



141893

Don Antoxio Pinto da Costa Morgado.-Vila Nova de Gaia.-
P o r t u g a l.

Patente de invención, por veinte años,
por: "Procedimiento para el tratamiento
de vinos, especialmente licorosos, para su
clarificación y envejecimiento."

1 El presente invento tiene por objeto un nuevo procedi-
miento para el tratamiento de vinos para clarificación y
envejecimiento de los mismos.

5 Como es sabido el envejecimiento natural de los vinos ne-
cesita algunos años para completarse, lo que exige por tanto
no solo una paralización durante mucho tiempo de grandes can-
tidades de vino, sino que implica un enorme empleo de capital,
como también gastos de almacenaje muy elevados.

10 Sucede además que durante el periodo de tiempo necesario
para que se den los fenómenos que constituyen el envejeci-
miento, las pérdidas de líquido son también importantes.

15 En vista de ello han sido ensayados varios procedimien-
tos para artificialmente acelerar la marcha de los fenóme-
nos a que es debido el envejecimiento, no habiéndose conse-
guido sin embargo obtener los resultados deseados, porque
después de sometidos a tratamiento hay vinos que todavía
se enturbian.

20 Mediante el procedimiento objeto del presente pedido de
patente se han obtenido los mejores resultados, no habiéndose
se hasta hoy enturbiado ningún vino sometido a tratamiento
de acuerdo con el mismo.

El procedimiento objeto de esta solicitud consiste en
exponer el vino durante un determinado periodo de tiempo



25 a la acción de rayos luminosos producidos por lámparas eléctricas, manteniendo el líquido en constante movimiento, de forma que toda la masa vínica sufra la acción de los rayos luminosos producidos por las lámparas eléctricas y el consiguiente calor.

30 Una de las formas de aplicación de nuestro procedimiento está representado, a título de ejemplo no limitativo, en el diseño anejo.

Pasaremos, por tanto, a describirle para su mejor comprensión, refiriéndonos al mismo.

35 Es un recipiente apropiado 1, de cualquier capacidad y forma, destinado a la masa vínica que se pretende tratar, por ejemplo vino de Oporto.

Sobre la parte superior de este recipiente se coloca una tapa 2, en la cual se dispone determinado número de lámparas 3, de cualquier voltaje e intensidad.

40 Esa tapa se halla atravesada centralmente por un eje 4, en el cual están montadas unas palas 5 que sirven para agitar la masa vínica.

45 El eje 4 es accionado por cualquier medio conveniente, a fin de imprimirle un movimiento giratorio, de forma que las palas 5 conserven a la masa vínica en constante movimiento.

Una vez encendidas las lámparas 3 mantienese el vino en un movimiento lento constante, para conseguir que toda la masa sufra la acción de los rayos luminosos y el consiguiente calor.

50 El tiempo de exposición varia segun el tipo de vino que se desea obtener, compitiendo al probador determinar el momento en que se debe dar por concluida la operación.

Con la aplicación de este nuestro procedimiento hemos obtenido un producto de cualidades excelentes ofreciendo la



55 gran ventaja de no enturbiarse.

Bien entendido que si se desea pueden disponerse las lámparas en cualquier otro local, no alterando su número, voltaje, intensidad y forma de colocación, esenciales en nuestro invento.

60 Queda igualmente entendido que la masa vínica podrá ser agitada de cualquier otro modo, sin que por ello tampoco el procedimiento objeto de nuestro invento sea alterado.

N O T A.

SE REIVINDICA:

65 1º) Procedimiento para el tratamiento de vinos, especialmente licorosos, para su clarificación y envejecimiento, caracterizado por el hecho de exponerse la masa vínica que se pretende tratar, durante un determinado periodo de tiempo, a la acción de rayos luminosos producidos por lámparas eléctricas de cualquier voltaje e intensidad, manteniéndose el líquido en constante movimiento, de forma que toda la masa ví-
70 nica sufra la acción de los rayos luminosos producidos por las lámparas eléctricas y el consiguiente calor.

75 2º) Esta patente de invención ha de recaer sobre: "Procedimiento para el tratamiento de vinos, especialmente licorosos, para su clarificación y envejecimiento".

Madrid 3 de Abril de 1936.

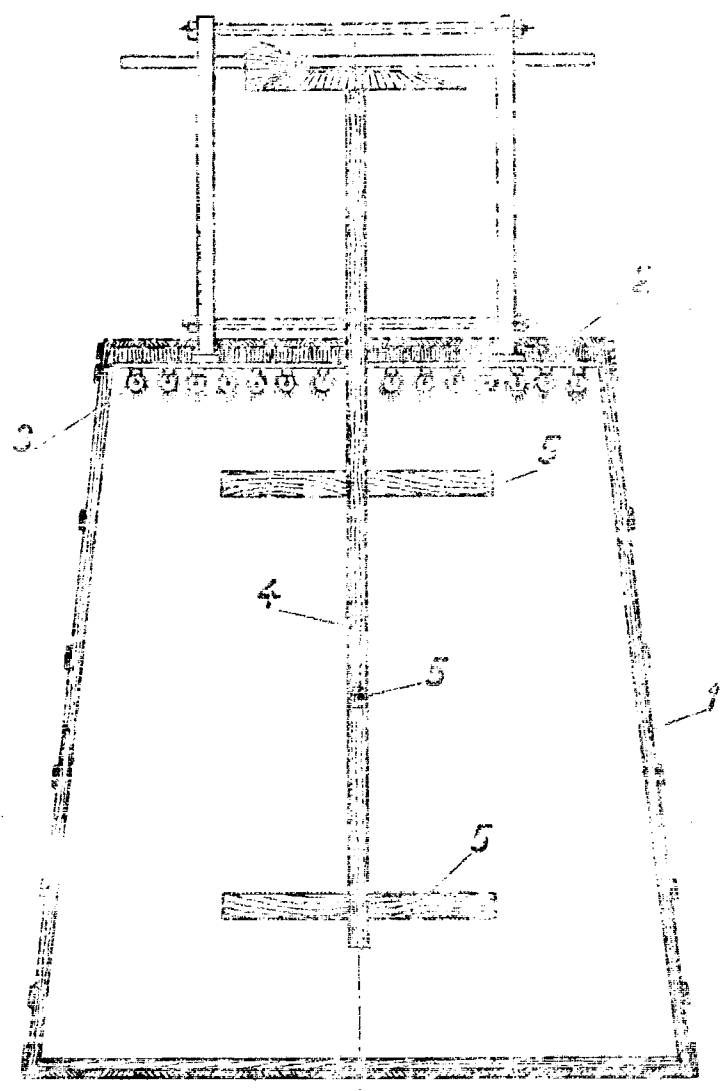
A handwritten signature in cursive script, which appears to be "E. Arnal". Below the signature are several horizontal lines, possibly representing a signature strip or a decorative flourish.

3

Don Antonio Pinto da Costa Morgado.

Hoja única.

121893



Escala variable
 Madrid 3 de Abril de 1906.
 E. Amata