

MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL



194310

EB. -

194310

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de Invención, por veinte años, por: = Procedi\_ miento para la fabricación de una bebida refrescante de escasa riqueza alcohólica, gaseada y embotellada a presión = a favor de Don José Luis de Torres y Montero; residente en Madrid - Cas\_ tellana, número 23. -

La presente patente de Invención se refiere a un procedi\_ miento para la fabricación de una bebida refrescante de escasa riqueza alcohólica, gaseada y embotellada a presión, mediante el cual se prepara tal bebida a base de vinos y frutos naturales es\_ pañoles, siguiendo un proceso de maceración edulcorante y reduc\_ ción de su fuerza alcohólica, gaseandola con bióxido de carbono y embotellandola a dos o tres atmósferas.

5  
10 Con tal procedimiento se viene a resolver la conocida di\_ ficultad que existe de conseguir una bebida agradable y refres\_ cante, hecha con productos naturales y nacionales, evitando que el consumidor tenga que recurrir a bebidas fabricadas con esencias

194310



2. -

de gusto dudoso y que distan mucho de cumplir el cometido a que están destinadas: apagar la sed y no dejar el paladar empalagoso y con deseo de beber de nuevo.

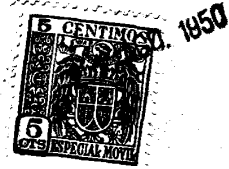
En el procedimiento que se reivindica, como se ha indicado, se utilizan como primeras materias los frutos y vinos nacionales, que constituyen elementos básicos inigualables; y en líneas generales, las fases sucesivas a seguir, para obtener la bebida de las condiciones indicadas, son las siguientes:

- disolver en vino tinto o blanco, dulce o seco, la cantidad de azúcar que corresponda a la clase de aquél y características que se deseen para la bebida preparada.
- trocear frutas frescas, o simplemente cortezas o mondas de las mismas, si son las que contienen los principios esenciales.
- someterlas a un proceso de maceración edulcorante en dichos vinos, a temperaturas de 15 a 25° y en recipientes no atacables.
- filtrar el líquido de maceración, si es necesario, y reducir su riqueza alcohólica de unos 6 a 8 grados alcohólicos.
- practicar un enfriamiento adecuado.
- distribuido ya el líquido en los botellines en que se ha de expender, gasarlo con bióxido de carbono, a temperatura de unos 15°, hasta alcanzar una presión de 2 o 3 atmósferas.

Dentro de tal marcha general y de las reivindicaciones que se establecen, caben múltiples modalidades de aplicación del procedimiento que se reivindican, según se desee obtener una bebida más o menos seca y utilizar los frutos troceados o en pulpa, o variar cualquier otro detalle; pero mientras las modificaciones

194310

3. -



que así se hagan no afecten a la esencialidad reivindicada, como tampoco lo hará el emplear unos u otros medios auxiliares para la realización del procedimiento, las diversas marchas o procesos del mismo que se sigan no serán sino variantes igualmente comprendidas y protegidas por el presente registro.

En esta idea, los ejemplos que se exponen a continuación no tienen carácter alguno limitativo, sino únicamente el objeto de servir de aclaración y mostrar algunas aplicaciones preferentes del procedimiento a que se refiere esta patente.

Primer ejemplo: Una marcha tipo es la siguiente:

- en 50 a 60 litros de vino, se disuelve de 10 a 15 kg., de azúcar, según la naturaleza del vino utilizado, que sea ya de por sí dulce o seco.
- por procedimientos mecánicos y asépticos se trocean 8 a 10 kg., de frutas frescas, previamente desprovistas de sus mondas, haciendo fragmentos de dimensiones inferiores a un centímetro y procurando no aprovechar más que sus partes sanas.
- esas frutas, así preparadas, se reparten en unos 500 botellines (para las cantidades dichas) de los que se han de poner a la venta, bien limpios de antemano y si es necesario esterilizados antes de ser utilizados para tal operación.
- se añade agua, a la solución del azúcar en el vino, hasta elevar su volumen a unos 90 o 95 litros, según lo que se quiera reducir la riqueza alcohólica de la solución.
- se vierte ésta en los botellines que contiene los trozos de fruta hasta llenarlos.
- se les dá una presión de dos a tres atmósferas con bióxido-

194310

4. -



do de carbono.

Segundo ejemplo: La marcha indicada se modifica en la segunda y cuarta de sus operaciones, del siguiente modo:

- 5 - en vez de trocear la fruta, se somete a un proceso de maceración edulcorante, a temperatura de 15 a 25<sup>o</sup>, en solución de azúcar en vino, utilizando recipientes limpios e inatacables.
- 10 - el rebajar la riqueza alcohólica, añadiendo agua hasta llegar a los 90 a 95 litros de líquido, se le deja en reposo unas 24 horas, se le enfría y se filtran y separan los mucilagos y restos celulares.

Todas las restantes operaciones se realizan como en el caso anterior.

15 Tercer ejemplo: Supuesto, que se desée obtener una bebida más seca, que la que corresponde a los ejemplos anteriores, la marcha es análoga a la del primer caso, con la diferencia de que la cantidad de azúcar a añadir se reduce de modo conveniente y de que, por lo que se refiere a los frutos, se utilizan (limones, que una vez bien  
20 limpios y lavados, con seguridad de que no tienen suciedad alguna, se descortezan en tiras de forma conveniente para que penetren en el cuello de los botellines.

Las restantes operaciones análogas a las del primer caso.

N O T A

25 La presente patente de Invención, consta de las siguientes reivindicaciones:

1. - Procedimiento para la fabricación de una bebida refrescante de escasa riqueza alcohólica, gaseada y embotellada a

194310

5. -



20. 1950

presión, caracterizado, porque en una primera fase, se prepara por una parte una disolución en vino tinto o blanco, dulce o seco de la cantidad de azúcar que corresponda a la clase de aquél y a las características que se deséen para la bebida preparada; y por otra, se trocean, por procedimiento mecánicos y asépticos, frutas frescas, previamente desprovistas de sus mondas, fragmentandola en pequeños trozos, o solo sus cortezas o mondas si son las que contienen los principios esenciales.

2. - Procedimiento, según lo reivindicado en el punto anterior, caracterizado porque, en una segunda fase, se reparten, en proporciones adecuadas, tales frutos troceados entre los botellines en que la bebida preparada ha de expendirse, los cuales acaban de llenarse con el líquido que resulta al añadir, a la solución del azúcar en el vino, la cantidad de agua necesaria para reducir la riqueza alcohólica en el grado que se desée; realizando a continuación, como última fase del procedimiento, la operación de dar dos o tres atmósferas de presión a los botellines con bióxido de carbono.

3. - Procedimiento, según lo reivindicado en los dos puntos anteriores, caracterizado porque el troceado de frutas puede sustituirse por su reducción a pulpa y subsiguiente proceso de maceración edulcorante, a la temperatura de 15 a 25°, en la solución de azúcar en vino; en cuyo caso, después de rebajar la fuerza alcohólica de ésta como se desée, se la deja 24 horas en reposo se la enfría y se filtra, separando los mícilados y restos celulares.

4. - Procedimiento para la fabricación de una bebida refrescante de escasa riqueza alcohólica, gaseada y embotellada a presión. -

194310

6. -



Según se describe y reivindica en esta memoria descriptiva.

Consta esta memoria de seis hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 21 de Agosto de 1950. =