

190592 190592



P A T E N T E      D E      I N V E N C I O N

que solicita en España, por veinte años,  
D. EMIR LUIS D'ASTECK CALLERY, domicilia-  
do en Madrid, Calle de Maldonado n° 25,  
por:

" UN PROCEDIMIENTO QUE PERMITE LA OBTENCION  
DE SOLUCIONES HIDROALCOHOLICAS DEL ANETOL EN  
DISTINTAS CONCENTRACIONES "

=====

M e m o r i a      D e s c r i p t i v a

-----

La presente invención se refiere a un procedimiento para  
obtener soluciones hidroalcohólicas del anetol en distintas con-  
centraciones, cuya protección en territorio español, de acuerdo  
con las normas vigentes en propiedad industrial, trata de garan-  
tizar la presente solicitud.

5

Como se sabe, el anetol se encuentra contenido principalmen-  
te en la Badiana (anis estrellado), en el hinojo, etc. Hay dos  
familias vegetales que producen indistintamente el anetol: son  
las umbelíferas y las magnoliáceas, a la primera de las cuales  
pertenece la Pimpinella anisum y a la segunda la Badiana.

10

Ya es sabido, que el anetol es un isómero del Estragol muy  
propenso a la oxidación que lo transforma en alcohol, luego en  
aldehido anístico y por último en ácido anístico. La finalidad  
de este procedimiento, no es otra que conseguir que cuando se  
utiliza el anetol para preparar licores superfinos, pueda usar-  
se en estado de máxima pureza y no mezclado con productos secun-

15

190592  
- 2 -

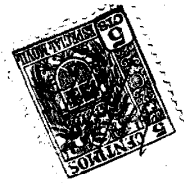


darios provenientes de las fases de oxidación intensa que sufre durante la destilación de las materias de donde es extraído.

En los trabajos realizados, hemos podido comprobar que el medio mas eficaz para subsanar este inconveniente, es colocar sobre la canastilla del alambique donde se pone el producto sometido a destilación, una caja o cubeta de cristal Pirex que lleve una capa de hierro reducido al hidrógeno, que al actuar sobre los vapores hidroalcohólicos y el aceite inicial que se desprenden de la parte interna del destilador, evitan de un modo práctico los fenómenos de oxidación y por tanto, la transformación del anetol en ácido anísico.

Para desarrollar el procedimiento objeto de esta Patente, se somete la Badiana (anís estrellado) o el hinojo, en proporción de 100 gramos, a maceración previa durante 24 horas en litro y cuarto de un líquido hidroalcohólico (alcohol etílico o de melazas), teniendo cuidado de no triturar las materias primas, puesto que si así se hiciera, los aceites esenciales contenidos en las mismas se resinificarían después de poco tiempo de estar en libertad. Transcurrido ese periodo de tiempo, se filtra el líquido en maceración y si la coloración del mismo fuera demasiado intensa, se decolora con carbón activo para dejarlo luego en reposo durante otras 24 horas.

Después de reposar, se procede a la destilación en la forma indicada antes, o sea, colocando sobre la canastilla del alambique donde se pone el producto, una caja o cubeta de cristal Pirex con una capa de hierro reducido al hidrógeno, teniendo en cuenta que un punto muy importante del procedimiento, es evitar la precipitación del estearopteno que tiene lugar cuando durante la operación de extracción del anetol, la temperatura desciende desde los 10° C.



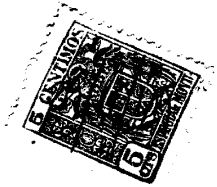
Realizadas estas operaciones, se obtiene prácticamente un cuarto de litro de un licor con las características de una solución hidroalcohólica de esencia de anís, a la cual se añade luego el jarabe en cantidad suficiente para su degustación comercial.

5        Descrita la naturaleza y objeto de esta Patente de Invención, se declara que los puntos sobre los cuales ha de recaer la misma, están comprendidos en las siguientes

R E I V I N D I C A C I O N E S

10        1ª.- Un procedimiento que permite la obtención de soluciones hidroalcohólicas del anetol en distintas concentraciones, caracterizado porque la Badiana o el hinojo que contienen el anetol, se someten a maceración durante 24 horas y en la proporción de 100 gramos, en litro y cuarto de alcohol etílico o de melazas, sin triturar las materias para impedir que los aceites esenciales contenidos en las  
15        mismas, se resinifiquen después de estar el libertad. Transcurrido el citado plazo, se filtra el líquido en maceración y si es necesario se decolora con carbón activo, dejándolo luego en reposo otras 24 horas.

20        2ª.- Un procedimiento que permite la obtención de soluciones hidroalcohólicas del anetol en distintas concentraciones, según lo reivindicado en el punto 1ª,-caracterizado porque después de reposar, el líquido se somete a destilación colocando sobre la canastilla del alambique una caja o cubeta de cristal Pirex que contenga una capa de hierro reducido al hidrógeno; éste, al actuar sobre los  
25        vapores hidroalcohólicos y el aceite inicial que se desprenden en la parte interna del destilador, evita absolutamente los fenómenos de oxidación que provocan la transformación del anetol en ácido anísico. Durante la extracción del anetol, la temperatura no debe descender de 10° C para impedir la precipitación del estearopteno, re-



sultando de estas operaciones una solución hidroalcohólica de esencia de anís, a la cual se añadirá posteriormente el jarabe en cantidad adecuada para su degustación.

5 3º.- UN PROCEDIMIENTO QUE PERMITE LA OBTENCION DE SOLUCIONES HI-  
DROALCOHOLICAS DEL ANETOL EN DISTINTAS CONCENTRACIONES.

Tal como se describe en la memoria que antecede, que consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 29 de Noviembre de 1949