

156162



MEMORIA DESCRIPTIVA

de la PATENTE DE INTRODUCCION, por 10 años, solicitada a favor de Don Giovanni C A P R I N O, de nacionalidad Italiana, residente en ROMA ( Italia ), por " UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE UNA BEBIDA A BASE DE ZUMO DE UVA ".

Esta descripción tiene por objeto un procedimiento para la fabricación de una bebida a base de zumo de uva, sin ulterior aditamento ni de azúcar ni de jarabe, mediante un tratamiento especial a que se somete el referido zumo de uva.

De acuerdo con dicho procedimiento el mosto o zumo de uva, que puede facilmente mantenerse durante todo el año clarificado, es decir " defecado " por la acción del propio anhídrido sulfuroso necesario para su conservación, se trata con carbón activo y después, previa su filtración para obtener nuevamente un líquido clarificado, se calienta en caldera abierta, provista de doble fondo por el que circula vapor o agua caliente. A continuación el líquido que así se obtiene se enfría y luego se aromatiza y, si es necesario, se acidifica y se refuerza su color.

El carbón activo, que puede ser substituído igualmente por carbón animal o vegetal puede añadirse al líquido, con borboteo o nó de aire o de gas carbónico, ya sea antes



ya durante su calentamiento, que tiene por finalidad  
20 el eliminar el anhídrido sulfuroso, ya al final de la  
reacción, es decir, después del desprendimiento del  
propio anhídrido sulfuroso. La acción principal derivada  
del carbón es la de decolorar y desodorizar el zumo de  
uva de manera tal que su sabor no pueda influir sobre el  
25 aroma o esencia que le será agregado más tarde.

El calentamiento del líquido se llevará a cabo a una  
temperatura, no superior a los 80º, con o sin borboteo  
de aire o de gas carbónico, hasta la eliminación parcial  
o total del anhídrido sulfuroso. El mosto que así se ob-  
30 tiene podrá ser acidificado eventualmente con ácido  
natural, cítrico o tartárico, de manera que la bebida  
resultante presente una acidez agradable al paladar.

El mosto se enfría y luego se aromatiza con cualquier  
esencia natural de fruta o con aceites aromáticos natu-  
35 rales y también con extractos naturales a base de jugos  
como por ejemplo de tamarindo; a continuación se procede  
a su embotellado, previa su dilución en agua saturada de  
ácido carbónico o a la concentración deseada.

La dosis de los productos que se usan en este procedi-  
40 miento varían en cada caso, según sea la calidad del  
mosto de que se disponga. La práctica ha demostrado que  
las proporciones siguientes dan un resultado inmejora-  
ble: carbón activo, de 1 a 10 gramos o más por litro de  
mosto de uva; acidez de la bebida resultante, de 0'20  
45 a 0'60 % a base de ácido cítrico. Se puede así mismo  
partir de concentrados de uva, a los cuales se someterá  
igualmente al tratamiento con carbón activo en la dosis  
de 1-20 gramos por litro, sin someterlo a calentamiento  
en aquellos casos en que se encuentre desprovisto de anhí-



50 arido sulfuroso.

La cantidad de aromatizante que ha- de agregarse depende del gusto, de la calidad de la esencia que se emplee y de su concentración. Con una esencia de un rendimiento de 1/400 la cantidad necesaria para  
55 cada litro de bebida puede variar de 0,3 a 3,0 gramos. Con esencias de calidad inferior aumentará naturalmente en proporción la cantidad empleada. Con aceites aromáticos la dosis será de 0,3-2 gramos por litro y con extractos naturales a base de zumos, la dosis será de  
60 2-20 gramos por litro.

La acidez de la bebida en caso necesario puede prácticamente ser distinta- que la obtenida con ácidos naturales, por ejemplo con el empleo de zumos de frutas agrias tratados con carbón, en la dosis de 5-20 % o  
65 más. En el caso de que la acidez resultase demasiado elevada podrá corregirse con un método adecuado para ello.

