

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Klasa 6 (2)

Izdan 1 novembra 1932.

PATENTNI SPIS BR. 9227

Czell Eugen, fabrikant, Brašova, Rumunija.

Postupak za spravljanje kondenziranog pivskog začinka od prženog ili zelenog slada, koji se može sačuvati od previranja.

Prijava od 11 juna 1931.

Važi od 1 decembra 1931.

Pravo prvenstva od 14 juna 1930 (Nemačka).

Današnji upotrebljivani postupci za proizvodnju piva osnivaju na takvom spravljanju piva, kao odmah gotovog pića za potrošnju, da previranje odmah sleduje postupku spravljanja začina; međutim su poznati i postupci, pomoću kojih se pivo spravlja iz kondenziranog začinka dodavanjem alkohola, ugljene kiseline i vode. Ali ovakvim postupkom se ne dobija pivo, nego neko piće samo slično pivu.

Ovaj pronalazak se odnosi na spravljanje začinka, iz koga se i posle dužeg ležanja može spravljeti pivo pod uslovima, propisanim kako u Nemačkoj tako i u drugim zemljama, a kojim se usled pojeftinjenja proizvođačkih i transportnih troškova kao i usled pogodnosti samog postupka i stabilizovanog kvaliteta piva postizava veliki napredak na ovom polju.

Današnji način spravljanja piva predviđa osim hmelja i vode kao glavni sirov materijal pržen slad, koji se kod velikih pivara proizvodi u sopstvenim radionicama za slad ili se pak nabavlja od tako zv. trgovačkih radionica za spravljanje slada. Taj sušeni slad se do sada morao pretvarati u kašu na mestu, gde se pivo imalo da spravlja postupkom previranja, koje je zatim sledovalo.

Ovaj način spravljanja piva je uslovljavao, da kazanska postrojenja i uređaji za hlađenje začinka budu tesno spojena sa podrumima. Zato su se do sada pri otvaranju novih ili pri proširenju dosadanih potrošačkih područja uvek morali predvi-

đati veliki mašinski uređaji, kazanska postrojenja, kao i kuhara i uređaj za hlađenje začinka i onda, kad bi se uzimao suvi slad iz trgovačkih radionica za spravljanje slada, što je usled velikih investicionih troškova, kamata i amortizacija i visokih treškova prometa uveliko poskupljavalo pivo. Osim toga se pivska komina naročito u toplijim zamljama, u kojima se u letnjoj sezoni potrošnja piva na više nego desetstruko poviši, baš usled bogatih pašnjaka vrlo teško može prodati, tako da ovaj sa gledišta nacionalne ekonomije toliko važan sporedni produkt za proizvodnju mleka i mesa najvećim delom propadne.

Novi postupak, koji je predmet ovog pronalaska osniva se na tome, da se spravljanje začinka učini nezavisnim od spravljanja samog piva i da se za njegovo spravljanje ne upotrebljava isključivo prženi slad nego i t. zv. zeleni slad, koji se kao što je poznato lakše i jeftinije spravlja nego prženi slad. Začinak, koji se dodavanjem ili bez dodavanja hmelja ili hmeljskog ekstrakta i za previranje potrebnih fermentata može održati, u jako kondenziranom ili suvom obliku, u kojem može dugo vremena ležati bez gubitka kvaliteta, kao gotov proizvod slično prženom sladu, lifieruje se pivarama ili se u sopstvenim pivarama upotrebljava za previranje, tako, da se izborom odgovarajućeg doba za spravljanje začinka n. pr. zimi, pored ostalih pogonsko-tehničkih preimućstava još i to postizava,

da se komina može bolje iskoristiti nego danas.

Začinak, koji je predmet ovog pronalaska, može se spravljati za docniju proizvodnju piva ma kakve vrste sa ili bez uobičajnog dodavanja hmelja odn. hmeljskog ekstrakta od zelenog ili prženog ili od obadva pomenuta slada, i to u ma kojem stepenu koncentracije ili aciditeta. Začinak se prema pronalasku tako u vakuumu kondenzira, da poslije onaj sastav, kod kojeg je mogućnost previranja kod dužeg ležanja čak i onda isključena, kad mu se prouzrokovao previranja doda bilo za vreme ili posle spravljanja. Sa začinkom, koji se sasvim od zelenog slada ili sa malim dodatkom prženog slada ili karamelnog slada proizvode, može se pre, za vreme ili posle kondenzirajućeg postupka preduzeti postupak karamelizacije, koji je sličan postupku prženja, i to bilo cele količine ili samo jednog dela istog, da se od toga spravljenom pivu dala aroma, boja ili ukus prženog slada.

