

141531

141531

# Memoria Descriptiva

en apoyo de

PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años,

a favor de Don José VALLES SITGES, de nacionalidad española, residente en Vilafranca del Panadés (Barcelona) calle de San Felix Nº 17,

por:

«UN PROCEDIMIENTO DE ESTABILIZACION ACTIVADA DE VINOS SELECTOS Y DE PRODUCCION ACTIVADA-DEPURADA DE VINOS PICANTES Y ESPUMOSOS POR MEDIOS NATURALES» (Clase 8ª).



Se refiere esta memoria a una patente destinada a proteger la explotación exclusiva de un procedimiento de estabilización activada de vinos selectos y de producción activada-depurada de vinos picantes y espumosos por medios naturales,

5. el cual si bien es conocido en Italia, Alemania, Republica Argentina, Bélgica y Francia principalmente, no ha sido todavía introducido en nuestro país.

El procedimiento en cuestión se aplica a la fabricación de vinos espumosos, sobradamente conocidos, y a la de vinos picantes de los que será prudente definir sus peculiares características dado el escaso conocimiento que de ellos se tiene entre nosotros.

También con dicho procedimiento se realiza una estabilización activada de vinos selectos de pasto licorosos o qui-  
15. naños.

El vino picante, bastante extendido en otros países y en Francia conocido por "petillant" es un vino algo sobresaturado de ácido carbonico, intermedio entre un vino corriente y otro espumoso, y que sin llegar a la presión de este último excede de la del primero por lo que reúne condiciones mixtas y resulta bien adaptado para vino selecto de mesa con características peculiares, que dentro de su finalidad, lo hacen destacar de ambos.

Dicho procedimiento, que constituye una elaboración  
25. esmerada, científica y verdaderamente dirigida al desenvolverse bajo condiciones en todo momento susceptibles de verificación y gobierno, es el resultado de modalidades características en la aplicación de ciertas bases fundamentales reconocidas dentro de la practica enologica legal, con lo cual se abrevian considerablemente procesos hasta el presente bastante largos y  
30.



25

que por otra parte no proporcionan resultados siempre satisfactorios ya que en algunos de dichos procesos, comunes, no es dable su gobierno y verificación, especialmente en los que se refieren a la producción de vinos picantes y espumosos.

35. Esencialmente el procedimiento en cuestión consiste en someter un vino convenientemente preparado para los fines a que ulteriormente va destinado, a una maduración activada representativa de una abreviación de parte de un proceso muy largo, como el correspondiente al de crianza, la cual se realiza sometiendo el vino a la acción del calor en forma que la temperatura se mantenga sobre 60-65 grados centígrados como máximo y la aplicación se prolongue a cuarenta y ocho horas aproximadamente obteniéndose una variación peculiar en la pasteurización corriente o envejecimiento activado por conducto físico mediante una pasteurización prolongada en la que se compensa sobradamente la prudencial disminución de intensidad por un considerabilísimo aumento de duración.

- Esta modalidad de pasteurización, característica del procedimiento que nos ocupa en nada absolutamente modifica la composición química del vino con lo que quedando este enteramente dentro de los preceptos contenidos en la vigente legislación enológica, no solamente se consiguen una mayor purificación y la totalidad de los efectos que cabría esperar de la pasteurización corriente a alta temperatura y dentro un lapso de tiempo breve, que no excede de unos minutos, como consecuencia de la benéfica acción que el calor ejerce sobre el alcohol etílico en especial y sobre los ácidos, para la esterificación natural de los vinos, para la exterminación de todos aquellos elementos biológicos no siempre eficientes (entre ellos mycodermas y fermentos patógenos) y para la precipita-



ción como complemento eficaz de ciertos componentes obstructores, tales como las materias nitrogenadas excesivas, sino que también una maduración propicia al desarrollo activado del "bouquet" según se persigue con el presente procedimiento.

65. La pasteurización prolongada de referencia debe tener lugar en aparatos distintos de los empleados en la práctica habitual.

Los aparatos que se utilizarán consisten en un depósito interiormente de madera recubierto de acero, o bien de  
70. acero interiormente esmaltado y de doble fondo circulando por este agua caliente en cantidad necesaria para elevar la masa al grado termométrico apetecido.

Las cubas o tanques así dispuestos constituyen envases herméticamente cerrados y de resistencia adecuada a un  
75. doble fin, ya que después de la pasteurización pueden servir eficazmente para realizar una segunda fermentación con retención de todos los componentes adherentes a la misma.

