



10 en un recipiente al vacío, durante la cual se separa el alcohol y toda o parte del agua que contiene el vino, obteniéndose una fuerte concentración de todos los principios aromáticos del vino, ya sea en estado seco, ya mezclados con una pequeña porción de agua.

15 El extracto así obtenido, reúne en muy poco volumen todos los principios básicos del vino y en estas condiciones puede transportarse muy fácilmente, y con él se puede regenerar nuevamente el vino primitivo con solo la adición de alcohol y agua en las proporciones convenientes, aunque se efectúe esta regeneración a considerables distancias del punto de origen.

20 La destilación a que se somete el vino puede ser continua o fraccionada, y se efectúa, como ya se ha dicho, en un recipiente al vacío de cualquier tipo apropiado. Durante esta operación se separa todo el alcohol y toda o parte del agua que
25 contiene el vino. La cantidad de agua que queda en el extracto puede ser mayor o menor, e incluso puede eliminarse por completo, obteniéndose según los casos, un extracto líquido, pastoso o seco.

Durante la concentración se evapora también una gran
30 parte (aproximadamente $3/4$ partes) del ácido acético volátil que contiene el vino, con lo cual el vino regenerado presenta un tanto por ciento menor, de acidez volátil, que el vino primitivo, quedando mejorado en este concepto. En cambio, los ácidos fijos que contiene el vino, no se evaporan, sino que quedan
35 también concentrados en el extracto, obteniéndose, este, en un medio francamente ácido que asegura su conservación por tiempo indefinido.

Durante la destilación y separación del alcohol y del agua, los principios aromáticos y ácidos fijos no sufren nin-



40 guna alteración y solamente se produce una ligerísima pérdida
cuantitativa de los mismos, que no tiene influencia en el vino
regenerado, pues este presenta el mismo sabor y el mismo aspecto
que el vino original, con la ventaja de presentar notablemen-
te disminuida su acidez volátil.

45 Añadiendo solo agua, al extracto se obtiene una bebida
completamente exenta de alcohol, pero procedente de vino y con
verdadero sabor a vino, que resulta muy agradable para ciertas
personas a quienes perjudique el alcohol.

50 El extracto obtenido, ya sea en su forma acuosa ya se-
co, se puede transportar muy fácilmente gracias a su pequeño vo-
lumen y, no solo se conserva bien el extracto en este estado,
sino que el vino regenerado, se altera mucho menos que el vino
natural pues este tratamiento equivale a una esterilización del
mismo.

55

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

1) Tratamiento de los vinos para facilitar su exporta-
ción que consiste en someter el vino; después de terminada su
fermentación natural, a una destilación continua o fraccionada
60 en un recipiente al vacío, durante la cual se separa el alcohol,
toda o parte del agua que contenía el vino y parte del ácido ace-
tico volátil, obteniéndose un extracto seco o acuoso que contie-
ne fuertemente concentrados todos los principios aromáticos y
ácidos fijos del vino que se ha destilado, resultando este ex-
65 tracto esterilizado y de conservación indefinida y por la adi-
ción al mismo de alcohol y agua en las proporciones convenientes,
regenerar y volver a obtener el vino primitivo que presentará
notablemente disminuida su acidez volátil.

2) En el tratamiento de los vinos según la reivindica-



70 ción 1, la separación, durante la destilación del vino, de la mayor parte (aproximadamente $3/4$ partes) del ácido acético, y que por lo tanto no se encuentra en el vino regenerado.

75 3) En el tratamiento de los vinos según las reivindicaciones anteriores la adición al extracto obtenido, de una cierta cantidad de agua solamente, con lo cual se obtiene una bebida desprovista en absoluto de alcohol, pero procedente de vino y con verdadero sabor al vino natural de que se ha partido.

4) Tratamiento de los vinos para facilitar su exportación.

Barcelona 1 de Febrero 1932.

P. A.