

MEMORIA DESCRIPTIVA



que se acompaña

a la solicitud de

una patente de invención por veinte años en España,

a favor de

Don Emilio BURBANO DE VAL, vecino de Zaragoza,

por

" UN PRODUCTO INDUSTRIAL QUE CONSISTE EN ZUMO Ò JUGO DE UVAS
CONDENSADO ".

-o-o-o-o-o-o-

Es de dominio público y por todos bien sabido que, está atravesando profunda crisis una rama de producción nacional tan importante como es la vinicultura, debido ello a una porción de concausas, que todas sumadas, traen el malestar a tan gran riqueza española.

Vale la pena de enumerar los motivos principales de tan penosa situación, los cuales son los siguientes :

1. - La falta de exportación a naciones antes muy consumidoras de nuestros caldos como Francia, Suiza, Alemania y Repúblicas americanas, por aumentarse en ellas, constantemente, su propia producción vinícola.
2. - La pérdida completa para nuestros vinos, de los mercados de países en los que impera la Ley Seca, cada vez en mayor número y a cuya cabeza van los E. U. A. que hoy día es la nación más rica del mundo.
3. - La superproducción española para nuestro consumo interior y alimentar la pequeña exportación que nos queda.



4. - Las nuevas costumbres de nuestros propios nacionales, que con un mal entendido precepto higiénico, cada vez hacen menos uso de bebidas alcohólicas atemperantes, como es el vino.

Tal situación produce un estímulo en los propietarios y negociantes vinicultores para buscar nuevos horizontes y salidas a sus productos, creando derivados de la uva que puedan satisfacer los gustos ó demanda de los mercados.

Entre tales productos descuellan como de fabricación más moderna y empieza a tener importancia su venta en el mercado nacional y extranjeros de Ley Seca, la elaboración de mostos ó zumo de uvas sin fermentar, en estado natural, llamados "Vinos sin alcohol" los cuales han sido previamente esterilizados antes y después de embotellarse, único envase en que se sirven al comercio.

Estos productos, que como decimos se sirven solo embotellados, son preparados hasta ahora por todos sus fabricantes, en su estado natural de zumo de uva, ó sea con una densidad en grados Baume igual a la de las uvas de que proceden; y así son consumidos y bebidos, por la clientela que gusta de ellos, en el mismo estado en que se venden y tal cual están preparados en las botellas, pues que su densidad es la apropiada (como zumo directo y natural que es de la uva) para que no sean ni demasiado dulces, ni pequeños tampoco por insípidos.

Ello así debe ser pues que estas modernas bebidas, además de sustituir al vino en las comidas, son consideradas por los higienistas, a causa de la glucosa ó azúcar de uva que contienen, como tónicas y reconstituyentes.

Mas su preparación, tal como queda descrita, única forma en que hoy se fabrican y se sirven al público, tiene un grave inconveniente, y es, que con frecuencia, por falta y difi-



cultad de una perfecta esterilización del producto en sí y de las botellas, el líquido fermenta dentro de las mismas, antes de descorcharse y en cuanto quedan las botellas abiertas y se tarda a consumir estos productos, efecto de la temperatura ambiente en épocas de calor y de la que existe en el interior de las habitaciones, suelen fermentar también con frecuencia, perdiendo en tales casos todas sus buenas cualidades y haciéndolas por completo, impropias. Además, este defecto las hace de muy difícil ó imposible importación en los países y naciones de elevadas temperaturas.

Tal frecuente fracaso de estos productos, servidos al público en estado natural, es imposible de evitar, pues no se conocen hoy día por la ciencia otros medios de conservación de mostos que los de fundamento físico, por la experimentación de las levaduras ó fermentos de los mostos bajo la acción del calor, ó sea, sometiendo a la pasteurización y también por los antifermentos químicos. Ahora bien, como todos estos antifermentos químicos están prohibidos por la Ley, excepto el anhídrido sulfuroso, el cual hace imbebibles los mostos por él tratados a causa del sabor y olor penetrante a azufre que producen, no queda otro recurso, que tratar tales mostos para producir las bebidas llamadas "vinos sin alcohol" por la pasteurización.

