

N.º



Escritura

OFICINA TÉCNICA DE PROPIEDAD
INDUSTRIAL Y COMERCIAL

PASEO DE GRACIA, 2
BARCELONA



P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N

por veinte años, en España, a favor de la razón social "Compagnie Internationale Oenologique, S. A.", de nacionalidad belga, domiciliada en Berchem-Amberes (Bélgica), 48, rue Arthur Sterckx, por "PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA SUCEDÁNEA DEL VINO".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

Háse ya ensayado el fabricar sucedáneos del vino a base del jugo de determinadas frutas, en substitución del zumo de uva, mas éstos acusan unas diferencias demasiado marcadas, tanto de sabor cuanto de composición química, en relación al producto fermentado genuinamente vínico.

5.

La presente invención tiene por objeto un procedimiento de elaboración de una bebida alcohólica que, ostentando las características químicas y organolépticas del vino, se obtiene por medio de la fermentación de substan-

10.



15. cias distintas del fruto de la vid, caracterizándose dicho procedimiento por el que, a más de los ingredientes de uso ya corriente en la fabricación del vino artificial, tales como el azúcar, los ácidos orgánicos (por ejemplo el ácido tartárico y cítrico), el tanino (o ácido gálico) y sustancias minerales (bisulfitos y fosfatos alcalinos, por ejemplo), se emplee una mezcla de garbanzos, guisantes verdes y amarillos —o bien sustancias de un compuesto químico equivalente— como materia fermentescible destinada a dar
20. al producto su peculiar sabor o "bouquet".

El producto que se obtiene por la aplicación del procedimiento según la invención, viene a ser una bebida idéntica al vino resultante del zumo de uva fermentado, en cuanto a sabor, e incluso desde el punto de vista químico,
25. según se desprende de los análisis, por lo que reúne todas las cualidades higiénicas y tonificantes de aquél.

Este procedimiento presenta, además, comparado con los ya conocidos a base de zumo de frutas, unas ventajas prácticas especiales. Particularmente el empleo de leguminosos tales como los garbanzos y guisantes, resulta bastante más económico que el de la fruta. Por otra parte, permite su empleo la preparación de esta clase de bebidas en todo lugar y época del año, cosa que manifiestamente no ocurre con la fruta.
30.

35. La mezcla de garbanzos, guisantes verdes y amarillos, junto con los ingredientes ya mencionados, queda sometida en principio a los procedimientos corrientes de vinificación, según los métodos prácticos establecidos por la ciencia enológica, valiéndose, en punto a agentes fermentativos,
40. ya de levaduras elipsoides u otras, ya de fermentos



solubles o diastasis (enzimas, sacaromices u otros cualesquiera).

A título de ejemplo se apuntan las cantidades a invertir para obtener 100 litros de bebida:

45. 1º - 100 litros de agua.
2º - Cuanto a leguminosas y azúcar, por grado alcohólico,
50. 60 gramos de garbanzos,
40 gramos de guisantes verdes,
30 gramos de guisantes amarillos,
1 kg. 710 de azúcar cristalizado.
- 3º - Los demás productos no varían en su peso, sea el que quiera el grado alcohólico:
55. 100 gramos de ácido cítrico,
120 gramos de ácido tartárico,
24 gramos de tanino o de ácido gálico,
10 gramos de bisulfitos alcalinos,
20 gramos de fosfatos alcalinos.
- El tratamiento de estos diversos productos para la
60. obtención de la bebida implica dos operaciones, a saber:
A - Elaboración del elemento básico.
B - Elaboración propiamente dicha de la bebida.
Tomemos, a título de ejemplo, la fabricación de un hectólitro de vino a 10º de alcohol, en valores volumétricos:
65. A - Fabricación del elemento básico.
a) Se toma 1 kg. 300 de leguminosos mezclados, según quedó ya apuntado, a razón de las proporciones siguientes:
70. 600 gramos de garbanzos,
400 gramos de guisantes verdes,
300 gramos de guisantes amarillos.



b) Luego se elabora una mezcla bien hecha, integrada por los elementos siguientes:

- 1 litro de agua
- 100 gramos de azúcar
- 75. 52 gramos de ácido tartárico
- 50 gramos de ácido cítrico
- 24 gramos de tanino o de ácido gálico.

Esta mezcla queda sometida a ebullición por espacio de unos diez minutos, después de agregar, si fuese preciso, algo de caramelo líquido.

c) Esta solución se vierte sobre los 1 kg. 300 de leguminosos, previamente desmenuzados en forma de sémola, mezclándolo todo.

