

204483

Nº 2



204483

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a

la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA

a favor de

Don CONSTANCIO ESTEVE Y MONREAL, residente en CALATAYUD

(Zaragoza), Fábrica de Licores,

p o r

" PROCEDIMIENTOS DE ELABORACION DE JARABES Y REFRESCOS  
VITAMINADOS ".

Inventor: El solicitante, de nacionalidad española.

////

204483



La invención a que se refiere la presente memoria, constituye una novedad industrial, con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de 26 de julio 1929, texto refundido, publicado el 30 abril de 1930.

La patente de invención que se solicita se refiere a un procedimiento de elaboración para la obtención de jarabes y refrescos vitaminados, cuyo proceso describimos seguidamente.

Se emplean 240 Kg. de azúcar granulada y 120 litros de agua, como base del procedimiento que va a ser objeto de este escrito, el cual comienza mezclándose una porción de 20 litros del agua mencionada y 90 gr. de polvo de clara de huevos, cuya mezcla una vez bien agitada, se incorpora al agua restante y a la cantidad de azúcar citada.

Una vez bien disuelta esta mezcla, se clarifica, añadiendo en tres veces y durante su hervor, 30 litros más de agua. Cuando toda esta mezcla está clarificada y el pasajarabes señala 30º, se da un hervor nuevo, volviéndose a espumar y a continuación se añaden 20 gramos color amarillo limón, en mezcla especial con color verde esmeralda, más 20 gr. de infusión especial de azafrán y 60 gr. de preservativo Busch ó 120 grs. de anhídrido sulfuroso.

Después que la mezcla obtenida con todos los ingredientes anteriormente citados se hace debidamente homogénea, se filtra a temperatura elevada. Pasadas 24 horas y cuando el jarabe está templado, se añaden 3 litros de alcoholato de esencia de limón, una solución de ácido cítrico de 1.500

204483

12 JUL



gr. de éste en un litro y medio de agua fría, dejándose todo ello durante 24 horas, filtrándose antes.

35 Realizadas todas estas operaciones se añaden en cada litro del jarabe obtenido: 4.444 U.I. Vitamina B.I. y 4.000 U.I. Vitamina C, pudiéndose ya envasar el producto en botellas bien preparadas y limpias de antemano.

El jarabe puede consumirse mezclado con agua natural o con agua carbónica. El refresco sale de fábrica con la proporción conveniente de agua carbónica.

40 El jarabe vitaminado cuyo proceso de elaboración hemos descrito, resulta sumamente agradable al paladar, además de ser refrescante, nutritivo y vigorizador, gracias a las vitaminas y el azúcar empleados en su fabricación.

45 Hecha la descripción precedente es preciso añadir que los detalles de fabricación de la idea expuesta pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención, que es la que queda descrita y la que se reivindica en la siguiente

NOTA

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

55 1ª.- Procedimiento de elaboración para la obtención de jarabes y refrescos vitaminados, caracterizado porque se mezclan previamente 90 gr. de polvo de clara de huevos con 20 litros de agua, agitándose bien e incorporando a continuación 100 litros de agua y 240 Kgs. de azúcar granulada, mezcla que, una vez bien disuelta, se clarifica haciéndola hervir, añadiéndola durante el hervor, en tres veces, 30 litros más de agua.

60 2ª.- Procedimiento, según la reivindicación 1ª, caracterizado porque cuando la mezcla así obtenida está bien cla-

20448312



65

rificada y el pasajarabes señala 30%, se le da un nuevo hervor volviéndose a espumar y a continuación se le añaden 20 gr. color amarillo limón en mezcla especial con color verde esmeralda, 20 gr. infusión especial de azafrán y 60 gr. de preservativo Busch ó 120 gr. de anhídrido sulfuroso.

70

3º.- Procedimiento, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque una vez bien mezclados todos los productos citados, se filtra el jarabe obtenido a temperatura elevada, dejándose reposar durante 24 horas al cabo de las cuales y cuando la mezcla está templada, se añade a la misma 3 litros de alcoholato de esencia de limón, una solución de ácido cítrico compuesta de 1.500 gr. de este ácido y litro y medio de agua bien fría, filtrándose todo ello y dejándolo reposar otras 24 horas.

75

80

4º.- Procedimiento, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque a cada litro del jarabe fabricado se le añaden 4.444 U.I. de Vitamina B.I. y 4.000 U.I. de Vitamina C, pudiéndose a continuación envasar en botellas previamente limpias si se desea mezclar con agua a gusto del consumidor o bien envasado en botellas mezclado ya con agua carbónica, en forma de refresco.

85

5º.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: "PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE JARABES Y REFRESCOS VITAMINADOS".

90

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

Madrid, 12 julio de 1.952.

ALFONSO UNGRIA