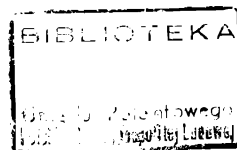


15 lutego 1928 r.

C12c 11/a

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 8220.

Kl. 6 a 18.

Ludwik Spiss

(Kraków, Polska)

i Spółka dla przemysłu fermentacyjnego i rolnego Ludwik Spiss i E. Wasung
Sp. z ogr. odp.
(Kraków, Polska).

Sposób wytwarzania trwałych drożdży winnych w proszku.

Zgłoszono 19 maja 1927 r.

Udzielono 27 grudnia 1927 r.

Celem przygotowania suchych i trwałych drożdży winnych w proszku, należy wysterylizowane w wysokich temperaturach obojętne, trudno rozpuszczalne substancje mineralne np. różne krzemiany, fosforyty, gips i tym podobne zmieszać z wysterylizowanymi ciałami pochodzenia organicznego np. cukrem, skrobią, celulozą i tym podobnymi w stosunku najlepiej 3:1. Do tak przygotowanej mieszaniny dodaje się wychodowanych w specjalnych warunkach winnych drożdży rasowych. Drożdże muszą być zadane już w stanie komórek trwałych, doskonale odżywionych t. j. zawierających znaczne ilości glikogenu tłuszczu i tym podobnych substancyj. Aby ten cel osiągnąć,

należy drożdże winne rozmnażać w naczyniach płaskich, w moszczach zawierających wszystkie niezbędne składniki, a cukier w ilości najmniej 24%. Po skończonej fermentacji, o ile w samym moszczu nie otrzymano 11—12% ciężarowych alkoholu, należy odfermentowany moszcz do wymienionej ilości alkoholu uzupełnić czystym alkoholem i dopiero po kilku dniach oddzielić osadzone drożdże od płynu. W celu przyspieszenia procesu należy po wytworzeniu już 5% ciężarowych alkoholu płyn częściowo zlać i zaraz dodać odpowiednią ilość alkoholu. Jeszcze przed drożdżami należy do moszczu dodać 0,02% formaliny, a to celem przeprowadzenia całej czynności w

stanie zupełnie sterylnym. Naczynie, w którym odbywa się rozmnażanie drożdży, ma być, jak wyżej zaznaczono, płaskie, aby możliwie cała masa drożdży stykała się z płynem. Naczynie to zresztą musi mieć formę naczyń rozdzielczych, aby móc rozmnożone odpowiednio drożdże, które są już w większej swej ilości w stanie komórek trwałych, kilkakrotnie przepłukać wodą sterylizowaną z dodatkiem 0,02—0,04% formaliny, aż do zupełnego wymycia składników moszczu. Wymyte w ten sposób drożdże miesza się dokładnie z poprzednio przygotowanym podkładem mineralno-organicznym, do którego dodano jeszcze w formie proszku 3—5% kwasu cytrynowego. Kwas ten ma na celu zabezpieczenie gotowej masy od zakażenia się. Otrzymany produkt łatwo rozsypuje się w proszek, skutkiem czego jest wygodny w użyciu a neutralna wobec drożdży masa podkładu, rozdzielać komórki drożdżowe, zapobiega ich zagrzewaniu się co w niemałym stopniu przyczynia się do ich większej żywotności i trwałości. Przygotowane w ten sposób drożdże wzbudzają fermentację moszczów owocowych nawet po upływie paru lat. System wyżej podany może być zamieniony przez stosowanie najrozmaitszych substancyj mineralnych i organicznych na

podkłady dla drożdży, można też zmienić szczegóły wykonania, a opisany sposób jest tylko jednym z przykładów wykonania.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wytwarzania trwałych drożdży winnych w proszku, znamieny tem, że wsterylizowane w wysokich temperaturach obojętne, trudno rozpuszczalne substancje mineralne, jak krzemiany, fosforyty, gips i tem podobne substancje ewentualnie węgiel drzewny czy kostny z jednej strony, a nieszkodliwe dla organizmów związki organiczne jak cukry, skrobia, celuloza i t. d. z drugiej strony, miesza się razem w stosunku dowolnym, dodaje się kwasów organicznych, jak winowego, cytrynowego, zalewa się drożdżami dobrze odżywionymi, silnie zbudowanymi, kilkakrotnie przemytymi z dodatkiem formaliny, a otrzymany produkt suszy się przez kilka godzin w temperaturze pokojowej.

Ludwik Spiss.

Spółka dla przemysłu
fermentacyjnego i rolnego
Ludwik Spiss i E. Wasung.
Sp. z ogr. odp.