



18 MAR 1917

72716

M O D E L O
D E
U T I L I D A D

a favor de Pierre GODET, de nacionalidad francesa, residente en Villeurbanne (Rhône, France), 6, Impasse Richelieu La Ferrandière, por "TAPON DECANTADOR".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un tapón destinado, no sólo a asegurar el cierre de una botella, sino también a permitir la decantación del líquido que la misma contiene y la separación del producto decantado con relación al líquido, sin que sea necesario abrir de nuevo la botella y, por tanto destaparla.

Además de que este tapón pueda ser aplicado en usos muy diversos, tales como por ejemplo los domesticos para permitir la decantación de depósitos contenidos en los aceites, vinagres u otros productos, resulta especial-

72716



1959

mente conveniente en particular en la elaboración de los champanes, vinos espumosos, producidos por el método llamado champañés y de una manera general, de cualesquiera vinos que fermenten y/o produzcan depósitos.

5. Es sabido, en efecto, que ciertos vinos embotellados, incluso separados de sus impurezas, producen con el tiempo precipitaciones o depósitos que deprecian su aspecto y su sabor.

10. Para solventar este inconveniente, se produce, durante la elaboración, a efectuar el degüello de las botellas. A tal efecto, la botella, tapada en forma provisional, es colocada invertida y se deja durante algunos meses en esta posición. De esta forma el depósito se forma en la parte baja, es decir en el gollete en contacto con el tapón.

15. Existen diversos procedimientos para eliminar este depósito. Uno de ellos precisa una manipulación hábil que consiste, después de haber retirado el tapón, en hacer escapar un poco de su contenido, a fin de arrastrar las impurezas que se hallan acumuladas en el gollete, y devolver rápidamente la botella a su posición derecha.

20. Otro procedimiento más moderno y más industrial consiste en mantener durante algún tiempo el gollete de la botella invertido e introducido en una mezcla de salmuera helada y abrir seguidamente la botella para que la presión del gas expulse al tapón de hielo que envuelve al depósito.

25. Otro procedimiento consiste también en filtrar cada botella en atmósfera estéril.

La botella así destapada es completada a continua-

727 16



ción con vino decantado tomado de otras botellas o por otro líquido.

5. Esta operación llamada de "degüello", que se lleva a cabo, además, muchas veces, en el caso de vinos de calidad, no puede ser hecha más que en forma unitaria por pequeñas cantidades, toda vez que el vino es elaborado en botellas, y exige una gran habilidad para que sean expulsados de la botella todos los depósitos, perdiendo el mínimo de vino. Es por tanto una operación costosa que aumenta notablemente el precio de coste de estos vinos.

10. A fin de reducir estos precios y obtener un vino de la misma apariencia se ha concebido el método llamado "de cuba cerrada", en el que el vino no es tratado en forma unitaria en su botella, sino en bloque en una cuba de gran capacidad que mantiene la presión y permite tratar así un gran volumen a la vez.

15. Este método da, sin embargo, una calidad de vino netamente distinta y menos apreciada que no tiene, además, derecho al calificativo de origen controlado.

20. El objeto del tapón objeto de la invención es pues el de asegurar el cierre de una botella y permitir la decantación de los depósitos formados por el líquido que la misma contiene, y luego la separación de estos depósitos, preferentemente sin apertura de la botella, lo que, en el caso de los vinos del tipo antes citados, disminuye considerablemente la mano de obra, no precisa de mano de obra especializada, suprime toda pérdida de vino a partir del momento en que la botella es cerrada y rebaja, por tanto, finalmente,

25.

72716



5. el precio de coste, todo ello con la ventaja adicional de no volver a poner al líquido en contacto con el aire a partir del momento en que la botella se ha cerrado, lo que evita la formación de nuevos depósitos con el tiempo, como consecuencia de la introducción, aun cuando sea en cantidad poco importante, de nuevos gérmenes microbianos aportados por un aire no aseptizado.

10. A tal efecto, el tapón está constituido por un faldón que, solidario de una base destinada a apoyarse sobre el reborde del gollete de la botella, está destinado a penetrar en dicho gollete y se prolonga hacia arriba en un tubo deformable que está cerrado por su extremo superior y constituye un receptáculo en el que se acumulan los depósitos de vino u otros, cuando la botella es invertida, de tal forma que, para aislar definitivamente estos depósitos, basta, cuando el vino u otro ha reposado suficientemente, pinzar el tubo precitado a fin de constituir una cámara aislada en la que quedarán acumulados todos los depósitos precitados.

