

הרב יהודה שרשבסקי

כימאי, יועץ לענייני חומרי גלם לארגוני כשרות

איסור סתם יינם לאחר תהליכי חימום תעשייתיים

הקדמה

א. עיקרו של תהליך הפסטור המתבצע ביינות ובמיצי הענבים, הינו חימום של המשקאות לטמפרטורות גבוהות במערכות סגורות. החום הגבוה משמיד מיקרואורגניזמים (חיידקים, שמרים, עובשים וכיו"ב). תנאי הפסטור נועדו לשמר ככל הניתן את טעמו ואיכותו של המשקה על אף החימום.

ב. פסטור מיץ הענבים, נועד למנוע היווצרות תסיסה ע"י השמרים הטבעיים המצויים בו, שכן מטרת היצרן היא לשווק מיץ ענבים, ולא יין.

פסטור היין, נועד למנוע את הפיכת האלכוהול שביין לחומצת חומץ. תהליך ההחמצה מתבצע ע"י חיידקים הגורמים לתגובה כימית בין האלכוהול ובין החמצן שבאוויר, תגובה בה הופך האלכוהול לחומצת חומץ. הפסטור משמיד את החיידקים הללו. פסטור היין מתבצע בטמפ' של כ-85 מ"צ [=מעלות צלזיוס] (ביקבים בישראל). המערכת הסגורה מונעת מן האלכוהול שביין להתנדף. פסטור מיץ הענבים עשוי להתבצע אף בטמפ' של יותר מ-90 מ"צ.

ג. תהליך אחר של חימום אותו עוברים כיום מרבית מיצי הענבים נקרא דסולפוריזציה (D.S). תהליך זה נעשה בהמשך לשימור 'ארוך זמן' של מיץ הענבים, הנדרש כאשר חולף פרק זמן ארוך בין סחיטת המיץ לבין מועד הביקבוק. למיץ מוסיפים כמות גדולה של החומר אשלגן בי סולפיט (KHSO_3) אשר מתפרק במשקה לגז גופרית דו חמצנית (SO_2). גז זה קוטל ומשתק מיקרואורגניזמים ומונע תסיסה והיווצרות חומרים בעלי טעם גרוע במיץ.

ד. עם הגעתו של המיץ ליקב, לקראת הביקבוק, מחממים את המיץ לטמפ' של יותר מ-100 מ"צ במערכת סגורה, הכוללת חומר מוצק הסופח את הגז SO_2 ומפריד בינו לבין אדי המיץ השבים ומתעבים. המיץ ממנו הופרד הגז ממלא את הבקבוקים ועובר פסטור רגיל.

ה. הכיתוב "מבושל" המופיע על תוויות מיץ ענבים מעיד על תהליך דסולפוריזציה שעבר המיץ, השונה מהפסטור הרגיל בכך שהמיץ מגיע באמצעותו לטמפ' רתיחה.



במאמרנו מבקשים אנו לבחון (א) האמנם יש בתהליכי החימום הנזכרים, בכדי להגדיר את היין והמיץ כמבושלים לעניין מגע נוכרי. (ב) בנוסף נדון האם אין תהליך דסולפוריזציה מעורר שאלה אודות הגדרתו של המיץ כמיץ ענבים לעניין ברכת בורא פרי הגפן.



האוצר ♦ גיליון מ"ו

היתר יין מבושל

המקור להיתר סתם יינם, ביין שגוי יכול היה ליגע בו, הוא במסכת ע"ז דף ל' ע"א: "שמואל ואבלט (רש"י: אבלט - גוי היה) הוו יתבי. אייתי לקמייהו חמרא מבשלא (יין מבושל) משכיה לידיה (רש"י: משכיה - אבלט, לידיה - שלא יגע בו ויאסרנו). אמר לו שמואל הרי אמרו יין מבושל אין בו משום יין נסך".

הראשונים דנים, בעקבות הסוגיא, בשתי שאלות:

א. מהי הגדרתו של "יין מבושל".

ב. מדוע יין מבושל אינו כלול באיסור סתם יינם.



