

17 524 6



MEMORIA DESCRIPTIVA

DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA,  
A FAVOR DE ETABLISSEMENTS G.PEPIN FILS AINE, ET SOCIE-  
TE DU FILTRE CASQUET, DE NACIONALIDAD FRANCESA, DOMI-  
CILIADA EN BORDEAUX (Francia) Rue Notre-Dame, 110,

sobre:

"PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE BEBIDAS ESPU-  
MOSAS EN CUBAS CERRADAS"

-----  
-----

El presente invento hace referencia a la fabri-  
cación por fermentación en cubas cerradas, de vinos,  
sidras o jugos de frutos espumosos.

Según este procedimiento, la fermentación se e-  
5 - fectúa a una temperatura de 20 á 25°C. y la presión  
del gas carbónico formado, puede alcanzar de 5 á 7  
kg/cm<sup>2</sup>.

Los productos fermentados, son seguidamente en-  
friados, a fin de clarificarlos, y para disminuir la  
10 - presión al colocarlos en botellas.



De ordinario, este enfriamiento se realiza en estado de reposo, en la cuba de fermentación, la cual vá rodeada de una camisa, por la cual se hace circular un agente refrigerante o refrigerado.

- 5 - Los cambios térmicos se producen así en malas condiciones, lo cual lleva a disponer una máquina - frigorífica relativamente potente, si se quiere que la duración del enfriamiento sea dentro de los límites razonables, y por otra parte, esta máquina es  
10 - mal utilizada.

No obstante, el enfriamiento es lento, y, por consiguiente, la defecación y el depósito de las heces o posos, son difíciles é imperfectos.

- El presente invento, tiene por objeto eliminar  
15 - estos inconvenientes. El fin que persigue, es un procedimiento que consiste, en principio, en efectuar la fermentación, el enfriamiento y el depósito de los posos en aparatos diferentes, los cuales pueden ser más adecuados a la función que realizan.

- 20 - Según un modo preferente de realización del invento, el líquido fermentado pasa mediante presión, de la cuba de fermentación a través de un refrigerante o refrigerador con gran superficie de cambios, donde es sometido, mediante presión, a una agitación bastante  
25 - fuerte; después, y una vez enfriado, se echa en la cuba de reposo.

El dibujo enexo representa, a título de ejemplo, una forma de ejecución de un dispositivo adecuado para esta forma de trabajo.

- 30 - La fig<sup>a</sup>.1, es una vista esquemática de conjunto.



La fig<sup>a</sup>. 2, muestra, en corte por el eje, uno de los elementos del refrigerante o refrigerador.

De la cuba de fermentación (1), el producto fermentado, pasa al refrigerante (2), donde es en-  
5 - friado a presión, y sometido a una agitación violenta. El líquido enfriado, pasa a la cuba de reposo (3), en la cual permanece durante algunos días.

En el ejemplo elegido, el refrigerante es del tipo definido en la patente francesa núm. 770.013, de-  
10 - positada bajo el mismo nombre o título el 3 de Julio de 1933.

Está constituido por una serie de cuerpos cilíndricos paralelos (20), rodeados cada uno de ellos, por una camisa (21). Estos elementos comunican entre sí,  
15 - por medio de tubulares (22) mezclados. Lo mismo sucede con las camisas, unidas por los tubulares (23). En las camisas, se hace sosegar un fluido frigorígeno, que es vuelto a coger por un compresor (4), accionado por el motor (5), y que se liquida de nuevo en el con-  
20 - densador (6).

El líquido que se vá a enfriar, llega al cuerpo cilíndrico superior del refrigerante, recorre sucesivamente toda la serie de cuerpos cilíndricos, y sale enfriado por el de debajo, para verterse en la cuba  
25 - (3). En cada uno de los cuerpos cilíndricos, gira sobre un eje horizontal (24) un agitador (25). Los agitadores de los distintos cuerpos cilíndricos, son accionados, por medio de correas sobre poleas, a partir del motor (5).

30 - Con una instalación semejante, se enfría rapida-



mente el producto fermentado, con una máquina frigorífica de potencia relativamente pequeña.

El procedimiento asegura un depósito neto y completo de los posos. Por otra parte, y por el hecho de  
5 - que el producto fermentado es enfriado a presión, y sometido a una fuerte agitación, se obtiene una nueva disolución casi integral del gas carbónico en este producto.

Bien entendido, el invento no está limitado a lo  
10 - descrito y representado, sino que puede dar lugar a distintas variantes.

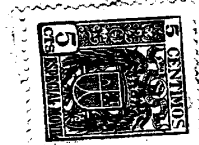
Nota

En resumen; la patente recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

15 - 1ª.- Procedimiento para la fabricación de bebidas espumosas en cubas cerradas, que se caracteriza porque la fermentación se efectúa a una temperatura de 20 á 25°C, y la presión del gas carbónico formado, puede alcanzar de 5 á 7 kg/cm<sup>2</sup>.

20 - 2ª.- Procedimiento, según la reivindicación anterior, caracterizado porque los productos fermentados son seguidamente enfriados a fin de clarificarlos, y para disminuir la presión al colocarlos en botellas.

