

166138

166138

1911



MEMORIA DESCRIPTIVA

de una Patente de Invención por 20 años,

a nombre del

Profesor Dr. Ernst Komm y razón social:

Theodor Schlüter sen., residentes en

D r e s d e n - A (Alemania), por

"PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE PREPARA-  
DOS DE MALTA".

=====

Se ha propuesto ya obtener extractos de malta, por ejemplo, para preparar bebidas fermentiscibles, empleando como líquido acuoso de extracción de la malta el suero que por precipitación de las albúminas coagulables (nativas) por el calor y/o en presencia de productos químicos que las precipitan, se priva de ellas total o casi totalmente. Por separación de la albúmina coagulable del suero se aumenta también entre otras cosas la actividad del mismo como medio extractivo para la malta triturada.

Ahora bien, se ha comprobado que el suero muchas veces ejerce sobre la malta una acción que dificulta más o menos intensamente la sacarificación. Cuando quiere realizarse la maceración de la malta con el indicado suero privado de albúminas para la preparación de cerveza, puede observarse que por adición de dicho suero a la cebada molida todavía no sacarificada, se prolonga considerablemente la duración de la sacarificación. Mientras que ésta se termina por término medio en 15 hasta 90 minutos cuando más, con la adición de suero dura muchísimo más, muchas veces incluso de 4 á 8 horas. En parte no se logra en absoluto provocar un estado de sacarificación definitiva.



Las investigaciones realizadas sobre el efecto detentor de la  
20 sacarificación del suero privado o casi privado de sustancias al-  
buminoideas coagulables, han demostrado que aún en los sueros con  
acción detentora más enérgica, una adición de unos 10 a 15% de sus-  
tancias extractivas del mismo, en forma de sueros recientes priva-  
dos de albúminas o de concentrados de suero, calculada por las sus-  
25 tancias extractivas del mismo, no ejerce acción apreciable sobre  
el tiempo de sacarificación de la malta macerada. La porción rema-  
nente de suero puede agregarse a la malta macerada en la caldera  
de cocción o al vacío, en diversos estadios de la ulterior elabo-  
ración, por ejemplo, al preparar extractos de malta o bebidas fer-  
30 mentables, como la cerveza, después de la sacarificación y antes  
de la clarificación, o después de ésta o de la filtración. Final-  
mente al preparar bebidas fermentables el resto del suero privado  
de albúminas, puede agregarse también al caldo después de la coc-  
ción, durante o después de la fermentación, hirviendo intensamente  
35 con preferencia el suero de antemano con lúpulo.

Si como en un método conocido el suero no se incorpora a la  
cebada machacada y macerada, sino que se hierve independientemente  
con lúpulo, y el líquido en él contenido se mezcla con el caldo  
de malta o la cerveza verde preparada separadamente, entonces hay  
40 que renunciar a la ventaja esencial de la maceración de la malta  
con suero, pues a consecuencia de las condiciones tónicas varia-  
das de distinto modo en la maceración de la malta se separa por  
disolución mayor cantidad de sustancias extractivas que al macerar  
con agua. Esto se ha de decir, especialmente de las enzimas espe-  
45 cíficas contenidas en la malta. La clarificación del caldo tiene  
lugar también más rápidamente y mejor cuando se efectúa la mace-  
ración con suero privado de albúmina en lugar de con agua ordina-  
ria.



Ejemplo de ejecución:

50 100 kg de malta se elaboran en cerveza o en una bebida fermentable análoga a la misma con 12,5 hl de suero (contenido del extracto 6%), que se ha privado o casi privado de sustancias albuminoideas coagulables. La malta en estado seco se macera con 2 hl en números redondos de suero privado de albúminas y con 1 a 2 hl  
55 de agua. 2 hl de suero privado de albúmina contienen aproximadamente 12 kg de sustancias extractivas. 100 kg de malta machacada suministran unos 75 a 78 kg de sustancias extractivas. Referida a estas sustancias extractivas de la malta, la adición de sustancias extractivas del suero es de unos 15% en forma de 2 hl de suero  
60 privado de albúminas. La maceración se mantiene primero durante breve tiempo a 45-50° y luego se continúa del modo conocido hasta la sacarificación definitiva. Después de terminada esta sacarificación se agregan otros 5,5 hl de suero privado de albúmina. El caldo macerado se clarifica o se filtra convenientemente. El  
65 rociado o lavado del macerado se realiza también de modo ordinario. Sobre los 5 hl restantes de suero privado de albúmina se hace llegar el caldo que se ha de clarificar o filtrar.

:-:-:-:-:-: N O T A :-:-:-:-:-:

Se reivindica como nuevo y de propia invención:

70 Procedimiento para la obtención de preparados de malta, por ejemplo, cerveza, debidas análogas a la cerveza, extractos de malta, empleando suero privado o casi privado de albúminas coagulables, caracterizado por que para macerar la malta antes de la sacarificación hasta unos 15%, preferentemente unos 10 a 15% se  
75 emplean sustancias extractivas de la malta en forma de sueros privados de albúmina, o de concentrados de suero, calculados por las sustancias extractivas de la malta, y el resto del suero privado de albúminas se incorpora al macerado después de la sacari-

= 4 =

166138



ficación, o al caldo en cualquier momento de su ulterior elaboración.

Esta Patente recae sobre "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE PREPARADOS DE MALTA", como queda descrito en la presente Memoria y caracterizado en la anterior Nota.

Madrid, 19 de mayo de 1944.-