

182686



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE C 12
SUBCLASE G

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: D. JOSE-ALBERTO BORI PONS, y D. JULIAN
VINUALES SOLE.

RESIDENCIA: BARCELONA (17), Emancipación, 7 - 29

ENUNCIADO: "DISPOSITIVO CASERO PARA LA FABRICA -
CION DE VINO".

Prioridad: Patente n.º del

PT/mta.

1-

182686



1 El Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, de
26 de Julio de 1929, en su texto refundido publicado el 30
de Abril de 1930, establece los caracteres de patentabili-
5 dad de las invenciones de tipo industrial que tienen por
objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo
por consiguiente como patentables, las nuevas máquinas, a-
paratos, instrumentos, procesos de fabricación, etc. La am-
plitud de conceptos previstos como patentables, ha llevado
al legislador a aclarar (Artº. 46) que la enumeración con-
10 tenida en dicho cuerpo legal es puramente enunciativa y no
limitativa, haciéndola extensiva incluso a los descubrimien-
tos de tipo científico (Artº. 47).

15 El Decreto de 26 de Diciembre de 1947, recogiendo
la Orden de 18 de Noviembre de 1935, confirma el criterio
legal de que también serán patentables los instrumentos, ob-
jetos, o partes de los mismos, que aporten a la función a
que son destinados, un beneficio o efecto nuevo, y en defi-
nitiva que constituyan una mejora sustancial sobre lo ante-
riormente conocido.

20 Pues bien, a tenor de lo expuesto, y en base al ar-
ticulado que recoge los conceptos expresados, debe conside-
rarse, que la invención a que se refiere la presente memo-
ria, constituye una novedad industrial, con características
y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explo-
25 tación exclusiva que por ella se solicita, premiando así
los méritos de quien aporta a la industria del país una me-
jora efectiva y precisamente comprendida entre las enuncia-
das por la Ley como patentables. (Arts. 46 y 47 en relación
con el 171, en su nueva redacción afectada por la Orden de
30 18 de Noviembre de 1.935).

182080



1 El objeto de este registro lo constituye un -
dispositivo casero para la fabricación de vino mediante el -
cual, y siguiendo unas sencillas instrucciones, se consigue
5 con el auxilio de concentrados de uva y compuestos químicos
convencionales, tales como catalizadores y aditivos, vino de
gran calidad, capaz de envejecer según los procesos conven-
cionales.

10 El dispositivo que nos ocupa, fundamentalmente
está constituido por una pluralidad de bolsas flexibles dota-
das de una boca de acceso rígida; por un contenedor rígido -
destinado a armar exteriormente las bolsas; por un conducto
auxiliar provisto de elementos de obturación y acoplamiento,
y por compuestos químicos convencionales que comprenden ex-
tractos de uva, catalizadores y aditivos.

15 Las bocas rígidas de las bolsas presentan un -
saliente anular capaz de emerger del contenedor rígido y ca-
paz de sustentar una válvula de fermentación.

20 La válvula de fermentación está constituida -
por un cuerpo tubular, dotado de un estrechamiento del que -
nace otro cuerpo tubular interior, concéntrico al tramo de -
mayor diámetro del primero, cuyo cuerpo tubular interior es-
tá provisto de un capuchón independiente, que forma con el -
cuerpo tubular interior un recorrido laberíntico para los ga-
ses de fermentado, habiéndose previsto una tapa que obtura -
25 parcialmente la boca libre del conducto valvular, el cual -
ventajosamente está constituido de material transparente, a
fin de permitir ver, directamente desde el exterior, el pro-
ceso de fermentación.

30 El contenedor rígido está constituido en dos -
partes iguales provistas de medios antagónicos de acoplamien

182686



1 to.

5 Ambas partes, están dotadas de sendos orificios de diámetro coincidente con las bases rígidas de las bolsas, e incorporan medios convencionales capaces de posicionar e -
5 inmovilizar a dichas bocas rígidas.

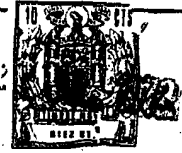
10 En una de las partes que constituyen el contenedor se ha previsto un grifo, dotado interiormente de medios de acoplamiento para el conducto auxiliar, mientras que ambas partes en su exterior incorporan elementos de encaje, -
10 que se corresponden con otros existentes en pies o soportes convencionales.

15 El conducto auxiliar está constituido por un tramo tubular flexible provisto en un extremo de medios herméticos de acoplamiento con las bocas de las bolsas, mientras que en el extremo opuesto se complementa con un elemento obturador independiente, provisto de medios de encaje capaces de alojarse en otros antagónicos previstos en el interior del contenedor rígido.