יין מבושל - שיעור הבישול

הרמב"ן בסוגיא מביא שתי דעות להגדרת היין כמבושל, (ד"ה מצאתי בנימוקי הצרפתים): "... מצאתי להראב"ד שכתב הכי אמר רבינו האי ז"ל: הכי דייקו גאונים הראשונים, כיון שהרתיח נעשה מבושל ואין בו משום גילוי ומשום יין נסך".

לעומת שיטת הגאונים שיין מבושל הוא יין המגיע לגדר "רותח", הרמב"ן מביא את שיטת הירושלמי: "כשחיסר ע"י האור ממידתו, נעשה יין מבושל ואין בו משום יין נסך".

הרשב"א (ת"ה בית ה' שער ג' ד"ה "יין מבושל") כתב: "באיזה בישול אמרו, פירש הראב"ד ז"ל בפסחים בשם רבינו האי גאון ז"ל... כיון שהרתיח נעשה מבושל... אע"פ שחולקין בפרק כירה (שבת דף מ' ע"ב) גבי שמן אי אפשרו זהו בישול או לא, לאחר שהרתיח על האש מותר בו במגע גוי דאז קרוי מבושל לכ"ע. והרמב"ן ז"ל כתב שאינו קרוי מבושל ע"י רתיחה עד שיתמעט ממידתו ע"י בישולו, מדגרסינן בירושלמי (ע"ז פ"ב ה"ו) ... אין מבשלין יין של תרומה מפני שממעטו ממידתו. ומסתברא שאין זה כנגד קבלתן של הגאונים, שא"א לרתיחה בלא מיעוט מדה אלא שאין חסרונו אלא כפי רתיחתו. ועוד שאין דרכן של מבשלין לבשלו כ"כ מעט שלא יודע חסרון מדתו, ובירושלמי לפי שסתם מבשלין עד שתמעט מדתו אמרו כן, ואע"פ שסתם בישול אפילו בשאין חסרון מדתו ניכר. וסוף דבר קבלתן של גאונים תכריע שקבלתן תורה היא".

מדברי הרשב"א עולה שה"רתיחה" אותה קבעו הגאונים כשיעור הבישול של יין שאין מגע גוי אוסרו היא חימום לכדי יד סולדת בו. שכן, הסוגיא בפרק כירה אותה מזכיר הרשב"א עוסקת בשני מצבים של חימום - הפשר ויד סולדת בו, (רמת חום המוגדרת גם כחום שכריסו של תינוק נכווית בו). לדברי הרשב"א השיעור האסור לכ"ע בבישול בשבת, עפ"י הסוגיא בפרק כירה, הוא שיעור בישול יין אליבא דהגאונים. שיעור זה הוא שיעור יס"ב. לעומת שיעור זה, בירושלמי נאסר לבשל יין תרומה מפני איבוד התרומה המתרחש בחום הבישול. שיעור זה גבוה משיעור יד סולדת".

(א). טמפ' מי רחצה חמים מאד היא 42 מ"צ. חום של 50 מ"צ גורם כוויה לתינוקות לאחר מגע של מס' דקות. חום 55 מ"צ גורם כוויות קשות לתינוקות בתוך שניות. התמעטות יין בכמות שנראית היטב, נצפתה ב60 מ"צ. ב70 מ"צ, למעלה מ20% מהמשקה מתנדף.

הרשב"א מעלה אפשרות שאין מחלוקת בין הגאונים לירושלמי. דרך אחת לכך היא, שכוונת הירושלמי לאסור בישול יין תרומה אף בחום יס"ב, אף שבחום זה לא נצפית מיידית התמעטות משמעותית של היין, מפני שבכל זאת חימום ממושך בטמפ' יס"ב ייצור אידיי משמעותי (כך נלענ"ד בהבנת דברי הרשב"א). אפשרות שניה היא שאכן מיעוט יין מתרחש רק בטמפ' גבוהה מטמפ' יס"ב, אבל מכיוון שדרך המבשלים לא להסתפק בטמפ' יס"ב אלא להגיע לטמפ' גבוהה יותר, אסר הירושלמי את הבישול תמיד, (אף שהגדרת הבישול היא בטמפ' יס"ב, הנמוכה מטמפ' מיעוט יין).

