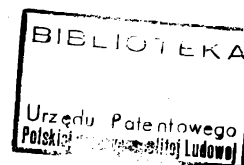


14 listopada 1925 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

C12g 1/00

Nr 2368.

Kl. 6 c 1.

Leopold Ignacy Godniewski
(Warszawa, Polska).

Sposób wytwarzania wina z roztworu cukru trzcinowego lub buraczanego.

Zgłoszono 20 marca 1923 r.

Udzielono 30 czerwca 1925 r.

Dotychczas praktykowane sposoby wytwarzania wina naturalnego polegają na przetwarzaniu cukru, zawartego w soku winogronowym lub owocowym, w alkohol drogą fermentacji.

Sposoby te są mniej lub więcej skombinowane, w zależności od składu chemicznego soku i charakteru drobnoustrojów (mikroorganizmów), znajdujących się na powierzchni owoców.

Najbardziej odpowiedni dla naturalnej fermentacji winnej jest sok gronowy, którego skład chemiczny najlepiej sprzyja samorodnemu rozmnażaniu się znajdujących się w nim zarodków drożdżowych, powodujących fermentację.

Znacznie gorzej przedstawia się pod tym względem sok owocowy, który dla swej fermentacji wymaga większej lub mniejszej

pomocy z zewnątrz, bądź to przez rozcieńczenie wodą, bądź przez dosładzanie cukrem, bądź dokwaszanie, wreszcie przez dodawanie drożdży winnych i zaprawianie związkami azotowymi.

Doświadczenie wykazało, że znajdujące się na powierzchni skórek winogronowych drobnoustroje można, przy odpowiedniej kulturze, doprowadzić do takiego stanu aktywności, że mogą one oddziaływać na cukier trzcinowy lub buraczany w stanie płynnym (roztwór), tak samo, jak na cukier, zawarty w soku gronowym, t. j. rozkładają go na alkohol i kwas węglowy. Istota więc niniejszego sposobu wytwarzania wina polega na tem, że produktem wyjściowym jest tu cukier trzcinowy lub buraczany, zastępujący cukier gronowy, wspomniane zaś drobnoustroje, w postaci drożdży winnych, wy-

pełniają całą pracę przetwarzania roztworu cukrowego (względnie soku buraczanego lub trzcinowego) na wino o właściwym smaku i zapachu. Zawartość wytwarzającego się w winie alkoholu dochodzi do 16%. Wytwarzanie wina bezpośrednio z soku trzcinowego lub buraczanego nie jest wskazane ze względu na swoisty aromat soku, to też w praktyce stosuje się cukier, melasę, syrop bądź łącznie, bądź oddzielnie. Dodawanie do roztworu soku winnego lub owocowego w odpowiednim gatunku jest dopuszczalne.

Przebieg fermentacji jest prosty i w niczym prawie nie różni się od fermentacji win gronowych. Do 25—30% roztworu cukru wlewa się zacier drożdżowy w stosunku mniej więcej $\frac{1}{4}$ grama na 1 litr płynu. Dla wzmocnienia fermentacji dodaje się minimalną ilość pożywki z soli fosforowych.

Fermentacja główna trwa 10 do 20 dni w zależności od temperatury i żywotności drożdży. Normalnie stosuje się temperaturę, jak przy fermentacji win gronowych, jednakże dla przyspieszenia można ją pod-

wyższyc do 36° C. Po fermentacji głównej (burzliwej) następuje fermentacja cicha, w czasie której rozwija się właściwy smak i aromat wina z jednoczesnem osiadanem części nierozpuszczalnych (klarowanie). Po upływie 3—4 miesięcy wino zdatne już jest do picia. Starzeje się ono i konserwuje, jak wino gronowe.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wytwarzania wina z roztworu cukru trzcinowego lub buraczanego, względnie syropu, melasy, łącznie lub oddzielnie, znamienny tem, że powyższe roztwory poddaje się bezpośrednio fermentacji na drożdżach winnych.

2. Sposób wytwarzania wina z cukru, melasy, syropu i t. d. według zastrz. 1, znamienny tem, że do roztworu dodaje się soku winnego lub owocowego we właściwym gatunku.

Leopold Ignacy Godniewski.