



1941

H.V.

152468

MEMORIA DESCRIPTIVA
POR DEFERENCIA DE CALIDAD

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de un certificado de adición,
a favor de D. Edmundo Cámara, residente en Zaragoza, Querol,
núm. 1

p o r

" MEJORAS INTRODUCIDAS EN EL OBJETO DE LA PATENTE PRINCIPAL
NUMERO 151675 "

=====

En la patente principal núm. 151.675 se ha descrito un
procedimiento para la fabricación de un producto sustitutivo
de la cerveza, partiendo de un vino ligero con pocos grados al-
cohólicos, al que se incorporan sustancias amargas, albuminoides
5 vegetales y ácido carbónico y completando después con agua
hasta obtener una bebida higiénica y de sabor y color parecidos
a los de la cerveza.

Para dar a este líquido el amargo característico de la



ABR. 1941

15-238 2.-

cerveza se señala principalmente el empleo de extracto de genciana (unos 12 cm³ por litro). Pero hemos descubierto que con igual buen resultado pueden utilizarse como amargos la enasia y el colombo.

5 Estas sustancias pueden tratarse de diversas maneras para obtener los amargos, por ejemplo por infusión, decocción y maceración. Cualquiera de ellos que se emplee entra dentro del objeto reivindicado en la patente principal. Lo mismo hemos de decir respecto al colorante, cuyo principio activo puede también obtenerse por diversos métodos de los indígenas.

10 Respecto al albuminoide puede aplicarse disolviéndole en frío o en caliente como en la patente principal.

15 El producto obtenido siguiendo las variantes reivindicadas en esta primera patente de adición, es en todo igual al obtenido según la patente principal y está dotado de las mismas excelentes cualidades que lo hacen altamente recomendable como sustitutivo de la cerveza y como una bebida de por sí altamente higiénica y agradable.

R O P A.-
=====

20 El presente certificado de adición comprende las siguientes reivindicaciones:

1.- Mejoras en el objeto de la patente principal número 151.675, caracterizadas porque como amargo se emplea, además del extracto de genciana, la enasia y el colombo.

25 2.- Mejoras, caracterizadas porque en su preparación se emplean los métodos de infusión, de decocción y maceración, aisladamente o combinados según convenga.

3.- Mejoras introducidas en el objeto de la patente prin-



R. 1941

15 246

3.-

cipal número 151.675.- Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva.

Consta esta descripción de tres hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 15 de Abril de 1941.