

Warszawa, 12 października 1934 r.

URZĄD PATENTOWY



C 129 1/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 20432.

Kl. 6 c, 3.

Compagnie Internationale Oenologique S. A.
(Berchem-Anvers, Belgja).

Sposób otrzymywania napoju alkoholowego w rodzaju wina z roślin strąkowych.

Zgłoszono 13 maja 1931 r.
Udzielono 27 sierpnia 1934 r.

Dotychczas otrzymywano napoje przefermentowane, zastępujące wino, z niektórych innych owoców oprócz winogron, lecz wina, wytwarzane w ten sposób, różniły się całkowicie od wina gronowego zarówno pod względem smaku, jak i składu chemicznego.

Przedmiotem wynalazku niniejszego jest sposób otrzymywania napoju alkoholowego, posiadającego smak i własności chemiczne wina, otrzymywanego przez przefermentowanie roślin strąkowych. Sposób ten polega na tem, że wraz ze zwykłymi dodatkami, używanymi do otrzymywania wina sztucznego, takimi jak cukier, kwasy organiczne, np. kwas winowy lub cytrynowy, tannina lub kwas gallusowy i substancje mine-

ralne, np. alkaliczne dwusiarczyny i alkaliczne fosforany, stosuje się jako materiał fermentujący, nadający winu „bukiet”, mieszaninę bobru, grochu zielonego i grochu żółtego lub podobnych produktów strąkowych o takim samym składzie chemicznym.

Produkt otrzymywany zapomocą sposobu według wynalazku jest napojem identycznym z winem gronowym zarówno pod względem smaku, jak i składu chemicznego, i posiada wszelkie jego własności lecznicze i wzmacniające.

Sposób ten w porównaniu ze znanymi sposobami, w których stosuje się owoce, posiada znaczne korzyści praktyczne. W szczególności stosowanie roślin strąkowych, takich jak groch, jest znacznie tańsze od

stosowania owoców. Z drugiej strony umożliwia to otrzymywanie napojów wszędzie i o każdej porze roku, czego nie można uzyskać w przypadku stosowania owoców.

Mieszaninę bobru, grochu zielonego i grochu żółtego, jak również wyżej wymienionych środków dodatkowych, traktuje się według sposobów znanych w technice winiarstwa, przyczem jako środek powodujący fermentację stosuje się bądź fermenty ustrojowe (drożdże elipsoidalne lub inne drożdże), bądź fermenty nieustrojowe czyli enzymy.

W celu otrzymania 100 litrów napoju stosuje się naprzykład:

1^o — 100 litrów wody,

2^o — roślin strąkowych i cukru na 1% alkoholu:

60 g bobru,

40 g grochu zielonego,

30 g grochu żółtego,

1,710 kg cukru krystalicznego.

3^o. — Innych składników zawsze w jednakowej ilości niezależnie od stężenia alkoholu:

100 g kwasu cytrynowego,

120 g kwasu winowego,

24 g taniny lub kwasu gallusowego,

10 g alkalicznego dwusiarczynu,

20 g alkalicznego fosforanu.

Traktowanie tych produktów w celu otrzymania napoju składa się z dwóch faz:

A — Sporządzanie „pożywki”.

B — Otrzymywanie właściwego napoju.

Dla przykładu opisano poniżej sposób otrzymywania hektolitra wina, zawierającego 10% objętościowych alkoholu.

A — Sporządzanie „pożywki”.

a) Stosuje się 1,300 kg rozłożonych roślin strąkowych w wyżej podanym stosunku, a mianowicie:

600 g bobru,

400 g grochu zielonego,

300 g grochu żółtego.

b) Miesza się następnie dokładnie w 1 litrze wody:

100 g cukru,

52 g kwasu winowego,

50 g kwasu cytrynowego,

24 g taniny lub kwasu gallusowego.

Tę mieszaninę gotuje się w ciągu mniej więcej 10 minut po uprzednim ewentualnym dodaniu karmelu.

c) Wytworzonym roztworem zalewa się 1,300 kg roślin strąkowych, uprzednio rozdrobionych na kaszkę, i otrzymaną masę miesza się. Masę tę pozostawia się przez noc, a następnie rozpościiera na deskach lub płótnach i suszy na powietrzu lub w słońcu, lub też stosuje się inny sposób suszenia, prowadzony w odpowiednio wysokiej temperaturze. Suszony produkt należy od czasu do czasu poruszać, aby suszenie następowało równomiernie, a w razie tworzenia się gruzełków należy je rozбивać. Należy również zaznaczyć, że w ten sposób przemienione materiały przybierają na wadze i otrzymuje się 1,526 kg produktu.

B — Otrzymywanie właściwego napoju.

a) 17 kg cukru krystalicznego rozpuszcza się mniej więcej w 10 litrach wody, poczem dodaje się 50 g kwasu cytrynowego i 60 g kwasu winowego, w celu zwinwertowania cukru. Roztwór gotuje się w ciągu kilku minut i wlewa do beczki, zawierającej 80 litrów wody, poczem dokładnie się miesza.

b) Jednocześnie przygotowuje się każdą fermentacyjną w następujący sposób: 750 cm³ wody miesza się z 150 g cukru i 1 g kwasu cytrynowego. Mieszaninę tę gotuje się, wlewa do zbiornika, a gdy temperatura mieszaniny opadnie do 30°C, dodaje się 30 g „pożywki” i wlewa łyżkę lub kieliszek wina rodzaju, jaki ma być otrzymany, albo dodaje odpowiedni ferment lub odpowiednią hodowlę drobnoustrojów. Następnie zamyka się zbiornik korkiem z nacięciem, w celu ułatwienia uchodzenia kwasu węglowego, i

umieszcza się go w miejscu o temperaturze 30°C. Po trzech dniach ferment rozwija się w dostatecznej mierze.

c) Skoro temperatura cieczy, otrzymanej według a), opada do 30°C, wówczas do cieczy tej dodaje się:

1,500 kg „pożywkę”, otrzymaną według A,

kadź fermentacyjną, otrzymaną według b),

10 g alkalicznego dwusiarczynu,

20 g alkalicznych fosforanów.

Fermentację prowadzi się następnie znanymi sposobami.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób otrzymywania napoju alkoholowego w rodzaju wina, znamieny tem, że przy zastosowaniu zwykłych dodatków używanych do otrzymywania wina sztucz-

nego, takich jak cukier, kwasy organiczne (np. kwas winowy lub cytrynowy), tanina albo kwas gallusowy i związki nieorganiczne (np. alkaliczne dwusiarczyny i alkaliczne fosforany), stosuje się jako „pożywkę” dla dodawanych fermentów rośliny strąkowe, zwłaszcza mieszaninę bobru, grochu zielonego i grochu żółtego.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tem, że na mieszaninę rozdrobnionych roślin strąkowych (jak bobru, grochu zielonego i grochu żółtego) działa się wodnym roztworem cukru, kwasu winowego, kwasu cytrynowego, taniny lub kwasu gallusowego, poczem masę tę suszy i w tej postaci stosuje do fermentacji.

Compagnie Internationale

Oenologique S. A.

Zastępca: Inż. Cz. Raczyński,

rzecznik patentowy.



p.21.615.