

201994



201994

MEMORIA DESCRIPTIVA

PARA UN PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA A FAVOR DE DON FEDERICO VAÑO MARQUEZ Y DON JOSE VENTO PORTALES, AMBOS DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA, RESIDENTES EN BARCELONA, calle Balma 437, principal,

sobre :

" PROCEDIMIENTO PARA LA CONCENTRACION DE VINOS "

En algunos países, especialmente en Francia, se ha dado mucha importancia a la concentración del vino por el frío, congelando el vino y sometiendo los cristales a una centrifugación con lo que se consigue separar la parte alcoholica del agua, pero la mayor parte del extracto seco queda aprisionado en los cristales del agua, por lo que el vino concentrado obtenido, queda sin estos elementos, falta de pastosidad e insípido.

La presente invención está destinada a un procedimiento para obtener vinos concentrados, que da por resultado una perfecta concentración del vino sin perder ninguna de sus cualidades.

El procedimiento se realiza mediante las sucesivas ope-

201994



5 raciones físicas siguientes : Primeramente se extrae el alcohol del vino, destilando éste en un aparato de destilar a presión reducida, pudiendo ser este aparato continuo o discontinuo, separandose así por esta primera operación los productos más volátiles como son los alcoholes y algunos éteres. El aparato especial con el que se realiza la primera parte del procedimiento es objeto de protección independiente, que se solicita con esta misma fecha, a favor de los interesados.

10 Efectuada la destilación, quedan las vinazas, o sea el resto de los componentes del vino, que se concentran también al vacío para evaporar la mayor parte del agua y recoger en forma concentrada las sales y materias orgánicas.

15 Obtenidos separadamente los componentes del vino, alcohol y las sales y materias orgánicas, puede reconstruirse el vino originario mezclando dichos componentes convenientemente, y añadiendo en el lugar de consumo el agua necesaria; con lo que se habrá logrado un vino de las mismas características del que se partió.

20 En la obtención de alcohol de vino por los procedimientos ordinarios, se verifica una esterificación parcial de los alcoholes por la gran cantidad de calor a que son sometidos los vinos y por la acidez que siempre contienen por lo que estos alcoholes destilados por los procedimientos ordinarios no tienen las mismas características que el contenido en el
25 vino del que se partió. Asimismo en la destilación ordinaria las vinazas también resultan alteradas, por el calor y, por tanto, no pueden tener la utilización como en el procedimiento que se protege, para reconstruir de nuevo el vino. Estas vinazas en la destilación ordinaria no tienen aplicación alguna.

30 La concentración de vinos, por el procedimiento descrito aminora considerablemente el costo de los transportes y envases desde el punto de fabricación al de consumo.

16 FEB.



Sometido el vino en la forma antes expuesta a un ciclo de vacío, sin que la temperatura exceda de cincuenta grados centígrados, se conserva el vino así concentrado indefinidamente, y queda su volumen reducido por la concentración, de tres a uno ó de cuatro a uno, según los casos.

NOTA

En resumen : la invención recaerá sobre las siguientes reivindicaciones :

10 1ª. - Procedimiento para la concentración de vinos, que se caracteriza por extraer primeramente el alcohol del vino, por medio de un aparato de destilar, a presión reducida, pudiendo este aparato ser continuo o discontinuo, separándose con esta primera operación los productos más volátiles, como son los alcoholes y algunos éteres, y una vez realizada esta 15 primera operación, las vinazas, ó sea el resto del vino, se concentra también al vacío, para separar la mayor parte del agua, recogiendo así en forma concentrada las sales y materias orgánicas.

20 2ª. - Procedimiento, según la reivindicación anterior, caracterizado porque las operaciones de extracción y concentración se realizan a una temperatura que no exceda de cincuenta grados centígrados, para evitar una esterificación parcial de los alcoholes y, en definitiva, la alteración del vino.

25 3ª. - Procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque una vez obtenido separadamente el alcohol y las vinazas concentradas, se unen ambos elementos, lográndose un vino concentrado, apto para su transporte, y para reconstruir el vino, bastará añadirle el agua conveniente, sin que se haya alterado, con todo ello, ninguna de 30

201994



las condiciones del vino.

4ª. - PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE VINOS.

Según se describe en esta memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid

16 FEB. 1952

ANTONIO FERNANDEZ PASQUEL

CA