

MEMORIA DESCRIPTIVA

D. Antonio Rafael SCARAMELLA, D. Eugenio SCARAMELLA y D. Xavier SIMON.-  
REPUBLICA ARGENTINA.



PATENTE DE INVENCION

por 20 años

para "Un procedimiento para la elaboración de cognac"-----

a favor de D. Antonio Rafael SCARAMELLA, D. Eugenio SCARAME-  
LLA y D. Xavier SIMON, residentes en la República Argentina.

-----

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento para la elaboración de cognac, y tiene esencialmente por objeto un procedimiento sencillo y económico que permite obtener en una sola destilación el mencionado producto con grandes ventajas económicas y prácticas.

El procedimiento de acuerdo con la presente invención consiste esencialmente en destilar y condensar del vino sucesivamente, en forma continua y en una sola operación, bajo la acción de un vacío substancialmente absoluto y con refrigeración a temperatura muy baja: a) los aldehidos y éteres, b) el alcohol etílico y los productos que dan su sabor y buen gusto al cognac, y c) los alcoholes bajos y alcoholes de mal sabor.



Por los procedimientos usados hasta la fecha, el cognac  
15 requiere un añejamiento de seis a ocho años por lo menos para  
que pueda ser potable, pues en este plazo de tiempo van desapa-  
reciendo sus malos gustos, tanto de cabeza como de colas, y  
en cambio con el procedimiento de la presente invención to-  
dos los componentes perjudiciales para el buen cognac son  
20 extraídos por medio de la destilación fraccionada en frío y  
al vacío con una presión no mayor de dos milímetros de mer-  
curio.

El cognac obtenido de acuerdo con la presente invención  
puede librarse al consumo inmediatamente, sin el perjuicio  
25 de las mermas ordinarias por evaporización y de los intereses  
que devengaría un capital inmovilizado por muchos años, ade-  
más de los locales y vasijas que deben destinarse para su res-  
guardo y conservación.

Además del cognac, se obtienen por separado y como produc-  
30 tos secundarios éteres y aldehidos por una parte y alcoholes  
bajos por otra.

Para llevar a la práctica el procedimiento de la presente  
invención, el vino, a su temperatura normal, es sometido a una  
destilación fraccionada en una serie de columnas destiladoras,  
35 preferentemente tres, bajo la acción de un vacío substancial-  
mente absoluto y con refrigeración a una temperatura muy baja,  
de manera que en la primera de las columnas destiladoras des-  
tilen los alcoholes y éteres, que son recogidos en un reci-  
piente adecuado, pasando luego el vino, del que se han elimi-  
40 nado los expresados productos, a una segunda columna destila-



- 3 -

dora, en la cual a su vez se elimina el alcohol etílico junto con otros productos característicos que prestan su sabor y buen gusto al cognac, los que se condensan y se depositan después en otro recipiente, pasando luego el resto del vino  
45 a una tercera columna destiladora, en la cual se separan del mismo todos los alcoholes bajos y de mal sabor que restan en él, los que son condensados y depositados luego en un recipiente adecuado. El residuo, desprovisto de todo alcohol, pasa finalmente de la última columna destiladora a un depó-  
50 sito.

La presente invención a fin de que sea comprendida claramente y llevada a la práctica con toda facilidad se describirá ahora con referencia al dibujo esquemático que se acompaña, en el que se ilustra a título de ejemplo una de las maneras como la misma puede realizarse.

55 En la forma ilustrada, el vino es alimentado por el caño 1 a una columna destiladora 2 en la cual, por la acción del vacío, según se explicará más adelante, al caer el vino por entre los platillos de la misma, destilan los aldehidos y éteres, que pasan por el caño 3 y serpentín 4,  
60 dispuesto en el interior de un tanque refrigerador 5, los que, una vez condensados, pasan por el caño 6 para depositarse en el recipiente colector 7.

