

הרב יהודה שרשנסקי
מכון הכשרות "משלל לדוד"
ירושלים

כשרות משקה הויסקי (א')

תהליך הייצור

הוויסקי מיוצר מגרעיני חיטה וגרעיני קטניות אשר החומר העיקרי שבהן הינו עמילן - חומר אבקתי לבן אשר המולקולות שלו (פרודותיו) עשויות משרשרות של מולקולות סוכר, תחילתו של תהליך הייצור בטחינת הגרעינים, בישולם במים וקירורם, בכך נוצר ג'ל המורכב מעמילן חלקי עמילן ומים.

בשלב השני נותנים לתוך הג'ל גרעיני לתת שעורה, כלומר: גרעיני שעורה אשר שהו בתנאי לחות וחום אשר גרמו להם להוציא שורשים מן הנבט שבתחתית הגרעינים, בגרעינים אלו התפתחו אנזימים (חלבונים המסוגלים לפרק חומרים) המסוגלים לפרק שרשרות עמילן ליחידות סוכר, הלתת גורם לפירוק העמילן שבג'ל לסוכר הנקרא מלטוז.

המלטוז נמהל במים או בשאריות של מי בירה, לתמיסה מוסיפים שמרים (סוג של חיידקים) הניזונים מהחומרים המזינים שבגרעיני החיטה והקטניות, מתרכים ולצורך מזונם מעכלים את המלטוז ופולטים אלכוהול וגז פחמן דו חמצני. השמרים שוהים בנוזל מספר ימים וריכוזם עשוי להיות כ-2%.

ריכוזו של האלכוהול בנוזל אינו עולה על 18%, אולם הנוזל עובר תהליך זיקוק המותיר תערובת מים-אלכוהול בה ריכוז האלכוהול גבוה יותר, התערובת מועברת לחביות של עץ אלון לאחסון של מספר שנים. במהלך שהיית המשקה בחביות חודר האלכוהול אל העץ וממס מתוכו חומרים שונים הזורמים אל תוך המשקה. חומרים אלו, כמו גם חומרים הנוצרים בתגובות כימיות בין חומרי העץ לבין חומרים שבמשקה, יוצרים את צבעו, טעמו וריחו של הוויסקי. חלק מסוגי הוויסקי מאוחסן בחביות אשר בעבר אוחסן בהם יין. שאריות היין שבדפנות החביות משתתפות אף הן בתהליכי יצירת חומרי הטעם והצבע.

עם סיום השהיה בחביות יתכן תיסוף של חומרי טעם וריח חיצוניים לוויסקי, חומרי הטעם כשלעצמם עשויים להיות מומסים באלכוהול ולעיתים מכילה תמיסתם גם גליצרין. גליצרין עשוי להינתן לוויסקי גם לשם הגברת סמיכותו ויתכן אף להשפעה על טעמו. כמות הגליצרין האפשרית בטלה ב-60.

מצעי הגידול של השמרים

השמרים הניתנים בוויסקי (כמו גם ביתר המשקאות החריפים) משווקים ע"י מפעלי השמרים המגרלים כמויות גדולות של שמרים (וחיידקים אחרים) ע"ג מצעי גידול מיוחדים. החומר העיקרי במצעי הגידול הינו על פי רוב סוכר קנה רגיל ואולם תיתכן גם נוכחות של סוכר חלב (לקטוז), של

אלכוהול יין, של חלקי חלבונים שמוצאם הן מן החי והן מן הצומח ושל תמציות שמרים אשר הם עצמם יתכן וגדלו על מצעי גידול בהם עורבו האיסורים הנ"ל. ויטמינים הניתנים למצעי הגידול אינם נקיים מחששות אף אם מוגדרים הם סינתטיים בשל חומצת שומן העשויות להיצמד אליהם ובשל חששות נוספים. בדרך כלל לא כל מצע החיידקים אסור באיסורים של כל ימות השנה (לאפוקי משמרי בירה שכל מצע הגידול שלהם חמץ). המצע מכיל מים, ובאם החומר המספק פחמן לשמרים הינו סוכר הרי שיתר החומרים הבעיתיים, באם ישנם, מצוי בכמות קטנה אשר לעיתים בטלה בשישים. חומרי הגוף של השמרים מורכבים מכל חומרי המצע המזינים, כולל המים.

