

164187



164187

PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

para "Procedimiento de fabricación de una bebida alcohólica mediante coñac"-----

a favor de Don José RIMBLAS RIMBLAS, de nacionalidad y residencia españolas.

-----

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 La presente memoria descriptiva se refiere a una patente de introducción destinada a garantizar la explotación exclusiva de un procedimiento de fabricación de una bebida alcohólica mediante coñac, y que se deriva de la utilización de otro procedimiento objeto de una patente que obtuvo el recurrente con el número 118.301.

10 El procedimiento constitutivo del objeto de la patente que ahora se solicita es una modificación esencial del que constituyó el objeto de aquella patente, y se lleva a la práctica del modo siguiente:

15 Se efectúa una mezcla de leche condensada y azúcar, si no lo lleva ya dicha leche, con flor de leche o nata, productos aglutinantes, cloruro sódico y bicarbonato sódico; se mezclan dichas materias en caliente,

164187



- 2 -

5 homogenizando potestativamente la mezcla; se refrigera esta última en una caldera de doble fondo o de dobles paredes, con enfriamiento por circulación de salmuera, agitando continuamente las materias para proceder así a la obtención de cremas heladas, a las cuales se añaden pulpas de frutas variables que se disgregan junto con la mezcla, o bien añadiendo, en vez de derivados de frutas, yemas de huevo y harina de soja.

10 Una vez obtenida del modo antedicho crema o mantecado, se mezcla esta crema con coñac, en proporción que puede ser variable, para realizar la cual mezcla se emplea una batidora mecánica, y el líquido obtenido se lleva a la cámara de refrigeración para someterlo a la temperatura máxima de cero grados hasta que es envasado  
15 debidamente.

#### NOTA

Por la patente de introducción a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA:

20 1.- La explotación exclusiva de un procedimiento de fabricación de una bebida alcohólica mediante coñac, que esencialmente consiste en preparar una crema o mantecado efectuando una mezcla de leche condensada y azúcar, si no lo lleva ya dicha leche, con flor de leche o nata, productos aglutinantes, cloruro sódico y bicarbonato sódico; se mezclan dichas materias en caliente,  
25 homogenizando potestativamente la mezcla; se refrigera esta última en una caldera de doble fondo o de dobles paredes, con enfriamiento por circulación de salmuera, agitando continuamente las materias para proceder así a la obtención de cremas heladas, a las cuales se añaden  
30 pulpas de frutas variables que se disgregan junto con la mezcla, o bien añadiendo, en vez de derivados de frutas, yemas de huevos y harinas de soja, y una vez obtenida del modo explicado la crema o mantecado se mezcla la misma con una proporción de coñac, la cual puede ser  
35 variable.

2.- La explotación exclusiva del procedimiento consignado en la reivindicación precedente, en el cual la mezcla de crema o mantecado obtenida con coñac se realiza por mediación de batidoras mecánicas.

40 3.- La explotación exclusiva del procedimiento referido en las reivindicaciones anteriores, llevando el líquido obtenido en las batidoras mecánicas a una cámara de refrigeración, en donde se le mantiene a una temperatura máxima de cero grados hasta que es envasado

164187



- 3 -

debidamente.

4.- La explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en las anteriores reivindicaciones, cual objeto es:

5 "Procedimiento de fabricación de una bebida alcohólica mediante coñac".

Consta la presente memoria de tres hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 3 de Diciembre de 1943.

P. p. de Don José RIMBLAS RIMBLAS,