25 - 3ª.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, consistente en realizar la fermentación, el enfriamiento y el depósito de posos, en distintos aparatos, teniendo lugar la fermentación en una cuba separada de fermentación, donde el líquido pasa a un refrigerante, y después que el líquido se ha enfriado,  
30 - se le traslada a una cuba, donde se le deja reposar.

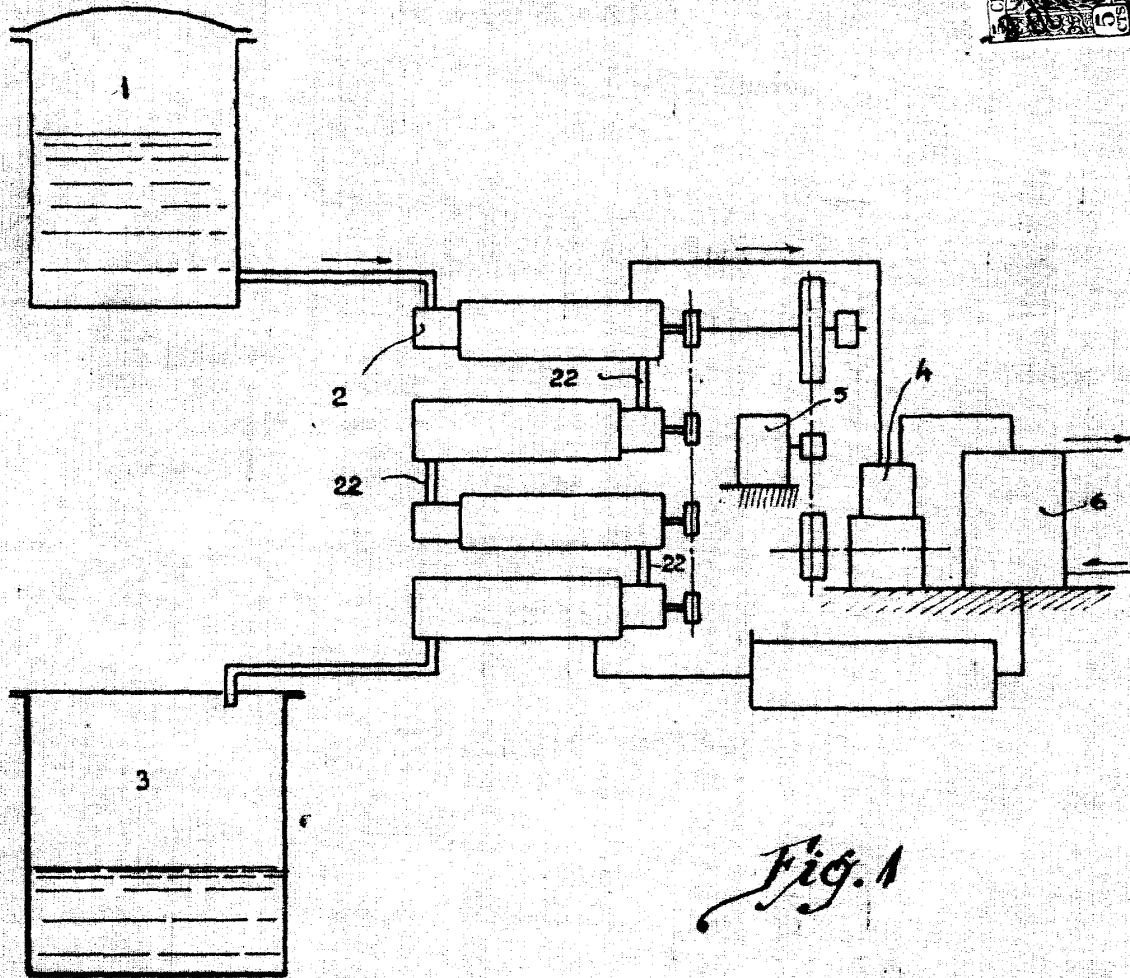


4ª.- Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por un modo de realización según el cual el líquido fermentado pasa, mediante presión de la cuba de fermentación, a través de un refrigerante con gran superficie de cambio, donde es sometido a una fuerte agitación, después, y ya enfriado, se echa en la cuba de reposo.

5ª.- "PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE BEBIDAS ESPUMOSAS EN CUBAS CERRADAS".

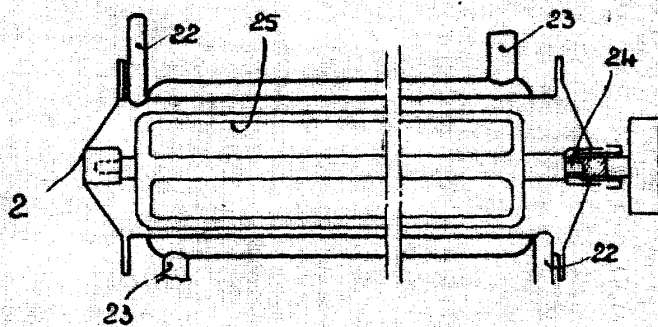
Según se describe en la presente memoria, que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara y dibujos.

Madrid, 9 de Octubre de 1.946.



*Fig. 1*

*Fig. 2*



ESCALA VARIABLE

Maç. 1 9 de 1946

*1946*