

MALA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

Nº 207.374

PATENTE  
DE  
INVENCION

a favor de Don ALFREDO MAZZEI, de nacionalidad italiana, domiciliado en Catania (Italia), Via del Bosco 43, por "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE LA CERVEZA O DE UNA BEBIDA SIMILAR, PARTIENDO DEL ZUMO DE CUALQUIER FRUTA AZUCARADA, COMO MOSTO DE UVA, ZUMO DE MANZANA U OTRAS FRUTAS, FRESCO O CONSERVADO ADECUADAMENTE".

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invencion se refiere a la preparacion de la cerveza o de una bebida similar, y tiene por objeto un procedimiento para la preparacion de dicha bebida partiendo de zumos de frutas azucaradas cualesquiera, como mosto de uva, zumo de manzana, etc., frescos o conservados adecuadamente.

5.

La finalidad de la invencion es la de abrir un nuevo campo a la utilizacion de la fruta y de los mostos de uva, mediante la elaboracion de una bebida similar a la cerveza, con el grado alcohólico, el aroma y amargor

10.

deseados, a menor coste que el de las cervezas conocidas hasta el presente y sin detrimento de su calidad.

Se advierte que, según la invención, pueden tratarse zumos de frutas y mostos de uva concentrados o conservados adecuadamente.

5.

Los zumos de frutas y los mostos de uva frescos, así como los conservados infermentables mediante pasteurización, esterilización, sulfitación u otros métodos, son utilizables en el estado en que se hallen, a condición de que dichos concentrados sean diluidos antes de someterlos al proceso de la invención.

10.

En términos generales, la primera parte del proceso según la invención comprende las operaciones destinadas a eliminar del zumo de fruta o mosto empleado los caracteres actuales y potenciales derivantes del fruto originario, por ejemplo los caracteres de la vinosidad cuando se trate de mosto de uva, y a decolorarlo. Se procede a continuación a regular la gradación en azúcar, a la lupulización, a la fermentación primaria y secundaria, refrigeración, filtrado y envasado en toales o a su embotellado, sometiéndose las botellas a la pasteurización.

15.

20.

El procedimiento se describe a continuación más detalladamente, entendiéndose que los detalles no deben ser interpretados en sentido limitativo, toda vez que la descripción podrá exigir, según el criterio de los técnicos, variaciones que queden comprendidas en el ámbito de la invención.

25.

La primera fase del procedimiento es la desacidificación del zumo de fruta o del mosto, hasta su completa neutralización, para cuya operación son utilizables todas las sustancias alcalinas compatibles con el zumo

5. de fruta o mosto y con las bebidas que se desean obtener de los mismos, siendo preferibles las sustancias alcalinas que en la reacción con los ácidos del zumo de fruta o del mosto den lugar a productos insolubles, eliminables después por decantación o filtrado, y a productos gaseosos no nocivos, como anhídrido carbónico. Por consiguiente, son preferibles como desacidificantes el carbonato cálcico o el carbonato potásico. La cantidad de sustancia desacidificante depende de su naturaleza y de la acidez del zumo de fruta o del mosto, por lo que no pueden darse indicaciones cuantitativas más o menos aproximadas.
10. La desacidificación puede también obtenerse mediante el empleo de resinas sintéticas, cambiadoras de aniones.
- 15.

El zumo de fruta o mosto desacidificado hasta su neutralización, es tratado con sustancias capaces de eliminar las materias tánicas y colorantes, perteneciendo aquéllas a la clase de las sustancias coloidales de naturaleza animal, como, por ejemplo, albúminas, peptonas, cola de huesos, cola de pescado y similares. Esta fase del procedimiento, realizada con una cantidad adecuada de sustancia coloidal, elimina completamente las materias tánicas, pero puede a su vez ser causa de una decoloración poco intensa, especialmente si se trabaja con mosto de uvas negras y rosadas y con zumo de frutas de piel o

20.

25.

pulpa oscura, e incluso con mosto de uvas blancas y zumos de frutas de piel y pulpa claras.