Kondenzirani začinak se u cilju previranja rastvara u potrebnoj količini vode, te se uz dodavanje u jednim slučajevima potrebne količine izabranog prouzrokovaoča previranja pušta da prevre i dozre pri povoljnoj temperaturi u sudovima za previranje i ležanje.

Kao što se vidi novi postupak daje sledeća tehnička i ekonomska važna preimućstva:

1. Za spravljanja piva visoke vrednosti nije potrebno, da se isključivo prerađuje skupoceni prženi slad, koji uslovljava nesiguran postupak prženja, jer pri upotrebi začinka izrađenog prema ovom novom postupku se pri naknadnom postupanju pri odgovarajućoj temperaturi, pritisku i aciditetu mogu postići sa većom preciznošću i sa manjim prostorima sva fizička i hemiska prečvaranja, potrebna da se pivu da karakter prženog slada.

2. Postižu se uštede transportnih i ležarskih troškova pri pošiljkama ekstrakta, koji jedva da zauzima 20% od prostora, koji zauzme gotovo pivo, a osim toga se postiču i dalje uštede mnogo jeftinijeg i manje osetljivog pakovanja.

3. Izbegava se kvarenje kvaliteta previše osetljivog piva, naročito leti i pri prekomorskom transportovanju. Prostor za ležanje ekstrakta čini oko 30% prostora koji je potreban za ležanje prženog slada. Ekstrakt se može odmah upotrebiti i neograničeno je nepromenljiv, dok slad već posle jednogodišnjeg ležanja može mnogo da izgubi od svog kvaliteta. Opadanje vrednosti usled životinjskih štetočina, kao i

usled rđavog ležanja i kvaliteta slada otpada sasvim.

4. Današnja mnogo puta ispod 50% iskorišćavana postrojenja za slad i kazanska postrojenja se daju mnogo bolje iskorišćavati, a proizvodnja ekstrakta se može u ono doba godine vršiti kad se komina lakše i bolje da iskoristiti n. pr. od novembra pa do maja meseca. Isto tako se i druge proizvođačke okolnosti ovim novim postupkom mogu zgodnije i korisnije iskoristiti.

5. Otpadanje hlađenja belog začinka pre kondenziranja znači veliku uštedu na toploti.

6. Potpuna nezavisnost spravljanja ekstrakta od pivske potrošnje omogućava lakše prilagođavanje konjunkturi, bolje iskorišćavanje radne snage visoke vrednosti, znatno sniženje inače potrebnog kapitala za postrojenja, kao i ukamaćivanja i amortizacije istoga. Čak i pogonski troškovi se snižavaju i pogon se može jeftinije i racionalnije vršiti.

7. Spravljanje gotovog piva iz novog ekstrakta uslovljava samo odgovarajući sagrađene podume, koji se prilagođavajući uslovima pojedinih potrošačkih centara lakše mogu nabaviti, celishodnije izgraditi a posle se mogu lakše i jeftinije proširiti, nego jedna celokupna pivara.

8. Piva spravljenja iz novog ekstrakta ma kojeg karaktera, imaju vrlo blagu i finu aromu i plemenit ukus hmelja, mnogo pre dozrevaju od dosadašnjih piva, i pored toga su pitkija i bolje se održavaju.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za spravljanje kondenziranog pivskog začinka za proizvodnju piva visoke i niske fermentacije, koji se do previranja može proizvoljno dugo održati naznačen time, što se pivski začinak, spravljen od zelenog slada sa ili bez dodatka pečenog slada ili samo od pečenog slada sa ili bez dodatka sirovog ploda i sa ili bez dodavanja hmelja ili hmeljskog ekstrakta ma koje vrste, toliko dugo u vakuumu kondenzira i pre ili posle kondenziranja dalje postupa sasvim ili delimično pod uplivom toplote, u datom slučaju i pod pritiskom i pod namernim uplivom sopstvenog aciditeta, u cilju menjanja boje, ukusa i arome da u gotovom stanju ne može da previre, čak i kad mu se dodaju fermenti za previranje.

