

OFICINA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

— DE —

D. RAMÓN VOLART Y PONS,

Agente Oficial
de Patentes y Marcas
Inscrito en el Ministerio de Fomento
Ex-alumno de la E. Politécnica de Zürich

OFICINAS

FERNANDO VII, 53, 1.º
BARCELONA

94275

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

a favor de Don Jaime ESTEVE ALMIRALL, residente en B a r c e -
l o n a -----

por "UN PRODUCTO INDUSTRIAL CONSISTENTE EN VINO DE PASTO DE ME-
LOCOTON" (Clase 8ª, Grupo 1º del Nomenclator Técnico Oficial)

MEMORIA DESCRIPTIVA.



La patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva, está destinada a garantizar la propiedad así como el derecho a la explotación exclusiva de un nuevo producto industrial, consistente en vino de pasto o dulce fabricado a base de melocotones.

Los melocotones están constituidos por la pulpa, la piel y el hueso. Forman la primera, que es el elemento más importante varias substancias, unas insolubles y otras solubles en el agua, elementos del zumo azucarado en cuya composición entran azúcar, ácidos, principalmente el tartárico y málico y además, algunas materias nitrogenadas y minerales.

El mosto se separa de los demás elementos de los melocotones, por prensado o por difusión. Las frutas, primero son lavadas en un aparato semejante a los empleados para el lavado de tubérculos, cuyo fundamento son unos tambores dentro de los cuales giran unos brazos. La fruta limpia asciende por un elevador de cangilones, cayendo en una báscula automática que

sirve para conocer la cantidad de materia prima con que se opera.

Una vez las frutas lavadas, se estrujan y fragmentan para poner la pulpa en libertad y dejar que el mosto escurra libremente.

Para estrujar u triturar los melocotones, se emplea un tratamiento mecánico a base de un mecanismo constituido por una tolva, de la cual, la fruta pasa por entre unos cilindros estriados que giran en sentido contrario o bien, entre un cilindro con salientes y una contraplaca cóncava rugosa.

Los melocotones triturados, se ponen en maceración con azúcar y alcohol de vino, agregando despues mosto de uvas sin fermentar. Este mosto, es un liquido facilmente fermentable por ser una solucion acuosa de azúcar, casi todo glucosa. Este azúcar que entra en el mosto en una proporcion del 20% se convierte en alcohol por la accion de las levaduras.

El mosto de uvas sin fermentar que se añade a los melocotones triturados y puestos en maceracion con azúcar, puede ser substituido por vino dulce ya elaborado, cuyas proporciones son variables según sea la fuerza aromática de los melocotones objeto de la fabricación mencionada.

Para la fabricación del citado producto industrial podrá variarse el procedimiento que en términos generales dejamos reseñado, de forma que el recurrente podrá hacer evolucionar las manipulaciones que requiera la fabricación de este vino, en el sentido más conveniente a la buena marcha de la operación.

Las manipulaciones que requieran estas operaciones, podrán efectuarse con aparatos ya conocidos y empleados en elaboraciones semejantes, tales como estrujadoras, prensas, molinos, difusores, etc., o bien aparatos especiales para este caso, de la misma manera que serán variables cuantas circuns-



tancias concurren en la fabricación del producto mencionado.

N O T A

REIVINDICACIONES



Esta patente se refiere a UN PRODUCTO INDUSTRIAL CONSISTENTE EN VINO DE PASTO DE MELOCOTON debiendo recaer sobre la siguiente REIVINDICACION en la que se determina su mencionado objeto.

Reivindica el recurrente la propiedad y explotación exclusiva del citado producto industrial que se obtiene poniendo los melocotones despues de triturados, en maceración con alcohol de vino y azucar, añadiendo despues mosto de uvas sin fermentar o, en su defecto, macerando los melocotones triturados con vino dulce ya elaborado, cuyas proporciones variaran según sea la fuerza aromática de los melocotones que se empleen, tal como detalladamente expresa la descripción que antecede.

"UN PRODUCTO INDUSTRIAL CONSISTENTE EN VINO DE PASTO DE MELOCOTON"

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

Consta la presente memoria descriptiva de tres paginas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Barcelona á de Marzo de 1926.

P. A.