



MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña
a la solicitud de
una PATENTE DE INVENCION, por VEINTE AÑOS
en España,
a favor de
DON MATIAS SERRADOR OLCINA, residente en
GRAO (Valencia), calle Serrería número 13,
por
"UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN VINO
GASEOSO DE GUSTO ANARANJADO".

Todo el mundo sabe que España es un país
productor en gran escala de naranjas y de vino y
que el principal capítulo de exportación lo consti-
tuyen estos dos productos. Por otra parte la cri-
sis vinícola por que estamos atravesando y la pér-
dida de más de una tercera parte de la cosecha de



naranja, ha producido una verdadera depresión en buen número de negocios que atraviesan ahora una situación verdaderamente crítica.

10 Más a pesar de todo nuestro país sigue conservando su pujanza productora en lo que a vinos se refiere, hecho que motiva la extrañeza que naturalmente produce el tener que importar multitud de clases de vinos exóticos que no han
15 logrado fabricarse en España en condiciones tales que puedan competir con los de procedencia extranjera.

Convencido el titular de la presente pa-
20 tente, dedicado desde hace muchos años al negocio de los vinos, de que es posible resolver siquiera sea parcialmente el problema y la crisis de la naranja y del vino ha ideado un tipo de nuevo vino espumoso de gusto anaranjado completamente desco-
necido hasta ahora que ha sido acogido con el ma-
25 yor agrado por parte de cuantos han tenido ocasión de probarlo.

El procedimiento de fabricación de vinos espumosos anaranjados a que se refiere esta paten-
te se lleva a efecto del modo siguiente:

30 En primer lugar se limpia el vino de toda clase de impurezas clarificándolo adecuadamente si es preciso. En un recipiente aparte se prepara la cantidad necesaria de azúcar, jarabe, miel o glucosa; (se citan los cuatro productos por que to
35 dos ellos pueden servir y se utiliza el o los que estén en mejores condiciones de adquisición en el



mercado, tanto por su calidad como por su precio).
 A estas materias se añade la cantidad necesaria de
 cualquier clase de naranja triturada. (Puede utili-
 zarse también zumo concentrado o extracto del mis-
 mo, ya que hay épocas en el año que no existe este
 fruto). Al resultado obtenido por esta mezola se
 añade vino, adicionándole además una cantidad pru-
 dencial de agua destilada y ácido cítrico, tartárico
 o málico, dejándolo en reposo el tiempo conve-
 niente pudiéndolo envasar seguidamente si se quie-
 re, previa filtración. Por último se embotella y
 se gasifica.

La fórmula cuantitativa empleada es suma-
 mente variable porque depende de infinidad de cir-
 cunstancias que han de tenerse muy en cuenta, tales
 como la densidad del vino, su riqueza alcohólica, la
 cantidad de azúcar, glucosa, estado de la naranja,
 su pulpa, zumo concentrado o extracto, cantidad de
 ácidos y época del año en que se elabore. No obstan-
 te a título de ejemplo puede citarse la fórmula si-
 guiente:

Vino (según clase y procedencia): de 45 a 95 por %
 Azúcar, jarabe, miel o glucosa: del 4 al 20 por %
 Agua destilada: del 1 al 30 por %
 Naranja natural triturada, concentrado de la misma
 o extractos: cantidad variable.
 Acido tartárico, cítrico o málico: del 1 al 5 por 1000
 Gas carbónico: de 1 a 10 atmósferas por botella.

65

NOTA

En resumen: la PATENTE DE INVENCION que



se solicita por VEINTE AÑOS en España, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

70 1.- Un procedimiento de fabricación de vinos espumosos anaranjados compuesto de mosto o vino de uva, azúcar, jarabe, miel o glucosa, agua destilada, naranjas trituradas, (o bien su pulpa, zumo concen -
75 trado o extractos), ácido tartárico, cítrico o málico, y gas carbónico, caracterizado porque se deposita toda la mezcla en un recipiente para agitarla y dejarla posar.

80 2.- Un procedimiento de fabricación de un vino gaseoso de gusto anaranjado, según la reivindicación anterior, caracterizado porque una vez conseguida la mezcla se filtra y se embotella y gasifica.

85 3.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la PATENTE DE INVENCION que se solicita por VEINTE AÑOS en España, por "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UN VINO GASEOSO DE GUSTO ANARANJADO".

Todo conforme queda expresado en la presente Memoria, que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 15 de diciembre de 1934.

ALFONSO UNGRÍA.
P. P.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "Alfonso Ungría", written over the typed name and "P. P.".