

Warszawa, dnia 28 grudnia 1951 r.

C12h 1/04



BIBLIOTEKA

Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 34386

Kl. 6 d, 3

Kazimierz Bransch

(Kościerzyna, Polska)

Sposób klarowania win

Udzielono z mocą od dnia 10 stycznia 1949 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób klarowania win polegający na szybkim wytrącaniu koloidalnych zawiesin, powstałych i zawieszonych w winie wskutek zaszłych procesów fermentacyjnych i chemicznych.

Klarowanie wina trwa bardzo długo, zależy od gatunku, od rodzaju fermentacji, drożdży i innych warunków powstawania wina. Klarowanie wina przez odstanienie wymaga niekiedy całych lat.

Naturalne klarowanie, wymagające dużego nakładu czasu może być wprawdzie połączone z efektem starzenia i tworzenia bukietu, lecz konieczność przechowywania olbrzymich zapasów wina, stąd posiadania olbrzymich do tego pomieszczeń i dużych wkładów pieniężnych, jest bardzo nieekonomiczne, zwłaszcza przy produkcji win tak zwanych stołowych i pośledniejszych gatunków.

Stosowanie sztucznych sposobów klarowania win, zwłaszcza substancjami koloidalnymi, np. żelatyną, tragantem, gumą arabską, karukiem, agar-agarom jak i środkami chemicznymi, np. żelazocjankiem, zwłaszcza potasu lub sodu, jest znane.

Sposoby te nie dawały jednak pożądaných efektów, gdyż koloidy wymagały stosunkowo znacznego czasu w celu osadzenia się, zaś najpowszelej stosowany środek klarujący żelazocyjanek potasu był stosunkowo trudny do usunięcia, zwłaszcza jego ślady, co powodowało często niepożądane zmiany barwy i inne niedogodności.

Stwierdzono obecnie, że żelazocyjanek potasu lub sodu, który jest doskonałym środkiem klarującym, może być stosowany nie wykazując ujemnych cech i po wyklarowaniu wina daje się łatwo i zupełnie usunąć, zwłaszcza przez uprzednie dodanie substancji chemicznych i koloidalnych.

Sposobem według wynalazku, do wina przeznaczonego do klarowania żelazocyjankiem dodaje się najpierw zawiesiny lub roztworu związków cynku i (lub) glinu w mieszaninie z dowolną substancją koloidalną, np. żelatyną, agar-agarom, tragantem, karukiem, po czym zadaje się dopiero wino żelazocyjankiem najkorzystniej potasowca.

Jako związki cynku i (lub) glinu stosuje się

zwłaszcza siarczany i (lub) siarczki, np. siarczek cynku.

Stwierdzono, że najkorzystniejsze efekty klarowania uzyskuje się, jeżeli stosuje się roztwory koloidalne lub zwykłe o stężeniach około 100 g środka lub mieszaniny na 1 litr wody i przy użyciu około 1 cm³ każdego z roztworów na 1 litr wina. Można jednak stosować też inne stężenia oraz ilości tych środków, np. można dodawać roztworów w ilości 0,5 cm³ — 5 cm³ na 1 litr wina.

Mieszaninę związku cynku i (lub) glinu i koloidu można zestawiać w rozmaitych stosunkach, najkorzystniej 90 — 99% soli (związku cynku lub glinu) i 1 — 10% substancji koloidalnej, najkorzystniej w stanie proszkowanym.

Sposób klarowania win według wynalazku wyjaśniono w niżej podanym przykładzie, przy czym wynalazek nie ogranicza się do stosowania tylko tego sposobu.

Przykład. Dwie uprzednio przygotowane porcje, z których pierwsza składa się z 95 części wagowych siarczany cynku i 5 części wagowych żelatyny oraz druga ze 100 części wagowych żelazocyjanku potasu rozpuszcza się każdą osobno w 1 litrze gorącej wody, po czym roztwory te chłodzi się.

Mętne wino zadaje się najpierw cieczą, zawierającą siarczan cynku i koloid w stosunku 1 cm³ przygotowanego roztworu na 1 litr wina, po czym całość miesza się dokładnie i dodaje roztworu żelazocyjanku potasu w stosunku 1 cm³ roztworu na 1 litr wina i ponownie miesza dokładnie. Po paru minutach zachodzi reakcja, wino silnie męt-

nieje. Pozostawia się je w spokoju, przy czym wino staje się klarowne najczęściej w przeciągu 24 godzin.

Sposób według wynalazku można przeprowadzić również przy zastosowaniu innych mieszanin środków chemicznych i koloidów jak i przy zastosowaniu innych proporcji i stężeń zależnie od rodzajów win.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób klarowania win, znamieny tym, że wino traktuje się najpierw mieszaniną związków cynku i (lub) glinu oraz substancji koloidalnych, a następnie żelazocyjankiem, najkorzystniej potasowca.
2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że jako substancje koloidalne stosuje się żelatynę, tragant, gumę arabską, agar-agar, karuk itd.
3. Sposób według zastrz. 1, 2, znamieny tym, że stosuje się mieszaninę związków cynku i (lub) glinu z koloidem w stosunku 90 — 99% związku na 1 — 10% koloidu, przy czym na 100 części wagowych tej mieszaniny stosuje się najkorzystniej 100 części wagowych żelazocyjanku potasowca.
4. Sposób według zastrz. 1 — 3, znamieny tym, — że dodaje się do wina mieszaniny związku cynku i (lub) glinu z koloidem oraz żelazocyjanku potasu w postaci roztworu wodnego o stężeniu 100 części wagowych substancji na 1 litr wody, przy czym roztworów tych dodaje się 0,5 — 5 cm³ na 1 litr wina.

Kazimierz Bransch
Zastępca: Dr Andrzej Au
rzecznik patentowy

BIBLIOTEKA