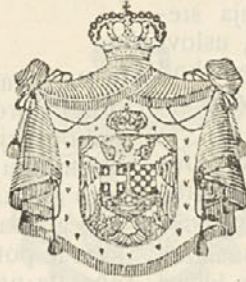


KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 6 (4)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Februara 1930.

PATENTNI SPIS BR. 6786

Bertin Charles Octave, hemičar, Algér, Algérie.

Postupak za izvodjenje previranja, koje se može primeniti za vina i druge proizvode, namenjene previranju.

Prijava od 14. marta 1929.

Važi od 1. jula 1929.

Traženo pravo prvenstva od 16. marta 1928. (Francuska).

Pronalazak se odnosi na postupak za izvođenje previranja kod vina i drugih materija namenjenih previranju, a dozvoljava da se poboljšaju njihove kakvoće.

Poznato je da vinarski stručnjaci za poboljšanje kakvoće vina preporučuju, od pre više godina, upotrebu čistih kvasaca, brižljivo odabranih.

Rezultati, dobiveni dodavanjem kultivisanog kvasca sterilizovanom ili nesterilizovanim grožđu interesantni su, ali ne uvek isti. Najčešći je slučaj kod ovakvog mešanja nesterilizovanog ili nepotpuno nesterilizovanog drožda, da se prirodni organizmi sredine razvijaju i nadvladaju dodatni čisti kvasac.

Neki vinarski stručnjaci savetovali su, da se, u cilju dobijanja prevrelih produkata bolje kakvoće, osnovna materija pomeša sa više različitih kultivisanih kvasaca, ali i rezultati postignuti po ovoj metodi nisu stalni, jer se kvasci ne razvijaju, svi istom brzinom; dešava se da jedan prevlada nad drugima, pa čak i da svi budu istisnuti od prirodnih organizama.

Ovaj pronalazak obuhvata postupak za izvođenje previranja, koji dozvoljava da se poboljša kakvoća vina podvrgavajući ga previranju u dovoljno sterilizovanoj sredini, pomoću različitih kultivisanih kvasaca, izbegavajući, pri svem tom opasnost od gore pomenutih slučajeva.

U bitnosti ovaj se pronalazak sastoji iz:

1. podešavanja da se kvasci delaju jedan za drugim,

2. da se sledeći kvasac ne dodaje dok se prethodni potpuno ne ukloni.

Način, na koji se ovaj postupak izvršava veoma je prost. U ostalom on može dovesti do različitih varianata prema produktu, koji se izlaze previranju i rezultatu zahtevanom.

Kao primer, i da bi se zamisao precizirala, prikazaće se kako bi trebalo spravljati bela vina pomoću tri različita kvasca.

Sok od prirodnog grožđa (sumporisan ili, ne, prema želji lica koje radi) podvrgava se previranju bilo pomoću čistog, veoma aktivnog kvasca, bilo pomoću prirodnih kvasaca. Čim se utroši četvrtina šećera izdvojiće se sav kvasac mehančkim putem najbolje na pr. pomoću kakvog stalnog centrifugalnog separatora. Zatim se soku dodaje drugi (po redu) kultivisani kvasac, koji će se ukloniti čim razori istu količinu šećera kao i prvi kvasac. Najzad će se po potrebi dodati treći kvasac koji će završiti previranje.

U ovome primeru predpostavljeno je da se uzmu tri kvasca na broju. Razumljivo je da se ovaj broj može, prema prilikama povećavati ili smanjevati.

Izbor kultivisanih kvasaca ostavljen potpuno slobodi ocene lica koje radi, a zavisi na ime od vrste vina, koja se želi dobiti.

Tako je za jedan opit u Alžiru upotrebljen prvo jedan domaći kvasac brzog dejstva, zatim jedan kvasac iz Soterna i najzad jedan kvasac iz Šampanje.

Zapaženo je, da je svaki od ovih kvasaca koji su dejstvovali u sterilizovanoj sredini putem mehaničke separacije — davao vinu

