

206797



206797

MEMORIA DESCRIPTIVA
de una Patente de Introducción a nombre
de: ZYMA-BLAES A.G. Chemische Fabrik,
domiciliada en München 25, Zielstatt-
strasse 38 (Alemania), por "PROCEDIMIENTO PARA LA PRESERVACION Y CONSERVACION DE BEBIDAS ANALOGAS AL VINO".

=====

El invento se refiere a un procedimiento para la preservación y conservación de bebidas análogas al vino, entre las que se han de entender los vinos tintos, los blancos, y también los vinos de frutas, por ejemplo de manzanas, peras y similares, de cerezas, grosellas, uvas de San Pedro, madroños y mostos dulces que pueden obtenerse de todas las frutas citadas e incluso de las uvas.

La ley alemana sobre vinos permite la llamada preservación azul del vino, que se obtiene agregando ferrocianuro potásico. La misma ley advierte expresamente que la cantidad de ferrocianuro potásico debe calcularse de modo que no queden disueltas en el vino combinaciones de cianógeno.

Sin embargo, con la preservación azul puede ocurrir que por inadvertencia se agregue demasiado ferrocianuro potásico y el vino presente un exceso, con desprendimiento de ácido cianhídrico. Un vino de esta clase debe considerarse como corrompido



y prohibirse en el comercio.

En otros estados no se permite en absoluto por estos motivos legalmente la preservación azul del vino, como ocurre por ejemplo en Francia, en la Unión Sudafricana, en Suiza y en los Estados Unidos de América.

El invento propone un procedimiento para la preservación y conservación del vino, de las bebidas análogas a éste o del mosto dulce, el cual es superior a la preservación azul, pues no existe peligro de una dosificación excesiva que estropee e inutilice el vino.

El medio puede agregarse a las bebidas en cualquier cantidad sin perjudicarlas o sin hacerlas inútiles o inconvenientes para el consumo humano.

El procedimiento consiste en que al vino, a los líquidos o bebidas análogas o equivalentes al mismo o al mosto dulce etc. se agrega una combinación de inosita y se filtra después de cierto tiempo de reacción.

Pueden servir todas las combinaciones de inosita que pueden formar combinaciones complejas con metales pesados. A estas pertenecen especialmente los ésteres del ácido inosita-fosfórico o sus sales y ante todo los ésteres de los ácidos tetra hasta hexafosfórico y sus sales, que conducen rapidísimamente a combinaciones difícilísimamente solubles. Añadiremos también que los ésteres de inosita de distintos ácidos al fosfórico proporcionan también una combinación compleja con sales de metales pesados (hierro, cobre, cinc, manganeso). Citaremos como muy conveniente el inosita-tetrafosfato cálcico, que según el invento origina rapidísimamente una combinación compleja que es muy poco soluble.

El inosita-tetrafosfato cálcico y también el inosita-hexafosfato cálcico o también las combinaciones de magnesio, potasio o sodio del tetra-penta- o hexafosfato de inosita son ciertamen-



te muy poco solubles o insolubles en agua, pero con los metales
 50 pesados forman combinaciones complejas que por filtración pueden
 separarse de la disolución.

Los metales pesados como por ejemplo el hierro, inconvenien-
 tes en el vino u otras bebidas, que dan lugar a enturbiamientos
 y rebajan considerablemente su valor comercial, se fijan en com-
 55 binaciones complejas con la combinación de la inosita y por fil-
 tración se eliminan con la combinación de inosita agregada.

A consecuencia de la poca solubilidad de la combinación de
 inosita agregada no tiene importancia el observar en la adición
 una cantidad mínima, aunque será conveniente elegir la cantidad
 60 adicional tan pequeña que baste por ejemplo para eliminar el hie-
 rro inconveniente. En algún caso particular esta cantidad de la
 combinación de inosita que asegure la fijación de todos los meta-
 les pesados, se podrá determinar sin dificultad mediante ensayos
 previos sencillos.

65 En principio habrá suficiente con una dosificación mínima
 de 20 g de combinación de inosita por cada Hectólitro de vino.
 Como dosificación máxima pueden considerarse los 60 g por Hectó-
 litro. El tiempo de tratamiento será preferentemente de 8 días
 como mínimo y de 14 como máximo.

70 Según una forma preferida de ejecución, en el líquido que
 se ha de preservar o conservar por ejemplo en un vino se suspende
 una combinación de inosita, por ejemplo el inosita-tetrafosfato
 cálcico o se agrega la suspensión protectora y mediante bombeo
 circulante o por agitación se pone en contacto íntimo y uniforme
 75 con ella.

Este procedimiento puede combinarse con otra protección.
 En efecto, pueden agregarse los clarificadores conocidos, como
 taninos naturales o sintéticos, y también gelatinas, para preci-
 pitar el turbio preservador y luego eliminarlo.

80 Después de un tiempo de tratamiento relativamente corto y

206797 15 DIC



de reposo, se sangra el líquido, por ejemplo el vino o se filtra.

El resultado de la protección es excelente.

No son posibles perjuicios ningunos como en la protección llamada azul.

85

Ejemplos.

1.

