

POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA



URZĄD
PATENTOWY
PRL

OPIS PATENTOWY

51937

Patent dodatkowy
do patentu _____

Zgłoszono: 05.VII.1965 (P 109 902)

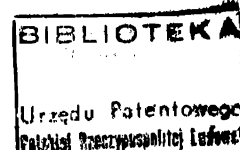
Pierwszeństwo: _____

Opublikowano: 15.IX.1966

Kl. 6 c, 4

MKP C 12 g 4/00

UKD



Współtwórcy wynalazku: inż. Antoni Skiba, inż. Lidia Wolińska, Wikto-
ria Syska

Właściciel patentu: „Warsowin” Stołeczne Zakłady Winiarsko-Spożywcze
Przemysłu Terenowego, Warszawa (Polska)

Sposób usuwania posmaku i zapachu „mysiego” z win i miodów pitnych

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób usuwania posmaku i zapachu „mysiego” z win i miodów pitnych.

Posmak ten występuje w winach i miodach zakażonych bakteriami np. *Bacterium mannitolpoem*, które wytwarzają acetamid, związek o zapachu mysich ekskrementów.

Dotychczasowe zabiegi poprawiania smaku i zapachu zdeklasowanych win i miodów polegały na kupażowaniu ich z dobrymi jakościowo płynami. Zabieg ten poprawiał smak i zapach win i miodów pitnych, lecz nie usuwał całkowicie posmaku i zapachu „mysiego”.

Znane zabiegi stosowane w celu usunięcia zapachu i posmaku „mysiego”, polegają również na traktowaniu wina za pomocą SO_2 lub węgla aktywowanego. Jednak i te sposoby nie prowadzą do pożądanego celu.

Po przeprowadzeniu szeregu prób okazało się, że można całkowicie usunąć posmak i zapach „mysi”, przez poddanie wina lub miodu pitnego — obróbce wofatytem a więc jonitem zawierającym grupy sulfonowe.

Znana jest wprawdzie obróbka win za pomocą jonitów, jednak nie powoduje ona żadnych zmian smakowych ani zapachowych wina, lecz jedynie usunięcie metali ciężkich, przy czym jako kationity — stosuje się produkty kondensacji formaldehydu i fenoli.

W sposobie według wynalazku wino lub miód

2

pitny o posmaku i zapachu „mysim” przepuszcza się z dołu do góry przez kolumnę wypełnioną kationitem, przy czym na 1000 litrów płynu używa się około 65 kg kationitu.

Płyn przepuszcza się przez łożo kationitu z szybkością około 1000 litrów na godzinę.

Jako kationit stosuje się wofatył wstępnie aktywowany za pomocą 2,5 procentowego roztworu HCl chemicznie czystego, w ilości 100% objętościowych w stosunku do objętości wofatyłu, w ciągu kilku godzin, a następnie przemity wodą, aż do zaniku odczynu kwasowego.

Po każdym przepuszczeniu przez kolumnę 1000 litrów płynu, łożo kationitu poddaje się regeneracji za pomocą 5-procentowego roztworu HCl w ilości około 250% objętościowych w stosunku do objętości wofatyłu, następnie przepłukaniu wodą, aż do zaniku odczynu kwasowego, przy czym roztwór HCl i wodę przepuszcza się przez kolumnę z góry do dołu, przy nieustannym mieszaniu łoża kationitu.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób usuwania posmaku i zapachu „mysiego” z win lub miodów pitnych **znamienny tym**, że wino lub miód przepuszcza się z szybkością 1000 litrów na godzinę przez kolumnę wypełnioną aktywowanym wofatytem stosując na 1000 litrów płynu około 65 kg kationitu, po czym kationit regeneruje się i ponownie stosuje do obróbki świeżej porcji płynu.

2. Sposób według zastrz. 1, **znamienny tym**, że wstępne aktywowanie wofatyty prowadzi się przez traktowanie go 2,5 procentowym roztworem HCl w ilości 100% objętościowych w stosunku do objętości wofatyty i następnie przemyciu wodą do zaniku odczynu kwasowego.

3. Sposób według zastrz. 1, **znamienny tym**, że regenerację kationitu prowadzi się przez traktowanie go 5-procentowym ~~roztworem~~ HCl w ilości około 250% objętościowych w stosunku do objętości wofatyty i następnie przemywanie wodą do zaniku odczynu kwasowego.