

166815



166815

166815

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por veinte años

a favor de PRODUCTOS MARINETA, S.A., domiciliada en
Barcelona, calle Urgel, número 71, p o r :

"PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE UN LICOR A BASE DE
LECHE"

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

- 1 Es objeto de esta patente un procedimiento para la fa-
bricación de un licor de leche, con cuya aplicación se ob-
tiene un licor totalmente exento de pósito y se asegura su
conservación indefinida sin que se produzcan pósitos. El
5 tal resultado se consigue a base de una dosificación acerta-
da de los elementos componentes y mediante la práctica de
una determinada sucesión de operaciones, particularmente de
un sistema combinado de enfriamientos, trasiegos, filtrajes
y reposos progresivos:
- 10 De acuerdo con el procedimiento de referencia se mez-
clan alcohol y leche en una proporción relativa aproximada

166815



166815

de un 30 % del primero por un 50 % de la segunda, y se añade un 20 % de azúcar y una pequeña cantidad de una esencia.

5 Por otra parte se prepara un líquido poniendo en maceración limones cortados a una temperatura fija de 80°, temperatura que no debe ser de pasada, para lo cual resulta indicado el empleo de una estufa de temperatura regulable: Al líquido quedan así incorporados los principios activos del limón, incluso sus vitaminas: El aumento de temperatura dicho permite la obtención de un líquido concentrado, sin perjuicio de lograr el agotamiento de los referidos principios 10 activos del limón por disolución y ósmosis:

15 Se mezclan entonces los dos líquidos preparados, en la proporción aproximada de 10 del primero por 1 del segundo, y se filtra, después de haber enfriado la masa total por debajo de los 5 grados.

Se deja después en reposo, durante una semana, a temperatura ambiente de 15 a 25 grados, pero haciendo descender la temperatura, durante la última jornada, a menos de 5 grados, después de cuyo enfriamiento se filtra nuevamente.

20 Así se va prosiguiendo: a sucesivos reposos a temperatura ambiente ordinaria, descenso de temperatura a menos de 5 grados durante la última jornada de reposo y subsiguiente filtrado: La elaboración queda concluida cuando en dos sucesivos filtrajes no se obtiene ya más: Los intervalos de 25 reposo serán crecientes, de modo que al primero ya indicado de una semana, sucederá otro de dos semanas, y después otro de cuatro semanas y así sucesivamente, en progresión geométrica de razón 2, y siempre se tomará la precaución de hacer descender la temperatura por debajo de los 5 grados durante

166815



166815

la última jornada del período.

Después del último filtrado puede ya procederse al envasado del licor obtenido, siendo recomendable, aun cuando no necesario, conservar las botellas llenas en cavas o cámaras a temperatura constante de unos 20 grados.

5 Naturalmente en la realización práctica del procedimiento podrá variar todo cuanto revista carácter accesorio o circunstancial relativamente a la esencialidad del mismo, e incluso hay que admitir cierta elasticidad en la dosificación
10 señalada y en los períodos de reposo de prefiltzado consignados, pues, se comprende, que, a costa de una imperfección, pueden ser reducidos, como, sin que sea necesario, pueden ser pralongados. Es, en cambio, necesario siempre hacer preceder el filtraje de un descenso fuerte de temperatura, que provoca
15 y facilita la precipitación de los pósitos mucilaginosos.

N O T A

SE REINVINDICA :

1 - Un procedimiento para la fabricación de un licor a base de leche, en conformidad al cual se practica la siguiente sucesión de operaciones:

20 a) Se mezclan alcohol, leche, azúcar y una esencia, en la siguiente proporción aproximada:

166815

166815

27



Alcohol 30 por ciento
Leche 50 por ciento
Azúcar 20 por ciento
Esencia Según gusto particular en cada caso;

5

b) Se prepara otro líquido, concentrado, poniendo en maceración limones cortados, a una temperatura aproximada de 80 grados, en estufa, de modo que dicha temperatura no sea depasada,

10

c) Se mezclan los dos líquidos a y b, en una proporción de 10 de a por 1 de b, se enfria a menos de 5 grados y se filtra;

15

d) Se deja en reposo durante una semana, a temperatura normal ambiente, de 15 a 25 grados, y se filtra de nuevo, previo hacer descender la temperatura durante la última jornada a menos de 5 grados,

20

e) Se deja en reposo absoluto nuevamente, durante dos semanas, al cabo de las cuales se filtra, previo hacer descender también, durante la última jornada, la temperatura a menos de 5 grados, y así se va prosiguiendo sucesivamente, alternando reposos a temperatura normal ambiente con filtrajes, previo descenso de la temperatura a menos de 5 grados durante una jornada, hasta que en dos filtrajes sucesivos no se obtiene ya ningún pósito; Los intervalos de reposo serán crecientes, cada uno de ellos doble del anterior, o sea formando una progresión geométrica de razón 2;

25

f) Elaborado ya el licor en la forma relacionada, se procede a su embotellado en forma normal, dejando de preferencia las botellas inmovilizadas y manteniendo -sin que sea empero de absoluta necesidad- una temperatura fija de unos 20 gra-

166815

166815



dos:

2 - Procedimiento para la fabricación de un licor a base de leche.

5

Consta la presente Memoria Descriptiva de cinco hojas mecanografiadas, escritas por una sola cara, numeradas del 1 al 5 y con sus líneas numeradas, a su vez, de cinco en cinco:

Barcelona, 27 junio 1944
P.A:

A handwritten signature or set of initials, possibly "S. J.", written in dark ink.