

Patente Española 100000

MEMORIA

descriptiva sobre: "Un procedimiento para mejorar la calidad de los vinos y aumentar su graduación alcohólica"

POR

Schoulim Bespaloff

DE

Selles-Pont,

Departamento del Sar,

Francia



T. 1931

Memoria descriptiva

sobre

"Un procedimiento para mejorar la calidad de los vinos
"y aumentar su graduación alcohólica".

=====

Solicitante: SCHOULIM BESPALOFF, residente en: Sollies-Pont,
(Deptº del Var), Francia.

=====

El presente invento tiene por objeto un procedimiento destinado a mejorar la calidad de los vinos y a aumentar al propio tiempo su graduación alcohólica, a fin de que puedan soportar sin riesgo de picarse o de

5. echarse a perder las temperaturas estivales. El procedimiento permite, además, activar la clarificación de los vinos y que estos adquieran un buquet del que carecían antes del tratamiento.

La primera fase del procedimiento con arreglo

10. al invento consiste en congelar en parte el vino, sometiéndole por ejemplo a una temperatura de 12 a 14 grados. Los cristales de hielo obtenidos y que son separados del vino no congelado, encierran un determinado porcentaje en alcohol, lo cual se explica por el hecho de quedar

15. una cantidad relativamente elevada de vino aprisionada



por capilaridad entre las laminillas de hielo.

Con el fin de recuperar este líquido alcohólico, la segunda fase del procedimiento, consiste en someter a un oreado enérgico los cristales de hielo, por ejemplo, por medio de una oreadora centrífuga. El líquido alcohólico recuperado es adicionado luego al vino tratado que no ha sido congelado.

El vino así obtenido es mucho más aromático y tiene, sobre todo, un olor de vino añejo. Su porcentaje o grado de alcohol aumenta en grandes proporciones produciéndose, además, una abundante cristalización de tártaro.

N O T A.

Habiendo ya descrito ampliamente la naturaleza de mi invento, así como la manera de llevarlo a la práctica, debo hacer constar que las disposiciones anteriormente descritas son susceptibles de ligeras modificaciones de detalle sin que se altere el principio fundamental del invento y lo que constituye su esencia y por lo que se solicita patente de invención por veinte años en España es por: "Un procedimiento para mejorar la calidad de los vinos y aumentar su graduación alcohólica" caracterizándose por lo siguiente: Por el hecho de que se congela en parte el vino, se separa el líquido de los cristales de hielo formados y se someten estos a un oreado enérgico, de manera que se recupere el líquido alcohólico que aprisionan, volviendo luego este líquido a la parte no congelada del vino.

"Un procedimiento para mejorar la calidad de los vinos y aumentar su graduación alcohólica": según queda substancialmente descrito en la presente memoria.



- 3 -

Esta memoria consta de tres hojas escritas
por una sola cara.

Madrid, 3 de Octubre de 1931.

Schoulim Bepaloff.

P.P.