

A TOKAJI BOR UTÓERJEDÉSÉNEK MEGGÁT-LÁ-SÁRÓL.

*Preysz Móricztól. *)*

Utolsó években hazai boraink vizsgálatával foglalkozván, több ízben volt alkalmam a borok királya a tokajinak számos panaszra okot szolgáltatott azon tulajdonságáról saját tapasztalásom által meggyőződni, hogy az palaczkokra fejtve, különösen ha a tokaji jó pinczékből melegebb helyre kerül, erjedésbe megy át; megtörténik ez még akkor is, midőn a bor a lefejtésnél egészen tiszta volt, midőn tehát az erjedést előidéző élesztő sejteknek nyoma sem látszik a borbán. Midőn az ily bor erjedésbe megy át, akkor eredeti tisztaságát elveszti, egy zavaros levet képez, melynek íze sokszor (de nem mindig) kellemetlen, mely szénsav fejlődés következtében a palaczkokat szétveri, s így nem csak saját kifolyása által, hanem még a szomszéd palaczkok veszélyeztetése által is kárt okoz; ha ezen bor erjedését szerencsésen befejezheti, akkor eredeti felséges tulajdonait rendesen visszanyeri, sőt sokszor még nagyobb tökéletességre fejlődik, s csak igen ritkán romlik meg.

Az ily utólagos erjedés tehát magában véve nem lenne nagy baj, a tokaji bornak palaczkokban való szétküldését azonban igen nehezíti, s így annak kelendőségére a természetők legnagyobb kárára kedvezőtlen befolyást gyakorol.

*) Jelen értekezés a kir. m. természettudományi társulatnak 1861-ik Novemb. 13-ikán tartott szakülésében olvastatott fel, akkor azonban a társulat közlönyéből kimaradt. Miután ez értekezés szerzője Diósy Márton hazánkfiának Londonból 1865. májusban kelt, s a Gazdasági lapok 1865-ki 21. számában közölt leveléből úgy értesült, miszerint Pasteur a francia akademia előtt 1865. május 1-én teljesen hasonló értelemben tartott előadásából az tűnt ki, hogy ő, t. i. Pasteur ezen eljárást néhány évvel későbbben ugyan, de szinte önállólag feltalálta, — a mi a híres vegyész munkálatainál fogva, melyeknek a borászat oly sokat köszön, nagyon is természetes — Preysz M. ur az 1865-ik évi Junius 14-kén tartott szakgyűlésben arra kérte a társulatot, hogy jelen értekezését ha mindjárt utólagosan is, közlönyünk jelen évi folyamában közzétenni sziveskedjék; — mely kérésnek a választmány örömmel engedett.

Kátai.

Iparkodtam a bajon segíteni, s többféle eredménytelen kísérletek után végre eddigi tapasztalásaim szerint kedvező eredményt nyertem, midőn a következő általánosan elismert tényekből indultam ki:

1. Tiszta szőlőcukor oldat kedvező körülmények között erjedésbe megy át, ha élesztőt adunk hozzá.

2. Oly cukor oldat, milyen a must, azaz a melyben az élesztő fejlődésére szükséges anyagok t. i. fehérnyeféle testek s hamu alkatrészek megvannak, élesztő hozzáadása nélkül is erjedésbe mennek át, ha közönséges levegővel jönnek érintkezésbe, mert akkor bennök képződik élesztő.

3. Ilyféle folyadékok, ha a levegőt tőlük tökéletesen elzárjuk és ha azzal sohasem voltak érintkezésben, nem forrhatnak.

4. Ily folyadékok, ha közönséges levegővel soha sem érintkeztek, akkor sem forrhatnak, ha oly levegőt bocsátunk hozzájuk, mely vagy izzó csöveken, vagy pamuton szüretett keresztül, miből köztudomás szerint következtethetjük, hogy a levegőben nem az éleny az erjedés oka, hanem az abban foglalt élesztő csirák.

