



SUOMI—FINLAND

(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus
Patent- och registerstyrelsen

PATENTTIHAKEMUS—PATENTANSÖKAN

[A] TIIVISTELMÄ—SAMMANDRAG

(11)(21) Patenttihakemus—Patentansökan 884121
(51) Kv.lk.⁴/Int.cl.⁴ C 12 G 3/02, C 12 P 7/06
(22) Hakemispäivä—Ansökningsdag 07.09.88
(23) Alkuperäpäivä—Löpdag
(41) Tullut julkiseksi—Blivit offentlig 07.09.88
(86) Kv. hakemus—Int.ansökan FR87/00523
(30) Etuoikeus—Prioritet 09.01.87 FR 87/00232

(71) Hakija/Sökande: *La Compagnie Viticole et Fermiere Edmond et, Benjamin de Rothschild S.A.*, 40, rue du Rhone, Geneve, Sveitsi

(72) Keksijät/Uppfinnare: 1. Colin, Gerard 2. Conroy, Michael

(74) Asiamies/Ombud: Ant-Wuorinen

(54) Keksinnön nimitys/Uppfinningens benämning: Menetelmä alkoholijuomien valmistamiseksi kasvimehusta. Förfarande för framställning av alkoholdrycker av vegetabilisk saft.

(57) Tiivistelmä

Tässä menetelmässä valmistetaan ainakin yhdestä kasvista puristamalla saatu kasvimehu, ja säädetään sen pH, minkä jälkeen se sulfitoidaan, selkeytetään ja mikro-suodatetaan membraanilla. Mikro-suodatetulle mehulle suoritetaan ohjattu alkoholikäyminen hiilidioksidiatmosfäärissä. Menetelmällä saadaan uusia alkoholijuomia, joilla on hyvin miellyttävät organoleptiset ominaisuudet. Sokeriruo'olle sovitettulla laitteistolla keksinnön teolliseksi suorittamiseksi saadaan ruokoviiniä ja puhdasta ruokoviinaa.

(57) Sammandrag

I detta förfarande framställs en vegetabilisk saft, erhållen från åtminstone en växt genom pressning, och dess pH regleras, varefter den sulfiteras, klargörs och mikrofiltreras genom ett membran. Den mikrofiltrerade saften utsätts för kontrollerad alkoholjäsning i koldioxidatmosfär. Medelst förfarandet erhålls nya alkoholdrycker, vilka har mycket behagliga organoleptiska egenskaper. För industriellt utnyttjande av uppfinningen med en för sockerrör anpassad apparatur erhålls sockerrörsvin och rent sockerrörsrännvin.