

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 6 (3)

IZDAN 1 MARTA 1937

PATENTNI SPIS BR. 12957

Usines de Melle Société Anonyme i Boïnot Firmin, inženjer-hemičar, Melle (Deux Sèvres) Francuska.

Postupak vrenja za izradu alkohola.

Dopunski patent uz osnovni patent broj 10787.

Prijava od 17 februara 1936.

Važi od 1 septembra 1936.

Traženo pravo prvenstva od 30 marta 1935 (Francuska).

Najduže vreme trajanja do 31 avgusta 1948.

Pronalazak opisan u osnovnom patentu br. 10787 sastoji se u tome, da se u jednoj seriji sukcesivnih vrenja održi konstantna specifična ćelijska zasićenost kvasca, iza kako je ta zasićenost postignuta jedanput za uvijek kod prvog vrenja.

U prvom dopunskom patentu br. 11595 opisali su prijavitelji jedno usavršenje, koje se sastojalo u upravljanju specifične celularne zasićenosti na neku najbolju vrijednost, koja ne premašuje 10 kg. kvasca sa 75% vode na 1000 litara šećerne otopine, koja treba da provre.

Oba ova patenta opisuju razne načine realizacije postupka. Međutim su prijavitelji našli, da prije spomenuti postupak skupa sa sretstvima, koja su u mnogim industrijskim granama poznata kao „pasterizacija” i „sterilizacija”, daje tehničko poboljšanje spomenutog postupka. Spomenuta sretstva sastoje se u tome, da se tekućine za vrenje prije vrenja zagriju na visoku temperaturu i onda tako ostave.

Visoka temperatura nema kod postupka predležee prijave samo svrhu, da kominu pasterizira ili sterilizira, nego također i to naročito, da promijeni kominu time, što neke supstancije koaguliraju, a njihovo nestajanje ima određeni upliv na

specifični ćelijski stepen zasićenosti kvasca i na sposobnost upotrebljenih sretstava za njegovo ograničavanje.

Djelovanje opisanog obradivanja kome za navedenu svrhu može se regulisati promjenjivim temperaturama, na primjer temperaturama, između 80 i 140°, te također raznim dodavanjem kiselina. Među kiselinama, koje su prikladne za proizvodanje određenog djelovanja, treba spomenuti na primjer sumpornu kiselinu, hlorovodoničnu octenu i triklornu octenu kiselinu. Upotrebljena količina kiseline može varirati na primjer između 1 i 5 g po litri, pri čem se jedan dio dodane kiseline može kasnije djelomično neutralizirati pomoću alkalija.

Patentni zahtjevi:

1.) Postupak vrenja za izradu alkohola prema osnovnom patentu br. 10787, naznačen time, što se komina, na pr. šećerna rastopina, prije vrenja zagrije na visoku temperaturu i kod toga ostavi.

2.) Postupak po zahtjevu 1, naznačen time, što se komina prije zagrijavanja zakiseli.

