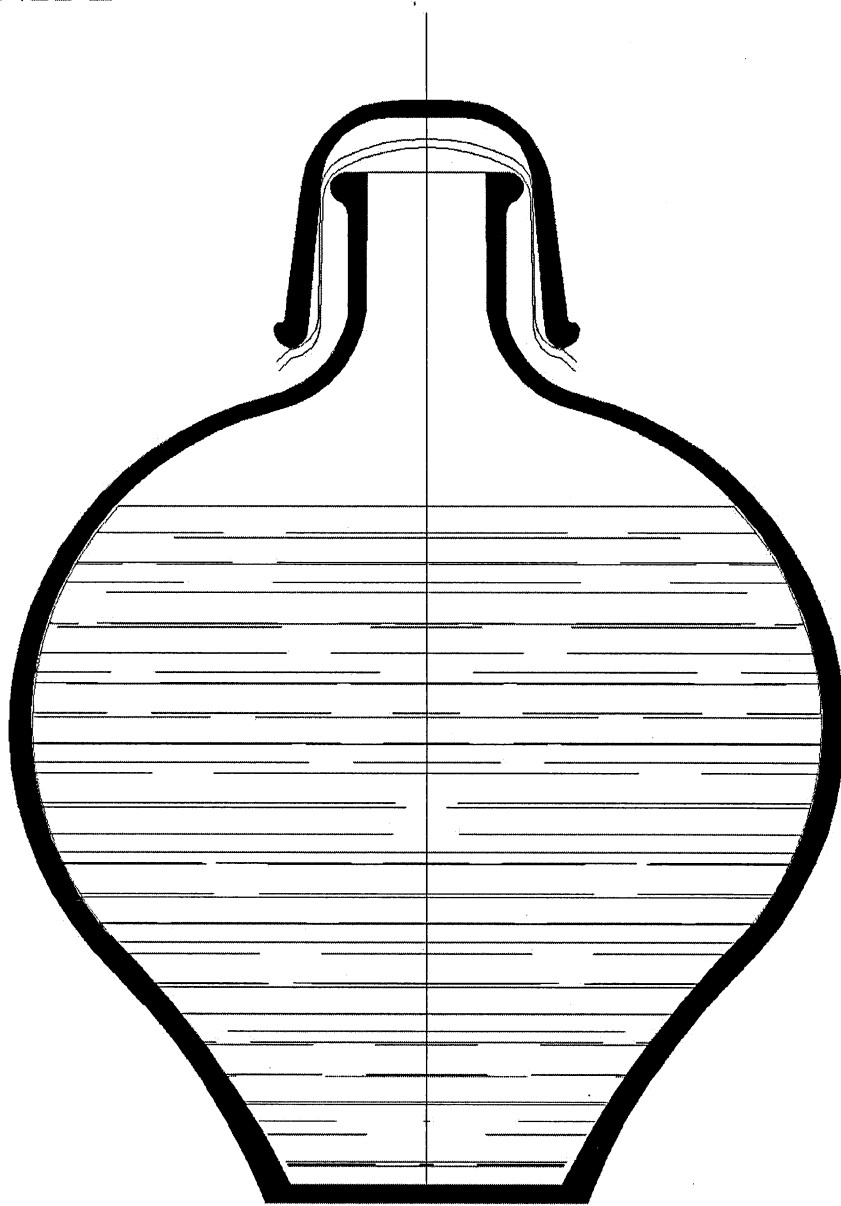
YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Nắp liền bình rượu bằng gốm (3) có dạng cốc úp ngược bao gồm phần miệng loe bao kín cổ bình rượu (6) phần miệng loe được gắn cố định với phần cổ bình rượu (5) bằng keo (4) trong đó phần trên của nắp bình rượu có hai vôi rỗng (1) dạng sừng trâu cong xuống, được bố trí đối xứng với nhau, một đầu nối thông với bình rượu (6) đầu còn lại kín trên thân vôi có các vết rãnh khía sẵn để dễ dàng bẻ gãy khi dùng, các vôi (1) này có tác dụng làm tay cầm và vừa là vôi rót, phần thân nắp làm bằng gốm không tráng men có tác dụng thẩm thấu để hỗ trợ quá trình trao đổi chuyển hóa thành phần andêhit trong rượu.

