

sistente en cortar y evitar al mosto de uva la fermentación por el sistema de ebullición del mismo, procediendo después a la concentración.

20

2º Por un procedimiento según anterior reivindicación, caracterizado en que concentrado el mosto, se mezcla la pulpa de la fruta que se desee conservar y en cantidad que se desee, según se prefiera que predomine bien el sabor de la fruta o de la uva, pudiendo después envasarse.

25

3º. Por " UN PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE CONSERVAS ALIMENTICIAS, DULCES DE FRUTAS CON MOSTO DE UVA SIN FERMENTAR".

La presente memoria consta de dos hojas mecanografiadas por una sola cara.

Madrid 27 octubre de 1.939 AÑO DE LA VICTORIA



RODOLFO DE LA TORRE
P. I.

Rodolfo de la Torre