דין שמרים וחיידקים שגדלו על מזון בלתי כשר

באם השמרים מוגדרים בעלי חיים הרי שדינם כנפסק ברמ"א יור"ד סימן ס' סעיף א': "בהמה שנתפטמה בדברים אסורים מותרת". ואולם, חז"ל לא התייחסו אל השמרים כאל בעלי חיים אלא כאל חלק ממצע הגידול שבתוכו הם גדלו. שכן, במשניות עולה פ"ב נלמדים דיני עיסת חולין הנאסרת באם נתחמצה באמצעות שאור שנלקח מעיסת תרומה, השאור הינו בצק ששהה זמן מרובה והתרכו בו שמרים רבים באם ניתן הוא לעיסה אחרת היא תוחמץ במהירות ע"י השמרים שבשאור. השאור נידון כעיסת התרומה למרות שהחלק המחמץ שבו הינו אותם "בעלי חיים" מכאן שהחיידקים נחשבים כחלק בלתי נפרד מן הבצק ולא כבעלי חיים שנתפטמו מן התרומה. אמנם יש לדחות ראיה זו דכל מזונם של השמרים שבשאור מן העיסה. ומבואר ברמ"א שם דאם נתפטמה כל ימיה באיסור אסורה הבהמה, ואולם נראה לכאורה שהפוסקים פשיטא להו דבתר מראה עיניים אזלינן ומתייחסים אנו לשמרים כדבר דומם המתפתח ע"ג מצע הגידול. אומנם, שלא כשאור בו מעורבים יחדיו הבצק והשמרים, השמרים המשמשים כיום להתססת משקאות (כמו גם שמרי האפיה) הינם שמרים שהופרדו ממצע הגידול, נשטפו ויובשו בתנור. יש איפוא לדון האם גם במצב שכזה מוגדרים הם כחלק ממצע הגידול או שמא דינם כדבר נפרד שאינו נדון כמצע הגידול עצמו או גם כדבר שאינו ראוי למאכל.

בסוגיית הגמ' עבודה זרה דף לר ע"א איתא: "האי דורדיא דחמרא דארמאי בתר תריסר ירחי שתא שרי". המפרשים מבארים שדורדיא דחמרא הינם שמרי יין, שמרים אלו מצויים באופן טבעי ע"ג קליפות הענבים, נסחפים לתוך משקה התירוש ומתרכים בתוך המשקה תוך כדי פעילותם הביוכימית (תסיסה) במהלכה הופכים הם את סוכר הענבים שבתירוש לאלכוהול ולגז פחמן דו חמצני, ניתן גם ליתן לתירוש שמרים שגדלו על מצע גידול חיצוני ואף הם תרכו בתירוש ויהפכוהו ליין בשל פעילות התסיסה. ניתן לאסוף שמרים אלו לאכלם או להשתמש בהם לביצוע פעולות תסיסה אחרות.

התוספות בד"ה "דורדיא" מביא את דעת רבינו אפרים הסוכר שאין צורך לייבש את השמרים באויר במשך י"ב חרש, ייבוש מהיר בתנור מתיר אף הוא את השמרים. לעומתו, דעת רבינו תם שחייבים גם לשטוף את השמרים במים בכדי להתירם וז"ל התוס': "הר"ר אפרים היה אומר כי מסבא שמרים שנתייבשו בתנור מועיל להם כמו המתנה ד"ב חרש ומתוך כך התיר פת של עובדי כוכבים שנתחמץ בשמרי יין שנתייבשו בתנור. ור"ת הקפיד עליו ואמר כי מה שמתיר התלמוד דורדיא לאחר י"ב חרש היינו לאחר שנתמרו במים כמו שרגילים העולם לעשות... ואהנהו מיירי

