

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 6 (5)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1 Maja 1932.

PATENTNI SPIS BR. 8827

Kenigštetler Imre, industrijalac, Novi Sad, Jugoslavija.

Postupak za izradu visokoprocentnog sirćeta.

Prijava od 8 maja 1931.

Važi od 1 augusta 1931.

Sirćetno vrenje alkohola ili alkoholičnoga rastvora predstavlja do sada poznati način izrade sirćeta. U ovom pronalasku opisani način pokazuje jednu potpunu izmenu do sadanjenog postupka.

Prijavljeni postupak može se time karakterizirati, što se za sirćetno vrenje ne upotrebljava čist alkohol, nego samo polufabrikat — od žita izrađeni alkoholični kljuk — kojim se postupa isto tako, kao što je to kod fabrikacije špirita uobičajeno. Dobivena tečnost prilično je bogata na alkoholu i sadrži veliki procenat ekstrakta, koji ekstrakt nije dozvolio preradu ove tečnosti na sirće primenom do sada poznatog načina. Veličina procenata alkohola, koja se nalazi u tečnosti zavisi od raznih faktora, koji nemaju direktan uticaj na fabrikaciju, a nije je ni potrebno opisivati, jer ova dosadnja faza postupka može se smatrati kao opšte poznat detalj fabrikacije špirita.

Alkoholična tečnost, koja se dobija vrenjem kljuka, pumpa se u naročitu burad, t. zv. „sirćeproizvodne posude“. Ove su posude isto tako izrađene, kako se upotrebljavaju kod fabrikacije sirćeta na do sadanji način i mogu se u proizvoljnom broju namestiti i međusobno povezati. Prve posude pune se tečnošću pomoću pumpe,

koja radi bez prekida. Kad su prve posude napunjene, pune se dalje automatski i druge po redu, dok sve posude ne budu sasvim pune. Na taj način postizava se stalna cirkulacija. Posle 24 sata treba odstraniti iz cirkulacije prve posude. Ostale su dalje u cirkulaciji, a posle svakih 24 sata odstrani se iz cirkulacije po jedna posuda, dok na taj način nisu iz cirkulacije odstranjene sve posude, pa cirkulacija zatim prestaje.

Tečnost razvija veliku toplinu zbog oksidacije alkohola — zato treba staviti u cirkulaciju jedan hladnjak. Posude su pokrivene i izrađene tako, da se može sirćetna kiselina, koja je lako isparljiva, odvoditi i posle u aparatima kondenzirati. Tekućina proizvedena na taj način sadržaje mnogo veću koncentraciju sirćetne kiseline, nego kod izrade iste na do sada poznati način.

Patentni zahtev:

Postupak za izradu visokoprocentnoga sirćeta, naznačen time, što se iz žita izrađeni špiritusni kljuk punjen u sirćeproizvodne posude, drži pomoću pumpe u stalnoj cirkulaciji, gde se tečnost oksidira do kiseline i izrađeni gasovi kiseline odvođe i kondenziraju, a stvaranje sirćetne kiseline regulira se pomoću hladnjaka.

