

188654

88654



1049

MEMORIA DESCRIPTIVA
DE LA
PATENTE DE INVENCION

que por 20 años para España y sus posesiones, se solicita a favor de FEDERICO DIAZ CASCAJARES, de nacionalidad española, con domicilio en SEVILLA-ESPAÑA, calle Ximenez de Cisneros, 4: por PROCEDIMIENTO PARA LA MEJORA Y ENVEJECIMIENTO DE LOS VINOS.-

-Memoria descriptiva-

Hemos pensado que no debía ser indiferente el paso de la corriente eléctrica a través de los vinos y a éste efecto hemos hecho pruebas que nos confirman ésta suposición, comprobando modifican las características de éste, y deduciendo que con una juiciosa aplicación de la corriente eléctrica a los mismos pueden obtenerse resultados interesantes tales como el envejecimiento ó añejamiento de los vinos - 5 finos convirtiéndolos en menos tiempo del empleado actualmente en otros de mejor calidad y "bouquet".-

Los métodos empleados de asolamiento etc. que tienen por objeto el acelerar el envejecimiento de los caldos, no son hoy por hoy prácticos ni económicos, y por lo tanto en desuso, quedando actualmente 10 reducida su crianza a los métodos clásicos, que como se sabe, dan lu-

gar a un tiempo y a una manipulación delicada y cara, ya que "el tiempo
és oro", axioma de que no puede librarse ninguna industria y tampoco
15 la que nos ocupa, pues el capital que suponen los caldos, cubas, loca-
les, cuidados etc. así como los riesgos que se corren de estropeo, cam-
bios de gusto en el público, oportunidades comerciales, tales como ex-
portaciones etc. son muchos más de los deseables.-

Y teniendo en cuenta que como el efecto general del envejeci-
20 miento de los vinos es la oxidación y con ella el aumento de éteres y
aroma del mismo puede esto realizarse, como decimos arriba, utilizando
para ello los efectos de la corriente eléctrica a través de los caldos.

En las pruebas, que como decimos hemos realizado, llegamos a la
conclusión de que, por lo pronto, el vino así tratado, adquiere un
25 "bouquet" de vino viejo, como casi lo és en realidad, y que sin variar
sensiblemente el grado de alcohol, sí aumentan las combinaciones de
alcoholes y ácidos, ésto és, la esterificación, otra causa fundamental
del añejado.-

El proceso sigue la siguiente marcha; descomposición química
30 del agua del vino, cuyo oxígeno naciente al desprenderse, oxida enér-
gicamente los compuestos, en condiciones de serlo, del caldo.-

El paso de la corriente eléctrica ocasiona un enturbiamiento
del vino, debido indudablemente a la insolubilización producida en
la materia colorante, la cual finalmente desaparece y aclara.-

35 Expuesto lo que antecede pasamos a describir el procedimiento
que consiste en: depositar en recipientes adecuados el vino que se
desea tratar, sometiéndolo a continuación a una corriente eléctrica
variable en características e intensidad según el tipo o propiedad
del vino; determinándose previamente la temperatura, clase de ánodos
40 distancia y potencial entre ellos, intensidad y clase de la corrien-
te, continua ó alterna, simultánea y superpuesta.-

Las variaciones que se obtienen en el "bouquet" del vino, dis-
tinto al adquirido por el procedimiento natural ó actual, y como con-
secuencia de la aceleración del envejecimiento por el procedimiento



188654

45 de que hablamos, debido a la presencia de materias volátiles diversas
constituyen, indudablemente una mejora considerable en los procedimien-
tos empleados hasta la fecha para el envejecimiento de los vinos.-

) REIVINDICACIONES (

Se reivindica como de la propia y nueva invención la propiedad y ex-
plotación exclusivas de:

- 50 1) Procedimiento para la mejora y envejecimiento de los vinos, caracte-
rizado porque en recipiente adecuados se deposita el vino que se desea
tratar sometiéndolo a continuación a una corriente eléctrica variable -
en características ó intensidad según el tipo ó propiedades del vino;
determinándose previamente la temperatura, clase de ánodos, distancia
55 y potencial entre ellos, intensidad y clase de la corriente, continua
o alterna ó simultanea y superpuesta.-
- 2) Procedimiento, según reivindicación anterior caracterizado por con-
sistir esencialmente en: PROCEDIMIENTO PARA LA MEJORA Y ENVEJECIMIENTO
DE LOS VINOS.-

Consta la presente memoria descriptiva de tres hojas nume-
radas y mecanografiadas en una sola cara.-

MADRID, junio de 1949.-
RODOLFO DE LA TORRE



1949

Rodolfo de la Torre