

13852 8

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña á la solicitud de una

Patente de Invención á favor de Dn.

Espiridion VIDAL, residente en Barcelo-

na. -----

\*\*\*\*\*



138528

P A T E N T E   D E   I N V E N C I O N

por "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA BEBIDA REFRESCANTE", á favor de Dn. Espiridión VIDAL, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle de Calabria, nº 95.

\*\*\*\*\*

5. La Patente de Invencción á que se refiere la presente memoria descriptiva, está destinada á garantizar la propiedad y la explotación exclusiva, en España y sus colonias, de un procedimiento de fabricación de una bebida refrescante.

El componente principal de dicha bebida lo constituye el zumo de uva sin fermentar, e mosto natural, que contiene en disolución los elementos solubles de la uva.

10. Aparte de la mayor e menor cantidad de agua que contenga, lo que predomina en el mosto es el azúcar, y en menor cantidad, ácidos, sales, materias albuminosas y materias extractivas, todo ello de propiedades altamente nutritivas y de excelente paladar.

15. Por eso, la bebida refrescante que nos ocupa, sobre tener buen gusto, resulte muy alimenticia.

El procedimiento de fabricación es muy sencillo. Basta disolver el mosto sin fermentar en la cantidad necesaria de agua, para que no resulte muy dulce e inyectar a la mezcla ácido carbónico, al embotellarla.



20. Si se desea que tenga sabor determinado, puede añadirse cualquier aroma o esencia de fruta natural.

No puede determinarse la cantidad exacta de agua, porque no todos los mostos tienen el mismo grado de dulzura, así es, que si se quiere presentar siempre el mismo tipo de  
25. bebida, será necesario o cambiar la cantidad de agua o la de mosto, en relación al azúcar que éste contenga.

Como es poco el tiempo caluroso, en nuestro país, en que puede emplearse ésta bebida haciéndola con mosto fresco, pues la vendimia comienza a fines del verano, es preciso  
30. emplear mostos preparados de modo que se conserven mucho tiempo sin entrar en fermentación.

Si se esteriliza el mosto inmediatamente después de obtenido, y se conserva debidamente esterilizado, no fermenta y dura mucho tiempo sin alterarse.

35. También puede emplearse la concentración. El mosto concentrado es naturalmente mucho más rico en componentes solubles que el mosto ordinario y además de ser más estable, puede expedirse a mucha distancia sin peligro de fermentación.

40. Pero sea la que fuere la clase de mosto empleado, ni varia el gusto y propiedad de la bebida, ni la manera de fabricarla, solamente la cantidad de agua utilizada ha de estar en relación con la calidad del mosto.

#### N O T A.

Se reivindica como objeto de ésta Patente:

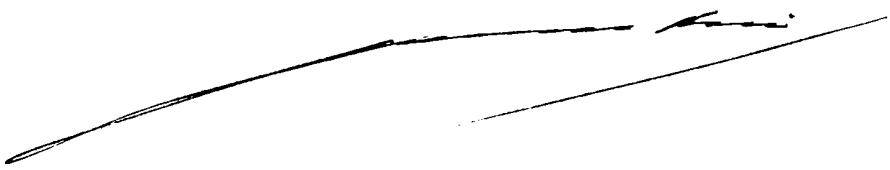
45. 1º. Un procedimiento de fabricación de una bebida re-



50. frescante, consistente en disolver en determinada porción de agua corriente o mejor filtrada, la cantidad suficiente de mosto natural, o zumo de uva sin fermentar, según sea fresco, estirilizado o concentrado, para obtener el grado de dulzor que se desée, inyectando a la mezcla ácido carbónico y añadiéndole, o no, cualquier aroma o esencia de frutas naturales, pesándola a continuación a envases o botellas adecuadas.

55. "UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA BEBIDA REFRESCANTE".

Barcelona 23, de Mayo de 1.935.  
P. A.

A large, sweeping handwritten signature or scribble that spans across the lower half of the page, starting from the left and ending on the right.