Una vez devuelto el vino pasteurizado a la temperatura normal procedese a la obtención de la espuma por segunda  
80. fermentación para cuyo objeto se recurre a los medios de antiguo adoptados, es decir, por la adición del titulado licor de tiraje o de fermentación variando las proporciones según los vinos y los diferentes tipos de presión a obtener; también se le adiciona levaduras en plena actividad, debidamente y cuidadosamente seleccionadas para este fin, levaduras escrupulosamente escogidas y aún aclimatadas a ambientes propicios y que  
85. por desarrollarse dentro un ambiente depurado por la esmerada pasteurización descrita, rinden un trabajo en consonancia a los medios proporcionados. Como sea que esta segunda fermentación  
90. se desarrolla dentro el mismo tanque o cuba que ha servido para



25 1936

la pasteurización, se aprovecha el doble fondo para regular la temperatura de la masa al objeto de que la fermentación se desarrolle en las debidas buenas condiciones termicas. Dada la movilidad de la masa que el sistema consiente y que se justifica

95. en la presente memoria descriptiva, los picantos o espumosos que se pueden obtener por este procedimiento, contrariamente al común, pueden ser indistintamente blancos o tintos.

- La operación de clasificación en nada difiere esencialmente de la adoptada en el metodo usual de champanización y que como es sabido consiste en la dosificación, despues de haber regulado la presión correspondiente, del titulado licor de expedición en cantidad pertinente a los tipos que entre seco y dulce puede apetecer el público consumidor, pudiendo adoptarse una variacion consistente en que mientras en el primitivo metodo debe verificarse dentro de las botellas, en el que se describe puede optarse en efectuarla dentro el tanque, de manera muy fácil si se adopta el sistema de trasiegos isobáricos.
100. 105.

La clarificación natural por depuración mediante la acción del frio puede tener efecto en el mismo deposito en que se ha realizado la segunda fermentación, aprovechando una vez más el doble fondo para en este caso hacer pasar por él la correspondiente salmuera refrigerante procedente de un baño frigorifico o bien en otro deposito con iguales disposiciones destinado exclusivamente al objeto señalado, en cuyo caso, el vino

110. 115. 120.
- se puede beneficiar de un trasiego. En este último caso se tiene la notable ventaja de poderse utilizar depositos de doble fondo tambien contruidos especialmente en los que para reducir al minimo posible el coste de producción en lo referente al frio, llevan una disposición especial, en el doble fondo, de serpen- tin de expansión directa con lo cual es posible evitarse la



instalación de un enfriador de salmuera, no siempre realizable en condiciones adecuadas al medio y proporción. La acción frigorífica sobre el vino puede limitarse a una intensidad de 4 a 6 grados centígrados bajo cero y a una duración de 6 a 8

125. días, dependiendo esta de las características de composición química de cada uno de los vinos sometidos a clarificación por este procedimiento.

La refrigeración llevada a cabo surte los efectos de una perfecta clarificación natural activada, ya que como en 130. las comunes, despoja al vino de muchas de las materias en suspensión que pueden mantenerlo aun turbio y además, precipita la parte excedente de bitartrato de potasa y tartrato de cal y con estos componentes otras materias que pueden estorbar también el logro de la depuración en su grado más perfecto posible.

135. Y como complemento cabe no olvidar que el frío constituye por sí solo un medio de acelerar el añejamiento por lo que se refiere al paladar.

El complemento necesario de la clarificación sabido es viene representado por la filtración, que en este procedimiento debe verificarse con filtro de presión y en frío, pudiendo pasar el vino filtrado directamente a los envases de ex-

140. pedición (botellas o barriles) o bien preferentemente aun a otro tanque o cuba igual al descrito de refrigeración por si fuese preciso apurar la acción depuradora del frío en éste último depósito para cuya consecución ulterior, podría requerir 145. tres o cuatro días más de refrigeración.

Como se ha indicado el envasado puede tener lugar indistintamente después de la filtración directamente o bien después de la refrigeración siguiente en depósito frigorífico 150. suplementario y como también se ha expresado, en botellas o



barriles adecuados para espumosos, siendo estos ultimos destinados a la venta al público por difusión en vasos o copas, mediante el auxilio de los aparatos pertinentes.