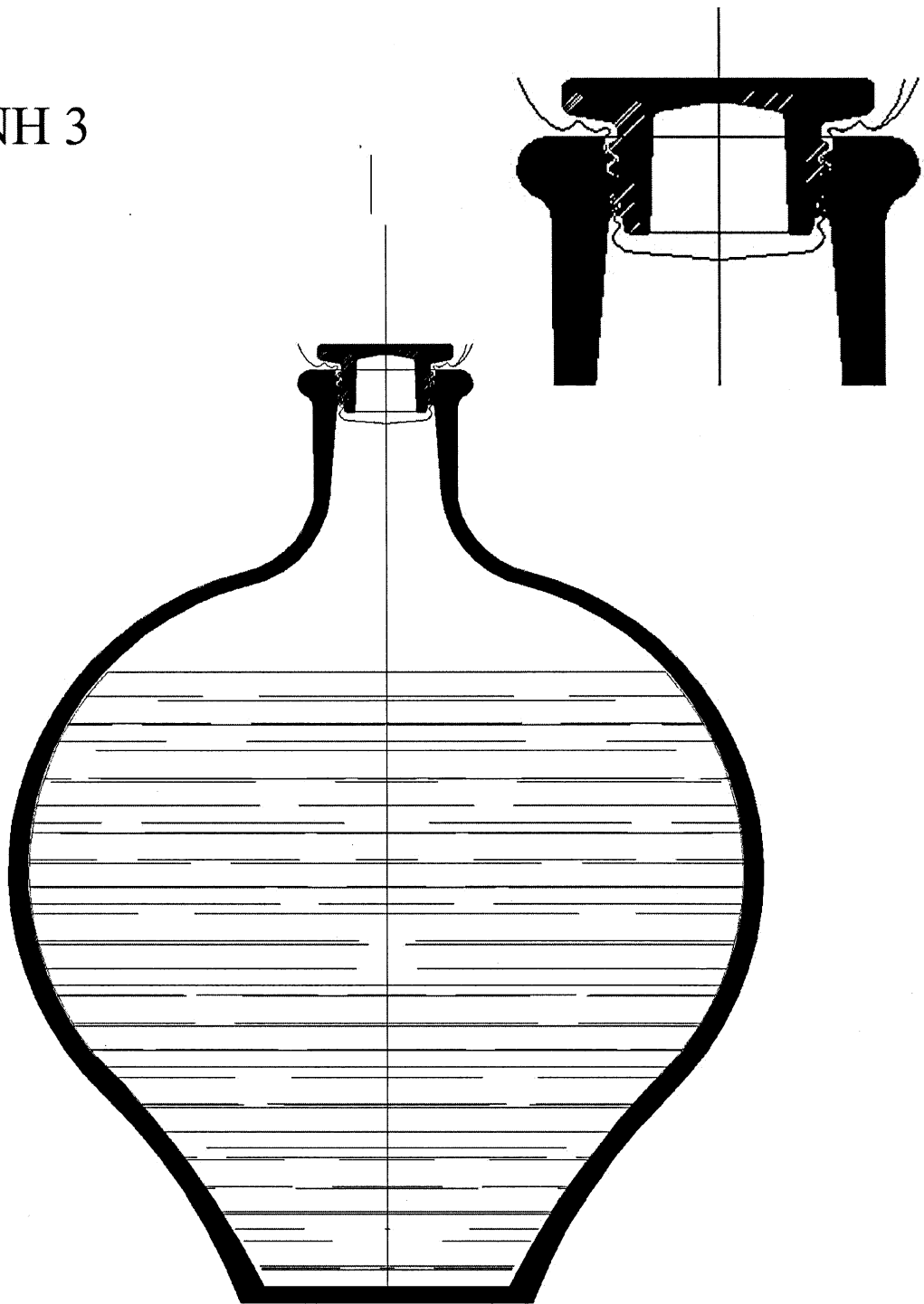
HÌNH 1



