



PATENTE
DE
INVENCION

19 06
190206

por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE BEBIDAS ESPUMOSAS",
a favor de Don Antonio Mestres Jané, de nacionalidad española,
domiciliado en Villafranca del Panadés (Barcelona), calle
Miser Rufet, núm. 5.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento para la obtención de bebidas espumosas a base de mosto de uva y vino, pero que puede hacerse extensible a la obtención de cualquier bebida que tenga por base un zumo de fruta, fermentado o sin fermentar de la misma fruta.

5.

La conservación de zumos de fruta sin fermentar, la permite la Ley vigente, siempre que se verifique por métodos físicos o por el único químico a base de adición de gas sulfuroso o sulfitación, pero sin rebasar la cantidad adicionada ciertos límites.

10.

Los métodos físicos más corrientes son: pasteurización, gas carbónico a presión, refrigeración, filtración esterilizante, parcial fermentación hasta que la graduación alcohólica pare la fermentación, etc.

15.

Nuestro procedimiento de estabilización de un mosto,



1902061

se caracteriza por la eliminación de las sustancias de crecimiento de las levaduras por métodos esencialmente físicos, ayudados por la acción antiséptica del alcohol producido en la fermentación natural del zumo de uva.

5. La mezcla de los productos naturales de la uva al vino, no tiene impedimento legal alguno. Por lo tanto, cabe dentro de las prácticas lícitas, mezclar en cualquier proporción el mosto de uva al vino.

10. Si a un vino se le adiciona un mosto de uva que haya sufrido un tratamiento previo para eliminar en su mayor parte las sustancias de crecimiento de las levaduras, se obtiene un líquido que tendrá muchas menos probabilidades de que fermente.

15. En los ensayos efectuados sobre el paso de mostos a través de resinas de intercambio iónico, se ha observado que éstos resultan difícilmente fermentecibles por las levaduras de la fermentación alcohólica. Solamente se desarrollan las levaduras de velo o mycodermas.

20. Sabido es que los mycodermas no se desarrollan fuera del contacto del aire, por ejemplo, en una atmósfera de gas carbónico.

25. Los mostos desionizados por el paso a través de resinas de intercambio iónico, permanecen mucho más estables, si se envasan con gas carbónico a presión. Si los mostos han sido carbonatados a baja presión, se les puede someter a una pasteurización a baja temperatura en botella y quedar así completamente estériles y sin fermentar indefinidamente.

30. Otra observación, consecuencia de los trabajos de laboratorio efectuados por el solicitante, es que una mezcla de vino y mosto desionizado, clarificada con bentonita, ofrece to

3-190206



avía más resistencia a ser fermentados sus azúcares, debido a la eliminación casi total de las sustancias nitrogenadas necesarias a la vida de las levaduras.

5. La mezcla de vino y mosto de uva desionizado, es una excelente bebida, muy agradable al paladar, sana y refrescante.

Consiste, pues, el procedimiento de obtención de la bebida mosto-vino objeto de la invención, en lo siguiente:

10. a).- Un mosto conservado por sulfitación, se pasa a través de las resinas de intercambio iónico, catiónica para eliminar los metales disueltos: potasio, magnesio, calcio, hierro, etc., y después aniónica, para eliminar los ácidos: tartárico, sulfito, málico, succínico, etc. Se obtiene como resultado de este tratamiento, un mosto de uva desulfitado, 15. neutro, constituido casi totalmente de glucosa y levulosa en partes iguales, que conserva su agradable aroma y desprovisto de las sustancias de crecimiento de las levaduras de la fermentación alcohólica.

20. b).- Este mosto se mezcla con vino natural, de buena calidad, en proporciones variables, para obtener de este modo, distintos tipos de dulce. Seguidamente se clarifica el líquido con bentonita y se filtra.

25. c).- El líquido filtrado, que resulta brillante y eliminado casi totalmente de sustancias nitrogenadas, se envasa y se carbonata con gas carbónico a presión.

De esta forma, el líquido permanece estable contra la fermentación alcohólica, debido a los siguientes factores:

1º.- Por el tratamiento iónico del mosto, que elimina las sustancias de crecimiento de las levaduras.

30. 2º.- Por el alcohol que contiene el vino de mezcla.

3º.- Por la eliminación de las sustancias nitrogena

-4- 190206 28



da en la clarificación con bentonita.

4^a.- Por la acción esterilizante del gas carbónico disuelto a presión en el líquido.

5. Finalmente, en algunos casos, cuya mezcla resulte de baja graduación alcohólica y poca presión carbónica, podrá ayudarse la estabilización del líquido mediante la pasteurización.

10. La invención, dentro de su esencialidad, podrá llevarse a la práctica en otras variaciones que no alteren la esencia de las reivindicaciones. Podrá, pues, ser realizada en las proporciones y tiempos más apropiados, empleando las materias más convenientes, por quedar todo ello comprendido dentro del espíritu del invento.

N O T A

15. Hecha la descripción del presente invento, se declara como nuevas y de propia invención, las siguientes reivindicaciones:.

20. 1^a.- Un procedimiento para la obtención de bebidas espumosas, caracterizado esencialmente por el hecho de que, a los mostos de uva u otras frutas tratados por resinas de intercambio iónico, se les mezcla vinos corrientes, o de frutas varias, que hayan sufrido o no el mismo tratamiento iónico, quedando así el líquido resultante desulfitado, desionizado y estabilizado, frente a la fermentación alcohólica, dando lugar a una bebida de baja graduación.

25. 2^a.- Un procedimiento según la anterior reivindicación,

190206²



en el cual, a los líquidos preparados como antecede, se les clarifica con sustancias adsorbentes, tales como las bentonitas, eliminando así los productos nitrogenados residuales que pueden favorecer todavía la fermentación alcohólica.

5. 3ª.- Un procedimiento según las reivindicaciones precedentes, en el que, los líquidos así preparados, resultan difícilmente fermentables, debido al tratamiento iónico de los mostos, la graduación alcohólica del vino y a la clarificación desnitrógenoante, completándose esta estabilización todavía más, por medio del gas carbónico a presión, obteniéndose entonces la bebida espumosa.

10. 4ª.- Un procedimiento según las precedentes reivindicaciones, en el cual, para lograr una estabilización más definitiva de los líquidos, puede completarse con una pasteurización a baja temperatura del líquido gasificado, o bien antes de su gasificación.

15. 5ª.- Un procedimiento para la obtención de bebidas espumosas.

20. Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de cinco hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a 28 de octubre de 1949.

ANTONIO MESTRES JANE.

p.a.