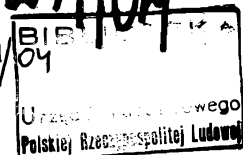




C 12 h 1/04



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 46075

Kl. 6 d, 3

Roman Majchrzak

Warszawa, Polska

Sposób utrwalania ciekłych środków spożywczych, jak moszczów, win i miodów pitnych

Patent trwa od dnia 1 sierpnia 1961 r.

Dotychczas ciekłe środki spożywcze takie jak moszcze, wina, miody pitne utrwalą się sposobami, które można ująć w trzy grupy: sposoby utrwalania mechaniczne (filtrami bakteriologicznymi), fizyczne (np. pasteryzacja, odwodnieniem, naświetleniem) i chemiczne (np. antyseptykami, metabolitami).

Moszcze, soki owocowe i słabsze wina utrwalą się dotąd między innymi przez dodatek dwutlenku siarki, który jednak wpływa ujemnie na jakość produktu i na zdrowie konsumenta.

Moszcze utrwalone dwutlenkiem siarki słabo podlegają późniejszej fermentacji z drożdżami, co wymaga albo odpędzenia antyseptyku przez gotowanie moszczu, albo stosowania drożdży tak zwanych sulfitowych.

Podane niedogodności techniczne usuwa sposób według wynalazku. Polega on na tym, że do ciekłych środków spożywczych jak wina, moszcze i miody pitne wprowadza się na okres przejściowy sole miedzi np. $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ w ilości co najmniej 50 mgCu/l.

Moszcz w ten sposób utrwalony może być poddany późniejszej fermentacji po usunięciu miedzi za pomocą klarowania błękitnego, brunatnego lub brunatno-błękitnego, które powoduje dodatkowo częściowe sklarowanie moszczu lub powstałego z niego wina.

Wino utrwalone sposobem według wynalazku przed zabutelkowaniem należy również pozbać miedzi na drodze klarowania błękitnego, brunatnego lub brunatno-błękitnego, co również wpływa na jego klarowność, trwałość i stabilność.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób utrwalania ciekłych środków spożywczych, jak moszczów, win i miodów pitnych, znamieny tym, że środki te traktuje się solą miedzi w ilości co najmniej 50 mgCu/l, po czym przed stosowaniem ich do dalszego przerobu lub spożycia usuwa się tę sól w znany sposób.

Roman Majchrzak