



198140

NO LA REPRODUCCION
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

198140

- 1 -

MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña a la solicitud de una
PATENTE DE INVENCION

por veinte años, en España,

a favor de

D. Matías Serrador Olcina, residente en Paiporta (Valencia),
calle de General Mola, nº. 9

p o r

«UN PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA LA FABRICACION DE VINO ES-
PUMOSO DE
NARANJA »

Inventor : el propio solicitantes, de nacionalidad española.-

(((o o o)))

!
!
o



5.- La invención a que se refiere la presente Memoria constituye una novedad merecedora del privilegio de explotación que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones vigentes del Estatuto de la Propiedad Industrial de 26 de junio de 1929, texto refundido, publicado en 30 de abril de 1930.-

La finalidad que se persigue con este invento es la de poder ofrecer al comercio y al público en general un nuevo procedimiento industrial para la fabricación de vino espumoso de naranja, mucho mejor que los que actualmente se conocen.

10.- Es de todo el mundo conocido el hecho de que anualmente se pierden muchos miles de toneladas de naranjas por causa de deterioros superficiales, que las imposibilitan e inutilizan para la exportación. El número de industrias establecidas para la industrialización de los agrios ha aumentado de modo considerable; pero a pesar de todo, sigue siendo enorme la cantidad de naranjas que se pierden anualmente por las causas referidas.

15.- Existe en España alguna casa que se dedica a la fabricación de vino de naranja; pero la calidad de este vino es tan endeble, que no ha podido organizarse una fabricación intensa que merezca los honores de ser considerada como verdadera industria, por desconocimiento de las propiedades de los zumos y de su tratamiento racional.

20.- A resolver tan arduo problema ha dedicado su trabajo el solicitante del presente privilegio, habiendo ensayado diferentes fórmulas, hasta conseguir un tipo de vino de naranja espumoso, que no tiene nada que envidiar a los vinos llamados «de Champaña», con lo cual, a la vez que se aprovecha una gran cantidad de naranjas que actualmente se pudren, se proporciona trabajo a los obreros y se obtiene un beneficio estimable para la economía nacional y privada.

30.- El procedimiento de fabricación se lleva a la práctica del modo siguiente:



35.-

En primer lugar, se elige una partida de naranjas y se procede a su lavado y desinfectado; se extrae el zumo por medio de aparatos apropiados; se filtra, y se le añade una cantidad de azúcar que varía entre el 6 y el 12 por ciento, con objeto de asegurar su inalterabilidad. Al caldo resultante se añade del 2 al 20 por ciento de alcoholatos y aceites esenciales de naranja diluidos en alcohol, con el fin de reforzar las cantidades que posee la fruta que son insignificantes para la obtención de un buen vino.

40.-

Posteriormente se le adicionan zumos de limón, en una proporción del 1 al 10 por ciento, y de mandarina, del 5 al 25 por ciento, para darle "bouquet", y del 1 al 35 por ciento de agua de azahar y agua descalcificada; del 1 al 5 por mil, de malta extraída de la cebada; de 10 a 50 gramos de tanino por cada 100 litros de vino elaborado, saturándolo con cortezas de naranja amarga, a razón de 1 a 5 gramos por 1.000 y de 1 a 20 gramos de corteza de naranjas dulces por cada 1.000 litros.

45.-

50.-

A esta mezcla se le añade una cantidad de ácido cítrico que varía entre el 1 y el 5 por 1.000, se trata la mezcla por medio de gelatinas clarificantes con filtros apropiados, todo a temperatura ambiente; una vez clarificado, se filtra de nuevo y se le adiciona el ácido en proporción de 1 a 10 atmósferas, y se embotella.

55.-

Debe advertirse que las materias o productos incorporados al zumo de naranja son inofensivos; se disuelve y emulsiona entre sí, agitándolos debidamente, o sea débilmente, mediante cualquier procedimiento ya conocido.

60.-

El vino así obtenido es de un sabor agradable; puede sustituir con ventaja a los llamados "de Champaña", sin peligro de embriagarse, puesto que sus efectos son únicamente débiles.

Hecha la descripción precedente, es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, sin



65.-

que, por ello cambie la esencia de la invención, que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y se reivindica en la siguiente :

N O T A

70.-

En resumen: la Patente de Invención que se solicita recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

75.-

1ª . - Un procedimiento industrial para la fabricación de vino espumoso de naranja, caracterizado porque, en primer lugar, se extrae el zumo de las naranjas escogidas, previa limpieza y desinfección de las mismas, del cual se toma de un 50 a un 70 por ciento y se le añade del 6 al 12 por ciento de alcohol y del 5 al 15 por ciento de azúcar para asegurar su inalterabilidad, añadiéndosele a la indicada mezcla del 2 al 20 por ciento de alcoholatos y aceites esenciales de naranja diluidos en alcohol, con el fin de reforzar las cantidades que posee la fruta, que son insuficientes.

80.-

2ª . - Un procedimiento industrial, según la reivindicación anterior, caracterizado porque a la mezcla resultante se le añade del 1 al 35 por ciento de agua de azahar y de agua descalcificada, y al producto así obtenido se le añade del 1 al 5 por ciento de ácido cítrico.

85.-

3ª . - Un procedimiento industrial, según anteriores reivindicaciones, caracterizado porque las materias o productos añadidos al zumo de naranja se disuelven y emulsionan entre sí agitándolos débilmente por lo medios usuales, y al caldo resultante se le añaden zumos de limón en proporción del 1 al 10 por ciento y de mandarina del 5 al 25 por ciento, para darle sabor, y del 1 al 5 por mil de malta extraída de la cebada, y a la mezcla resultante se le adiciona de 10 a 50 gramos de tanino por cada 100 litros de caldo, saturándolo a la vez con cortezas de naranjas amargas y dulces en proporción

90.-

95.-



de 1 a 20 gramos por mil litros de caldo elaborado.

100.- 4ª . - Un procedimiento industrial, según las anteriores reivindicaciones, caracterizado porque a la mezcla así conseguida, o sea, según se indica en las reivindicaciones precedentes, se la trata por medio de gelatinas clarificantes y se filtra con amianto, todo a temperatura ambiente, adicionándosele finalmente el ácido carbónico en proporción de 1 a 10 atmósferas, y se embotella.

105.- 5ª . - Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita "UN PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA LA FABRICACION DE VINO ESPUMOSO DE NARANJA".-

Todo conforme queda descrito en la presente memoria, que consta de cinco páginas escritas a máquina.

Madrid, 2 de junio de 1951.-

ALFONSO UNGRIA,