



204788

P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N

por diez años

204788

a favor de D o n J o r g e M A S A X A C e r -
v e r a , de nacionalidad española, residente en Barcelona,
Avenida del Generalísimo Franco, número 426, p o r :

"MEJORAS EN LA ELABORACION DE VINOS Y LICORES APERITIVOS"

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

1 Las buenas cualidades de los vinos y licores aperitivos,
tal su acción estimulante del apetito, sus efectos tónico y
refrescante, su delicioso sabor y demás que tanto les hacen
apreciar, tienen, en cambio, el contrapeso, de la intolerancia
5 que muchas personas tienen para ellos, singularmente las afectadas del estómago o del hígado.

Tales inconvenientes derivan de un modo especial del elevado porcentaje de alcohol que contienen dichos vinos y aperitivos, porcentaje irreducible por la naturaleza de los componentes clásicos de los mismos, que obliga al empleo de tinturas alcohólicas muy cargadas, si se quiere mantener, como pro-

10

204788



cede, su estabilidad.

Pero, se ha podido llegar, en el extranjero, concretamente en Italia, después de muchas tentativas, a la preparación de vinos y licores aperitivos de graduación relativamente muy reducida y en los que incluso la acción in-
5 toxicante e inflamatoria del alcohol remanente queda compensada con creces por la desinflamatoria y desintoxicante de la nueva preparación.

En su esencialidad las mejoras que motivan la presente patente de introducción, consiste en reducir a menos de
10 la mitad de la corriente, la proporción de las tinturas clásicas de ruibarbo, acíbar, jenciana y colombo, y suplirlas con extracto fluido de alcachofa, obtenido por cocción de tallos y espullos de alcachofa y subsiguiente concentra-
15 ción por evaporación al vacío, en cuyo extracto se ha descubierto tienen miscibilidad perfecta las tinturas alcohólicas referidas, permitiendo así reducir la proporción de alcohol en otro caso indispensable.

Por otra parte, es conocida la acción desintoxicante y desinflamatoria del hígado que tienen los principios ac-
20 tivos de la alcachofa, hasta el punto de que son utilizados con tal propósito en medicina:

Se consigue, pues, con la sustitución expresada, un múltiple efecto: Se reduce parte de la proporción de alcohol, al sustituir alcohol de las tinturas por agua del ex-
25 tracto fluido de alcachofa; se reduce directamente el alcohol a añadir, al no precisarse de tanta cantidad para la estabilización de la mezcla; se compensa la acción pernicio-
sa del alcohol aun contenido, merced a la acción desintoxicante y desinflamatoria del extracto de alcachofa, y final-

204788



mente se consiguen efectos curativos mediante el propio ex-
 tracto de alcachofa, si se incluye en proporción suficiente.
 Y todo manteniendo las buenas cualidades de sabor, olor, co-
 lor y aspecto y además interesantes del aperitivo, tal su
 acción estimulante del apetito:

Con las mejoras que nos ocupan, se alcanza poder redu-
 cir el grado alcohólico del licor aperitivo, que normalmen-
 te es de 35 a 40 grados, hasta por debajo de 15:

Entre las proporciones en que puede verificarse la mez-
 ccla, es particularmente recomendable y segura la siguien-
 te:

	Tinturas alcohólicas	10	litros
	Extracto fluido de alcachofa	50	"
	Alcohol de 96°	10	"
15	Agua	30	"
	Azucar, colorante y esencias, se- gún conveniencia, a gusto particu- lar		

cuya mezcla puede prepararse, de preferencia, preparando,
 por un lado las tinturas alcohólicas de ruibarbo, acíbar,
 jensiana y colombo, u otras análogas, y por otro lado el
 extracto fluido de alcachofa, cocinando (para las proporciones
 señaladas, unos 20 kilos de fruto y tallos) la alcachofa en
 agua y concentrando por evaporación al vacío, y mezclando en-
 tre sí y con el alcohol ambos preparados y diluyendo después
 en agua, previa adición de azucar, colorantes y esencias, si
 se precisaren. Se deja después en reposo y filtra, según
 práctica típica:

Naturalmente, en la realización práctica de las mejoras
 relacionadas, podrá ser variable todo cuanto revista carácter
 accesorio o circunstancial relativamente a lo que constituye



la esencialidad de los mismos:

204788

N O T A

SE REIVINDICA :

5 1 - Mejoras en la elaboración de vinos y licores
aperitivos, de acuerdo con las cuales se reduce la pro-
porción en los mismos de tinturas alcohólicas de ruibar-
bo, acíbar, jenciana y colombo, u otras, y se suplen las
mismas con extracto fluido de alcachofa, obtenido por
10 cocción de tallos y capullos o frutos de alcachofas en
agua y concentración por evaporación al vacío:

15 2 - Mejoras en la elaboración de vinos y licores
aperitivos, según reivindicación 1, de acuerdo con las
cuales se produce la dilución de las tinturas alcohóli-
cas en el extracto fluido de alcachofa, con estabilidad
para las mismas, que permite reducir la cantidad de al-
cohol directa a añadir a la mezcla, con reducción del
20 grado alcohólico del producto obtenido, que para los li-
cores aperitivos normales es del orden de los 35 a 40
grados, hasta cifra inferior a 15 grados:

25 3 - Mejoras en la elaboración de vinos y licores
aperitivos, según reivindicaciones 1 y 2, de acuerdo con
las cuales, la preparación del vino o licor aperitivo
puede practicarse por mezcla, según relacionado, de los
siguientes productos, aproximadamente en las proporcio-
nes que se indican:

