

GORZELNICTWO

Pod redakcją Wiktora Syniewskiego, prof. c. k. Szkoły politechn. we Lwowie
oraz Tadeusza Chrzászcza, dyrektora Szkoły gorzelniczej w Dublinach
i Andrzeja Krupy, prof. c. k. Szkoły przemysłowej w Krakowie.

O suszonych drożdżach piwnych.

Napisał

Radca ces. Ant. Nydrle.

Dyrektor szkoły gorzelniczej w Pradze (na Vinohradach).

Koncentracja licznych i wielkich browarów w Czechach zachęcała do najrozmaitszego zastosowywania piwowarskich drożdży odpadkowych. W sąsiednich krajach nie wiele pozostaje browarom tego odpadku, w Czechach atoli mają go tak wiele, że koniecznie trzeba było poszukać nowego pola zbytu.

Dawniej spotrzebowywały przemysłowe gorzelnie melasowe największe ilości drożdży piwowarskich i to w postaci gąszczu, albo też na pół prasowane.

Mniejsze browary nie starały się wówczas o sprzedaż tych drożdży bardzo tanich i wypuszczały je najczęściej do kanałów; nieco większe browary starały się przynajmniej o zbyt nadmiaru swoich zarodowych drożdży, a tylko średniej wielkości browary domieszywały do tych sprzedawanych drożdży zarodowych także drożdże z kuf w piwnicach składowych, aby przez to zyskać na ilości to, co się nie dało uzyskać na cenie.

Pewne przedsiębiorstwa (Mischstellen) zakupywały taki materiał drożdżowy z browarów, który się łatwo dawał uwolnić od goryczki chmielowej i wybielić przez mycie, i te czystsze i cięższe drożdże prasowano do suchości w prasach filtrowych i domieszywano do drożdży zbożowych; drożdże, odmulane podczas mycia, zbierano w osobnych dołach, gdzie się osadzały, poczem je po częściowem odprasowaniu w workach sprzedawano fabrykom spirytusu.

Na początku tego dziesięciolecia poczęły też rolnicze gorzelnie używać tego taniego środka fermentacyjnego i zwiększyły wskutek tego popyt za nim prawie w tym samym stosunku, w jakim gorzelnie fabryczne, wskutek zaprowadzenia czystej hodowli, zmniejszyły użycie ich u siebie.

Tak znaleziono odbył na zbywające drożdże piwowarskie, lecz tylko na miesiące zimowe, jak długo rolnicze gorzelnie są w ruchu. W lecie zaś gromadziły się po browarach takie ilości drożdży piwowarskich, że gorzelnie melasowe nie były w stanie je zużyć, a to dlatego też, że coraz bardziej zaprzestawano używać ich jako głównego środka fermentacyjnego, a używano jeszcze tylko jako dodatku.

Wskutek tego musiano się rozpatrzyć za innym sposobem zużycia drożdży piwowarskich; oprócz użycia ich do fabrykacji bulionu, podobnego do ekstraktu mięsnego, i innych preparatów odżywczych z domieszkami sproszkowanymi, poczęto myśleć o suszeniu ich za pomocą pośredniej pary.

W tym celu wprowadza się drożdże nawpół prasowane, t. zw. workowe między dwa, wewnątrz próżne i parą o ciśnieniu 2 atmosf. ogrzane, obracające się walce z żelaza lanego, takie same, jakich się używa do suszenia zbożowego wywaru gorzelnianego, mleka itp. Wilgotne drożdże rozniciata się pomiędzy tymi walcami na cienką warstewkę i przy temperaturze 130° C wysychają one szybko. Warstewka ta jest przyczepiona do powierzchni walca, lecz odpowiedni nóż zeskrobuje ją i płatki spadają do podstawionego worka.

Z trzech cetnarów metrycznych drożdży workowych, zawierających 7% wody, otrzymuje się, po odpędzeniu prawie 67%