



2652

202675

202675

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a una solicitud de PATENTE DE INVENCION, por veinte años, para España y sus Posesiones, por "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE BEBIDAS REFRIGERADAS, ALCOHOLICAS O SIN ALCOHOL, POR DISMINUCION INTERIOR DE CALORIAS", en favor de Don Manuel Lara Camacho, residente en MADRID, calle de la Bola, núm 8.-

-----

La industria vitivinícola es una de las más extendidas en Europa, y especialmente, en España, se producen bebidas alcohólicas de calidades excelentes, que se exportan a todos los países, sin que la producción de otros lugares del extranjero, llegue a hacer una mella de competencia digna de ser tenida en consideración.

5

A excepción de algunos vinos de mesa y de las bebidas de tipo champaña, el resto de los caldos, y particularmente los licores, por su especial composición no admiten ser servidos fríos, pues la refrigeración exte-

10



15

rior del producto, a base de cámaras frigoríficas o de hielo aplicado directamente a los envases, hace que estas bebidas pierdan su punto de sabor, sin llegar a conseguir un grado de frialdad apreciable, lo que hace que en determinadas épocas, tal como en verano, su consumo se reduzca extraordinariamente, por su desagradable degustación.

20

No se ha encontrado hasta la fecha presente, un procedimiento de refrigeración de esta clase de bebidas, pues todos los ensayos se han hecho partiendo de producir alteraciones de temperaturas en el medio exterior, no han llevado a cabo resultados prácticos. La invención presente, es una verdadera revolución en los procedimientos hasta ahora ensayados, porque no produce la refrigeración en el medio exterior, sino que la produce en la composición propia de las bebidas, utilizando para ello un procedimiento de fabricación especial, que consiste en restar rápida y momentáneamente calorías en grado tal, que sin alteración alguna, ni en el producto ni en sus consumidores, se produzca la sensación de frío en la bebida.

25

30

35

Este procedimiento se aplicara sencillamente, con ligeras modificaciones en las instalaciones que hasta la fecha se vienen usando para la fabricación de licores y bebidas de todas clases, y puede aplicarse a cualquier producto, tal como vinos, licores, jarabes, anisados, etc., sin alterar sensiblemente el proceso de su fabricación.

40

En la refrigeración de bebidas de tipo alcohólico, ha de tenerse en cuenta esencialmente, la pureza de los componentes de las mismas, principalmente, la del alcohol; para la graduación de la bebida es preciso at-



nerse a datos exactos, debiéndose emplear la fórmula que  
 consiste en obtener una cantidad determinada, que debe  
 multiplicarse por la graduación que se desea dar a la  
 bebida y dividir este producto por el número de grados  
 del alcohol que se emplea, lo cual nos dará la cantidad  
 de litros que hay que emplear de éste, para que la mez-  
 cla tenga un punto exacto de graduación.

Si llamamos C a la cantidad de bebida que desea-  
 mos obtener, g a la graduación que deseamos dar al pro-  
 ducto y X la cantidad de alcohol que debe mezclarse pa-  
 ra obtener exactamente la graduación precisa del produc-  
 to, tendremos la fórmula que sigue:

$$\frac{C \times g}{96} = X.$$

Cuando se trate de bebidas alcohólicas de las  
 llamadas de tipo dulce, debe emplearse un procedimiento  
 de preparación que consiste en disolver una parte de  
 azúcar cristalizado en caliente, adicionándole poco a  
 poco hasta un tercio de su peso en agua, empleando para  
 ello un recipiente apropiado. El agua deberá ser prefe-  
 rentemente destilada; a esta mezcla, se añade lentamen-  
 te, ácido acético en proporción de un uno o un dos por  
 ciento aproximadamente, según los grados de acidez y la  
 posible variante que pueda tener el producto; siempre  
 en el mismo recipiente, obtenida esta mezcla, se le aña-  
 de ácido tartárico en cantidad de 0,01 %, y se hierve to-  
 do, hasta que esta mezcla adquiriera un tono amarillo do-  
 rado, manteniéndolo a una temperatura media de cocción,  
 se obtiene una pasta semi-líquida a los 40 minutos de  
 cocción; el producto obtenido, es un líquido pastoso,  
 de color parecido al de la miel, denso, y de grandes  
 propiedades endulcerantes.

202675



75 No tratamos en esta memoria, repetir el sistema ordinario de fabricación de licores, pero si el de un tipo determinado de licor, no se reivindica la fabricación de licores o bebidas corrientes y sí un procedimiento de refrigeración de bebidas, especiales refrigeradas por sí solas en tipos existentes en el mercado sin refrigerar; habiéndose descrito un procedimiento nuevo que ha de emplearse forzosamente a esta invención, ya que no existe otro medio viable de endulzar las bebidas que hayan de ser refrigeradas, pues la normal disolución del azúcar común, pudiera verse afectada por el tratamiento de refrigeración.