המאירי (ע"ז כ"ט ע"ב) דן אף הוא בהגדרת יין מבושל, וז"ל: "וכתבו הגאונים שמכיון שתעלה רתיחה אחת נקרא מבושל לענין זה. ויש אומרים עד שיתמעט בכדי הראוי לבישול וראוי להחמיר כשיעור זה, וי"א עד שיתעבה, וי"א עד שיחזור לשליש".

בדברי המאירי ניתן ללמוד ששיעור הרתיחה שנקבע ע"י הגאונים הוא הטמפ' בו מעלה המשקה בועות והופך כולו לגז (נקודת הרתיחה - boiling point). טמפ' זאת היא 78 מ"צ ביין, כשיעור טמפ' הרתיחה של האלכוהול שביין, ו100 מ"צ במיץ ענבים – טמפ' הרתיחה של מים. שכן השיעור הנמוך הנאמר ע"י המאירי בשם הגאונים הוא העלאת בועה.

השיעור הגבוה יותר, התמעטות היין, אינו מובא ע"י המאירי בשם הירושלמי. הירושלמי, כאמור, חשש למיעוט יין תרומה ע"י החימום, תופעה המתרחשת בטמפ' נמוכות יותר מטמפ' הרתיחה, בשל אידיי פני הנוזל המתרחש בטמפ' נמוכות יותר. המאירי, מאידך, מדבר על התמעטות בשיעור הראוי לבישול, ויתכן לפרש את דבריו כמתארים התמעטות רבה במצב של רתיחה. השיעורים הנוספים הנזכרים בדברי המאירי מתרחשים לאחר רתיחה לאורך זמן.

בשו"ע (יור"ד סימן קכ"ג סעיף ג') פסק המחבר: "יין מבושל שלנו שנגע בו גוי מותר. ומאימתי נקרא מבושל משהרתיח ע"ג האש". הגר"א (ס"ק ז') מבאר את דברי המחבר כפי שהרשב"א ביאר את שיטת רב האי גאון, וז"ל: "דבשבת מ' ע"ב נחלקו בהפשירו אי זהו בישולו אבל כשהרתיחו לדברי הכל הוי מבושל". עם זאת, מאחר שהמחבר סתם, לא מן הנמנע לפרש שכוונתו לרתיחה ממש.



יין מבושל - טעמי ההיתר

א. הרמב"ם (פרק י"א מהל' מאכ"א הל' ט') כותב אודות היתר מגע נוכרי ביין מבושל: "אין מתנסך לע"ז אלא יין שנראה להקרבה ע"ג המזבח. ומפני זה כשגזרו על סתם יינם וגזרו על כל יין שיגע בו, שיהיה אסור בהנייה לא גזרו אלא על היין הראוי להתנסך. לפיכך יין מבושל של ישראל שנגע בו הגוי אינו אסור, ומותר לשתות עם הגוי בכוס אחד". בדומה לרמב"ם, גם הר"ן על המשנה (בע"ז כ"ט ע"ב) כתב: "ואיסורא דיין אניסוך אסמכוה. ולפיכך כל שאין לחוש בו לניסוך לא מיתסר משום בנותיהן ומשום הכי אמרינן דיין מבושל לא מיתסר משום מגע גוי".

ב. הרמב"ן (ע"ז דף ל"ו ע"ב ד"ה "על יינן") צירף לטעמו של הרמב"ם גם את היות היין המבושל דבר בלתי מצוי, ואת הימנעותם של חז"ל מלגזור גזירות על מילתא דלא שכיחא, וז"ל: "וזה

שלא גזרו במבושל לפי שאינו מתנסך ואינו מצוי כ"כ לחוש לו לבנותיהן אלא כל גזירתן ביין אחשש ניסוך סמכו אותו".

לדעת הרמב"ן, להיתר מגע נוכרי ביין מבושל, חברו שתי סיבות הצירוף שבין גזירת סתם יינם לסיבת הגזירה. גזרי הגזירה הם גזרי יין שנגע בו הגוי במטרה לנסכו לע"ז, יין האסור גם בהנאה. אולם, סיבת הגזירה היא חשש חתנות עם בנות הגויים.