20. Según una forma preferente de realización, este tapón está hecho de material plástico inyectado, formando el tubo, el faldón y la base una sola pieza por moldeo. A tal fin pueden utilizarse diversas materias, tales como cloruros y policloruros de vinilo, poliamidas y superpoliamidas y otras. Sin embargo, resulta particularmente conveniente el polietileno corrientemente utilizado para la fabricación de tapones habituales de botellas de vinos espumosos. Esta materia es, en efecto, perfectamente inerte químicamente y

72716.



y sin olor para el vino, y es muy fácilmente moldeable por inyección, permite fácilmente contra-destalonados y, gracias a su flexibilidad, facilita la introducción del tapón en la botella y permite al borde inferior del faldón del tapón ajustarse contra la pared del gollete.

5.

Cualquiera que sea la materia utilizada resulta ventajoso hacer invisible ulteriormente el tubo que contiene los depósitos. A tal fin, el cuerpo del tapón objeto de la invención puede ser completado por una caperuza de material plástico que encaje en la parte superior del cuerpo del tapón.

10.

La decantación, que se realiza entonces en la forma ordinaria, exige un cierto tiempo; el empleo de soportes vibrantes o giratorios puede, en ciertas condiciones activar la acumulación del depósito en el fondo del cuerpo del tapón.

15.

Como es usual, la botella es, además, conservada más o menos inclinada con relación a la vertical y una rotación o una oscilación periódica de dicha botella alrededor de su eje mayor permite a los depósitos que se forma de no dejar se retener por las asperezas interior, ya sea de la botella ya del propio borde inferior del faldón del tapón.

20.

Cuando al cabo de un cierto tiempo, el depósito ha alcanzado su concentración máxima, basta con aislarlo en el fondo del tubo.

25.

El cierre de este tubo que contiene los depósitos, cuando se ha terminado el período de degüello, puede asegurarse de diversas formas. Por ejemplo, puede ser efectuado



727 26 18

5. un pinzado mecánico imperativo del tubo con ayuda de un órgano que se aloja a continuación en el cuerpo del tapón; este órgano puede estar constituido por un anillo deformable; por un agrafe, por dos placas convenientemente perfiladas u otros. De igual forma, el cierre del tubo puede asegurarse por soldadura transversal de éste en el caso de un tubo de material plástico.

10. Es interesante destacar, además que después del pinzado del tubo, es posible seccionar la parte que queda inútil y que contiene los depósitos o arrollarla o torcerla sobre sí misma. Este pinzado, por otra parte, no es una operación indispensable, en el caso, por ejemplo, en que el tubo se deforma permanentemente por una operación de torsión. Como se comprende, resulta ventajoso, en el caso de un seccionado del extremo del tubo que contiene el depósito, que después del pinzado sea soldado transversalmente de forma estanca.

15. Es posible incluso no aplastar el tubo que encierra al depósito que puede quedar perfectamente adherido al fondo del apéndice gracias a, por ejemplo, un alvéolo o un producto adhesivo coagulante o tenso-activo colocado en el fondo de este apéndice.

20. Como todos los tapones destinados a ser colocados en botellas que contienen líquidos a presión, el tapón según la invención puede ser mantenido amarrado sobre el gollete de la botella por un sujetador de alambre o cualquier otro dispositivo (patas inferiores solidarias o reunidas sobre la cabeza del tapón y engarzándose directamente o no al gollete de la botella).

25.

727 16.



5. De cualquier manera, la invención podrá comprenderse perfectamente con ayuda de la descripción que sigue, con referencia al diseño esquemático anexo que representa, a título de ejemplo no limitativo, una forma de realización de dicho tapón.

La figura 1 es una vista general en alzado sobre el gollete de una botella.

10. La figura 2 y 3 son vistas a mayor escala, en sección longitudinal, respectivamente en posición de degüello de un vino y en posición de cierre normal de esta botella, estando constituida la pieza de pinzado que aísla al depósito por un anillo metálico aplastado luego de colocado y después del degüello pero antes de devolver la botella a su posición normal con el gollete en alto.

15. La figura 4 es una vista en sección por 4-4- de la figura 3.

20. Este tapón está constituido por un cuerpo de material plástico inyectado, formado esencialmente por un faldón -2-, una base -3- y una cabeza -4-. El faldón -2- está destinado a penetrar en el gollete -5- de la botella, mientras la base -3- está destinada a apoyarse sobre el borde superior de este gollete. El faldón -2- presenta un espesor decreciente hasta su extremo inferior, a fin de que éste determine un labio afilado que se ajusta contra el gollete de la botella sin peligro de que pueda formar un saliente que pueda retener los depósitos, cuando la botella es invertida, con el gollete hacia abajo.

25. Según la invención un tubo -6- forma cuerpo por moldeo con el cuerpo del tapón y prolonga la parte inferior -7-

72716



del faldón hacia arriba. Este tubo -6- que sobresale con relación a la cabeza -4- es cerrado por un fondo -8- obtenido por moldeo con aquél.