Hay que preservar y proteger un vino con una cantidad normal de hierro, a saber 1000 litros, con 20 g de inosita-tetrafosfato cálcico por cada 100 litros. Por consiguiente se deben agregar en total al vino 200 g. La cantidad pesada del medio preservador se agita en un apoyo con un poco de vino y luego se incorpora a la cantidad total de vino que se ha de preservar. A continuación el contenido del barril se hace circular intensamente con una bomba. Después de 8 días puede sifonarse o sangrarse el vino separándolo del turbio o filtrarlo a través de una capa filtrante densa.

2.

Hay que proteger un vino con una cantidad normal de hierro, y se trata precisamente de 1000 litros. Por 100 litros de vino se han de agregar 20 g de inosita-pentafosfato cálcico. Se agregarán por consiguiente en total 200 g del medio preservador. Esta cantidad pesada del medio preservador se agita en un apoyo con un poco de vino y luego se incorpora a la cantidad total de vino que se ha de preservar. A continuación el contenido del barril se hace circular intensamente con una bomba. Después de 10 días puede sifonarse o sangrarse el vino separándolo del turbio o filtrarlo a través de una capa filtrante densa.

3.

Hay que preservar un vino con una cantidad normal de hierro y precisamente se trata de 1000 litros. Por cada 100 litros de vino se han de agregar 20 g de inosita-pentafosfato cálcico. Se agregarán por consiguiente en total 200 g del medio preserva-



dor. Esta cantidad pesada del medio conservador se agita en un apoyo con un poco de vino y luego se incorpora a la cantidad total del vino que se ha de preservar. A continuación el contenido del barril se hace circular intensamente por una bomba. Después de 12 días puede separarse el vino del turbio por sangría o filtrarse a través de una capa filtrante densa.

4.

Se ha de preservar un vino con una cantidad grande de hierro y precisamente 1000 litros, con 50 g de inosita tetrafosfato cálcico por 100 litros. Se deberán agregar por consiguiente en total 500 g al vino. La cantidad pesada del medio preservador se agita en un apoyo con un poco de vino y luego se incorpora a la cantidad total del vino que se ha de preservar. Luego se bombea energicamente el contenido del barril. Después de 8 días puede separarse el vino del turbio por sangría o filtrarse por una capa filtrante densa.

5.

Se ha de preservar un vino con una cantidad grande de hierro y precisamente 1000 litros. Por 100 litros de vino hay que agregar 50 g de inosita-pentafosfato cálcico. Se agregan por consiguiente en total 500 g del medio preservador. Esta cantidad pesada del medio preservador se agita en un apoyo con un poco de vino y luego se agrega a la cantidad total del vino que se ha de preservar. A continuación se revuelve por bombeo intenso el contenido del barril. Después de 10 días puede separarse el vino del turbio por sangría o filtrarlo por una capa espesa filtrante.

6.

Se ha de preservar un vino con gran cantidad de hierro y precisamente 1000 litros. Por 100 litros de vino se han de agregar 50 g de inosita-hexafosfato cálcico. Por tanto se agregan en total 500 g del medio preservador. Esta cantidad pesada del medio preservador se agita en un apoyo con un poco de vino y luego se incor-



158

145 pora a la cantidad total del vino que se ha de preservar. Después se revuelve por bombeo intenso el contenido del barril. Después de 12 dias puede separarse el vino de la turbia por sangria o decantación o puede filtrarse por una capa espesa filtrante.

:--:--:--:--:--:--: N O T A :--:--:--:--:--:--:--:

150 1.- Procedimiento para la preservación y conservación de bebidas análogas al vino, o de vinos, caracterizado por el empleo de combinaciones de inosita como medio preservador.

2.- Procedimiento para la preservación de bebidas análogas al vino, en el que la bebida se trata con una combinación de 155 inosita capaz de formar con los metales pesados del líquido análogo al vino combinaciones complejas difícilmente solubles, separando finalmente por filtración después de cierto tiempo de actuación.

3.- Procedimiento según lo reivindicado en el punto 2, ca- 160 racterizado porque se emplean ésteres del ácido inosita-fosfórico.

4.- Procedimiento según lo reivindicado en el punto 2, ca- racterizado porque se emplea inosita-tetrafosfato cálcico.

5.- Procedimiento según lo reivindicado en el punto 2, ca- 165 racterizado porque se emplea inosita-hexafosfato cálcico.

6.- Procedimiento según lo reivindicado en el punto 2, ca- racterizado porque se emplean hasta 20 hasta 60 g de la combina- ción de inosita por cada Hectólitro de vino y porque se escoge un tiempo de actuación de 8 a 14 dias, y porque después de agre- 170 gar la combinación de inosita se agita bien y se revuelve el líquido vinoso.

7.- Procedimiento según lo reivindicado en el punto 2, ca- racterizado porque se emplean 20 a 60 g de la combinación de ino- sita por cada Hectólitro de vino y porque se escoge un tiempo de 175 actuación de 8 a 14 dias y porque después de agregar la combina-



ción de inosita se revuelve bien el líquido vinoso y porque finalmente la combinación de inosita se incorpora como suspensión.

8.- Procedimiento para la preservación y conservación de bebidas análogas al vino.

Tal y como se describe y reivindica en la presente Memoria descriptiva que consta de siete hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 15 de Diciembre de 1.952.

ANTONIO FERNANDEZ PASCUA
C.B.