היין המבושל, אף שאינו ראוי לניסוך, ראוי לשתיה, ושתיותו בצוותא עם הגוי עלולה להביא לקרבה אותה ביקשו חז"ל למנוע. אולם מאחר שעפ"י גזרי הגזירה אין מקום לאסור יין שכזה, שאינו מתנסך לע"ז, חז"ל לא אסרוהו, בהביאם בחשבון גם את העובדה שיהיה שוכה לא מצוי היה בזמנם, ויש בכך מקום שלא לגזור עליו, אף אם מטרת הגזירה היא מניעת חתנות עם בנות הנוכרים.

ג. הרא"ש (ע"ז פרק שני סימן י"ג) ציין רק את אי שכיחותו של היין המבושל כסיבה לאי הכללתו בגזירת סתם יינם, וז"ל: "והדבר תמוה כיון שגזרו על יין משום בנותיהן וכי משום שהרתיחו לא שייכא הך גזירה, ואפשר לפי שהמבושל אינו מצוי כ"כ ומילתא דלא שכיחא לא גזרו ביה".

ד. לעומת ההסברים הללו בהיתר יין מבושל, הרשב"א (תורת הבית בית שער ג' ד"ה וכתב הר"ם במז"ל), לאחר שחלק על הרמב"ם הסובר שטעם היתר יין מבושל הוא משום שאין הוא ראוי למזבח, כתב: "וחומץ ויין מבושל היינו טעמא משום שאין טעמו יין, ואין שמן יין סתם, ולפיכך לא גזרו בהן". הרשב"א משווה יין מבושל לחומץ. הדמיון הוא בשינוי השם - השם חומץ לעומת השם יין, והשם יין מבושל לעומת השם יין, וכן דומים הם בסיבה המביאה לשינוי השם: שינוי הטעם. גם המאירי שם בסיום דבריו אודות גזרי יין מבושל סיים וז"ל: "וסוף הדברים לענין זה לדעתי כל שהוא מבושל עד שנשתנה טעמו מכמות שהיה מחמת בישולו או ריחו או צבעו. שכל שנשתנה בטל חינו ואין חיבת ניסוך עליו".

השינוי הבולט בטעם היין הנגרם לו בעטיו של הבישול הוא נידוף האלכוהול. אף שהרשב"א, כאמור לעיל, סבירא ליה שיהיה נקרא מבושל לענין היתרו במגע נוכרי כבר בשיעור שיצא מגדר הפשר, כלומר שיעור יד סולדת, הדברים האחרונים אודות הצורך באיבוד טעם הם בשם הרמב"ן, שאכן ס"ל ששיעור בישול הינו משנתמעטה מידתו. הרשב"א עצמו אינו סובר שסיבת ההיתר היא משום שיהיה מבושל איבד את טעמו.

פסטור יין ומיץ ענבים

תהליך הפסטור של יין ומיץ ענבים, כאמור בתחילת מאמרנו, מתבצע בטמפ' העולה על הטמפ' בה מתמעט המשקה, אם כי במיץ ענבים מדובר בטמפ' שאינה טמפ' הרתיחה.

(ב. דברי הרשב"א הללו מובאים בשם הרמב"ן. נראה שהייתה בידי גירסה שונה ברמב"ן מזו שלנו.

ג. אף שלכאורה היין שב בכך להיות מיץ ענבים, טעמו שונה מהמיץ המקורי בשל השינויים שחלו בו במהלך התסיסה (וראה להלן בסוף המאמר).

ד. טמפ' הרתיחה היא הטמפ' המקסימלית אליה יכול המשקה להגיע בלחץ נתון. בטמפ' זאת הנוול כולו הופך לאדים.

האוצר ♦ גיליון מ"ז

הפסטר מתבצע במערכת סגורה המונעת נידוף של המשקאות המפוסטרים, ובכך נמנע בפועל מיעוט המשקה ממידתו, תופעה זו שבגללה אסר הירושלמי בישול יין תרומה, ואשר לדעת הרמב"ן (הגאונים) החל ממנה מוגדר המשקה כמבושל לעניין היתר סתם יינם. לדעת הגרש"ז אויערבך זצ"ל (מנחת שלמה חלק א' סימן כ"ה, ד"ה ברם נלענ"ד) אין בכך (בדברי הירושלמי) בכדי להפקיע מהפסטר שם בישול אף לדעה זאת, וז"ל: "לגבי זה שצריכים שתחסר מהמידה שפיר מסתבר דאף שבגלל זה שהוא סגור ומסוגר לא נחסר כלום מהיין, מ"מ מבושל מיהו הווה כיון דמה שלא נחסר הוא רק משום שזה סתום וא"ל כלל להיות אידוי, אבל חשיב שפיר מבושל".