Esto es lo que hoy se hace ; más como esta operación física para surtir eficazmente sus efectos de que no fermenten los mostos por ella tratados precisa hacerse con una escrupulosidad industrialmente imposible, basta en la práctica que se produzca un pequeño foco de infección por las levaduras en los corchos ó botellas, para que aun cerradas estas el líquido fermenta y desde luego, al destaparlas los mismos focos de infección ó las le-



vaduras contenidas en el aire, avivadas por el calor ambiente ó de las habitaciones, las haga también fermentar.

La patente de invención que se solicita tiende a evitar tan grave inconveniente en estos mostos ó vinos sin alcohol, que ^{se} sirven al público, creando así un producto nuevo que pueda servirse embotellado. y que se mantenga siempre sin fermentar ya estén los envases cerrados ó abiertos, en ambientes frescos ó calurosos, aparte otras notables ventajas que enumeraremos y el cual producto, estará constituido exclusivamente por el moseto ó zumo de uvas frescas.

Para llegar a este resultado, se somete dicho zumo una vez extraído de las uvas, á una metódica y delicada evaporación, utilizando para ello una caldera herméticamente cerrada, a la cual se hace llegar vapor a presión por medio de un doble fondo ó bien por tubos interiormente dispuestos en forma longitudinal ó de serpiente.

En dicha caldera, se verifica la evaporación de la parte acuosa del zumo de la uva y para hacer esta operación económica y a la vez que los mostos no pierdan sus preciosas naturales cualidades, se produce en el interior de la caldera el vacío y cierta condensación por medio de un hidro-extractor ó bomba de aire a fin de que los jugos se evaporen a baja presión y temperatura.

De este modo, se obtiene un zumo de uva ó mosto condensado sin perder ninguna de las cualidades del fruto de donde procede y con el aumento en su densidad que se desee, que muy bien puede llegar hasta los 40 grados Baume.

Últimamente, este mosto ya condensado se deja enfriar y posar, se filtra y se embotella, constituyéndose así el nuevo producto industrial que se solicita por esta patente, para venderlo directamente al público, y el cual reúne las siguientes ventajas so-



bre los actualmente conocidos, las cuales constituyen otras tantas aplicaciones del nuevo producto.

A)- Merced a su grado de condensación este producto no fermenta, pudiendo, por tanto, tenerse destapadas las botellas, sin cuidado alguno, en sitios frios ó calurosos, y ser exportadas por consiguiente a todos los países del mundo, con especialidad a aquellos en que impera la Ley seca.

B)- Por tal condensación, lo que supone en igualdad de volumen más del doble de glucosa ó azúcar de uva que los demás productos en venta, facilita y abarata en gran manera su transporte.

C)- Como contiene este producto condensado, gran cantidad de azúcar de uva, podrá tomarse diluido en agua, resultando así de un sabor exquisito como bebida para mesa, pues que no ha perdido este zumo de uva ninguna de las características cualidades.

En épocas de calor, este mosto condensado podrá tomarse con agua de seltz, constituyendo un exquisito refresco de zumo uvas, de incomparables ventajas tónicas sobre los jarabes de esencias que acostumbran a venderse.

D)- También podrá embotellarse el nuevo producto, mezclado con agua carbónica, constituyendo así una deliciosa bebida espumosa.

Todo ello consecuencia de estudios y trabajos de laboratorio verificados con éxito por el que suscribe, dan como resultado, según explica esta memoria, la obtención de un nuevo producto industrial.

- N O T A -

En resumen : Se reivindica en esta patente, zumo ó jugo de uvas obtenido por condensación, al vacío, el cual podrá alcanzar una densidad variable, siempre mayor que la de su estado natural,



ó sea como lo produce la uva, para ofrecerse al consumo, embote-
llado, bien en ese estado de condensación ó mezclado con agua car-
bónica como bebida espumosa y refrescante.

Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de
recaer la patente que se solicita por veinte años en España,
" UN PRODUCTO INDUSTRIAL QUE CONSISTE EN ZUMO Ó JUGO DE UVAS CON-
DENSADO ".

Todo según queda expuesto en esta Memoria que consta de seis
hojas escritas á máquina por una sola cara.

Madrid 24 de Marzo de 1920.

Miguel Anguera