



PATENTNI SPIS BR. 858.

Deutsche Sektkellerei G. m. b. H. Stuttgart, Nemačka.

Prijava za kontinuirno spravljanje ugljokiselih pića, pomoću vrenja.

Prijava od 28. marta 1921.

Važi od 1. septembra 1922.

Pravo prvenstva od 6. januara 1919. (Nemačka).

Spravljanje vina, koja pene, izvodi se od pre izvesnog vremena na kontinuirani način umesto uobičajenog vrenja u bocama, koje ne dopušta nadgledanje procesa, koji se u njima odigrava, pomoću više, jedan za drugi skopčanih sudova, snabdevenih potrebnim pomoćnim srestvima radi nadgledanja i regulisanja, kao aparatima za hlađenje i grejanje, manometrima, termometrima, slavinama za probu i t. d.

Pojedini sudovi pune se redom, u izvesnim razmacima, svežim kvascem i neprevrelim vinom, pri čemu se ima ta korist, što se u svakom pojedinom sudu za vrenje mogu izravnati, na praktički zadovoljavajući način, nastupele promene kod kvasca u toku vrenja.

Bilo je nađeno, da su promenom, po sebi samom već poznatim vrenjem, pomoću vezanog kvasca postignuti kod prethodnog kontinuiranog postupka vrenja, znatni uspesi, koji se nisu mogli predvideti. Detaljni opiti dokazali su, da vrenje teče tada mnogo brže, da se odigrava ravnomernije i da je iskorišćavanje kvasca, fiksiranog za srestvo, koje ga nosi mnogo bolje, jer ostaje neobično dugo sposoban za vrenje i nije podložan infekcijama.

Dok se slobodan kvasac vrlo brzo taloži na dno suda za vrenje i na taj način biva jednim velikim delom oduzet procesu vrenja,

ostaje vezani kvasac, kojim su napunjeni sudovi za vrenje, naročito kad je staložen na materijal voluminozan i rastresit i kad se nalazi u poroznom pakovanju, za vreme celokupnog procesa vrenja u neobično pogodnoj raspodeli za brzo vrenje.

Dalja korist sastoji se u tome, što čišćenje aparata može biti ograničeno na minimum, jer otpada neizbežno taloženje na dno i time uslovljeno zapušavanje donjih otvora cevi, koje se ima pri radu sa vezanim kvascem kao i zapušavanje filtra, usled struje ugljene kiseline, koja sobom vuče na gornje delove kvasca.

Odlike datog postupka izlaze između ostalog i iz toga, što je, pri jednom uporednom opitu, 800 litara prestavljenog vina za vrenje, prerađivanog pod inače istim uslovima, jednom sa slobodnim kvascem, a drugi put sa vezanim, u prvom slučaju bio potreban 21 dan, a u poslednjem samo 7 dana.

Pri vršenju postupka postupa se na pr. na sledeći način:

Nosilac kvasca (mekinje, infuzorna zemlja, koks i t. d.), koji služi za punjenje sudova za vrenje, pomeša se sa tečnošću za vrenje i čistom kulturom kvasca, posle čega se kvasac, pod pogodnim uslovima na 20—25° C, dovede u snažno rastenje. Posle nekoliko

dana, pošto se dovoljna količina kvasca razvila i učvrstila za srestvo, koje ga nosi, dobro iscedi i metne u pojedine sudove za vrenje. Posle se prerađuje na primenjeni način opisan u početku postupka.

Već odavna je predlagano spravljanje pića, koja pene pomoću vezanog vrenja.

Ali kod ovih predloga nije se radilo o kontinuiranom vrenju u neprekidnom postupku već o periodičnom radu, pri čemu se kvasac morao obnavljati za svaku periodu a i cela aparatura morala iznova nameštati. Na ovaj način dobiveno vino, koje peni imalo je različite osobine u početku, sredini i pri kraju periode rada, dok se kod datog postupka dobija uvek podjednak produkt. Odista stari predlozi za spravljanje vina, koje peni, nisu znatno unapredili tehniku. Jedina korist, koja se njima postizala sastojala se u tome, što

se srestvo, koje izaziva vrenje, moglo metnuti u kesice ili tome slično tako, da se sa tečnošću ne meša i što se iz nje moglo lako izvaditi. Odista, do sada se radilo pri kontinuiranom spravljanju vina, koje peni, u neprekidnom postupku, u sudovima skopčanim jedan za drugi, sa kvascem, koji se slobodno kreće očevidno zato, da bi se time postigla ta korist da se u svakom pojedinom sudu za vrenje mogu izravnati promene, koje su nastupile u kvascu.

Patentni zahtev.

Postupak za kontinuirno spravljanje ugljikoselih pića pomoću vrenja u više sudova, skopčanih jedan za drugi, naznačen time, što se tečnosti podvrgnute vrenju, na pr. zaslađeno vino, sprovode u sudove preko vezanog kvasca.