155. Los trasiegos de picantes y espumosos, en este procedimiento, deben efectuarse por el sistema isobárico puro, es decir, contrabalanceando la presión por medio de aire inyectado mediante un compresor o bien por carbónico natural obtenido tambien por segunda fermentación. El envasado se regula asimismo por estas reglas.

160. En el desarrollo de este procedimiento y como materiales accesorios entran buena parte de los corrientes en materia de embotellamiento común y de champanización, tales como maquinas de tapar, alambrar u otras, tubos de conducción de goma o material plateado, manómetros y demás accesorios conocidos.

NOTA

REIVINDICACIONES

Se reivindica como objeto de esta patente:

170. 1º.- Procedimiento de estabilización activada de vinos selectos y de producción activada-depurada de vinos picantes y espumosos por medios naturales que consiste esencialmente en someter un vino convenientemente preparado para los fines a que ulteriormente va destinado, a una maduración activada representativa de una abreviación de parte de un proceso muy largo, como el correspondiente al de crianza, la cual se realiza sometiendo el vino a la acción del calor en forma que la temperatura se mantenga sobre 60-65 grados centigrados como maximo y la aplicación se prolongue a cuarenta y ocho horas aproximadamente obteniéndose una variación peculiar en la pas-
180. teurización corriente o envejecimiento activado por conducto



fisico mediante una pasteurización prolongada en la que se compensa sobradamente la prudencial disminución de intensidad por un considerabilísimo aumento de duración.

185. 2ª.- Procedimiento según reivindicación 1ª en el cual la pasteurización prolongada según dicha reivindicación se efectua en cubas o tanques hermeticamente cerrados de madera recubierta de acero o de acero interiormente esmaltado con doble fondo para circulación de agua caliente.

190. 3ª.- Procedimiento según reivindicaciones 1ª y 2ª en el cual en los tanques o cubas según reivindicación 2ª se realiza, después de haber tenido lugar en ellos la pasteurización prolongada, una segunda fermentación para la obtención de la espuma aprovechandose el doble fondo para regular la temperatura de la masa con objeto de que dicha fermentación se desarrolle en las debidas buenas condiciones termicas.

200. 4ª.- Procedimiento según reivindicaciones 1ª a 3ª en el cual la operación de clasificación consistente en dosificar después de haber regulado la presión correspondiente el titulado licor de expedición, se efectua dentro del tanque adoptando el sistema de trasiegos isobáricos.

205. 5ª.- Procedimiento según reivindicación 1ª en la obtención de vinos selectos de pasto, licorosos o quinados y según reivindicaciones 1ª a 4ª en la obtención de vinos pican-  
tos y espumosos en el cual se realiza una clarificación natural por depuración mediante la acción del frio en el mismo deposito en que se ha realizado la segunda fermentación haciendo circular por el doble fondo una salmuera refrigerante procedente de un baño frigorífico limitandose la temperatura de 4 a 6 grados centigrados bajo cero y la duración de seis a  
210. ocho dias según la composición química de los vinos sometidos



a clarificación, susceptible de ser completada despues de la filtración.

215. 6<sup>a</sup>.- Procedimiento según reivindicación 1<sup>a</sup> en la obtención de vinos selectos de pasto, licorosos o quinados y según reivindicaciones 1<sup>a</sup> a 4<sup>a</sup> en la obtención de vinos pican-  
tos y espumosos, en el cual se trasiega el vino desde el depo-  
sito de pasteurización y segunda fermentación a un deposito de  
doble fondo para la clarificación natural por depuración me-  
diante la acción del frio en cuyo deposito tiene lugar direc-  
tamente gracias a un serpentín de expansión directa situado en  
el doble fondo.

225. 7<sup>a</sup>.- Procedimiento según reivindicaciones 1<sup>a</sup> a 6<sup>a</sup> en la obtención de vinos picantes y espumosos en el cual des-  
pues de un filtrado a presión y en frio se envasa el vino, bajo  
trasiego isobárico puro en botellas o bien en barriles para la  
venta al público por difusión en vasos o copas.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad del objeto de la patente descrita que re-  
caerá sobre:

230. "UN PROCEDIMIENTO DE ESTABILIZACION ACTIVADA DE VINOS SELECTOS Y DE PRODUCCION ACTIVADA-DEPURADA DE VINOS PICANTES Y ESPUMOSOS POR MEDIOS NATURALES"

Consta la presente memoria descriptiva de nueve hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

235. Barcelona, 25 de Febrero de 1936.

P. A.