5. Este tapón se coloca sobre el gollete -5- de una botella de vino, como si se tratara de un tapón corriente. Para impedir que pueda llegar a separarse del gollete por efecto de la presión de los gases durante el curso de la fermentación del vino, se inmoviliza, en la forma conocida sobre el gollete de la botella mediante un sujetador de alambre. Este no se ha representado en el diseño, pero puede apoyarse sobre el tapón en la garganta circular -9-.

La botella así cerrada se conserva invertida y los depósitos del vino se acumulan en la parte más baja, es decir en el fondo del tubo -6-.

15. Además, gracias a la elasticidad del apéndice es posible durante la formación de depósitos del tipo bitartratos, pulverizarlos, gracias a una pinza, con vistas a reducir sus dimensiones.

20. Cuando el período de reposo se ha terminado, basta pinzar el tubo -6--manteniendo la botella invertida-- por encima de su zona que contiene los depósitos, y mantener definitivamente este pinzado.

25. Este pinzado puede ser obtenido tal como se representa en las figuras 3 y 4, con ayuda, por ejemplo, de un anillo deformable -12- introducido en el alojamiento -13- que forma la cabeza -4- del tapón, y aplastado o aplanado sobre el tubo -6-.

La parte inferior del tubo -6- constituye así una cámara aislada en el interior de la cual se encuentran apri-

727 16



sionados los depósitos del vino. La botella puede, por consiguiente, ser vuelta sin que los depósitos puedan llegar a caer al fondo de ésta.

5. Basta entonces con disimular eventualmente el tubo -6- con ayuda de una pieza de material plástico u otro en forma de cazoleta -14- que se encaja en la abertura que forma la cabeza -4- del tapón.

10. Como se comprende, la invención no queda limitada a la sola forma de realización de este tapón decantador que ha sido descrita y representada a título de ejemplo, sino que abarca, por el contrario, todas las variantes de realización y aplicación, Especialmente, puede ser utilizado como tapón decantador para cualesquiera clases de líquidos. Es de destacar además que, no obstante resultar especialmente destinado a constituir el tapón definitivo de una botella, este tapón puede ser utilizado solamente con vistas al degüello del vino, asegurándose el cierre definitivo de la botella con ayuda de un tapón clásico.

15.

- . -

N O T A

20. Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad.

1. Tapón decantador, caracterizado por el hecho de que está constituido por un faldón, que siendo solidario de una base destinada a apoyarse sobre el reborde del go-

727 16



- llete de la botella, está destinado a penetrar en dicho golllete y se prolonga hacia arriba en un tubo deformable que está cerrado, por su extremo superior y constituye un receptáculo en el que se acumulan los depósitos de vino u otro
5. cuando la botella es invertida, de tal forma que, para aislar definitivamente estos depósitos, basta, cuando el vino u otro ha sido suficientemente reposado pinzar el tubo precitado a fin de constituir una cámara aislada en la que permanecen acumulados todos los depósitos antedichos.
10. 2. Tapón decantador, según la reivindicación anterior que se caracteriza por el hecho de que está hecho de material plástico inyectado y se obtiene de moldeo en una sola pieza.
15. 3. Tapón decantador, según las reivindicaciones 1 y 2, que se caracteriza por el hecho de que cuando se ha terminado la formación de los depósitos en el interior del tubo del tapón y dicho tubo ha sido pinzado para aislar los indicados depósitos, el tubo puede ser disimulado por una pieza de material plástico u otro en forma de cazoleta que se encaja en la parte superior del cuerpo del tapón.
20. 4. Tapón decantador, según las reivindicaciones 1 a la 3, que se caracteriza por el hecho de que el pinzado del tubo puede ser asegurado mecánicamente con ayuda de un órgano que se aloja a continuación en el cuerpo del tapón, estando constituido dicho órgano por un anillo deformable, por un agrafe, por dos placas convenientemente perfiladas u otros.
25. 5. Tapón decantador, según las reivindicaciones 1 a la 4, que se caracteriza por el hecho de que el tubo puede

72716



ser seccionado y el cierre se asegura por una soldadrua transversal.

6. Tapón decantador,

5. La presente memoria descriptiva consta de once hojas foliadas escritas a máquina por una sólo cara.

Barcelona, a 18 de marzo de 1959

Pierre GODET

p.a.