Pónese en maceración el conjunto durante una noche, extendiéndose luego la mezcla en unas planchas o telas expuestas al sol y al aire, o empleándose otros sistemas distintos de sacado, teniendo cuidado en laborar en un ambiente debidamente caldeado. Conviene remover de vez en cuando el producto, para que su secado se haga en forma homogénea, deshaciendo las pelotillas que se formaren. Es de notar que los ingredientes así transformados experimentan un aumento de peso, obteniéndose unos 1 kg. 526 gramos de substancia.

B - Fabricación propiamente dicha de la bebida.

a) Se disuelven 17 kgs. de azúcar cristalizado en unos 10 litros de agua, con 50 gramos de ácido cítrico y 68 gramos de ácido tartárico, para que se opere la inversión del azúcar. Se hace hervir esta solución durante algunos minutos, virtiéndola luego en un barril en el que previamente se han dispuesto 80 litros de agua, formando de todo ello una mezcla.



b) Previamente se habrá preparado un pie de tinaja formado por una mezcla de 750 centilitros de agua, 150 gramos de azúcar y 1 gramo de ácido cítrico. Esta mezcla se hierve, poniéndola dentro de un recipiente adecuado. Al
105. quedar la temperatura nuevamente a 30°, se agregan 30 gramos de mezcla básica (cebo), vertiendo sobre ello una cucharada o copita del vinò especial que se desee imitar, o bien unos fermentos seleccionados. Este recipiente queda cerrado por medio de un tapón agujereado, para que el ácido carbónico pueda desprenderse, teniendo cuidado en tener
110. esta mezcla en un lugar caldeado a 30°. Tres días después, el cultivo habrá adquirido el debido desarrollo.

c) Al volver a estacionarse la temperatura del líquido obtenido según a) a 30°, se agragarán:
115. 1 kg. 500 de la mezcla básica obtenida según se detalla bajo A,
el pie de tinaja, según queda enunciado más arriba, bajo b),
100 gramos de bisulfitos alcalinos,
120. 20 gramos de fosfatos alcalinos.

El proceso fermentativo queda luego regulado según los métodos usuales.

N O T A

Se hace constar que este invento se refiere a la patente alemana depositada en 27 de mayo de 1930, acogiéndose a los beneficios de la prioridad que concede el vigente
125. Convenio internacional para la protección de la Propiedad industrial.

La presente invención comprende las siguientes rei-



vindicaciones:

130. 1ª - Procedimiento para la elaboración de una bebida alcohólica sucedánea del vino, caracterizada por el hecho de utilizarse junto con los aditamentos usuales en la fabricación del vino artificial, como son el azúcar, los ácidos orgánicos (ácido tartárico y cítrico, por ejemplo),
135. el tanino o ácido gálico y ciertas sustancias minerales (bisulfitos y fosfatos alcalinos, por ejemplo), una mezcla de garbanzos, guisantes verdes y amarillos, o bien ingredientes de un compuesto químico equivalente, utilizándola como sustancia fermentescible que ha de comunicar a la bebida su sabor peculiar o "bouquet".
140. 2ª - Forma de ejecución del procedimiento según la reivindicación anterior, caracterizada por el hecho de obtenerse la bebida por medio de dos operaciones consecutivas, siendo la primera la preparación de un "elemento básico" o
145. de encebamiento, constituido por una mezcla íntima de leguminosos triturados (garbanzos, guisantes verdes y amarillos) junto con una solución acuosa de azúcar, ácido tartárico, ácido cítrico y tanino, quedando esta preparación luego sometida a un secado; y en segundo término, la fabricación propiamente dicha de la bebida, que consiste en agregar al propio tiempo que un lecho adecuado de tinaja, una proporción determinada de "cebo" (mezcla básica antes mencionada), al
150. volumen de agua que corresponde a la cantidad de bebida que se desee elaborar, en cuya agua se habrá disuelto previamente
155. te azúcar, así como una adición de ácido cítrico y tartárico, para así obtener la inversión del azúcar.

Todo según queda detallado en la memoria que antecede.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurran



160. con la esencialidad del objeto de la patente descrita, cual
objeto es: "Procedimiento de fabricación de una bebida al-
cohólica sucedánea del vino".

La presente memoria consta de siete hojas foliadas
y escritas a máquina por una sola cara.

165. Barcelona, a veintiséis de mayo de mil novecientos
treinta y uno.

COMPAGNIE INTERNATIONALE OENOLOGIQUE, S. A.

F. a. JAIME ISERN

P. P.