מיעוט המשקה ממידתו אינו נזכר בדברי חז"ל כתנאי להגדרת הבישול אלא רק כציון תופעה המתרחשת ביין מבושל. אשר על כן, אף מי שלומד שהבישול מתחיל בשלב שבו היין מאבד ממידתו ולא קודם, הרי שמדובר בטמפ' בה היין מאבד ממידתו, גם אם בפועל, מסיבות חיצוניות, אין הוא מאבד ממידתו.

הבדל נוסף בין הפסטר לבין בישול יין רגיל, שהפסטר הוא תהליך מקובל בעוד שהבישול, אליבא דהרמב"ן והרא"ש, הוא מילתא דלא שכיחא. לדעת הגרש"ז א' (שם, ד"ה ואף שלכאורה) למרות שהיין המפוסטר מצוי, אין בכך בכדי לאסרו. הגרש"ז א' מוכיח זאת מהתוס' (בבבא בתרא דף י"ט ע"א), שאף בזמן בעלי התוספות שהיו רגילים להטמין בסלעים שהאש יוצאת מהם, אין בכך בכדי לאסור הטמנה בסלעים אלו בשבת. זאת, על אף דברי הגמ' שם שהטעם שהטמנה בסלעים לא נאסרה הוא רק משום שהיא מילתא דלא שכיחא. דברים שלא היו שכיחים בזמן חז"ל ובשל כך לא נאסרו אינם נאסרים אף בזמנים בהם הם נהיו שכיחים.

ראיה נוספת מביא הגרש"ז א', מדברי האבני נור (יו"ד סימן קט"ז) שכתמים שגודלם פחות מגריס לא נאסרים, אף שבזמן הזה לא שכיחות מאכולות בהן תולים את מקור הכתמים שפחות מגריס. זאת, משום שלאחר שנקבעו גדרי הגזירה עפ"י המציאות בזמן חז"ל, שינוי בגזירה הוא בגדר גזירה חדשה.

מאידך, הגר"ש אלישיב זצ"ל (קובץ תשובות חלק א' סימן ע"ה) סבר שאם נהיה היין המבושל שכיח, הרי ששב הוא ונכלל בגזירת סתם יינם. כמקור לדברים מביא הוא את דברי החזון איש בשלהי שביעית, אודות ירקות שלא נכללו בגזירת ספיחין בשביעית משום שהם זולים. החזון איש נוקט שירקות אשר כיום הם יקרים וזורעים אותם, אסורים באיסור ספיחין. מאידך, ירקות שבזמן חז"ל נזרעו אך כיום הוזלו ואין הרוב זורעים אותם - מותרים הם, אף שבזמן חז"ל נכללו באיסור ספיחין.

לעומת השאלה האם שכיחותם של היין והמיץ המפוסטרים מחילה עליהם איסור סתם יינם, בה כאמור נחלקו הגרש"ז והגר"ש א', הסכימו שניהם שיש לאסור את המפוסטרים עפ"י דברי הרשב"א והמאירי, שסיבת היתר היין המבושל היא השינוי שחל בטעמו המפקיע ממנו את שמו. שינוי שכזה מתקיים ביין המתבשל בכלי פתוח, ממנו מתאדה האלכוהול. גם מיץ ענבים

ולא רק פני הנוזל, כמו בטמפ' נמוכות יותר. טמפ' הרתיחה של אלכוהול היא 78 מ"צ. האלכוהול שביין רותח בטמפ' זאת. טמפ' הרתיחה של מיץ ענבים, שעיקרו מים, הינה 100 מ"צ. בטמפ' הרתיחה נראות במשקה הבעות האופייניות.

המתבשל בכלי פתוח ומאבד חלק מהמים הטבעיים שבו, הופך למשקה מתוק יותר וצמיג יותר ממשקה המקובל.