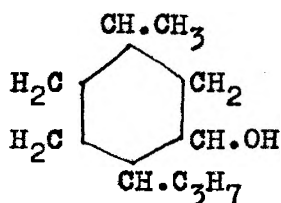
80

85

Así pues, contamos con la preparación de un licor refrigerador, de acuerdo con las indicaciones que anteceden, y significando que se trata de reivindicar un proceso de fabricación de bebidas refrigeradas nuevo, bien sean alcohólicas o sin alcohol, señalando únicamente que las de tipo alcohólico o dulce, han de ir preparadas en la forma indicada, para su mejor composición, independientemente de las fórmulas que para su fabricación corriente se utilizan, la invención consiste esencialmente en mezclar en una bebida de cualquier clase, y después de su proceso normal, una cantidad equivalente a un 1,2 por mil de la fórmula siguiente:

90

95



La acción química de este producto (similar a los hexanhidrotimoles) en su aplicación inmediata a los cuerpos, consiste en rebajar calorías de una manera instantánea, inmediata y pasajera. Por lo tanto, al ir mez-

100

202675

26



105 clado con cualquier bebida, se consigue que al tomar contacto con las papilas linguales y paladar del bebedor, éstos desciendan momentáneamente de temperatura, produciendo, con tal motivo, una sensación de frescor inmediata.

110 La cantidad que se ha citado (1,2 por mil) es la que se considera suficiente para producir una rápida y breve disminución de calorías, en grado necesario para dar la sensación de frío momentáneo mientras la bebida esté en la boca, sin alterar para nada las condiciones físicas y funcionales del bebedor, ni las características de la bebida.

115 La bebida así tratada, no pierde ninguna de sus cualidades de gusto, vigor, etc., pues el producto mezclado en ella no tiene sabor alguno, limitándose a producir una sensación de frío rápida y pasajera. Como es natural, esta sensación se produce localizada en el paladar y papilas linguales del bebedor, pero no en ningún otro órgano del sistema digestivo ni del organismo en general, ya que las dosis de refrigerante son mínimas, y por otra parte, la composición es inocua.

120 Aunque este procedimiento de refrigeración se destina especialmente a las bebidas alcohólicas, en general, puede aplicarse a cualquier clase de bebidas, como jarabes, gaseosas, aguas minerales, etc.

- - - - -

130 NOTA.- Descrito suficientemente cuanto precede, sólo resta consignar que lo que se declara como de nueva y propia invención del solicitante, es lo contenido en las siguientes

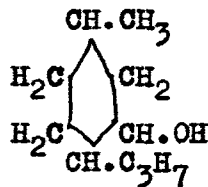
REIVINDICACIONES

1.- Procedimiento de fabricación de bebidas re-



135 frigeradas, alcoholicas o sin alcohol, por disminuci3n interior de calorías, caracterizado porque el enfriamiento de las mismas se produce por combinaci3n química, en lugar de producirse por enfriamiento del medio exterior.

140 2.- Procedimiento, seg3n la reivindicaci3n 1a, caracterizado porque la refrigeraci3n se produce por una combinaci3n química a base de la fórmula: (graduada al 1,2 por mil)



145 que produce una inmediata y pasajera disminuci3n de calorías en las papilas linguales y paladar del bebedor, sin que pueda producir riesgos ni molestias en el mismo.

150 3.- Procedimiento, seg3n anteriores reivindicaciones, caracterizado porque las bebidas alcoholicas de tipo dulce, han de endulcorarse disolviendo az3car cristalizado, en un recipiente adecuado, adicionándole agua, preferentemente destilada, hasta 1/3 de su peso; seguidamente se aña de a esta mezcla ácido acético en proporci3n de 1 á 2 %, y al resultante, se le aña de lentamente ácido tartárico, en cantidad de 0,01 %, hirviéndose

155 a continuaci3n el resultante, el cual al cabo de unos 40 minutos de cocci3n a fuego regular, presenta un aspecto pastoso, denso, de color dorado, de grandes propiedades endulcorantes, y que no se altera por el proceso de refrigeraci3n al aplicarlo a la bebida.

160 4.- Procedimiento, seg3n las reivindicaciones que anteceden, caracterizado porque tanto las bebidas dulces como las que no lo sean, convenientemente preparadas aque-



165

llas, de este modo, están dispuestas para serle aplicada una mezcla al 1,2 por mil del producto refrigerante, que deberá mezclarse al final del proceso completo de fabricación de las bebidas, en frío, mediante un aparato dosificador adecuado y previamente regulado con relación a las cantidades que se fabriquen, con el fin de mantener la debida proporción en la mezcla.

170

5.- "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE BEBIDAS REFRIGERADAS ALCOHOLICAS O SIN ALCOHOL, POR DISMINUCION INTERIOR DE CALORIAS".

Todo según queda descrito en la presente memoria, que consta de siete hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, con ciento setenta y tres líneas.

Madrid, a 26 de marzo de 1.952

P.A.

*W. Aranzá*  
EL AGENTE OFICIAL.-