



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 46074

Kl. 6 d, 3

Roman Majchrzak

Warszawa, Polska

Sposób utrwalania win

Patent trwa od dnia 1 sierpnia 1961 r.

Dotychczas wina utrwała się fizycznie przez pasteryzację lub chemicznie np. przez siarkowanie, alkoholizowanie. Sposób chemiczny wiąże się więc z wprowadzeniem do wina pewnych określonych substancji.

W sposobie według wynalazku postępuje się na odwrót, to znaczy wina utrwała się przez usuwanie z nich pewnych substancji.

Stwierdzono, że jeśli w winie zmniejszy się zawartość związków azotowych, które w przeliczeniu na azot występują normalnie w ilości 500—600 mg N/l, do ilości 30—50 mg N/l, to wino dotąd nietrwałe stanie się trwałe, ponieważ tak niskie ilości azotu uniemożliwiają rozwój drobnoustrojów mimo istnienia innych warunków dogodnych dla ich rozwoju i działalności.

To samo obserwuje się przy zmniejszaniu ilości i innych ważnych biologicznie pierwiastków takich jak np. fosforu, siarki, żelaza, chloru.

W sposobie według wynalazku do kompleksowego usuwania pierwiastków z wina stosuje

się drożdże (kompleksowe eliminatory biologiczne), które już w czasie normalnej fermentacji moszczów, budując swoje komórki kosztem środowiska, obniżają poziom zawartości szeregu pierwiastków np. N, P, S, Fe i innych. Takie naturalne obniżenie zawartości pierwiastków w winie nie wystarcza jednak do jego utrwalenia. W związku z tym stosuje się dodatkowo natlenianie moszczów przez nawietrzenie podczas fermentacji, co wzmacnia mnożenie się drożdży, a tym samym także kompleksowe obniżanie ilości szeregu pierwiastków. Postępowanie takie zapewnia trwałość win nawet uważanych dotychczas za nietrwałe (np. wina poniżej wskaźnika 780).

W celu osiągnięcia wystarczającego utrwalenia wina na drodze eliminacji pierwiastków proces należy prowadzić tak, ażeby ilość namnożonych drożdży była co najmniej dwukrotnie większa niż przy normalnej fermentacji.

Istotne jest również zciągnięcie wina z osadu drożdży przed procesem rozpoczęcia się autolizy drożdży, ponieważ w przeciwnym razie

może nastąpić wtórne zwiększenie się w winie zawartości pierwiastków uprzednio już wyeliminowanych na drodze biologicznej.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób utrwalania win, znamieny tym, że w moszczu fermentującym obniża się zawartość biologicznie czynnych pierwiastków do takiego poziomu, przy którym nie zachodzi rozwój drobnoustrojów.
2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że proces obniżania zawartości biologicznie

czynnych pierwiastków prowadzi się na drodze rozmnażania drożdży w moszczu fermentującym, przy czym proces prowadzi się przy nawietrzaniu aż do namnożenia drożdży w w ilości co najmniej dwukrotnej w stosunku do ilości drożdży powstających przy zwykłej fermentacji.

3. Sposób według zastrz. 1, 2, znamieny tym, że młode wino zciąga się z nad osadu drożdży przed procesem rozpoczęcia się ich autolizy.

R o m a n M a j c h r z a k