Fig. 1

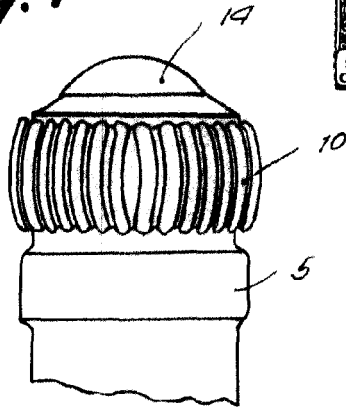


Fig. 2

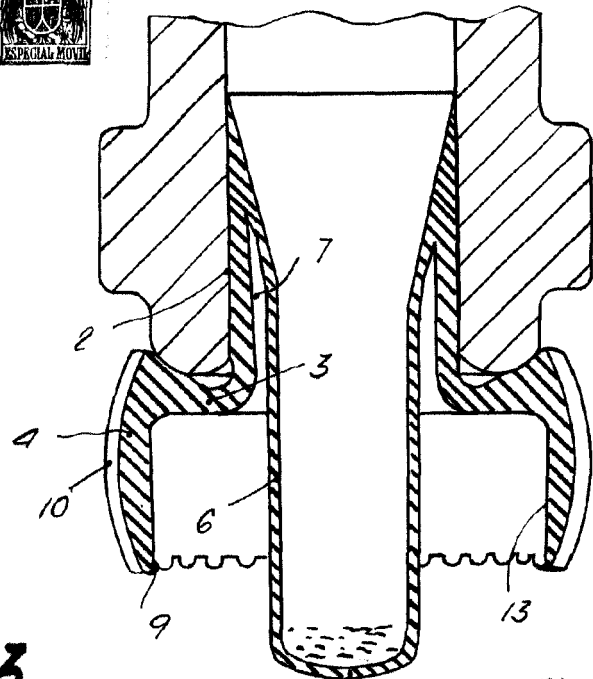
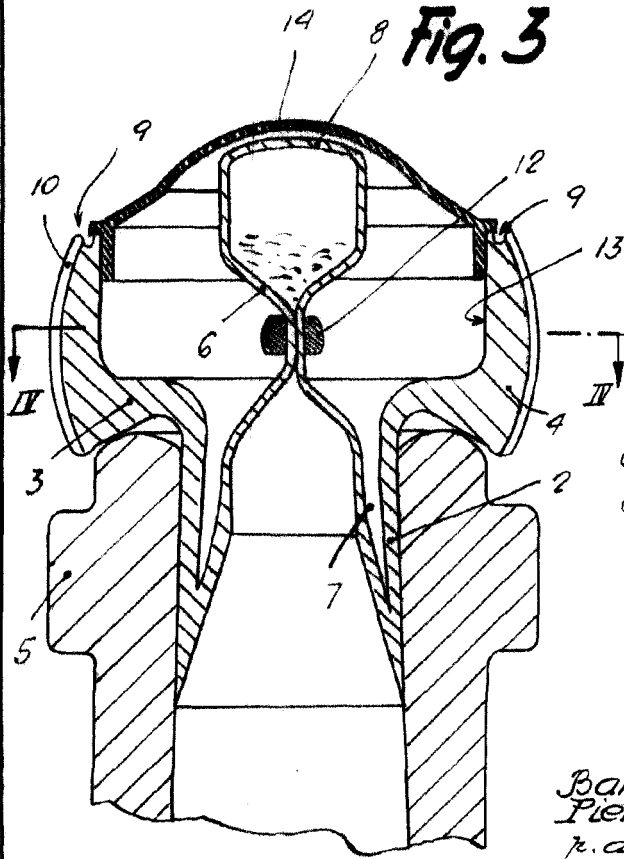
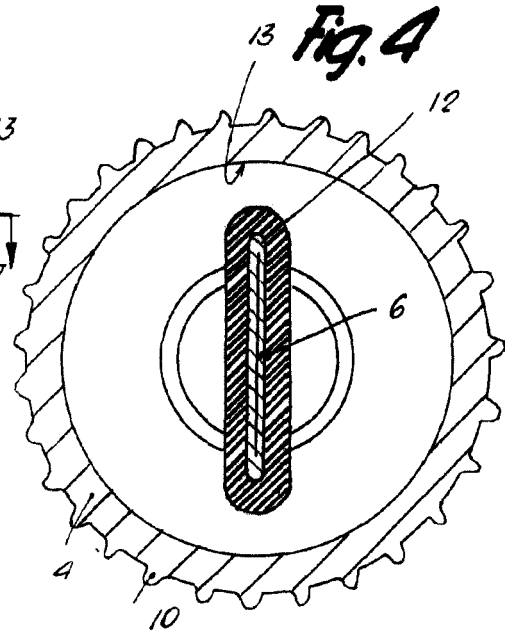


Fig. 3



81 727 16

Fig. 4



Barcelona, 18 Marzo 1959
Pierre Godet
p.a.