מאידך, בפסטר המתבצע במערכת סגורה התהליכים משני הטעם אינם מתרחשים. הגרשז"א (שם) מבאר שאיסור יין מפוסטר אינו בבחינת גזירה חדשה, וז"ל: "בנד"ד אין זה חשיב כלל כגזירה חדשה כיון שמעיקרא לא התירו אלא בבישול כזה שמחסר ממידתו ונשתנה טעמו וריחו, ואילו כל זה אינו בפסטר שבזמננו". כן גם דעת הגריש"א שם.



הוצאת הגופרית הדו חמצנית ממיץ הענבים

כאמור לעיל, תהליך הוצאת הגופרית הדו חמצנית ממיץ הענבים נעשה בטמפ' של 102 מ"צ, גם תהליך זה נעשה במערכת סגורה. לאחר שהגו נספח? על גבי משטח מיוחד, שבים ומתעבים אדי המיץ וחוזרים למצבם הנוזלי.

לטעמו של הגרי"ש אלישיב לאי החשבת הפסטר כבישול, משום שהיינות המפוסטרים כיום אינם מוגדרים כמילתא דלא שכיחא, גם המיץ המתבשל בתהליך הוצאת הגופרית הדו חמצנית הוא דבר שכיח. לטעמו השני של הגריש"א, שגם הגרשז"א הסכים לכך, שיש לחוש לדעת הרשב"א שהיתר היין המבושל הוא משום השינוי בטעמו ובשמו, הרי המיץ שעבר תהליך הוצאת גופרית דו חמצנית לא השתנה שינוי משמעותי בטעמו, ועפ"ז עדיין יהיה דינו כיון שאינו מבושל הנאסר ע"י גוי.

היתרון היחיד של המיצים שחוממו בתהליך הוצאת הגופרית הדו חמצנית הוא הגעתם לטמפ' העולה על 100 מ"צ – טמפרטורת הרתיחה של המיץ. אולם כפי שנוכחנו לעיל, מרבית הראשונים לא הצריכו הגעה של חימום עד למצב רתיחה או לטמפ' רתיחה. וגם לא משום אי ההגעה לטמפ' זאת קבעו רבותינו פוסקי הדור שלפנינו שהפסטר אינו כבישול.

לכאורה, אין עדיפות קריטית למיץ ענבים שעל תוויתו נכתב "מבושל" לעומת המיץ שעבר רק פסטר, בניגוד למחשבה הרווחת שמין ענבים מבושל מותר במגע גוי לכולי עלמא.



ברכת בפה"ג על מיץ שעבר דסולפוריזציה

המצב בו מיץ הענבים היה מעורב עם חומר בעל טעם פגום ורעיל, אשר הפרדתו מהמיץ מתאפשרת רק בתהליך תעשייתי מורכב ולא בתהליך ביתי פשוט – מעורר את השאלה האם אין בכך בכדי להגדיר את המיץ, השב ונהיה ראוי לשתייה לאחר הוצאת הגופרית הדו חמצנית, כפנים חדשות. כלומר: אין לראות בו מיץ ענבים אלא יצירה חדשה שברכתה שהכל.

(ה). אף שהגופרית הדו חמצנית יוצרת תגובות כימיות עם חומרים במיץ, טעמו הבסיסי של המיץ לא משתנה, וא"א להגדירו שאין שמו יין.

שאלה מסוג זה נדונה רבות בהקשר למאכלות אסורות, אשר בשלב מסוים נהיים בלתי ראויים למאכל. יש מקום לומר שבכך בטל שם איסורם וכאשר הם ישובו להיות ראויים למאכל הם ייחשבו לפנים חדשות ויהיו מותרים למאכל. אם אכן כן, ניתן לדמות מילתא למילתא ולקבוע שהמיץ אינו נדון יותר כפרי הגפן, וכמובן נפסל לקידוש ולהבדלה.

סוגיא אחת העוסקת באיסורים שנפסלו למאכל, היא הסוגיא במסכת תמורה (דף ל"א ע"א) הדנה באפרוח שאמו טריפה, מדוע איננו טריפה. הגמרא מנמקת זאת: "ביצה אימת גדלא לכי מסרחא וכי מסרחא עפרא בעלמא". רש"י: "אחר שהסריחה הביצה יצא זה ממנה וכשהסריחה פקע איסורא והואי כעפרא בעלמא הלכך מותר זה שיצא ממנה אחרי כן".

