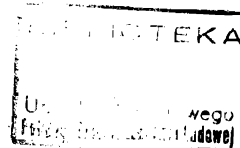


15 lutego 1928 r.

URZĄD PATENTOWY



C 12c 11/00



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIIS PATENTOWY

Nr 8221.

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 wyrobu suchych trwałych drożdży winnych.

Zgłoszono 19 maja 1927 r.
Udzielono 27 grudnia 1927 r.

Ze wszystkich części roślin, a zwłaszcza z owoców, można przygotowywać drożdże w stanie trwałym i suchym. Wyjątek stanowią rośliny, które albo wydzielają substancje dla drożdży trujące, albo też skutkiem nadmiernego aromatu nie nadają się do wymienionego celu. Najlepiej jest używać do tego celu owoców mało aromatycznych dalej korę drzewną, korek, trociny, heblowiny, węgiel drzewny, torf i tym podobne substancje. Na wszystkich wymienionych podkładach dla drożdży mieści się cały szereg drożdżaków dzikich i różnego rodzaju bakterje, od których owoce muszą być w pierwszym rzędzie uwolnione. Cel ten osiąga się w następujący sposób. Pod-

kład dla drożdży w stanie świeżym lub suchym poddaje się działaniu bromu bądź to w formie pary, bądź też w formie roztworu. Działanie parami bromu jest krótkie i radykalne. Tak przygotowany podkład zalewa się rozmnożoną czystą kulturą drożdży winnych. Drożdże te rozmnażają się w moszczu zawierającym 0,02% bromu i przez stopniowe przeszczepianie przy równoczesnem podnoszeniu dawki antyseptyka przyzwyczajają się drożdże do rozmnażania się w moszczu zawierającym 0,1% bromu. Po dokładnem wymieszaniu drożdży z podkładem, suszy się otrzymany produkt w dowolny sposób, chociażby na otwartych płytach przy temperaturze stopniowo wzra-

stającej aż do 35°C bez obawy zakażenia.

Przez zastosowanie w powyższy sposób bromu osiąga się: szybką i dokładną sterylizację podkładu dla drożdży oraz otrzymuje się produkt przyzwyczajony do bromu, tej typowej trucizny dla drożdży, co daje możność moszcze, zadane takimi drożdżami zaprawiać małymi ilościami bromu, przez co drożdże energiczniej rozmnażają się, a ponieważ brom wstrzymuje uboczne fermentacje, którym z reguły towarzyszy wydobywanie się wolnych kwasów, przeto otrzymuje się wina o znacznie lepszym smaku niż bez dodatku bromu. W czasie fermentacji brom ułatwia się stopniowo i w gotowym winie, wykryć go można zaledwie w minimalnych śladach.

Następnie otrzymuje się nadzwyczaj prędko gotowy produkt, nie tylko przez łatwą i szybką sterylizację podkładu, ale także przez ułatwione i szybkie suszenie.

Suche drożdże winne tą drogą otrzymane, o ile przechowywane są w ubikacjach suchych, nie podlegają pleśnieniu, a skutkiem wytworzenia przetrwalników, wzbudzają fermentację moszczów owocowych nawet po upływie paru lat.

System wyżej podany może być zmieniony przez stosowanie innych środków chemicznych, będących truciznami dla drożdży jak np. kwas fluorowodorowy jod, siarka, formalina i tym podobne odczynniki. Można również zmienić szczegóły produkcji, a sposób opisany jest tylko jednym z przykładów wykonania. Działanie jednak bromu jednoczo w sobie wszystkie zalety wyżej podane, których inne środki w tym stopniu nie posiadają.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu suchych i trwałych drożdży winnych, znamieny tem, że świeże lub suszone części roślinne sterylizuje się bromem, zaszczenia drożdżami winowemi, rozmnożonemi w moszczach, zawierających minimalne ilości bromu i suszy się w dowolny sposób przy temperaturze wzrastającej stopniowo do 35°C.

Ludwik Spiss.

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