20 El elemento obturador está constituido por un cuerpo rígido acodado por un extremo, en el cual presenta los medios de encaje, y provisto de un orificio alargado que presenta un extremo redondeado, un tramo de bordes convergentes y el tramo restante de bordes paralelos y escasa abertura.

25 Además de los elementos descritos, existen como elementos auxiliares un embudo y elementos de obturación destinados a mantener cerradas las bocas de las bolsas flexi

30



102686

1 bles.

Antes de describir el uso del dispositivo nos referiremos a los dibujos que complementando cuanto hemos expuesto, ilustran gráficamente como un ejemplo de realización el contenido de esta memoria.

En los dibujos citados se ha representado una perspectiva, en proyección de montaje, de los distintos elementos que componen el dispositivo.

Referidos a estos dibujos, señalamos: -1- una de las bolsas flexibles; -2- parte superior del contenedor rígido; -3- parte inferior del contenedor rígido; -4- orificios practicados en el contenedor rígido destinados a permitir el paso de los apéndices tubulares de las bolsas; -5- apéndices tubulares en los que se prolongan las bocas rígidas de las bolsas; -6- elementos de encaje antagónicos previstos entre los orificios del contenedor rígido y las bocas rígidas de las bolsas; -7- uno de los tapones destinados a tapar las bocas de las bolsas; la argolla en que remata la extensión radial emergente del tapón, está destinada a abrazar el apéndice tubular -5- de las bolsas inmovilizándose entre éste y los elementos de encaje antagónicos -6- previstos en las bocas rígidas; -8- tapones destinados a ocluir los orificios del contenedor rígido cuando desde él se transvasa el vino contenido en una de las bolsas y conectado por el conducto auxiliar al grifo existente en el contenedor rígido; -9- cuerpo tubular de mayor diámetro que junto con el estrechamiento -10-, el cuerpo tubular interior -11-, el capuchón -12-, y la tapa -13- constituye la válvula de fermentación; -14- respiradero de la válvula de fermentación; -15- tramo tubular flexible del conducto auxiliar; -16- medios herméticos.



1182086

1 cos de acoplamiento para la boca de las bolsas flexibles; -17-
elemento obturador independiente; -18- elementos de encaje -
previstos para acoplarse con los antagonicos previstos en el
interior del contenedor rígido; -19- orificio alargado que -
5 por su configuración es capaz de estrangular el tubo flexi-
ble; -20- elemento de encaje previsto en el interior del con-
tenedor; -21- boca del conducto auxiliar destinada a conec-
tar con grifo; -22- conexión del grifo; -23- grifo, y -24- -
seporte o piés del contenedor rígido y su contenido.

10 El primer paso para obtener el vino consiste -
en disolver en agua caliente el extracto de uva, agregando a
continuación el azúcar y colorantes necesarios y disponiendo
los catalizadores convenientes para acelerar la reacción.

15 Una vez montado el dispositivo, es decir, asen-
tado el contenedor sobre su soporte, dispuesta una de las -
bolsas de modo que su boca prolongada por el apéndice tubu-
lar emerja fija al contenedor por uno de los orificios pre-
vistas en el mismo y situado uno de los tapones previstos pa-
ra las bolsas de modo que doblando la extensión que le une a
20 la argolla fija al apéndice tubular de la bolsa, el líquido
preparado según el párrafo anterior, a través de un embudo,
es transvasado al interior de la bolsa flexible tras lo cual
es retirado el embudo y dispuesto en su lugar el conjunto -
que constituye la válvula de fermentación.

25 La transparencia del material mediante el cual
se construye la válvula permite la observación de las burbu-
jas que indican la efervescencia del líquido, al cesar las -
cuales se extrae la válvula y se obtura la bolsa flexible me-
diante el tapón que a tal fin teníamos dispuesto.

30 A fin de eliminar los posibles sedimentos, el

102000



1 líquido contenido en la bolsa se transvasa, sin mover ésta, a otra de las bolsas previamente dispuesta en la segunda mitad del contenedor, de ahí la duplicidad de orificios para el paso de las bocas de las bolsas.

5 El transvase de una bolsa a otra se realiza ventajosamente por sifón, y para ello una, la llena, se dispondrá a una altura mayor que la otra.

