

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Klasa 6 (4)

Izdan 1 oktobra 1932.

PATENTNI SPIS BR. 9162

Compagnie Internationale Oenologique S. A., Berchem—Anvers, Belgija.

Postupak za proizvodnje alkoholnog pića iz vrste vina.

Prijava od 25 maja 1931.

Važi od 1 oktobra 1931.

Traženo prevo prvenstva od 27 maja 1930 (Nemačka).

Već je predlagano da se proizvode previrana pića, koja bi zamenila vino, koristeći izvesne plodove sa isključenjem grožđa, ali se tako dobivena vina jasno razlikuju od vina od grožđa, svojom kiselinom i svojim hemiskim sastavom.

Predmet pronalaska jeste postupak za dobivanje alkoholnog pića, koje ima organoleptičke i hemiske osobine vina, previranjem supstanci, koje ne pripadaju grožđu, koji se postupak odlikuje time, što se sa običnim dodacima za proizvodnju veštačkog vina kao što su šećer, organske kiseline, (na pr. vinska kiselina i limunova kiselina), tanin ili galna kiselina i mineralne substance (na pr. alkalni bisulfiti i alkalni fosfati), upotrebljuje mešavina sivog graška, zelenog graška i žutog graška — ili substance, koje imaju ekvivalentan sastav, — kao materija za previranje, koja daje prijatan miris vinu.

Proizvod, koji je dobiven primenom postupka po pronalasku sačinjava piće, koje je istovetno sa vinom iz grožđa u odnosu na ukus, i čak i u hemiskom pogledu, kao što se može konstatovati iz analiza; ovaj proizvod ima dakle sve higijenske i osvežavajuće osobine. Ovaj postupak pruža osim toga u pogledu poznatih postupaka, koji koriste plodove, znatne koristi praktičnog reda. Naročito je upotreba leguminoza, kao što je grašak mnogo ekonomičnija od upotrebe plodova. S druge strane, dozvoljava pripremanje pića u svima mestima i u svima godišnjim vremenima, što očevidno nije slučaj sa plodovima voća.

Mešavina sivog, zelenog i žutog graška, koja je upotrebljena, kao dopunska materija, koja je gore navedena, biće u glavnom postupana po metodama vinarstva i moderne vinske tehnike, posto se upotrebljeni agensi za transformisanje sastoje bilo iz organskih fermentata (eliptični i drugi kvasci) bilo iz rastvorljivih fermentata ili diastaza (encimi, ili sukraza ili svih drugih).

Kao primer navodimo količine, koje treba da se upotrebe za 100 litara pića: 1) 100 litara vode, 2) leguminoze i šećer po stupnju (gradu) alkohola: 60 grama sivog graška, 40 grama zelenog graška, 30 grama žutog graška, 1,710 kg. kristalizovanog šećera. 3) ostali proizvodi, uvek iste težine, ma kakav bio stepen alkohola: 100 grama limunove kiseline, 120 grama vinske kiseline, 24 grama tanina ili galske kiseline, 10 grama alkalnih bisulfitata, 20 grama alkalnih fosfata.

Postupanje ovih raznih proizvoda za dobivanje pića sadrži dva rada: A — proizvodnje hrane ili osnove, B — proizvodnje pića u pravom smislu reči.

Uzmimo kao primer proizvodnje jednog hektolitara vina sa 10% alkohola po zapremini.

A — Proizvodnje hrane ili osnove:

a) Uzima se 1,300 kg. leguminoza, koje se nalaze u sledećoj srazmeri: 600 grama sivog graška, 400 grama zelenog graška, 300 grama žutog graška.

b) Po tome se dobro mešaju sledeća tela: 1 litar vode, 100 grama šećera, 52

grama vinske kiseline, 50 grama limunove kiseline, 24 grama tanina ili galske kiseline.

Ova mešavina se izlaže ključanju otprilike deset minuta, pošto je eventualno dodato karamela.

c) Ovaj se rastvor sipa na 1,300 kg. leguminoza, koje su prethodno zdrobljene u zrnca i sve se meša.