להסירן לאחר י"ב חדש דאיכא תרתי לטיבותא שכבר נתבטל טעמם במים וגם עבר עליהם י"ב חדש... אבל שמרים שלא נתמדו אין שום דבר מועיל להתירן והעיסה שנתחמצה בהם קודם תמודם לעולם אסורה, או בתוך י"ב חדש אף לאחר תמודם אסורים ואפילו באלף לא בטיל כיון דלטעמא עביד כדאמרינן הנח לשאור ותבלין דלטעמא עבידי ולא בטלי". בדברי ר"ת יש מקום להסתפק האם כוונתו לחלוק על רבינו אפרים גם במה שהתיר ייבוש בתנור במקום י"ב חדש, כמי שמורה פשוטות לשונו של ר"ת, או שמא כוונתו לחלוק רק על היתר הייבוש בלא תימוד. בשו"ת בית שערים (יור"ד רי"א) כתב שר"ת לא אתי לחלוק על היתר הייבוש בתנור במקום המתנות י"ב חדש.

והנה יש לדון בשורש היתר השמרים שנתייבשו ותומדו, דאם כל סיבת איסורם של השמרים הינה אותם שאריות יין הספוחות לשמרים ואולם השמרים כשלעצמם אינם נדונים כיון אשר עליו גדלו והינם חפצא של היתר, א"כ אמאי אסרינן עיסה שהוחמצה ע"י שמרי היין והרי אין בכוח שיירי היין להחמיץ אלא השמרים הם המחמיצים (כתהליך תסיסה בסוכר המתפרק מעמילן החיטה). ואף אמנם דהשמרים גופייהו אסירי משום היין שבהם, הא קיימ"ל דאין הנאסר יכול לאסור יותר מן האוסר, והאוסר היין בטל בשישים בעיסה ואינו מחמיצה.

הפני יהושע (שו"ת או"ח סימן י"ב) הקשה קושיא זו והביא את דברי הגהות אשר"י (על הרא"ש ע"ז פרק שני סימן כ"ה) בשם האור זרוע דדעת רבינו אפרים להתיר אף פת שהוחמצה ע"י שמרים לחים (שלא כדבריו בתוס' בע"ז). הפני יהושע מבאר שלדעת רבינו תם יש בכוחו של היין להחמיץ העיסה ולכן כל עוד לא הוסר לגמרי מן השמרים מחמיץ הוא את העיסה. הגר"צ ובר שליט"א, בתשובה המצויה תח"י אודות שימוש באלכוהול המיוצר באמצעות שמרים שגדלו על יין גויים, מעיר כי דברי הפנ"י מתאימים רק לשיטת הט"ז (יור"ד סימן פ"ז ס"ק י"ג) ולשיטת הש"ך (שם ס"ק ל"ו) שפסקו שבשני מעמידים שכא"א יכול לחמץ אינם נדונים כזה וזה גורם. ואולם לדעת הרמ"א שאף בזה יכול וזה יכול אמרינן זוז"ג קשה אמאי העיסה אסירא והרי אף השמרים מסוגלים להחמיצה, מכל מקום למדנו מדברי האור זרוע בדעת רבינו אפרים, ולדעת הפנ"י כ"ע לא פליגי בזה, שהשמרים אינם מוגדרים כחלק מן היין האסור שעליו גדלו וכל איסורם אינו אלא מחמת היין הספוח בהם. עפ"י השמרים המתסיסים את הוויסקי, באם אין הם נותנים טעם בו, אף שגדלו על מצע מזון המכיל איסורים אינם נחשבים כדבר המעמיד של איסור. שהרי אף שלא נתיבשו י"ב חדש ואמרינן שאיסורים ממצע הגידול ספוחים בהם (לדעת ר"ת) מכל מקום אין איסורים אלו מועילים להתססת הוויסקי ואין הם המעמידים אלא השמרים.

