



M E M O R I A D E S C R I P T I V A

que se acompaña

a la solicitud de

una patente de invención por veinte años en España,

a favor de

Don Felipe de Juan Garcia, vecino de Jerez de la Frontera (Cádiz),

por

" UN PROCEDIMIENTO MECÁNICO DE CONSERVACIÓN DE LOS MOSTOS AL NATURAL SIN FERMENTAR, PROCEDENTES DE UVAS Ú OTRAS FRUTAS. Y DE LAS BEBIDAS EN BOTELLAS SIN ALTERACIÓN ALGUNA POR TIEMPO INDEFINIDO ".

-o-o-o-o-o-

El procedimiento a que se refiere la solicitud de privilegio que acompaña a esta Memoria es sumamente sencillo, si bien constituye un verdadero descubrimiento y viene a resolver un problema de capital importancia, cual es la conservación de los mostos en estado natural, sin que en ellos se produzca la fermentación, ó lo que es igual, la conservación por tiempo indefinido del jugo ó zumo de uvas ó de cualquiera otra fruta, así como de los vinos, sin que ni unas ni otros experimenten la más leve alteración.

El mosto sin fermentar, ó sea el jugo ó zumo de uvas es ya conocido en los mercados, pero para su conservación en tal estado se emplean procedimientos químicos que en cierto modo desnaturalizan el producto.



El procedimiento a patentar es completamente mecánico sin que en él intervengan productos extraños que alteren la naturaleza de los mostos ó de los vinos.

Consiste este procedimiento en lo siguiente : Puesto el mosto ó jugo de uvas en un recipiente, botella de cristal ú otro adecuado, se tapona en firme con corcho, según el uso corriente, dejando en el recipiente ó envase un espacio suficiente para el aire. Una vez taponada con el corcho la botella ó recipiente, se introduce por la boca, atravesando el tapón, un dispositivo á modo de aguja, base fundamental del procedimiento, con objeto de extraer el aire del envase, sometiendo éste a una temperatura adecuada, bien por el baño de maria ó por otro medio cualquiera, produciéndose la dilatación del líquido y siendo expulsado el aire y cuantas impurezas contenga, quedando el producto envasado con todas sus propiedades de aroma y sabor.

Inmediatamente después de esta operación se lacra el corcho de la botella, ó recipiente, dando por terminado el procedimiento, que, según queda expuesto más arriba es aplicable además a los vinos y demás bebidas para conservarlos sin la menor alteración por tiempo indefinido.

Los mostos ó jugos de uvas y de otras frutas, se conservan del mismo modo, en estado natural indefinidamente.

- N O T A -

La patente recaerá sobre las reivindicaciones siguientes :

Reivindicación de un procedimiento para conservar los mostos ó jugos de uvas y otras frutas, así como las bebidas de todas clases, en estado natural, sin que experimenten alteración alguna, por tiempo indefinido, envasando los líquidos á conservar en botellas ú otros recipientes y taponándolos con corcho, dejando un espacio libre pa-



ra el aire, é introduciendo, después, por la boca de la botella un dispositivo especial, á modo de aguja, para la expulsión del aire y de las impurezas que contengan los líquidos, mediante la temperatura adecuada, empleando cualquier medio, como el baño de maria.

Reivindicación de los mostos, vinos y demás bebidas conservadas por el procedimiento a que se refiere la anterior reivindicación.

Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la patente que se solicita por veinte años en España,
" UN PROCEDIMIENTO MECÁNICO DE CONSERVACIÓN DE LOS MOSTOS AL NATURAL SIN FERMENTAR, PROCEDENTES DE UVAS Ó OTRAS FRUTAS Y DE LAS BEBIDAS EN BOTELLAS SIN ALTERACIÓN ALGUNA POR TIEMPO INDEFINIDO ".

Todo conforme según queda expresado en esta Memoria que consta de tres hojas escritas á máquina por una sola cara.

Madrid 3 de Marzo de 1925.

Miguel Argueta