



PATENTE DE INVENCION

por 20 años

para "Un procedimiento para la transvasación de vinos contenidos en toneles o barriles"-----

a favor de D. Pedro MARISTANY MARISTANY, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, calle de Lauria, nº 90.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento para transvasar vinos contenidos en toneles o barriles, el cual

5 procedimiento tiene la ventaja de evitar que dichos vinos se pongan en abierta comunicación con la atmósfera durante su consumo, sin necesidad de embotellarlos como se hace generalmente con el objeto de que esta comunicación no sea prolongada —fraccionando con el embotellado las cantidades

10 relativamente considerables que contienen las pipas o barriles—, ya que si se dejaran abiertos estos envases durante



todo el tiempo prolongado que requiere muchas veces su consumo los vinos se alterarían con gran facilidad.

El procedimiento que constituye el objeto de la patente de invención de referencia consiste esencialmente en disponer en el interior de las pipas o barriles un gas sometido a presión, para que la fuerza expansiva del mismo empuje el vino hacia un tubo para dar salida al vino que se trata de transvasar. Este gas puede ser aire atmosférico, ácido anhídrido carbónico, oxígeno o cualquier otro adecuado, y podrá inyectarse hacia el interior del barril o de la pipa antes de que empiece el consumo o en cualquier tiempo durante el en que tenga lugar dicho consumo del líquido.

En el dibujo adjunto se representa, en sección y a título de ejemplo, un caso de ejecución de un barril dispuesto para la realización del procedimiento objeto de la patente de invención de que se trata.

El barril 1 lleva aplicados, en una de sus testeras o fondos 2, un tubo 3 que llega hasta cerca de la otra testera 4 y además otro tubo 5 que desemboca en la parte superior de la cámara del barril 1. Los tubos 3 y 5 están provistos de llaves correspondientes 6 y 7.

El vino contenido en el barril 1 no debe llenar completamente la capacidad de este, sino que ha de quedar por encima de su nivel un espacio 8 que sirve para recibir un gas a presión (aire, ácido carbónico, oxígeno, etc.) que se inyecta por el tubo 5, quedando dicho gas bajo una compresión



sobre el nivel del vino, la cual obliga a este a salir por el tubo 3 cuando la llave 6 que lleva dicho tubo se abre para proceder a la extracción de mayor o menor cantidad de líquido. El gas a presión puede ser suministrado por distintos medios, por ejemplo por una bomba compresora o por un recipiente que lo lleve ya previamente comprimido, en estado gaseoso o líquido gasificable.

De esta manera se consigue tener siempre al abrigo del ambiente el vino que queda en reserva en el barril para ser consumido en salidas más o menos espaciadas y más o menos prolongadas. Además, si el gas que se inyecta es aséptico, como el ácido carbónico por ejemplo, contribuye en gran manera a la conservación del vino.

Los tubos 3 y 5 podrían disponerse, según se quiera, en otras partes cualesquiera de los barriles destinados a practicar el procedimiento.

La conservación del vino es así tan eficaz que pueden destinarse los vinos envasados en los barriles al consumo por coqueo, directamente extraídos de los mismos, sin que tengan que pasar por operaciones de embotellado con el fin de atender a su conservación. A pesar de la pequeñez de las dosis extraídas en cada salida de líquido expendido al coqueo, el restante envasado en el propio barril no se altera aunque quede en el mismo durante tiempo prolongado.

Los barriles o pipas utilizados para la práctica del procedimiento podrán tener diversidad de capacidades, pudiendo dicho procedimiento ser aplicado a toda clase de vinos.



N O T A

65 Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA:

1.- La propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento para la transvasación de vinos contenidos en pipas o barriles, que consiste esencialmente en inyectar en
70 el interior de los mismos aire u otro gas a presión que, actuando por esta presión sobre el nivel del vino, obligue a este a salir por un tubo adaptado a la pipa o barril, provisto de la llave correspondiente para interrumpir voluntariamente la salida durante los intervalos que se quiera.

75 2.- La propiedad y la explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en la anterior reivindicación, cual objeto es:

80 "Un procedimiento para la transvasación de vinos contenidos en toneles o barriles".

Consta



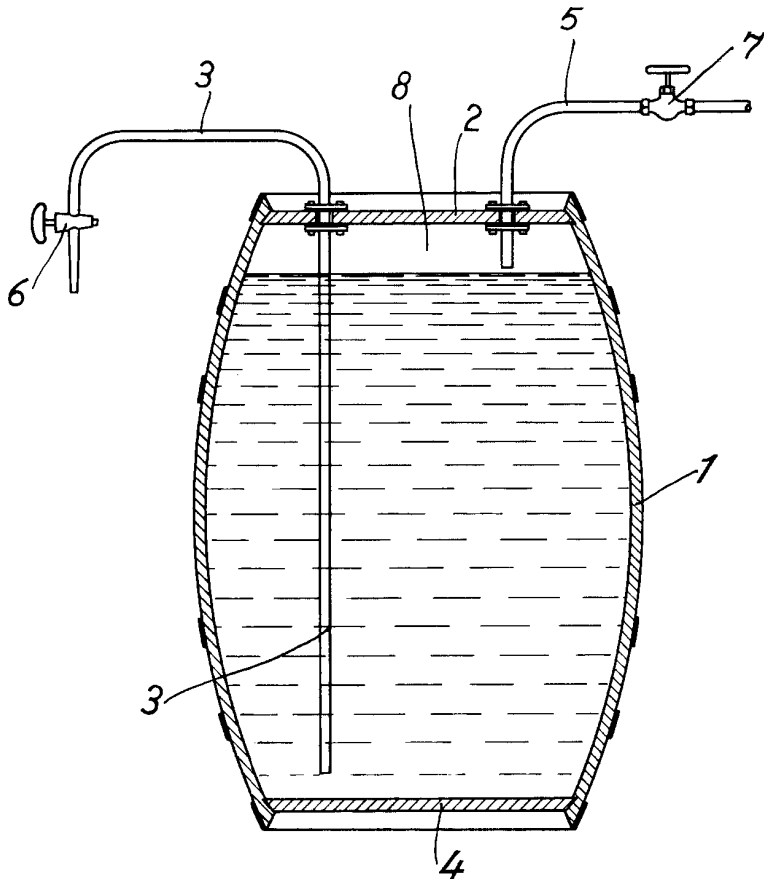
- 5 -

Consta la presente memoria de cinco hojas foliadas,
escritas por una sola cara.

Barcelona, 22 de Septiembre de 1931.

P. p. de D. Pedro MARISTANY MARISTANY,

A large, stylized handwritten signature in black ink, written over the typed name. The signature is fluid and cursive, with a long horizontal stroke extending to the left and a sharp upward stroke on the right.



LIBRERIA VARIANTE
MADRID 22 SEPT 1931