אמנם, עיקר דברי הפנ"י אינם מתישבים לכאורה עם דברי הרשב"א בתשובה (חלק א' סימן תת"נ) המגדיר כחמץ חומץ שנתחמץ ע"י שמרים שגדלו על שיכר, השמרים הללו ניתנים על נוזל המכיל סוכר והופכים את הסוכר לאלכוהול, האלכוהול בא במגע עם החמץ שבאוויר והופך לחומצת חומץ. שיירי הבירה הספוחים לשמרים, אף שמכילין הם אלכוהול מהבירה, כמותם קטנה מכדי ליצור חמיצות המגדירה את המשקה הנוצר כחומץ א"כ מדובר בשמרים הבאים בתוך כמויות ניכרות מאד של בירה ואולם בפשיטות לאו דווקא בהכי דיבר הרשב"א. מצבו של האלכוהול הבא מן השיכר לעומת השמרים עצמם הינו זה יכול וזה אינו יכול ולכן השמרים גופם הם הדבר המעמיד. עפ"י הפנ"י לכאורה אין החומץ נדון כאיסור חמץ. עוד יש להעיר מדברי

הראב"ן המובאים ע"י המגן אברהם (או"ח סימן תמ"ב ס"ק ט'): "מעשה באחד שבישל דבש והחמיצו בשמרי דבש שבישל כל השנה ודבש הראשון שבישל היה מחומץ בשמרי שיכר וזה שבישל עתה היה רביעי או חמישי... דהכא כיון דמעמיד, חשוב כאילו בעיניה". גם הראב"ן ס"ל דשמרים הגדלים על שיכר דינם כשיכר עצמו.

הגר"צ ובר בתשובתו הנ"ל מביא את דברי המנחת ברוך (סימן מ"א ענף ב') המבאר את שיטת ר"ת שהשמרים אוסרים את הפת אם לא נתמרו ונתיבשו י"ב חדש, שכל זמן שיש יין בגוף השמרים גם גופם הינו חפצא דאיסור. באם סר מהם היין בטלה מהם תורת איסור. הגר"צ ובר מבאר זאת עפ"י המשנה בחלה (דרך ב' משנה ו') שם נתבאר שהמורסן מצטרף לקמח להשלימו לשיעור חלה ואולם על המורסן כשהוא נפרד אין חיוב חלה, ניתן איפוא לומר שאף שהשמרים כשלעצמם אינם נדונים כיון, כל עוד דבוקים הם ביין דין יין להם. שמרי השיכר עליהם דנו הראשונים אף הם מכילים עדיין שיירי שיכר.

העולה מן הדברים דהשמרים המשמשים לייצור הויסקי, באם גדלו על איסור, אינם נחשבים כחפצא דאיסורא עפ"י דעת רבינו אפרים המובא באור זרוע ואף לפי דעת ר"א המובאת בתוספות, שהרי נתיבשו הם בתנור (באם אכן כן). מאחר ומסתבר שהשמרים גם נתמרו במים הרי שכדעת ר"ת תלוי דינם בספק האם מסכים הוא עם ר"א שסגי הייבוש בתנור, בנוסף לתימור, או שלדעתו בעינן דווקא י"ב חדש. באם אכן בעינן דווקא י"ב חדש הרי שלדעת הפנ"י בכל זאת אין השמרים אוסרים, אף לדעת ר"ת, ואילו לדעת המנחת ברוך (ועפ"י הקושיות דלעיל) השמרים הינם חפצא דאיסורא בהתאם לאיסור שבמצע הגידול והם נחשבים לאיסור המשמש דבר המעמיד בוויסקי.

