



1944

167566

167566

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

a favor de Don ANTONIO MARTORELL SALA, de nacionalidad española, residente en Vilafranca del Panadés (Barcelona), por "PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE VINO ESPUMOSO O CHAMPAÑA TINTO O ROSADO".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento para la elaboración de vino espumoso o champaña, mediante el cual se logra producir una bebida de características similares o aun superiores a las de los mejores champañas conocidos, con la particularidad especial de presentar un color tinto o rosado.

5.

Como es sabido, todos los vinos espumosos conocidos hasta la fecha son de color claro, por lo que es evidente que el champaña obtenido según el procedimiento objeto de la invención representará una novedad con-

10.

167566

167566

siderable en esta clase de elaboraciones, a lo que debe añadirse la elevada calidad y excelente acabado del producto, todo ello sin que suponga aumento alguno en su precio de coste.

5. Como orientación y tan sólo a título de ejemplo, se indica a continuación un caso práctico de realización del procedimiento a que se hace referencia.



1944

10. En primer lugar deben escogerse cuidadosamente los vinos que deben destinarse a su gasificación, ya que siendo factores principales de la operación el aroma, el color y la presentación del producto que se desea obtener, se comprende que quedará condicionada la calidad final del producto a la de los vinos empleados para ello. La operación de selección de estos vinos resulta importantísima, ya que de ella depende la obtención de un producto uniforme después de las diversas mezclas que deben hacerse para llevar a cabo una operación continuada sin estropear un tipo de vino espumoso o champaña rosado escogido de antemano.

20. Una vez se han realizado sobre el vino con que quiere operarse las diferentes pruebas, ensayos y análisis para determinar su graduación alcohólica, acidez volátil y total; el tanino, que, por tenerlo en bastante cantidad estos vinos tintos con los que se prepara esta clase de champaña, juega un importante papel en el resultado de la operación; el extracto seco; azúcar; hierro, etc., todo lo cual forma parte de los preliminares para poder decidir la conveniencia o no del vino tinto

25.

167566

167566

167566

a seleccionar, se procede luego a tratarlo, según el resultado de los análisis, en la forma siguiente:

Si no tiene bastante acidez total, debe procederse a una mezcla con otro vino tinto de las mismas características generales del vino a tratar, pero que tenga más acidez total por ser vino de uva recogida antes

5. de llegar a su completa madurez, o sea que se haya recolectado todavía verde, de cuya forma se logra un vino mucho más ácido que los corrientes y muy útil para estas operaciones. Por ejemplo: si se dispone de un vino tinto que posea tres gramos de acidez total por litro,

10. que es la que presentan generalmente estos vinos, e interesa que tenga una acidez de 3,75 gramos por litro, deberá añadirsele un 25% de vino tinto verde que presente 6 gramos por litro.



15. Debe añadirse también el dulce necesario para conseguir los diferentes tipos de vino espumoso o champaña, seco, medio seco o dulce, lo cual puede conseguirse con la adición proporcional correspondiente de mistela añeja, mosto concentrado, azúcar o mosto azufrado,

20. según quiera darse al vino uno u otro gusto y aroma. Estos serán susceptibles de modificarse notablemente por la adición de otros productos enológicos apropiados.

25. Una vez realizadas las indicadas operaciones, se mezcla y agita bien el vino preparado, para obtener la máxima homogeneidad de la mezcla, dejándolo descansar entonces en envases que serán de preferencia bocoyes o tinajas de madera de roble o castaño, ya que es preferible

167566

167566

la madera al cemento para tratar vinos que luego deban embotellarse, puesto que con ello ganan calidad. En esta forma se dejan en reposo durante un tiempo que, como mínimo, debe ser de un mes. Este tiempo se entiende para aquellos vinos tintos que tengan ya un mínimo de tres años de edad y que hayan sufrido, por lo menos, cuatro trasiegos, pues en este caso se consideran ya completamente libres de las fermentaciones secundarias y alteraciones eventuales que pueden afectar a los vinos jóvenes.

5.

10.

Después de esperar el tiempo que se determine, se procederá a su embotellado y gasificado en la forma siguiente:

15.

Se extrae el vino de su envase por la parte superior del mismo, teniendo en cuenta dejar en el fondo por lo menos diez centímetros de líquido o lo que la práctica aconseje, a fin de evitar que la parte que se haya podido formar de depósito al hacer las adiciones señaladas anteriormente no puedan enturbiarlo, filtrándose a continuación por medio de mangas, prensa o cualquier otro procedimiento de filtraje. Se pasa luego a envases limpios, a fin de que desde éstos se pueda proceder a un segundo y último filtraje de esterilización y abrillantamiento con filtros especiales, pasando directamente desde éstos a las botellas, completamente limpio y brillante y en disposición de ser gasificado con ácido carbónico químicamente puro lavado con alcohol, para lo cual se procede a hacerlo pasar por un re-

20.

25.