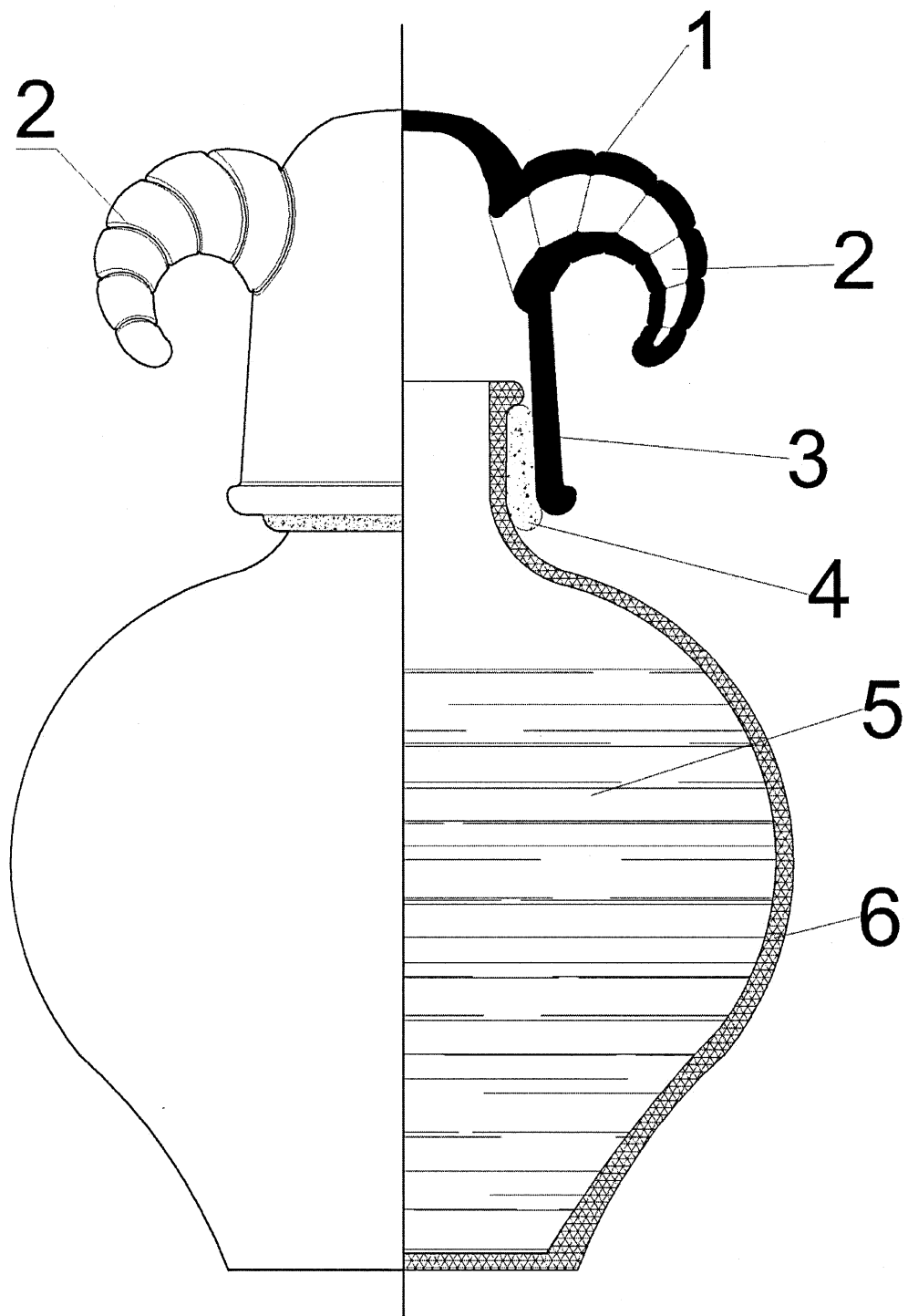
HÌNH 2



