

92839

MEMORIA DESCRIPTIVA  
que se acompaña a la solicitud de una  
Patente de Invencción a favor de Don  
José Ferret Batlle, residente en (Bar-  
celona). ~~VILLAFRANCA DEL PENEDES~~ -----

\* \* \* \* \*



GRUPO 1º - CLASE 8ª.

P A T E N T E   D E   I N V E N C I O N

por 20 años

para "UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE MOSTO CHAMPANIZADO" a favor de Don José Perret Batlle, residente en (Barcelona, ) Calle Herreros, 15. VILLAFRANCA DEL PANADÉS.

\*\*\*\*\*

La Patente de Invención a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento destinado a la fabricación de mosto champarizado.

Con este procedimiento los referidos mostos además de las cualidades que presentan las bebidas de la indicada clase, exentas de alcohol y de anifermentos, tienen la de que por la cantidad de gas carbonico que contienen las botellas en que el mismo se suministra es altamente recomendable para facilitar la digestión y en multitud de otros casos de uso especialmente indicado.

Consiste esencialmente el procedimiento de que se trata, en preparar en la forma mas cuidadosa posible, tal como a continuación se detalla, un mosto apropiado. Para ello despues de escogidas las uvas que se empleen, se someten a la acción de prensas y del zumo resultante se aprovecha tan solo, aproxi-



madamente, un treinta por ciento de la primera pisada. Con el fin de evitar la fermentación momentánea en el mismo, se adiciona gas sulfuroso al zumo así preparado, en la cantidad proporcional adecuada. Seguidamente se deja en reposo durante veinticuatro horas y pasado este tiempo se somete a una pasteurización, en un aparato dispuesto de manera que absorbe del mismo el gas sulfuroso y destruye al propio tiempo toda fermentación. En filtros a presión se filtra el mosto así preparado, quedando en disposición de ser acondicionado en las botellas apropiadas que previamente se habrán esterilizado.

Con estas operaciones queda el mosto fabricado y se completa el procedimiento descrito, adicionando en las botellas en que el mismo va acondicionado una cantidad de gas carbonico natural o artificial, tapándose seguidamente con corchos esterilizados de la forma, modo y manera corriente en las botellas de champagne.

Sin embargo, el procedimiento de preparación del mosto podrá ser variable, como también lo serán las máquinas y aparatos que se empleen tanto en la preparación del mosto como en su embotellado y adición del ácido carbonico.

Además serán variables las proporciones en que se mezcle el referido gas, las formas y momentos en que esta se verifique dicha mezcla y en general cuanto no altere o varíe la esencialidad de la patente descrita.

\* N O T A \*

Esta Patente se refiere a UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE MOSTO CHAMPANIZADO" debiendo recaer sobre la siguiente REIVINDICACION en la que se determina su menciona-



\* 3 \*

do objeto.

Reivindica el recurrente la propiedad y explotación exclusiva del citado procedimiento que esencialmente consiste en preparar un mosto exento de antifermentos y sin alcohol y en agregar al mismo una cantidad conveniente de ácido carbonico, natural o artificial, valiéndose para ello de los medios que se consideren mas adecuados, tal y como se detalla en la descripción que antecede.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad de la Patente descrita.

Consta la presente memoria de 3 hojas mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona *de* de Enero de 1925

P. A.