La dilución del zumo de uva, para obtener la bebida resultante, se basará en una cantidad de zumo variable del 8 al 35% o más y puede llevarse a cabo por  
70 aditamento de agua o por aditamento total o parcial de zumos de frutas amargas tratados o no con carbón activo.

En el caso en que fuese necesario reforzar el color se empleará la encocianina líquida natural, en la dosis  
75 de 0,2-6% o cualquier otro colorante inócua y adecuado.

A título puramente de ejemplo y sin carácter restrictivo se describe a continuación el procedimiento que se sigue para la obtención de la bebida siguiente:

80 10 litros de zumo o mosto de uva blanca con una con-



156162

centración de azúcar del 22%, se tratan con 30 gramos de carbón activo y durante un período de 12 horas se somete a un borboteo de aire. El referido líquido se filtra a través de una masa filtrante de algodón con el fin de obtener un líquido transparente. El propio líquido se calienta <sup>durante</sup> ~~unas~~ dos horas a la temperatura de 65 a 70 grados centígrados hasta la eliminación del anhídrido sulfuroso a la vez que se concentra hasta alcanzar una densidad del 35% ( peso Baling ).

El referido zumo ha sido aromatizado con 8 gramos de esencia de limón, de rendimiento 1/400 y a continuación diluido con agua saturada de anhídrido carbónico, en la proporción de 65 gramos de mosto de uva, tratado de la manera dicha y 125 gramos de agua gaseada.

Como la acidez inicial de la dilución era de 0,45% en volumen, ha sido necesario agregar 40 gramos de ácido cítrico natural para obtener, en la bebida diluida, cerca de 0,35% de acidez.

La bebida obtenida de esta manera resulta sumamente agradable al paladar.

----- N O T A -----

Se reivindica como objeto de esta Patente:-

1º.- Un procedimiento para la fabricación de una bebida a base de zumo de uva, caracterizada por el hecho de que el mosto se decolora y desodoriza mediante carbón activo o carbón animal o vegetal en la proporción de 1-10 gramos o más por litro, verificándose la agregación de dicho carbón tanto antes como durante o después del calentamiento de aquel, necesario para la eliminación del anhídrido sulfuroso.



29.- El propio procedimiento de fabricación de la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la bebida de referencia puede prepararse partiendo de concentrados de uva en cuyo caso la cantidad de carbón necesaria variará de 5-50 o más gramos por litro.

30.- El propio procedimiento de fabricación de las reivindicaciones anteriores caracterizado por el hecho de la eventual acidificación obtenida con ácidos naturales cítricos o tartáricos o también por la agregación de zumos agrios en la dosis de 5-20%, siendo la acidez final, a base de ácido cítrico, de 0,2 a 0,6 gramos por ciento.

40.- El propio procedimiento de las reivindicaciones anteriores caracterizado por el hecho de que la bebida de que se trata viene ya gasificada o bien dicha gasificación puede practicarse a continuación de la dilución de la misma con agua, con zumos agrios o con agua y zumos agrios a la vez.

50.- El propio procedimiento de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que el zumo de uva se aromatiza mediante esencias naturales de frutas en la dosis de 0,3-3 gramos de esencia de rendimiento 1/400 por litro y así mismo con aceites esenciales naturales en la dosis de 0,2-2 gramos por litro o también mediante extractos naturales a base de zumos de frutas en la dosis de 2,20 gramos por litro.

60.- El propio procedimiento de fabricación de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que el refuerzo de la coloración del líquido se efectúa mediante encocianina líquida en la dosis de 0,2-6%



- 6 -

15 61 62

o con cualquier otro colorante inócuo y adecuado.

72.- Un procedimiento para la fabricación de una bebida a base de zumo de uva.

Consta la presente memoria descriptiva de seis hojas  
145 foliadas escritas por una sola cara.

Barcelona, 13 de FEBRERO de 1942.

P. A.

**BASILIO SAEZ**

P. P.