10 Antes de cerrar la nueva bolsa llena, se dispone en su interior una porción de catalizador, dejando el líquido reposar nuevamente 24 días, tras lo cual se transvasa nuevamente el líquido a otra bolsa flexible, usando nuevamente el conducto auxiliar y filtrando simultáneamente el líquido.

15 Finalmente se deja envejecer el producto, aproximadamente durante seis meses, tras los cuales, previo acoplamiento del tubo flexible a la bolsa por un lado y al grifo por el otro, el producto queda en disposición de consumo.

20

25

30



1 Hecha la descripción a que se refiere la memoria
que antecede, es preciso insistir en que los detalles de
realización de la idea expuesta, pueden variar, es decir,
5 que pueden sufrir pequeñas alteraciones, basadas siempre
en los principios fundamentales de la idea, que son en esen-
cia los que quedan reflejados en los párrafos de la descrip-
ción hecha. En efecto, el Artículo 48 del Estatuto vigente
sobre Propiedad Industrial, establece como no patentables,
10 en su apartado tercero, "los cambios de forma, dimensiones,
proporciones y materias de un objeto ya patentado" fijando
así el criterio del legislador en el sentido de que paten-
tada una idea que pueda dar lugar a una realidad práctica
e industrializable, nadie podrá apoyarse en ella para, a
15 pretexto de haber introducido ligeras modificaciones, pre-
sentarla como nueva y propia.

Este principio, en cuanto al alcance de la protec-
ción del objeto patentado se refiere, se halla confirmado
por numerosas Sentencias del Tribunal Supremo, y entre -
20 ellas, como más terminantes, en las de fechas 16 de octubre
de 1954, 23 de enero de 1959, 20 de marzo de 1964 y otras.

Establecido el concepto expresado, en cuanto a la
amplitud que debe darse a la protección solicitada, se re-
25 dacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuer-
do con lo que se establece en el último párrafo del apar-
tado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así
las novedades que se desean reivindicar:

NOTA DE REIVINDICACIONES

30 En resumen, el privilegio de explotación exclusi-
va que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones si-
guientes:

182686



1 1a.- "DISPOSITIVO CASERO PARA LA FABRICACION -
DE VINO", caracterizado esencialmente porque está constituí-
do por una pluralidad de bolsas flexibles dotadas de una bo-
ca de acceso rígida; por un contenedor rígido, destinado a -
5 armar exteriormente las bolsas; por un conducto auxiliar pro-
visto de elementos de obturación y acoplamiento; y por com-
puestos químicos convencionales que comprenden extractos de
uva, catalizadores y aditivos.

10 2a.- "DISPOSITIVO CASERO PARA LA FABRICACION -
DE VINO", caracterizado esencialmente porque las bocas rígi-
das de las bolsas presentan un saliente anular capaz de emer-
ger del contenedor rígido y capaz de sustentar una válvula -
de fermentación constituida por un cuerpo tubular dotado de
un estrechamiento del que nace otro cuerpo tubular interior,
15 concéntrico al tramo de mayor diámetro del primero, cuyo -
cuerpo tubular interior está provisto de un capuchón indepen-
diente que forma con el cuerpo tubular interior un recorrido
laberíntico para los gases de fermentación, habiéndose pre-
visto una tapa que obtura parcialmente la boca libre del con-
20 junto valvular.

25 3a.- "DISPOSITIVO CASERO PARA LA FABRICACION -
DE VINO", caracterizado esencialmente porque el contenedor rí-
gido está constituido en dos partes iguales provistas de me-
dios antagónicos de acoplamiento, cuyas partes están dotadas
de sendos orificios de diámetro coincidente con las bocas rí-
gidas de las bolsas, e incorporan medios convencionales capa-
ces de inmovilizar a dichas bocas rígidas, habiéndose previs-
to, en una de las partes que constituyen el contenedor, un -
grifo dotado interiormente de medios de acoplamiento para el
30 conducto auxiliar, mientras que ambas partes por su exterior



182686

1 incorporan elementos de encaje que se corresponden con otros existentes en pies o soportes convencionales.

5 4a.- "DISPOSITIVO CASERO PARA LA FABRICACION DE VINO", caracterizado esencialmente porque el conducto auxiliar está constituido por un tramo tubular flexible provisto en un extremo de medios herméticos de acoplamiento con las bocas de las bolsas, mientras que en el extremo opuesto se complementa con un elemento obturador independiente, provisto de medios de encaje capaces de alojarse en otros antagónicos previstos en el interior del contenedor rígido, cuyo elemento obturador está constituido por un cuerpo rígido, acodado por un extremo, en el cual presenta los medios de encaje, y provisto de un orificio alargado que presenta un extremo redondeado, un tramo de bordes convergentes y el tramo restante de bordes paralelos y escasa abertura.