Sve se ostavi jednu noć i zatim se razastire na daske ili platna, koja vise u vazduhu i na suncu ili na druge sisteme za sušenje vodeći računa da se radi u toploti. Treba s vremena na vreme promešati proizvod, da bi se njegovo sušenje izvelo jednoliko, i ako se obrazuju grudve, treba ih rasturiti. Treba primetiti da tako transformovane materije uvećavaju težinu i dobija se 1,526 kg. materije.

B—Stvarno proizvođenje pića.

a) 17 kg kristalizovanog šećera je rastvoreno približno u 10 litara vode, sa 50 grama limunove kiseline i 68 grama vinske kiseline da bi se omogućila inversija šećera. Ovaj se rastvor pušta da vri nekoliko minuta i sipa se u bure, koje već sadrži 80 litara vode i po tome se sve izmeša.

b) Začin se prethodno priprema na sledeći način: Izvrši se mešavina od 750 santilitara vode, 150 grama šećera i 1 grama limunove kiseline, i pošto ovaj rastvor provri stavlja se u sud podesnog otpora. Kad temperatura mešavine ponovo spadne na 30°, dodaje sa 30 grama hrane i sipa se jedna kašika ili boca vina, koje se želi reprodukovati, ili pak selekcionisani fermenti. Sud se zatvara zasečenim čepom, da bi ugljena kiselina mogla odilaziti i vodi se računa o tome, da se mešavina drži na mestu koje je zagrejano 30°. Tri dana kasnije, mikrobi će dostići željenu razvijenosť.

c) Kad temperatura tečnosti, koja je dobivena u a) spada na 30°, u nju se dodaje: 1,500 kg osnove ili hrane, koja je dobivena kao što je navedeno u A; začin kao što je navedeno ovde u b); 10 grama alkalnih bisulfitu, 20 grama alkalnih fosfata.

Previranje se po tome reguliše po uobičajenim metodama.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za proizvođenje alkoholnog pića, iz vrste vina, naznačen time, što se sa uobičajenim dodatcima za proizvodnju veštačkog vina, kao što su šećer, organske kiseline (na pr. vinska kiselina i limunova kiselina), tanin ili galna kiselina i mineralne substance (na pr. alkalni bisulfiti i fosfati), upotrebljuje mešavina sivog, zelenog i žutog graška — ili substanci, koje imaju ekvivalentan hemijski sastav — kao materija za previranje, koja daje prijatan miris vina.

2. Oblik izvođenja postupka po zahtevu 1 naznačen time, što se piće dobiva pomoću dva uzastopna rada, prvog, koji predstavlja pripremanje „hrane“ ili osnove, koja se sastoji iz prisne mešavine zdrobljenih leguminoza (sivi grašak, žuti grašak i zeleni grašak), sa vodenim rastvorom šećera, vinske kiseline, limunove kiseline i tanina, posle čega se ovaj proizvod izlaže suženju, i drugoga stvarnog proizvođenja pića, koje se sastoji u dodavanju, jednovremeno sa podesnim začinom, izvesne proporcije gornje „hrane“ ili osnove, količini vode, koja odgovara željenoj količini pića, i u kojoj je prethodno rastvoren šećer i u dodavanju vinske kiseline da bi se omogućila inversija šećera.

Postupanje ovih raznih proizvoda sa do-
bitvanje pića sadrži dva reda: A — proizvo-
đenje hrane ili osnove, B — proizvođenje
pića u pravom smislu reči.

Uzimimo kao primer proizvođenje jednog
rekolitira vina sa 10% alkohola po zapre-
mini.

A — Proizvođenje hrane ili osnove:
a) Uzima se 1,300 kg. leguminoza, koje
se nalaze u sledećoj sastavi: 600 grama
sivog graška, 400 grama zelenog graška,
200 grama žutog graška.

b) Po tome se dobro mešaju sledeća
teza: 1 litar vode, 100 grama šećera, 22