5. Oly must, mely közönséges levegővel érintkezett, kedvező körülmények között mindaddig forr, mignem minden cukor tartalmát elvesztette.

6. Szerves lényeknek életműködése, s így az élesztőnek a cukorra való hatása végkép megszűnik, ha azokat a víz forrponthajáig melegítjük.

Ezek szerint bizonyos, hogy a bor ha zárt edényben 100 Cel. fokig hevítették, az edény pedig oly tökéletesen elzáratik, hogy a melegítés után a levegő semmiképen hozzá ne férhessen, erjedni többé sohasem fog.

Kísérleteim ezt nemcsak igazolják, hanem még azt is tanúsítják, hogy a bor ezen eljárásnak kitéve igen kedvező változásban részesül, mert

1. Színe szebb lesz (sötétebb).
2. Tisztasága a tökéletesség legnagyobb fokát éri el.
3. Zamatja jobban kifejlődik.
4. Ize megfinomul.
5. Az említett változások következtében a bor a melegítés után több évvel idősebbnek látszik lenni.

Ezen változásokat részint saját tapasztalásom, részint tapasztalt borászok ítélete nyomán hozom fel, minthogy azonban ily dolgokban az ízléstől nagyon sok függ, azért kíváncsúnak találom, hogy ezen kísérletek tovább folytattassanak, nevezetesen, hogy így kezelt borok külföldre küldessenek; saját tapasztalásom szerint ezen eljárást

csak aszszúkra találok alkalmazhatónak, a közönséges asztali borok ize kedvezőtlenül változik.

Még csak az eljárás részleteit említem egy pár szóval:

A melegítendő bor palaczkokra fejtetik, melyeket azonban csak annyira szabad megtölteni, hogy a bor meleg általi kiterjedésének elegendő tér engedtessek; a palaczkok nyitva egy hideg vízzel telt edénybe helyeztetvén, ezzel együtt tétetnek tűzre. Azalatt, hogy a bor megmelegsik, a benne foglalt szénsav lassanként elszáll; midőn a bor 70–80 C foknyi hőmérséketet elért, akkor a palaczkok gyorsan bedugaszoltatnak, és ezután addig maradnak a tűzön, míg a külső víz forr, miután az egész edény kihülés végett félre tétetik.

A palaczkokat nyitva melegíteni hasznos, mert ily eljárásnak oly borok vettetnek alá, melyek az erjedés veszélyének vannak kitéve, ezek azonban sokszor midőn kezelés alá kerülnek, már is erjedésben vannak, s ekkor a szénsav a palaczkokat szét verhetné; más részről czélszerű ezen kísérletre csak oly palaczkokat használni, melyek már előlegesen 100 fokig vízben hevítették, s így tartósságra nézve a próbát már kiállották.



052008

A KIRÁLYI MAGYAR
TERMÉSZETTUDOMÁNYI TÁRSULAT
KÖZLÖNYE.

(FOLYTATÁSA AZ ELŐBBI ÉVKÖNYVEKNEK.)

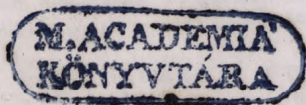
1865
ÖTÖDIK KÖTET.

199

SZERKESZTÉ

KÁTAI GÁBOR,

ORVOSTUDOR, OKLEVELES GYÓGYSZERÉSZ, A MAGYARHONI FÖLDTANI TÁRSULAT RENDES-, A BIRO-
DALMI FÖLDTANI INTÉZET LEVELEZŐ-, A MAGYAR ORVOSI KÖNYVKIADÓ TÁRSULAT IGAZGATÓ TAGJA,
A KIR. MAGYAR TERMÉSZETTUDOMÁNYI TÁRSULAT ELSŐ TITKÁRA.



PESTEN,
NYOMATOTT TRATTNER-KÁROLYINÁL
1866.