2. Postupak za proizvodnju belog ili crnog piva visoke ili niske fermentacije uz upotrebu pod 1. pat. zahtevom dobijenog začinka, naznačen time, što se ovaj začinak

sa ili bez upotrebe toplote sa potrebnom količinom vode razdraži i kao obično, u datim slučajevima dodavanjem fermenta,

previranjem i ležanjem i otvorenim ili zatvorenim sudovima (tankovima, buradima, ili flašama) pretvara u pivo.

UPRAVA ZA ZASTITU

INDUSTRIJSKE SVOJINE

Klasa 6. (7)

Leđan 1. januara 1933.

PATENTNI SPIS BR. 9437

Hansena A. G., Glarus, Švajcarska.

Postupak za izdvajanje škodljivih sastojaka, pri spravljanju piva iz tečnosti, pomoću ugljene kiseline i ponovno izdvajanje škodljivih sastojaka iz ugljene kiseline, koje je ova prijava.

Priznao od 16 jula 1931.

Vazi od 1. marta 1932.

Pivo, škodljivih sastojaka podrazumeva se sa svim materijama koje se obrazuju pri previranjima piva i drugih pića, a koje su nepoželjne za pivo zbog svog uticaja i ukusa, pa se u starom postupku uklanjaju ležanjem piva, i koje takođe kod ne posebnih za uklanjanje kiselina ovaj postupak je sa velikim uspehom. To se materije u prvom redu sadržani u destilatu (H. S.) ili destilatu palijunka sa alkoholom u merkapšana, dioksida i slično.

Ovaj novi postupak odnosi se u prvom redu na poljudnjaka tako zvanog Nathanovog postupka, ali se može primeniti i kod drugih postupaka.

Kod poznatih izotomata Nathanovog postupka, koji je mnogo opisao u intermedijalnoj prirodi, izotomata, koji se izdvajaju škodljivih sastojaka strujom ugljene kiseline, koja se sa duže vreme provodi kroz tečnost u kojoj se previraju, pa se i kod škodljivih sastojaka prestaju odvoditi za vreme njihovog postanka.

Ta ugljena kiselina treba pomoći da se odredi uih primljenih neželjenosti. Za to se poznati postupci za čišćenje (D. R. P. 379 000).

Ovaj se postupak odnosi koliko na poljudnjaka prvog procesa izdvajanja škodljivih sastojaka iz tečnosti u ugljenu kiselinu, koliko na ponovno izdvajanje iz ugljene kiseline.

Poznat postupak za izdvajanje škodljivih sastojaka u ugljenu kiselinu, zahteva dugotrajno i snažno tretiranje tečnosti,

koja je u previraju pomoću struje ugljene kiseline.

Taj postupak ima nedostatak, što pri izdvajanju škodljivih materija ne mogu se odvojiti od tečnosti, tako da on ne nastaje suviše velikih troškova. Prema ovom novom postupku izbegava se taj nedostatak pa se kao posledicu postaje u velikoj meri i brže i jeftinije, što se izdvajanje škodljivih sastojaka postavlja na deseti stepen, postupak za spravljanje piva i što se pri tome dopušta odvojena zamena da se uklanjaju škodljivih sastojaka iz tečnosti iz prethodnog piva ili pre izdvajanja prethodnog, prethodnog piva u tanku sloj. Pri tome se preporučuje da je pivo snatno zasiteno ugljenom kiselinom, sad se odnosi da se onda kada se takvo pivo postavlja u tanku sloj, protoka kroz p. dezan pivo i, ugljena kiselina tako je u pivo i pri tome skoro potpuno uklanja sušene i škodljive sastojke. Da bi kod ovog izdvajanja radi se o poznatim postupcima, koji je poznat za mnoge druge celje i koji se odnosi u prethodnoj tečnosti u tanku sloju i da se time odvojeno izdvajanje, za odvajanje škodljivih sastojaka iz piva.

Dakle kod ovog procesa izdvajanja izlazi iz tečnosti ugljena kiselina, koja je jeftinije razbijena od škodljivih sastojaka. Najbolje sredstvo da se ta ugljena gasna mešavina čine sa površine, nastoji se u sprovođenju struje ugljene kiseline nad površinom, koja stima u sebi izlazu gasu ugljenom, pa je odnosi tako, da se