15 5a.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: "DISPOSITIVO CASERO PARA LA FABRICACION DE VINO".

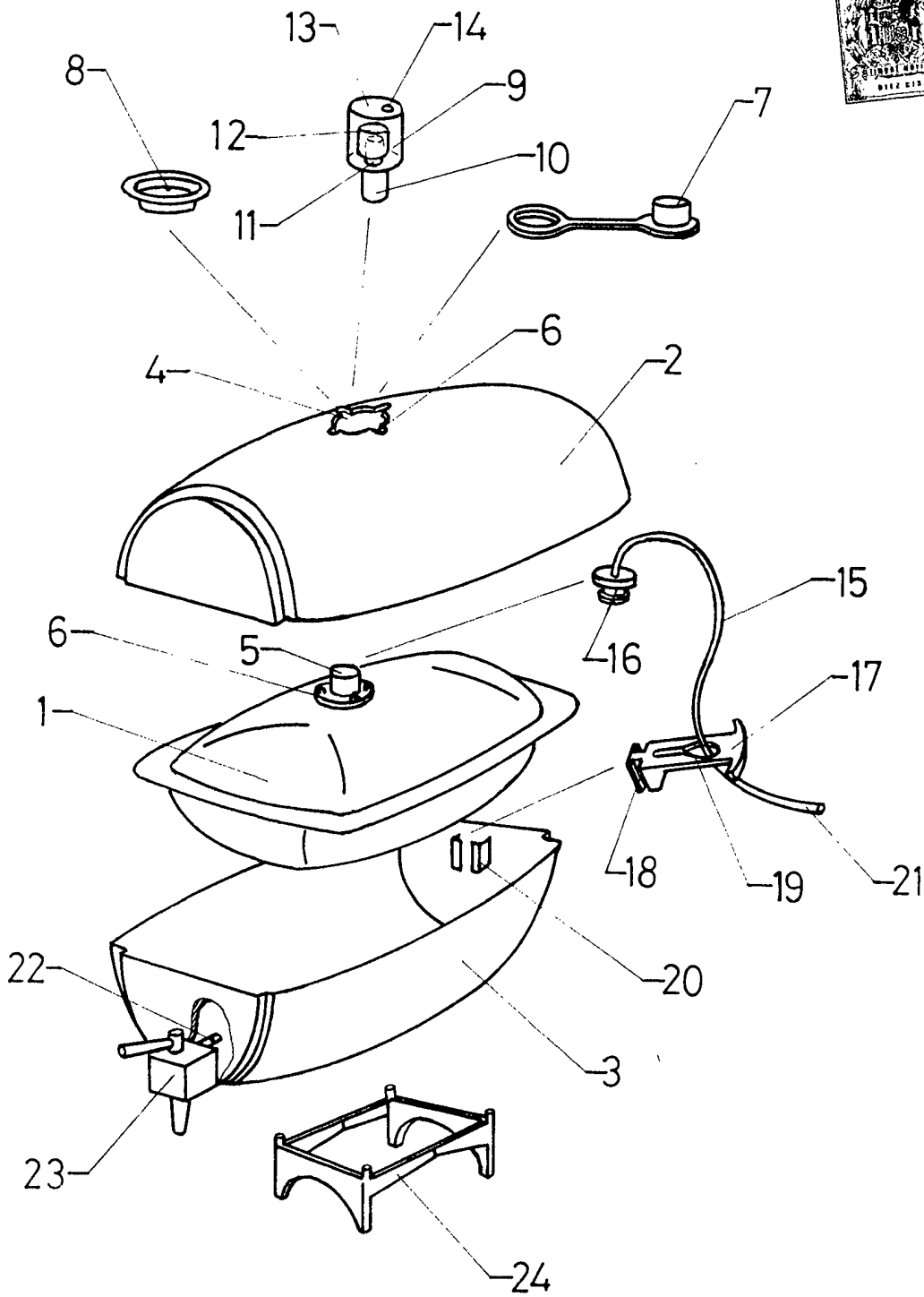
20 Todo ello tal y como queda descrito y reivindicado en la presente memoria, que consta de diez páginas mecanografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 27 de Julio de 1.972
BERNARDO UNGRIA
P.P.

25

30

182688



ESCALA VARIABLE

Madrid, 27 de Julio de 1972

BERNARDO UNGRIA

P. P.