

20 września 1928 r.



C12g

3/06

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 7843.

Kl. 6 d 6.

Siemens & Halske Aktiengesellschaft
(Berlin-Siemensstadt, Niemcy),
Hermann Engelhardt
(Berlin-Charlottenburg, Niemcy)
i Kurt Engelhardt
(Berlin, Charlottenburg, Niemcy).

Sposób nadawania smaku napojom wysokowym, sokom owocowym i t. p. płynom zapomocą ozonu.

Zgłoszono 13 listopada 1926 r.

Udzielono 30 czerwca 1927 r.

Pierwszeństwo: 21 października 1926 r. (Niemcy).

Świeżo fabrykowane napoje alkoholowe i soki owocowe, jak wypalanka winna, żytniówka, rum i t. p. płyny wymagają zwykle dłuższego czasu nim są gotowe do spożycia. W tym czasie tlen powietrza działa na pewne składniki napojów i smak ich polepsza się.

Znana jest rzeczą, że tlen powietrza zastąpić można znacznie aktywniejszym ozonem, zapomocą którego osiąga się w kilka godzin ten sam skutek, który wywołuje tlen powietrza dopiero po miesiącach lub latach.

Okazało się, że napoje alkoholowe lub

soki, traktowane zapomocą ozonu, nieraz nabierają smaku, który bardzo ogranicza ich używalność.

Ścisłe badania wykazały, że pogorszenie smaku spowodowane zostało przeważnie przez powstałe wskutek działania ozonu produkty utleniania, których nie można usunąć zapomocą środków, działających wyłącznie chemicznie.

Okazało się, że dodanie sproszkowanych materiałów o lekkim ciężarze gatunkowym do ozonizowanego płynu wpływa dodatnio na jego smak.

W myśl wynalazku dodaje się do ozo-

nizowanego płynu wspomniane sproszkowane materiały ulepszające, np. w formie palonej magnezji, kredy lub ziemi hiszpańskiej; stosować też można do tego celu sproszkowane lekkie metale, jak glin, beryl lub ich tlenki. Wyżej wymienione sproszkowane materiały miesza się w pierwszej mierze z drobną ilością traktowanego alkoholu lub soku, następnie dodaje się tę mieszaninę do ozonizowanego płynu i miesza starannie. Dodane środki ulepszające wiążą materiały powodujące nieprzyjemny smak i osadzają się powoli na dnie. Po kilku dniach można ściągnąć czysty płyn, który w razie potrzeby może być następnie oczyszczony zapomocą filtrów, stosowanych w przemyśle wódczanym. Po kilku dniach spokoju otrzymuje się napój o takich samych właściwościach i przynajmniej tej samej jakości, jaką wykazywały napoje, dawniej odleżałe przez kilka miesięcy lub lat.

Powyższy sposób ma tę zaletę, że ilość dodanych materiałów ulepszających dostosowana jest do każdorazowej natury napoju, który się ulepsza. Okazało się bowiem, że nadmierne dodanie tych materiałów usuwa nie tylko smak, lecz też tak zwane materiały bukietowe. Dlatego należy w każdym wypadku starannie oznaczyć ilość dodawanych materiałów ulepszających.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób nadawania smaku napojom

wyskokowym, sokom owocowym lub t. p. płynom zapomocą ozonu, znamieny tem, że do ozonizowanego płynu, jako środki ulepszające smak, dodaje się sproszkowane materiały o lekkim ciężarze gatunkowym, jak np. paloną magnezję, i po osadzeniu produktów utleniania, pogarszających smak, usuwa się je z płynu.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tem, że ilość materiałów ulepszających dobiera się odpowiednio do natury traktowanego płynu w takiej ilości, jaka jest konieczna do osadzenia pogarszających smak produktów utleniania.

3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamieny tem, że materiały ulepszające smak miesza się dokładnie w pierwszej mierze z małą ilością traktowanego alkoholu, mieszaninę tę dodaje do płynu i starannie z nim miesza.

4. Sposób według zastrz. 1—3, znamieny tem, że materiały ulepszające smak wraz z połączonemi z niemi produktami utleniania oddziela się od płynu traktowanego przez osadzenie się lub odfiltrowanie lub też zapomocą obu sposobów, zostawiając następnie płyn ulepszony przez kilka dni w spokoju.

Siemens & Halske
Aktiengesellschaft.
Hermann Engelhardt.
Kurt Engelhardt.
Zastępca: Inż. M. Zoch,
rzecznik patentowy.