167566

167566

recipiente que contenga suficiente cantidad de alcohol, recogiénolo con un aparato en el que se atomiza el gas carbónico para su íntima mezcla con el vino, a la presión conveniente y sin pérdida de tiempo para pasarlo a las botellas, que son tapadas y morrionadas en la forma habitual, quedando así listas para su etiquetaje.

5.

Puede obtenerse asimismo la gasificación en la siguiente forma: Al vino indicado anteriormente, después de su reposo, se le adiciona azúcar de levadura adecuada y seleccionada, con la suficiente materia nutritiva para la fermentación, embotellándose y tapándose convenientemente las botellas, las cuales se disponen en sitio adecuado, con el tapón hacia abajo y a una temperatura estable entre 13 y 15° C.

10.

15.

Bajo la acción de los fermentos seleccionados se inicia la fermentación, y entonces la proporción de azúcar añadido, que está calculada para dar una presión adecuada, da lugar a una producción de gas carbónico suficiente para obtener la presión y espuma apetecidas.

20.

Una vez terminada esta fermentación, se someten las botellas a un movimiento rotativo diario, llevado a cabo por obreros especializados, ya que es preciso imprimirles un movimiento exacto y sin variar la posición en que se colocaron primeramente, a fin de que quede depositada junto al tapón toda la materia pesada producida por la fermentación, cuya materia está compuesta de levaduras, tartratos diversos, etc. Una vez conseguida esta acumulación, se procede al desgorge de las bote-

25.



167566

167566

llas, que consiste en quitarles el tapón de una manera rápida, para que así salga el depósito que queda junto a él, adicionándose seguidamente el licor preparado especialmente al efecto para endulzar lo necesario el vino y de paso proceder al rellenado de la botella, que es tapada entonces ya definitivamente. El licor a adicionar puede ser será generalmente coñac mezclado con azúcar, mosto, etc.

5.

Serán independientes del objeto de la presente patente todos los detalles accesorios de composición y elaboración que puedan presentarse y, en general, todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad de la invención.

10.

- . -

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:-

15.

1. Procedimiento para la elaboración de vino espumoso o champaña tinto o rosado, que consiste esencialmente en partir de uno o varios vinos tintos seleccionados y analizados, en los que se ha determinado previamente su graduación alcohólica, acidez volátil o total, tanino, extracto seco, azúcar, hierro y demás características que puedan interesar, y en los que se regula la acidez total por medio de adición, si está en defec-

20.



167566



to de ácido, de una determinada <sup>167566</sup> proporción de vino tinto de las mismas características generales del vino o vinos primitivos pero recolectado verde, mezclándose íntimamente el conjunto y procediéndose a continuación a

- 5. la adición del elemento dulce necesario según el tipo de champaña deseado, sea mistela añeja, mosto concentrado o azufrado, o azúcar, en proporción tal que el champaña resultante presente de 1 a 3,5° Baugé (1° Baumé = 18 gr. de azúcar), según el gusto a lograr; debiéndose
- 10. agitar y mezclar durante las indicadas operaciones hasta lograr la máxima homogeneidad, a partir de cuyo momento se deja en reposo en envase o tinas de madera por espacio de tiempo mínimo de un mes, pasado el cual se procede finalmente al embotellado y gasificado del producto.
- 15.

2. Procedimiento para la elaboración de vino espumoso o champaña tinto o rosado, según la reivindicación anterior, que se caracteriza por el hecho de que el embotellado y gasificado se realiza extrayendo la

- 20. mezcla del envase de madera en que está depositada, procediéndose al filtraje del líquido extraído y depositándose en otros envases limpios, de los que se extrae nuevamente para un segundo y último filtraje, a partir del cual se procede a la gasificación y lavado en alcohol,
- 25. para lo cual se hace pasar el gas por un recipiente con alcohol y luego al aparato atomizador en el cual entra en contacto con el líquido, realizándose la íntima mezcla de ambos y pasándose luego al embotellado del líquido.

167566

167566

do obtenido.

5.



10.

15.

3. Procedimiento para la elaboración de vino espumoso o champaña tinto o rosado, según la reivindicación 1, que se caracteriza por el hecho de que el vino preparado y filtrado sin gasificar se embotella directamente, adicionándole azúcar en proporción de 120 a 140 gr. por litro, levadura y materia nutritiva para la fermentación, en proporción de 0,2 a 0,5 gr. por litro, que al ser tapadas las botellas se produce automáticamente, con la consiguiente formación de gas carbónico en su interior, cuyas botellas se dejan boca abajo en lugar, temperatura y tiempo adecuados, procediéndose luego a un descorche previo para dar salida a las pequeñas partículas sólidas que se depositan junto al tapón, rellenándose a continuación las botellas con un licor apropiado y tapándose finalmente de modo definitivo.

20.

4. Procedimiento para la elaboración de vino espumoso o champaña tinto o rosado.

La presente memoria consta de ocho hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, a 9 de septiembre de 1944.

Antonio MARTORELL SALA

p.a.

J. FONTE

P.P.