



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la

solicitud de una patente de invencion por veinte años en España

a favor de

los Srs. Don Angel Blasco de Gregorio y don Daniel Lombuena Casino

subditos españoles, domiciliados ambos en Almendralejo (Badajoz)

por

UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE VERMOUTH ESPUMOSO

=====

La presente invencion se refiere a un procedimiento de fabricacion que permite la obtencion de una bebida consistente en vermouth espumoso; la obtencion del vermouth bajo este aspecto, proporciona diversos beneficios, tanto en lo que se refiere a la industria en si,
1 como bajo el punto de vista del consumidor.

Se conoce ya el envasado de vermouth en botellines conteniendo la dosis aproximada para un vermouth, cuya utilizacion exige la agregacion de agua de seltz y como consecuencia una manipulacion posterior y en muchos casos un peligro, bajo el aspecto del agua de seltz utilizada,
2 bier por el sistema de preparacion que se siga para la misma



o bien por la mayor o menor potabilidad y grado de pureza del agua utilizada.

El procedimiento objeto de la invencion, permite la fabricacion del vermouth en botellines individuales, ya preparado para su uso desde el momento de la apertura del botellin, en identicas condiciones que el vermouth corriente, permitiendo a la vez proporcionarle un caracter espumoso que le hace mas agradable a la vista y al paladar.

Para la realizacion de este procedimiento se procede como sigue:

Se mezcla intimamente un volumen de vermouth, con un volumen de agua, preferentemente esterilizada, en la proporcion de dos partes de vermouth con una parte de agua y se agrega en cantidad prudencial una substancia susceptible de proporcionar espuma a la mezcla, por ejemplo una substancia gomosa inofensiva de caracter quimico o vegetal preferentemente.

La mezcla asi obtenida es inyectada con acido carbonico o cualquier otro gas inerte apropiado, preferentemente a una presion oscilando alrededor de seis a siete atmosferas y en estas condiciones se embotella en forma analoga a la utilizada en la fabricacion de gaseosas, en botellines de una cabida aproximada de 150 a 170 centimetros cubicos.

La expedicion al consumidor se verifica en estos botellines que se-
ran abiertos en el momento de su utilizacion, produciendose la efervescencia propia del agua de seltz la cual a la vez por el efecto de la substancia gomosa agregada producirá espuma en la superficie del liquido en mayor cantidad y de mayor duracion que la producida unicamente por el efecto del acido carbonico.

Se entenderá perfectamente que los medios para realizar este procedimiento no tienen limitacion en cuanto respecta a la utilizacion de aparatos y medios empleados, asi como en lo que se refiere a la dosificacion de ingredientes, presion del acido carbonico, envasado etc.



N O T A .

=====

8 La presente invencion comprende las siguientes reivindicaciones:

1.- Un procedimiento de fabricacion de vermouth espumoso, caracterizado esencialmente por que para su realizacion, se procede a la mezcla del vermouth con agua, especialmente agua esterilizada, en proporciones adecuadas para el consumo, aproximadamente dos partes de vermouth y una de agua y a dicha mezcla se la agrega un elemento gomoso -susceptible de proporcionar espuma al liquido preparado, el cual una vez en estas condiciones se inyecta de acido carbonico o cualquier otro gas inerte apropiado a presion de unas seis a siete atmosferas y se envasa en botellines de cabida aproximadamente igual a la de una copa de vermouth (150 a 170 centimetros cubicos).

2.- En resumen se reivindica como de exclusiva invencion y como objeto sobre el que ha de recaer la patente que se solicita por veinte años en España: UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE VERMOUTH ESPUMOSO
Todo conforme queda descrito en la presente Memoria que consta de tres hojas escritas a maquina por una sola cara.

Madrid 17 de enero de 1930

LECO LÓPEZ