

1 7 8 1 9 6

1 7 8 1 9 6

MEMORIA DESCRIPTIVA
correspondiente a la soli-
citud de una PATENTE DE IN-
VENCION a favor de Don. An-
tonio SORRIBAS ESPINOSA y
Don. Rafael MURCIA FERRER,
residentes en Barcelona.-



178196

178196

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

por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE VERMUT PREPARADO", a favor de Don Antonio SOHRIBAS ESPINOSA y Don Rafael MURCIA FERRER, ambos de nacionalidad española, domiciliados en Barcelona, calles de Enrique Granados nº 116 y de Provenza nº 220, respectivamente.-----

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

Como es sabido, el vermut se toma, generalmente, mezclado con una cantidad mayor o menor de agua carbónica o de Seltz. Esta, viene preparada de fábrica o se elabora en el propio establecimiento en que se consume aquel.

5 Ocorre actualmente que, por dificultades muy explicables, no reúne el agua carbónica las condiciones que son precisas en las mismas, por lo que alteran, perjudicándolas las características de sabor u olor del aperitivo de que se habla.

10 Por otra parte, y por las propias razones señaladas,



se han producido en no pocos casos, estallidos de las botellas o envases que, con el nombre de sifones, es suministrada el agua carbónica, de fábrica, con los peligros consiguientes para el consumidor.

5 Los recurrentes, han ideado y llevado a la práctica la forma de dar solución a las deficiencias e inconvenientes señalados, mediante el suministro del vermut preparado, es decir, llevando adicionada la correspondiente cantidad de agua carbónica; pero, para que la adición del agua carbónica al referido vino aperitivo sea posible y eficaz, precisa se realice en determinada forma y circunstancias, es decir, según un procedimiento nuevo y de invención de aquellos, por lo que solicitan se les garantice la propiedad y el derecho a la explotación exclusiva del mismo, mediante la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva.

10

15

El procedimiento de que se trata, consiste en su esencialidad, en inyectar, en primer término, en los frascos en que se suministra al consumidor el referido aperitivo, una cantidad conveniente de ácido carbónico a una presión que apenas rebase la presión atmosférica y seguidamente se introduce en el mismo una mezcla de vermut y agua en una proporción variable, si bien, por lo corriente, ambos líquidos figurarán en la relación de tres a uno, pero, en forma y con medios apropiados para que el líquido no se mezcle con el gas, sino que lo comprima, y seguidamente se procede al cierre del envase en el que quedará, en su extremo superior, una zona más o menos grande ocupada por dicho gas. En estas condiciones se mantiene el envase cerrado hasta el momento de su utilización, en que basta sacudirlo fuertemente para que se produzca la mezcla del ácido carbónico con el líquido,

20

25

30



quedando en disposición de ser consumido. La práctica ha demostrado que, de esta manera, no se produce alteración alguna ni en el sabor ni en el olor del aperitivo de que se trata, con la seguridad de que por interés propio de los fabricantes del mismo se adoptarán las máximas garantías por lo que respecta a la pureza del agua que se mezcla con el aperitivo y a la del gas carbónico empleado.

La realización práctica del procedimiento describe, será variable en lo que afecte a máquinas y aparatos que en el mismo se utilicen, al sistema de cierre de los envases que se adopten, al tipo de dichos envases y en general, en todo lo que cuente no altere, cambie o modifique, la esencialidad del objeto de la Patente descrita.

*
- N O T A *

15 Se REIVINDICA como objeto de esta PATENTE:

1º Un procedimiento para la fabricación de vermut preparado, que en su esencialidad, consiste en inyectar, en primer término, en el envase en que se haya de acondicionar y a una presión no superior a la atmosférica, gas carbónico, y a continuación una mezcla, en las proporciones debidas, de vermut y agua, pero en forma un tanto lenta para dar lugar a que el gas se acumule en la parte alta del envase sin mezclarse con el líquido, cerrándose luego aquel y manteniéndose en estas condiciones hasta al momento de su consumo, en que, sometido a una fuerte remoción, se produzca la mezcla del líquido con el gas, con lo que queda el aperitivo de que se trata, preparado con la correspondiente cantidad



de agua carbónica o de Seltz, que de esta manera se ha formado en el propio seno de dicha masa líquida.

2º "UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE VERMUT PREPARADO".

Barcelona 13 de Mayo de 1947.

Antonio SORRIBAS ESPINOSA

Rafael MURCIA FERRER

p. a.