החזון איש (י"ד סימן י"ב ס"ק ז') מבחין בין מצבים בהם האיסור אינו ראוי למאכל, אך ניתן להשיבו למצב ראוי בפעולות פשוטות, לבין הביצה הסרוחה, העוברת שינויים מופלגים עד להפיכתה לאפרוח הראוי למאכל. וז"ל החזו"א: "חיסרון בישול לא חשיב חיסרון וכמו דמהני אם יכול לשרותו מעל"ע ולהחזירו... אבל ריקום הוי פנים חדשות והשתא אינה ראויה לכלום. ונראה שאם מוציאים במלאכת כימא אטומים מאיסור ונותנין אותם אח"כ למאכל לתקנו, אי נפסל באמצע מאכילת אדם ואינו ראוי לא בפני עצמו ולא לתערובת, אף שעומד לגמור מלאכתו ויהא ראוי למתק הקדירה – מותר".

בנדון דידן, המעבר מהמצב בו מיץ הענבים מעורב עם גופרית דו חמצנית למצב בו שב הוא להיות ראוי לשתייה – אינו מעבר המתבצע בפעולת שריה או בישול פשוטה, אולם אין גם מדובר בתגובה כימית. הפרדת הגופרית הדו חמצנית בוודאי אינה דומה לשינויים הביוכימיים המופלגים המתרחשים במעבר מביצת תרנגולת לאפרוח.

אולם, מצינו מפורשות שתערובת בין איסור לבין חומר פוגם אשר ניתן להפרדה בשיטות שאינן ביתיות, אף שאין הן כרוכות בשינויים כימיים, תערובת שכזאת מאבדת את שם האיסור שבה. כך נפסק בשו"ע (או"ח סימן תמ"ב סעיף י' עפ"י תרומת הדשן): "הדיו שהוא מבושל בשכר שעורים מותר לכתוב בו". כלומר: אין בו איסור חמץ לענין שהיה והנאה ואף אכילתו אסורה רק מדרבנן משום אחשביה. כל זאת, למרות שניתן להפריד בין השיכר לבין חומרי הצבע באמצעות זיקוק – פעולה המוכרת מזה מאות שנים (אמנם, אין זה מן הנמנע וכל זאת רק בעוד החומר הפוגם מעורב. אם יסולק החומר, בכל זאת ישוב השיכר ויאסר ולא יוגדר פנים חדשות).

לאור הדברים נראה לכאורה לחשוש שבמצב בו מעורב במיץ ענבים הגו גופרית דו חמצנית פקיע שמיה. לאחר הפרדת הגו המיץ הוא פנים חדשות, ברכתו שהכל ואין הוא ראוי לקידוש. יעויין בזה בספר אור לציון (חלק ב' פרק כ' סעיף כ"א בהערות), שכתב: "אמנם יין שנתנו בו גופרית באופן שאינו ראוי לשתייה ואח"כ חוזר מאליו להיות ראוי, ברכתו בורא פרי הגפן, משום שחזר להיות ראוי בלא מעשה והוא כמו יין שהרתיחוהו שאין לומר שאיבד את שמו כיון שלא היה ראוי לשתייה בשתייה רותח". מכלל הן אתה שומע לאו, שאם היין שב ונהיה ראוי למאכל ע"י מעשה, כפי המתרחש במיץ ענבים העובר תהליך דסולפוריזציה, אין ברכתו בפ"ה.

ו). החזו"א דן בהבדל שבין פת שעופשה, אשר הגמ' בפסחים (מ"ה ע"ב) אומרת שהיא חייבת בביעור מפני שראוי לחמץ עיסות אחרות, לבין ביצת הטרפה. החזו"א רואה בתיקון ע"י חימוץ עיסות אחרות מעין תיקון ע"י בישול או השבת הלחות למאכל שנתייבש.

אמנם, החזו"א שם העלה אפשרות שסיבת הגדרתו של אפרוח הנולד מתרנגולת טריפה כפנים חדשות והיתרו לפיכך באכילה היא משום שאין הביצה עומדת מעצם יצירתה להפוך לאפרוח בדווקא. לדרך זאת, מאחר ומיץ הענבים שב להיות מיץ ענבים, אין מצב הביניים בו הוא שהה בתוכו הגו הנפסד למאכל מביא להגדרתו כפנים חדשות.