(המשך בגליון הבא בס"ד)

הרב יהודה שרשבסקי
מכון הכשרות "משכיל לדוד"
ירושלים

כשרות הוויסקי (ב')

במאמרנו הראשון תארנו את תהליך ייצור הוויסקי בו משתתפים שמרים (סוג של חיידקים) ההופכים את יחידות הסוכר (שנתפרקו מעמילן החיטה) לאלכוהול ולגז פחמן דו חמצני, בתהליך הנקרא תסיסה. שמרים אלו עתידים לגדול (כמפעלי השמרים) על גבי מצע מזון הכולל מאכלות אסורות, או חמץ, בשיעור שאינו בטל בששים. במאמר הובאו שיטות שונות האם שמרים שכאלו, לאחר שנשטפו התייבשו בתנור, עדיין אסורים כדין מצע הגידול שעליו גדלו.

במאמרנו הנוכחי נדון בשאלה האם משקה הוויסקי נאסר לאחר שהותסס באמצעות שמרים שגדלו על קרקע מזון מכילת איסורים - עפ"י השיטות שהשמרים עצמם אסורים כאיסור שעליו גדלו. (על אף שמתמקדים אנו בוויסקי, מדובר כמובן בשאלה הנוגעת למוצרים רבים נוספים המיוצרים באמצעות חיידקים).

דרך גידול השמרים

גדול השמרים בתעשייה מתבצע באמצעות מצעי גידול, כמתואר במאמרנו הראשון, אשר לתוכם מכניסים כמות קטנה של שמרים שבודדו ממקור טבעי (יין, דגן, מי פירות ועוד) או ממקור תעשייתי קודם. השמרים הללו עוברים תהליך של חלוקת תאים וכל אחד מהם הופך לשניים. התאים החדשים גדלים תוך שהם קולטים חומרי מזון ממצע הגידול ושבים ומתחלקים. בסופו של תהליך מתמלא מצע הגידול השמרים אשר גופן מורכב ממים ומהחומרים המוצקים של מצע הגידול, אשר ברובם עברו שינויים כימיים בתוך תאי השמרים.

באם כמות השמרים הניתנת לנזול ההופך לוויסקי בטלה בששים הרי ששאלת כשרות הוויסקי תלויה בהגדרת השמרים גורמי התסיסה כאיסור המשמש דבר המעמיד. (מלבד שאלת בישול איסורים לכתחילה), שכן, מאחר ומקורות חומרי גופם של השמרים הינם מן האיסור ומן ההיתר יש לרונן האם לראות בשמרים זה וזה גורם או שיש לרונם כחפצא אחת של איסור ודינם כמעמיד יחיד של איסור.

דעת המקור חיים

בשו"ע או"ח סימן תמ"ב סעיף ה' איתא: "אם העמיד גבינות בחלא משכר שעורים או חיטים חייב לבערם כוונת שו"ע לחומץ הנוצר מחמצון אלקוהול שמקורו בעמילן שעורים או עמילן חיטים - אלקוהול הנוצר בדרך שתארנו במאמר הראשון כיצד מייצרים את הוויסקי חומץ בן

אלכוהול חמץ אף הוא חמץ גמור נתינת כמות קטנה של חומץ בחלב גורמת לשינויים בחלבון הגבינה אשר בעקבותיהם נוצרים דברים של החלבון השוקעים בתחתית הכלי. בדרך זו ניתן לייצר גבינה רכה. גבינה שנוצרה ע"י חומץ מאלכוהול חמץ - חייבת בביעור לפני פסת.

