

GORZELNICTWO

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

Fermentacya ciągła.

Zanadto ponętą jest myśl obywatela się w gorzelnii bez ciągłego sporządzania drożdży zarodowych, jak to mogłoby się stać przy prowadzeniu t. zw. fermentacji ciągłej zacierów, i dlatego pomimo trudności, jakie przy takiej fermentacji się okazują, Niemcy nie porzucają tej myśli, lecz pracują nad jej wprowadzeniem w czyn w gorzelnii. Takie prowadzenie fermentacji ciągłej podobałoby się przede wszystkim właścicielom patentu Büchelera co do sposobu ukwaszania zacieru, bo gdy przy powyższym sposobie fermentacji zacierzy muszą zawsze być do pewnego stopnia zakwaszone kwasem siarkowym, aby się utrzymały w czystości, to wielką jest nadzieja, że liczne gorzelnie byłyby zniewolone do nabycia powyż wymienionego patentu. To też sam prof. Bücheler, jakkolwiek patent swój już dawno sprzedał, interesuje się tą sprawą niemało i dokonywał próby w swojej stacji doświadczalnej w Weißenstephan przez całą ubiegłą kampanię, a z wyniku ich zdaje sprawę w „Ztg. f. Spir. u. Stärke Industrie“ jak następuje:

„Ze zniesieniem podatku od przestrzeni w kadzi fermentacyjnej zainteresowało wszystkich pytanie, czyby nie było wskazaniem zaprowadzenie fermentacji ciągłej zacierów, tak, aby odpadło przyrządzanie drożdży sztucznych. Zaraz, jak tylko D. Lühder z Berlina zamieścił swój artykuł „O usunięciu infekcji przy fermentacji ciągłej“ w Nr. 42 i 43 rocznika 1909 pisma „Zeitschr. f. Spir. Ind.“, zwróciliśmy w krótkiej notatce (Nr. 44 tego pisma z r. 1909) uwagę, że już od trzech tygodni prowadzono fermentację ciągłą w go-

rzelnii doświadczalnej w Weißenstephan i to z dobrym skutkiem. Gdy następnie podczas większej części ubiegłej kampanii prowadzono taką fermentację w Weißenstephan dalej, chcemy tutaj podać o tem nieco bliższych szczegółów i zawiadomić o otrzymanych wynikach.

Przy naszych usiłowaniach już z góry staraliśmy się wynaleźć takie postępowanie, któreby umożliwiała równomierną i całkiem pewną robotę w gorzelnii.

Bez użycia kwasu mineralnego nie da się uskutecznić fermentacya ciągła. W miejsce drożdży sztucznych używa się do zadania zacieru części zacieru, fermentującego już 24 godzin, którąby można nazwać zacierem zarodowym. Trzeba było przeto stwierdzić, kiedy i w jakich warunkach należało dodać kwasu siarkowego, sposobem Büchelera, aby osiągnąć pewność w ruchu gorzelnii.

Najprzód zamysłano dodawać kwasu siarkowego przede wszystkim do zacieru głównego, a w regularnych odstępach także zacierowi zarodowemu dla podmłodzenia, ewentualnie nawet rozdzielić go na oba te zacierzy; wkrótce jednak okazało się praktyczniej dodawać całkowitą ilość kwasu do odebranego zacieru 24 godzinnego, którym miano pobudzić zacier główny do fermentacji, i z tą dawką kwasu pozostawić na jakiś czas, gdyż w ten sposób drożdżaki stale utrzymywały się w czystości. Gdy więc zacierzy były stale dostatecznie wolne od obcych drobnoustrojów, nie było potrzeby używać tak znacznych ilości fermentującego zacieru do wzbudzania fermentacji w zacierze świeżym, jak to proponowano ($\frac{1}{3}$ całej ilości zacieru). Z reguły ograniczaliśmy się na mniej więcej $\frac{1}{20}$ ilości zacieru fermentującego, a nawet