



11 JUN 1900

88744

P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N

188744

a favor de Don DANIEL HAUSMANN MONTANER y Don MARIO ROTLLANT DE FRANCH, ambos de nacionalidad española, residentes en Barcelona, calle Campo Vidal, 10, 1º y calle Pujol, 10, respectivamente, por "UN PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS CARBÓNICAS A BASE DE CAFÉ, MALTA O SUCEDÁNEOS"

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento de preparación de bebidas carbónicas con elevada concentración de carbónico, y a base de soluciones, infusiones, extractos, esencias o similares de café, malta o sucedáneos, con cuyo procedimiento se logra una bebida envasada de gusto muy agradable y, además, completamente nueva dentro del ramo.

5.

Es conocido el empleo como bebida, de infusiones de café, concentrados del mismo o productos similares,

10.

mezclados con líquidos carbónicos, gaseosa o sifón, cuya

11
188744



- mezcla origina una bebida de sabor agradable y aromática. Si tal bebida resulta agradable y de éxito entre el público en general, a pesar de no poseer una concentración elevada, ni del carbónico ni de los principios aromáticos
5. del café o similar, y ser el aroma y sabor de éste muy insuficientes, puede asegurarse el éxito de una bebida concentrada con intenso aroma y sabor del café, malta o sucedaneo, y además una saturación del carbónico a presión, a la par que con la ventaja de presentarse tal bebida en-
10. vasada, con todas las garantías de higiene y conservación de sus características peculiares.

Con la presente invención se logra, pues, obtener un líquido envasado preparado por adición de carbónico a presión entre 2 y 12 atmósferas, de alguno de los siguientes

15. productos:
- a) infusiones de café, malta o sucedáneos o mezclas de los mismos, con o sin mejora de su gusto y aroma con esencias de los mismos productos o de otras que realcen sus propiedades;
 - 20. b) extractos obtenidos por maceración, digestión, infusión o destilación del producto base;
 - c) extractos obtenidos por distintas extracciones sucesivas, con o sin presión y a temperaturas entre 0° y 240° centígrados;
 - 25. d) productos obtenidos agotando los residuos de café, malta u otros sucedáneos, con agua o disolventes de las substancias que comunican el gusto y aroma característicos;

111
188744



e) extractos obtenidos de café, malta u otros sucedáneos mejorados por la adición de derivados de las alquil saligeninas y de sustancias antioxidantes y estabilizadoras de su gusto y aroma.

5. En todos los casos podrá añadirse la proporción conveniente de un edulcorante, tal como azúcar, sacarina o similar.

10. Para la mejor comprensión de la presente memoria descriptiva se detalla a continuación algún caso práctico de realización del procedimiento de la invención: Se procede en primer lugar a una infusión entre 95 a 100° C. del café; después se filtra y separa un primer líquido; el resto resultante del filtrado se somete a una nueva infusión; se filtra separando un segundo líquido; se unen el líquido primero y el segundo, procediéndose a su concentración por cualquier sistema adecuado. Todas las anteriores operaciones deben realizarse en recipiente cerrado.

Asimismo el líquido procedente de los filtrados puede utilizarse para nuevas maceraciones o infusiones.

20. El extracto líquido obtenido se une con agua o soluciones acuosas saturadas con anhídrido carbónico a presión entre 2 y 12 atmósferas, procediéndose al llenado de los envases por el sistema de contrapresión, o sea, el de llenar previamente el envase de gas a presión y después introducir a igual presión el agua o disolución saturada de carbónico.

25. Cabe también añadir a la solución formada con el extracto de café, infusiones, extractos o destilados de

188744¹¹ JUN



esencias del mismo producto o de otros que mejoren su gusto y aroma.

Puede igualmente añadirse a las soluciones indicadas productos adicionados de derivados de alquil saligeninas.

5.

Otro proceso de obtención del extracto puede ser a base de una o más extracciones con agua o disolventes adecuados, con o sin presión y a temperaturas hasta 240° C.

10.

Igualmente los extractos podrán obtenerse a partir de residuos de otras infusiones o concentrados de café, malta, o sucedáneos de éstos, mezclándose si precisa estos extractos con otros obtenidos por igual proceso o distinto. También podrían adicionarse productos antioxidantes y estabilizadores del gusto y aroma.

15.

Serán independientes del objeto de la presente invención los aparatos empleados, concentraciones y proporciones de los extractos, esencias y similares y, en general, todo cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad de la invención.

- . -

N O T A

20.

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:-

1. Un procedimiento de preparación de bebidas carbónicas a base de café, malta o sucedáneos, que con-

188744



siste esencialmente en obtener uno o sucesivos extractos, esencias, infusiones, extracciones o soluciones de uno de estos productos, o de mezclas de los mismos, con o sin mezclarlos con otros extractos o esencias de otros productos que mejoren el gusto y aroma, o bien con derivados de alquil saligeninas, y proceder a envasar el líquido obtenido por adición de agua o solución acuosa a los citados extractos, esencias o similares, y saturando con anhídrido carbónico, a presiones entre a y 12 atmósferas el líquido formado.

5. 2. Un procedimiento de preparación de bebidas carbónicas a base de café, malta o sucedáneos, según la reivindicación anterior, que se caracteriza por el hecho de obtener el líquido base mediante una o más extracciones con agua o disolventes adecuados, y con o sin presión y a temperaturas hasta 240° C., mezclándose o no con este líquido extractos o esencias de los mismos productos o de otros que mejoren su gusto y aroma.

15. 3. Un procedimiento de preparación de bebidas carbónicas a base de café, malta o sucedáneos, según las reivindicaciones 1 y 2, que se caracteriza por el hecho de obtenerse el líquido base empleando extractos solos o mezclados, con extractos obtenidos por iguales métodos, partiendo de residuos obtenidos de infusiones o concentrados de los mismos productos.

20. 4. Un procedimiento de preparación de bebidas carbónicas a base de café, malta o sucedáneos, según las reivindicaciones 1 a 3, que se caracteriza por el hecho de



188744

adicionar al líquido base para el envasado, saturado con anhídrido carbónico, productos antioxidantes y/o estabilizadores del gusto y aroma.

5. Un procedimiento de preparación de bebidas carbónicas a base de café, malta o sucedáneos.

La presente memoria consta de seis hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, a 11 de junio de 1949.

Daniel HAUSMANN MONTANER
Mario ROTLLANT DE FRANCH

p.a.