המגן אברהם (ס"ק ט') כותב שהגבינה אסורה אף אם החומץ בטל בה בשישים משום שהוא המעמיד, ומביא בהקשר לכך את דברי הראב"ן (צוטטו במאמר הראשון) אודות מי שבישל דבש והניח בהם שמרים שגדלו על מצע גידול חמץ והשמרים גרמו להפיכת סוכר הדבש לאלכוהול אשר אח"כ עבר תהליך חמצון והפך לחומץ. תוך התססת סוכר הדבש התרבו השמרים הראשונים ומהם נטלו מעט שמרים והניחום על גבי כלי דבש שני אשר עבר אף הוא תהליך דומה לזה שעבר הראשון. מן הכלי השני ניטלו שמרים והועברו לכלי שלישי וכן הלאה לדעת הראב"ן השמרים לעולם יחשבו כחמץ ולכן אף חמץ שיוצר מדור רביעי או חמישי של השמרים יאסר. ואולם אם יותסס הדבש ע"י תערובת של שמרי שיכר ושמרים אחרים שאינם חמץ - לא יאסר החומץ מפני שהאיסור וההיתר הינם זה וזה גורם. על זאת הקשה המקור חיים: "ומאד תמוה לי דהא כתבו בעצמם דאפילו החמיצו השמרי דבש ודבש הראשון נתחמץ בשמרי שיכר וזה שבישל היה רביעי או חמישי לו הצריך לבערו ואם נאמר דזה וזה גורם מותר מהיכי תיתי והיה אסור בזה הא קיימא לן דאין המחומץ מחמיץ אלא לפי חשבון, ועיין בתמורה י"ב דהוא מטעם דזה וזה גורם מותר ומחמיץ ג"כ הוא מטעם מעמיד".

לדעת המקור חיים השמרים הניטלים מן הדבש הראשון ומתסיסים את הדבש השני אינם מוגדרים כמעמיד חמץ אלא כזה וזה גורם. מקורו מדברי המשנה במס' תמורה האומרת: "אין המחומץ מחמיץ אלא לפי חשבון" ופירש רש"י: "עיסה של חולין שנתחמצה בשאור של תרומה הרי כולה אסורה. ואם נפל מאותה עיסה לתוך עיסה אחרת של חולין וחימצתה אינה אוסרתה אלא לפי חשבון שאור תרומה שמעורב בה, כלומר אם נפל בעיסה אחרונה מן הראשונה שיעור גדול כל כך שיהיה בו משאור של תרומה שנתחמצה ממנו כדי לחמץ אחרונה - מותרת האחרונה שלא נפל בה מן התרומה כדי לחמץ השאר, היינו בצק שעליו גדלו שמרים רבים. שאור של תרומה שניתן לעיסת חולין אמנם עושה את העיסה לאסורה באיסורי תרומה מדין דבר המעמיד ואולם השמרים החדשים הגרלים בעיסה השניה אינם חמץ בחפצא. אם הכמות המועברת מעיסה שניה לשלישית אינה מכילה שאור מעיסת התרומה הראשונה שדי בו כדי לחמץ - העיסה השלישית מותרת שהרי הועמדה ע"י שמרי איסור ושמרי היתר. לאור זאת קשה מדוע השמרים הנלקחים מן הדבש שהותסס ע"י שמרי חמץ אוסרים את הדבש השני.

המקור חיים מיישב את הקושיא וז"ל: "וליישב נראה דהמגן אברהם בשם הרדב"ז הביא הגבינה שהועמד בקיבה שהיתה בכלי חמץ דמותר להשהותה ואסור לאכלה וברדב"ז החדשות סימן תפ"ו כתב הטעם דמותר להשהותה משום דהחמץ גופיה אינו מעמיד והא דאסור לאכלה הוא מטעם דחמץ במשהו. וקשה הא נתבטל קודם הפסח וקיימ"ל דאינו חוזר וניעור ע"כ צריך לומר כיון דחשבינן למעמיד כאילו הוא בעין והרי הוא כאילו אוכל הקיבה בעין והקיבה אילו היה בעין ודאי דהיה אסור לאכלה.. דבקיבה היה טעם גמור וה"נ כיון דהשמרים הן מעמיד הוי כאילו אוכל השמרים בעין והשמרים ודאי אסורים הן דבשמרים ניכר פעולות השמרים הראשונים שהיה מכח בשמרים הראשונים".

