



18 81 96

PATENTE DE INVENCION
por 20 años

per "Un procedimiento de extracción y aprovechamiento de los azúcares de la uva" - - - - -

a favor de D. Isidro FIGUERAS COLOMER, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, calle Escorial, nº 133.

- - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva está destinada a garantizar la propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento físico químico de extracción de la uva de los azúcares en la misma contenidos.

5

Los azúcares contenidos en la uva son la levulosa y la glucosa, que se hallan en la misma en partes iguales.

Para extraer estos azúcares de la uva según el procedimiento que constituye el objeto de la patente se lleva a cabo el siguiente proceso.

10

El líquido procedente del prensado de la uva se somete a sulfitación para asegurar su conservación; se neutraliza



18 8196

y se concentra hasta el punto de cristalización, separándose por centrifugación la glucosa cristalizada en una forma impura de tipo comercial, que se deseca a baja temperatura valiéndose de una corriente de aire previamente deshidratado y enfriado mediante refrigeración del mismo
5 deshidratado y enfriado mediante refrigeración del mismo hasta punto de rocío, y llevado después a una temperatura de 20 a 25 grados centígrados para que sea capaz de producir por avidéz hídrica la expresada desecación.

La levulosa de la uva queda formando parte del jarabe o jugo que por centrifugación se ha separado de la glucosa, y tiene especial aplicación a la producción de vinos dulces por presentar la ventaja de ser difícilmente fermentable, así como la de que por ser de forma isómera con la de la acetona se altera facilitando la oxidación y el envejecimiento de los vinos, haciéndolos generosos.
10
15

Para obtener la glucosa anhidra partiendo de la comercial obtenida como se ha dicho, se procede a la disolución de ésta en alcohol y a una subsiguiente recristalización, efectuando la recuperación del alcohol en un destilador y rectificador de vacío.
20

Como es natural, el procedimiento podrá llevarse a cabo empleando cualesquiera aparatos, dispositivos o instalaciones que permitan la perfecta ejecución de las diferentes operaciones que lo constituyen, pudiendo ser variables las condiciones de temperatura u otras en que tales operaciones se realicen, siempre que se mantenga sin alteración la esencialidad del procedimiento que se ha expuesto y se especifica concretamente en la Nota que sigue a continuación.
25



- 3 -

N O T A

18 81 96

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA la propiedad y la explotación exclusiva de:

5 1.- Un procedimiento de extracción y aprovechamiento de los azúcares de la uva, que consiste esencialmente en someter el líquido precedente del prensado de la uva a una sulfitación que asegure su conservación, a una neutralización y a una concentración hasta el punto de cristalización procediéndose luego a una centrifugación que da por resultado la separación del jugo, de la glucosa cristalizada en
10 una forma impura que se somete a desecación por contacto con aire o con una masa gaseosa previamente desecados por enfriamiento a la temperatura de rocío y subsiguientemente calentados a 20 o 25 grados centígrados, convirtiéndose dicha
15 glucosa impura en glucosa anhidra por disolución en alcohol y recristalización, quedando en el citado jugo siruposo la levulosa que, por ser de difícil fermentación y de forma isómera con la dela acetona, es utilizable en la oxidación y envejecimiento de los vinos para hacerlos generosos.

20 2.- La propiedad y la explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su esencialidad definida en la anterior reivindicación, cual objeto es:

"Un procedimiento de extracción y aprovechamiento de los azúcares de la uva".

Consta



- 4 -

18 8196

Consta la presente memoria de cuatro hojas foliadas,
escritas por una sola cara.

Barcelona, 4 de Mayo de 1949.

P. p. de Don Isidro FIGUERAS COLOMER,