El vino, desprovisto ya de los aldehidos y éteres, pasa por el caño 8 a una segunda columna destiladora 9, de tamaño considerablemente mayor que la 2, en la cual, igualmente bajo la acción del vacío, destilan el alcohol etílico y otros productos que dan su sabor y buen gusto al cognac,



los que, pasando por el caño 10, desembocan al serpentín 11, dispuesto en el interior de una cámara refrigeradora 12, del  
70 cual, una vez condensados, salen por el caño 13, para pasar al interior del depósito colector 14.

El vino, desprovisto de los aldehidos y éteres, como asimismo del alcohol etílico y de las substancias que prestan al alcohol o cognac su buen gusto y sabor, pasa por el  
75 caño 15 a una tercera columna destiladora 16, en la que destilan todos los alcoholes restantes en el vino, es decir, los alcoholes bajos y alcoholes de mal sabor que restaban en su masa, los que, pasando por el caño 17, se condensan en el serpentín 18, dispuesto en el interior de una cámara  
80 refrigeradora 19, cayendo una vez condensados al depósito colector 20.

El residuo pasa por el caño 21 al interior de un depósito colector 22.

El vacío, tanto en el interior de todas las columnas  
85 rectificadoras, como en las cañerías y serpentines especificados, es producido por una bomba adecuada 23 de cualquier naturaleza, que actúa en un recipiente equilibrador 24, al que se encuentran conectados los caños 25, 26 y 27, en comunicación respectivamente con los tanques colectores 7, 14  
90 y 20, como puede verse en la figura.

La refrigeración de los serpentines 4, 11 y 18 se efectúa de cualquier manera conveniente, preferentemente por medio de un tanque 28, el cual contiene un serpentín 29 por el que circula una salmuera o cualquier otro elemento re-



95 frigerador. El líquido contenido en el recipiente 28 pasa por el caño 30, primeramente al depósito 5, en el cual se mantiene una temperatura aproximada de 0° C. De dicho depósito, por el caño 31, pasa al depósito refrigerador 19 en el que se mantiene una temperatura de 2 a 4° C., y, finalmente, de dicho tan-  
 100 que pasa por el caño 32 al recipiente refrigerador 12, en el que se mantiene una temperatura aproximada de 5 a 8° C.

Finalmente, del tanque 12 por el caño 33, el líquido retorna al depósito 28, ayudado preferentemente por una bomba 34 que se ha representado esquemáticamente.

105 El cognac que ha sido recolectado en el depósito 14 puede ser utilizado inmediatamente para su expendición, como se ha dicho anteriormente. Igual pueden aprovecharse los subproductos alcohólicos recolectados en los tanques 7 y 20.

La invención, en la forma que se acaba de expresar, sal-  
 110 ta claramente a la vista y no requiere mayor explicación para los entendidos en la materia.

Es evidente que pueden introducirse diversas modificaciones de detalle sin apartarse por ello de la esfera de la presente invención, que se halla claramente determinada en  
 115 las cláusulas reivindicatorias de la nota que sigue a la presente memoria descriptiva.

N O T A

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

1.- La propiedad y la explotación exclusiva de un pro-



- 6 -

120 cedimiento para la elaboración de cognac partiendo del vino,  
que consiste en destilar y condensar sucesivamente, en forma  
continua y en una sola operación, bajo la acción de un vacío  
substancialmente absoluto y con refrigeración a temperatura  
muy baja: a) los aldehidos y éteres, b) el alcohol etílico  
125 y los productos que dan su sabor y buen gusto al cognac, y  
c) los alcoholes bajos y alcoholes de mal sabor.