הגם שדבריו צריכים עדיין יותר ביאור כיצד יתישבו עם הסוגיא בתמורה, היסוד המתחדש בדבריו הוא שכאשר יש גוף אחד מעמיד רואים אנו את אכילת הדבר המועמד כאילו נאכל המעמיד בעין. כל איסור שחל על גוף המעמיד אף שאין הוא קשור כלל להעמדה, גורם לאסור את אכילת הדבר המועמד השמרים החדשים שגדלו על הדבר הינם אסורים כשלעצמם משום שהועמדו בדרך חלוקת תאים ע"י שמרי איסור ואף שמעשה העמדת השמרים משמרי האיסור אינו פועל ישירות על החמצת הדבש השני, הרי שהאוכל את הדבש השני כאילו אוכל את גוף השמרים האסורים. גם השמרים המתפתחים בדבש השני אסורים כשלעצמם משום שהועמדו מחלוקת תאי שמרי הדבש הראשון האסורים בעצם. ואולם, כאשר יש יותר ממעמיד אחד הרי שהמעמיד האסור כלל לא מוגדר כמעמיד משום זה וזה גורם. זאת התנאי ששני המעמידים הינם גופים נפרדים.

לאור הדברים, השמרים הגדלים על תערובת איסור, אף שהועמדו. ע"י שמרים שאינם איסור, הינם חפצא של איסור ובטרם ניתנים הם למשקה ומעמידים אותו אין להתיר את המשקה מדין זוז"ג שהרי טרם טעם איסורו גרידא, שכלל אינו משפיע על פעולת ההעמדה של הגבינה - אסור את הגבינה משום שגוף המעמיד הינו חפצא דאיסור, כ"ש בשמרים שחלק מחומרי גופם השותפים למעשה ההתססה הינם מאיסור.

דעת היר יהודה

היר יהודה (יור"ד סימן פ"ז ס"ק כ"ו) חולק על המקור חיים וסובר שרק באם אין כוח כלל בשמרי הדבש להתסיס ולהחמיץ את הדבש השני, אלא הזכרת שמרי השיכר שניתנו בהם, יש מקום לראותם במעמיד איסור יחיד (נראה דמסתפק הוא האמנם כך המציאות). מאחר ובנדרון המשנה בתמורה יכול שאור החולין להחמיץ לבדו, רק במשך זמן רב יותר - דיינין לשאור התרומה והחולין כזה וזה גורם. את דין הרב"ז בדבר איסור החמץ החייל על גבינה שהעמדה ע"י קיבה שספגה טעם חמץ - מבאר היר יהודה דהוי משום איסור חמץ במשהו.

לשיטת היר יהודה, מאחר והמזון הכשר ממנו השמרים אינו מופעל ע"י המזון הבלתי כשר אלא ששניהם יחד חוברים זה לצד זה להביא את השמרים לחיותם וליכולתם להתסיס את המשקה הרי שהשמרים יוגדרו כזוז"ג אף שהינם גוף אחד האיסור כשלעצמו.

הגר"צ ובר שליט"א, בתשובה אודות שמרי אפיה שגדלו על אלוהול שהותסס ע"י שמרי יין העלה להלכה להקל כעולה מדברי היר יהודה, ולראות בשמרים שגדלו על איסור והיתר זה וזה גורם. והסכים עמו מרן הגרי"ש אלישיב שליט"א.

אמנם כל זאת באם השמרים שהתסיסו את הוויסקי אכן בטלו בששים במים דאי לא בטלו הרי טעם כעיקר ודינין לשאלת חנ"נ בשאר איסורים, ועוד עולה מדברינו דרק באם השמרים הראשונים מהם נתגדלו צורות השמרים שאחריהם במפעלים הגיעו ממקור כשר וכל הבעיה הינה התערובת מצע הגידול של שמרים בדורות היותר מאוחרים - ניתן להקל מדין זוז"ג ואולם, באם השמרים הראשונים היו של איסור הרי שדין צורות השמרים הבאים דומה לדין הראב"ן ויש לאסרם. עוד יש לדון בזה, אם התססת המשקה ע"י שמרים שגדלו על תערובת איסור אינה אוסרת המשקה בהיות השמרים זוז"ג, האם ניתן לשותתו בכל תנאי דאין בו איסור של תערובת שנתבטל בה לכתחילה דבר איסור, אף שנעשה הכיטול ע"י הגויים.