

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

## OPIS PATENTOWY

C12g 1/06

Nr 1839.

Kl. 6 c 1.

Deutsche Sektkellerei G. m. b. H. Stuttgart  
(Stuttgart, Niemcy).**Sposób ciągły wytwarzania zapomocą fermentacji napojów, zawierających kwas węglowy.**

Zgłoszono 23 września 1920 r.

Udzielono 3 kwietnia 1925 r.

Pierwszeństwo: 6 stycznia 1919 r. (Niemcy).

Dotychczas sporządzano wina musujące przez fermentację we flaszkach, przez co kontrolowanie fermentacji było utrudnione; obecnie do sporządzania tych napojów stosowany jest sposób ciągły, polegający na użyciu kilku połączonych ze sobą naczyń, zaopatrzonych w potrzebne środki pomocnicze jak manometry, ciepłomierze, przyrządy do oziębiania i ogrzewania i t. p. urządzenia dla dozowania i regulowania przebiegu fermentacji. Do poszczególnych naczyń dodaje się w pewnych odstępach czasu świeże drożdże i wymusowane wino, należy przytem starać się o wyrównanie różnic stanu drożdży, jakie zachodzą podczas fermentacji w każdym poszczególnym naczyniu.

Okazało się, że sposób ciągłej fermentacji

według niniejszego wynalazku daje wyniki nadspodziewanie korzystne, gdyż fermentacja przebiega o wiele szybciej, pewniej i równomiej, a wykorzystanie fermentujących właściwości drożdży jest o wiele oszczędniejsze niż przy innych sposobach, a to dlatego, że drożdże przetwarzające materiał, zachowują na długo zdolność fermentacyjną i nie ulegają zakażeniu.

Drożdże wolne osadzają się szybko na dnie naczyń fermentującego, wskutek czego nie biorą udziału w większej części przebiegu fermentacji, drożdże zaś związane podczas fermentacji działają korzystnie na cały jego przebieg, zwłaszcza, gdy mieszczą się w porowatym tworzywie, wy-

pełniającem naczynia lub gdy opadają na warstwę luźnego materiału.

Oprócz tego niniejszy sposób ogranicza do minimum czyszczenie naczyń, ponieważ drożdże nie osadzają się wprost na dnie naczyń i nie powodują zatkania filtrów i wylotów dolnych rur, co się zdarza przy przebiegu fermentacji zapomocą drożdży wolnych; zatkanie dolnych rur wskutek wciskania drożdży do wylotów przez pęd kwasu węglowego, również jest wyłączone.

Jako przykład przewagi niniejszego sposobu nad innemi sposobami służyć próby produkowania 800 l musującego wina przy jednakowych warunkach zapomocą drożdży wolnych, a następnie związanych; w pierwszym wypadku przebieg produkcji odbywa się 21 dni, w drugim zaś w ciągu dni siedmiu.

Wykonanie sposobu skutecznia się w sposób następujący:

Przeznaczony do napełniania naczyń materiał podstawowy (kwas, trociny i t. d.) zostaje zmieszany z fermentującym płynem i kulturą drożdży; poczem pozwala się drożdżom urosnąć przy 20—25°C. Po kilku dniach, gdy odpowiednia ilość drożdży dostatecznie się rozwinie na materiale podstawowym i zwiąże z nim, materiał ten zostaje po wyciśnięciu złożony w poszczególnych naczyniach i dalszy ciąg pracy odbywa się podług sposobu, omówionego na wstępie niniejszego opisu.

Od dłuższego czasu dokonywane były próby wyrobu musującego wina zapomocą fermentacji związanej, przyczem nie brano

pod uwagę ciągłości, lecz pracowano okresami, z których każdy wymagał odnowienia drożdży i ponownego ustawiania aparatury. Gatunki wina, otrzymywane w środku i przy końcu każdego okresu miały odrębne właściwości, tymczasem przy produkowaniu podług niniejszego sposobu dostaje się wino jednego gatunku. Dawne sposoby wytwarzania musujących win nie przyczyniły się bynajmniej do technicznego postępu w tej gałęzi, jedyną ich zaletą polegała na tem, że wywoływacz fermentacji mieścił się w woreczku i, nie mieszając się z fermentowanym płynem, mógł być z niego z łatwością wyjęty. W rzeczy samej dotąd do produkcji win musujących używano ciągłego sposobu wytwarzania wina w zamkniętych naczyniach z wolno poruszającemi się drożdżami, uzyskując tę korzyść, że występujące w każdym poszczególnem naczyniu zmiany drożdży były wyrównywane.

#### Zastrzeżenie patentowe.

Sposób ciągły wytwarzania zapomocą fermentacji napojów, zawierających bezwodnik węglowy, w kilku naczyniach, znamieny tem, że podlegający fermentacji płyn, np. ocukrzone wino, zostaje przeprowadzony w naczyniach przez utrwalone drożdże.

Deutsche Sektkellerei G. m. b. H.  
Stuttgart.  
Zastępca: M. Kryzan,  
rzecznik patentowy.