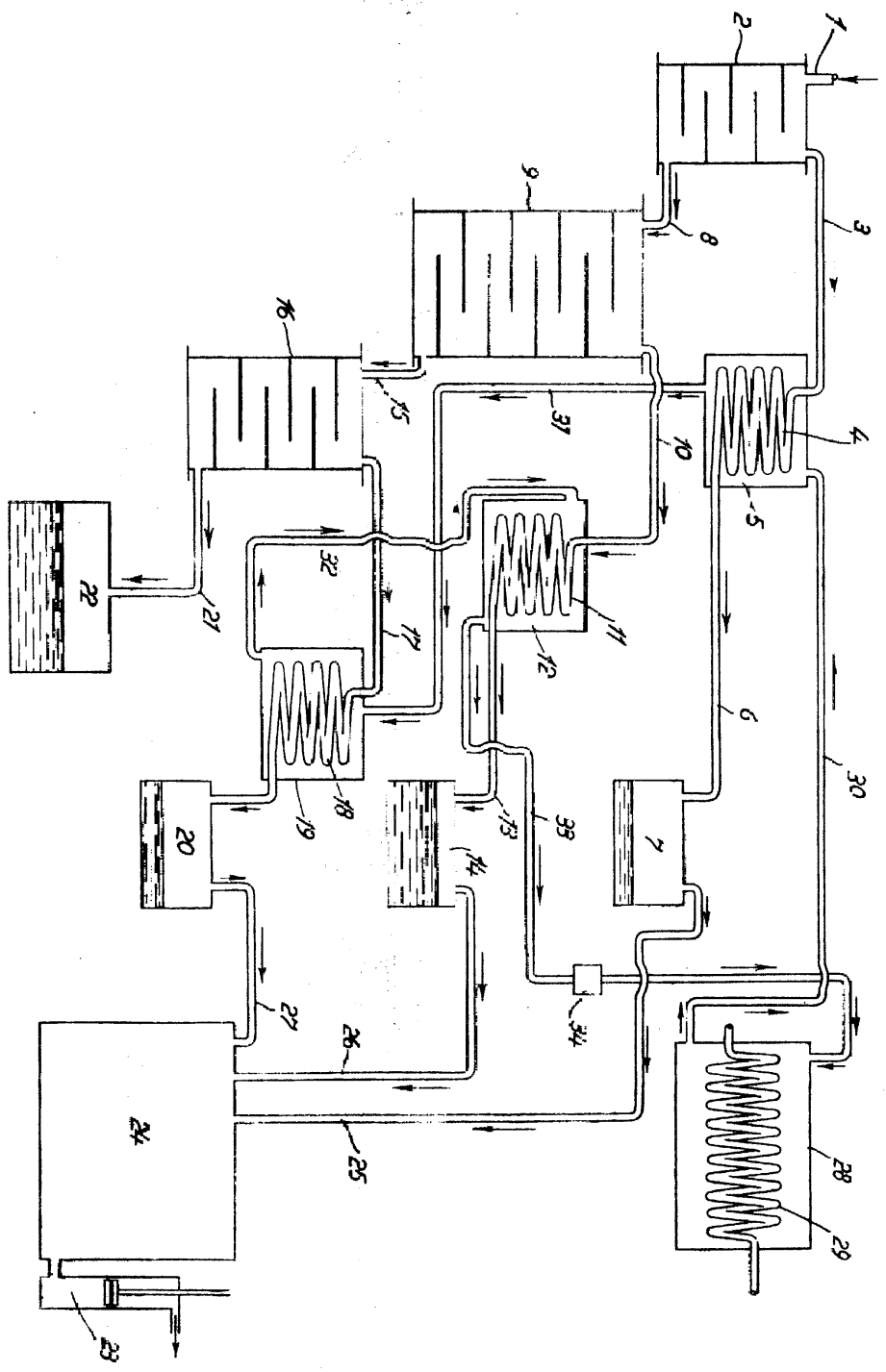
2.- La propiedad y la explotación exclusiva del objeto  
de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que  
concurran con su esencialidad definida en la anterior rei-  
130 vindicación, cual objeto está constituido por:

"Un procedimiento para la elaboración de cognac".

Consta la presente memoria de seis hojas foliadas, es-  
critas por una sola cara.

Barcelona, 2 de Enero de 1935.

P. p. de D. Antonio Rafael SCARAMELLA, D. Eugenio SCARA-  
MELLA y D. Xavier SIMON,



ESCALA VARIABLE  
 Barcelona 2 ENE. 1935