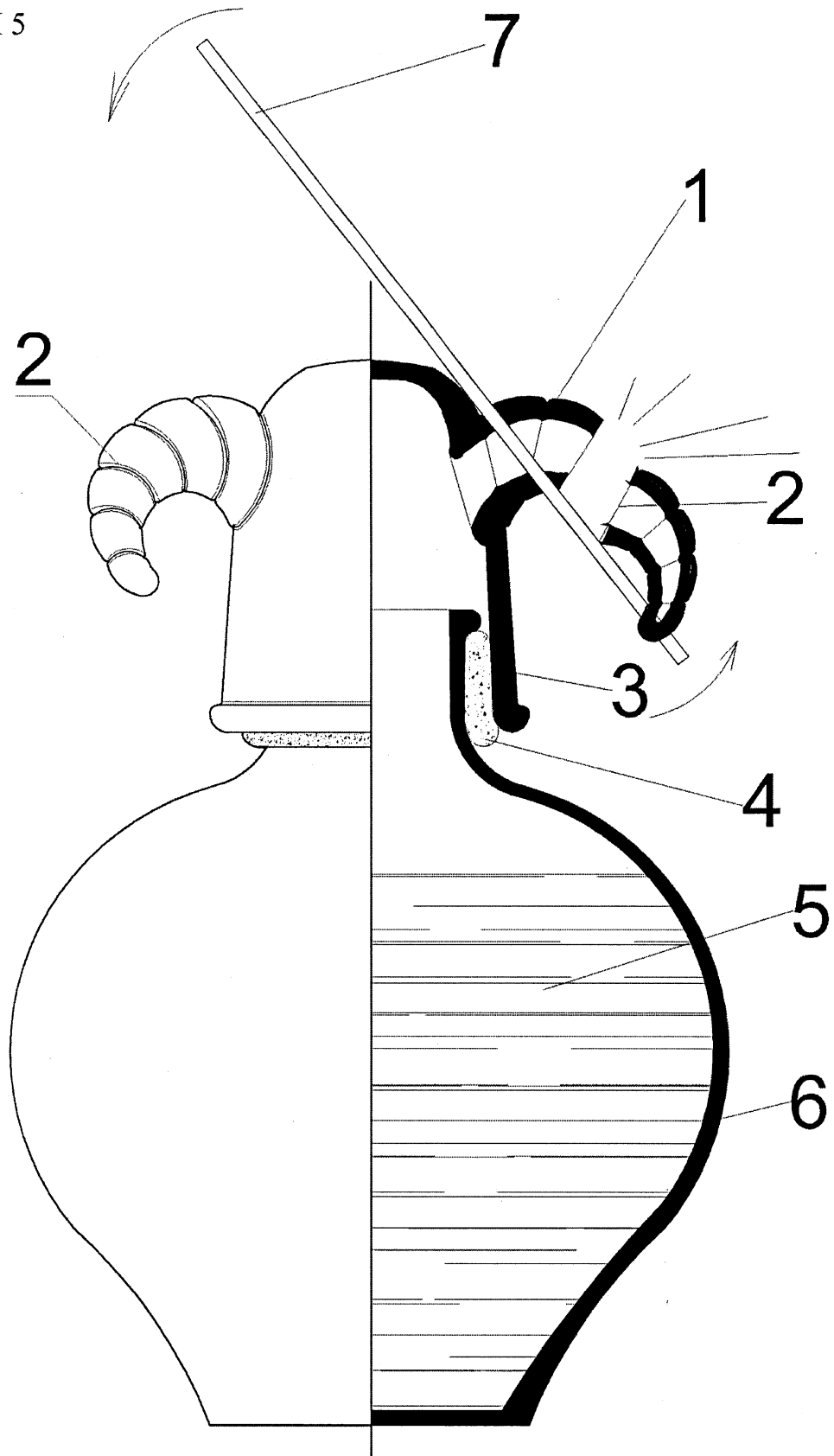
HÌNH 3



HÌNH 4



HÌNH 5



HÌNH 6