5. Se recurre entonces a una fase de tratamiento con carbón animal, carbón absorbente o, en general, con una sustancia escogida de la amplia clase de las sustancias capilar-activas, que sea compatible con el mosto y con la bebida a obtener, o sea que no origine efectos secundarios nocivos.

10. Se analiza la gradación en azúcar del zumo o mosto tratado según queda expuesto, y si aquélla es superior a 1'8 - 15% en azúcar, se procede a diluirlo con agua para darle la indicada gradación.

15. La fase siguiente es la lupulización, la cual se efectúa añadiendo lúpulo en la proporción de 200 a 700 gramos por hectólitro de zumo o mosto, dependiendo la cantidad escogida de entre las indicadas del grado de aroma o amargor que se desea dar a la bebida elaborada.

20. Las restantes fases del procedimiento consisten en la adición de levadura de cerveza y en la fermentación normal primaria y secundaria, que se regula para obtener la gradación alcohólica deseada en los límites habituales de la cerveza, por ejemplo del 4 al 8%, con un residuo en azúcar variable del 1 al 5-7%, según el tipo de bebida.

25. Terminada la fermentación, el líquido es refrigerado, filtrado y envasado en toneles o embotellado, siendo, en este último caso, sometido a la pasteurización.

N O T A

Se reivindica como objeto de la presente patente de invención:-

5. 1. Procedimiento para la preparación de la cerveza o de una bebida similar, partiendo del zumo de cualquier fruta azucarada, como mosto de uva, zumo de manzana u otras frutas, que comprende la eliminación de dichos zumos de los caracteres actuales y potenciales derivantes del fruto originario, como los de la vinosidad en el caso del mosto de uva, o sea las operaciones para su desacidificación hasta la completa neutralización y para la eliminación de sus substancias tánicas, y a continuación las operaciones de decoloración, de regulación de la gradación en azúcar al 1'8 - 15 %, lupulización, fermentación primaria y secundaria, refrigeración, envasado en toneles o embotellado y pasteurización en las botellas.

10. 2; Procedimiento según la reivindicación 1, en el que la desacidificación se lleva a cabo mediante una substancia alcalina compatible con el zumo de fruta o mosto y con la bebida a obtener, prefiriéndose las substancias alcalinas que en la reacción con los ácidos del zumo de fruta o del mosto dan lugar a productos insolubles, eliminables por decantación o filtrado, y a productos gaseosos no nocivos, tales como el carbonato cálcico o potásico.

15. 20. 25.

3. Procedimiento según la reivindicación 1, en el que la desacidificación se obtiene mediante el contacto con resinas sintéticas cambiadoras de aniones.
4. Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en el que la eliminación de las sustancias tánicas y la decoloración, por lo menos parcial, se efectúan mediante sustancias coloidales de naturaleza animal, tales como cola de huesos o cola de pescado.
5. Procedimiento según las reivindicaciones 1 a 4, en el que la decoloración se completa mediante una sustancia capilar-activa, compatible con el mosto y con la bebida a obtener, tal como carbón animal o carbón absorbente.
6. Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la gradación en azúcar se reduce al 10-16 % mediante dilución con agua.
7. Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la lupulización se efectúa mediante la adición de lúpulo en cantidad de 200 a 700 gramos de lúpulo por hectólitro de zumo de fruta o de mosto, según el grado de aroma y amargor que se desee para la bebida elaborada.
8. Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que la fermentación se obtiene mediante la adición de levadura de cerveza.
9. Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones precedentes, en el que las fermentacio-

nes primaria y secundaria se regulan a fin de obtener la gradación alcohólica deseada, por lo general de 4 a 8 %, con un residuo en azúcar variable del 1 al 5-7 %.

10. Procedimiento para la preparación de la cerveza o de una bebida similar, partiendo del zumo de cualquier fruta azucarada, como mosto de uva, zumo de manzana u otras frutas, fresco o conservado adecuadamente.
- 5.

10. La presente memoria consta de siete hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, a 13 de enero de 1953.

Alfredo MAZZEI

p.a.