



227217

MEMORIA DESCRIPTIVA  
para solicitar  
P A T E N T E D E I N V E N C I O N  
e n  
E S P A Ñ A  
por VEINTE años  
por "Procedimiento de envasado de vinos  
y licores"

A nombre de:

Don José GUTIERREZ GALLARDO, de nacionalidad  
española,

domiciliado en:

MALAGA, San Francisco, 8

-----

El objeto de la presente solicitud de Patente de  
Invención se refiere a un procedimiento de envasado de  
vinos y licores, que constituye una innovación esencial  
y profunda en este campo de la vinicultura y expendición  
de licores en general, proporcionando, como resultado in-



227217

ustrial, una presentación de los vinos y licores no conocida hasta ahora y dotada de las ventajas siguientes:

10 a.- La presentación es totalmente original y los vinos y licores salen al exterior impulsados por la presión de un gas saturante.

15 b.- El gas a emplear puede ser inerte en caso de que se desee que no ejerza influencia sobre el gusto o cualidades del caldo, o bien puede ser de tipo anhídrido carbónico que, al mismo tiempo que gasea la bebida, le proporciona un gusto y unas propiedades digestivas mejoradas.

c.- La utilización de estos envasados es muy cómoda pues basta determinar la apertura de una espita o regulador.

20 Consiste el procedimiento de envasado de que se trata en introducir el vino o licor de que se trate dentro de un recipiente o botella dotado de un cuello obturable por medio de una pieza dotada de una salida, normalmente cerrada por una válvula, en comunicación directa con un tubo central que llega hasta casi el fondo del depósito o  
25 recipiente, determinando una carga de gas a presión que se introduce a través de dicho tubo y que se deposita en la parte superior del líquido, en un espacio que se deja entre éste y el cuello, ejerciendo normalmente presión sobre el líquido que tiende a subir por el tubo central  
30 coadyuvando con un resorte a mantener cerrada la válvula de salida.

35 En combinación con este dispositivo de válvula se acopla un mecanismo de apertura de la misma, venciendo la acción del resorte, por medio de una varilla deslizante o

227217

24



basculante mandada desde el exterior por un botón o palanca.

40 Rodeando a este mecanismo y partiendo de la boca de la válvula va un tubo que conduce el líquido que sale haciéndolo verter al exterior a través de un caño de salida.

45 La forma de ejecución de esta invención es claramente deducible de los fundamentos y principios expuestos, y se limita a frascos o recipientes resistentes de cristal, plástico o materias análogas dotadas de un cuello o gollete en el que es susceptible de encajar la tapa portadora del tubo central y del mecanismo determinante de la salida y eventualmente de la carga.

50 Descrita suficientemente la invención, así como la manera de realizarla prácticamente, debe hacerse constar que la misma es susceptible de cualesquiera modificaciones de detalle que no alteren su fundamento.

-:- N O T A -:-

55 Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta Patente de Invención, en España, por veinte años, son los siguientes:

60 1.º.- Procedimiento de envasado de vinos y licores, caracterizado por el vertido de los caldos en recipientes especiales de paredes resistentes en cuyo gollete es susceptible de ajustar una caperuza o tapón mixto constituida por una campana meca en cuyo interior va un doble compartimento con una pared de separación dotada de un orificio obturable por una válvula que se aplica sobre su asiento por medio de un resorte y que es susceptible de apertura, 65 venciendo la acción del resorte, por medio de una palanca

227217



que actua sobre la válvula a través de una varilla, es-  
tando en comunicación el compartimento superior con un  
tubo que queda coaxial con el recipiente llegando hasta  
casi su fondo, y estando en comunicación el compartimen-  
70 to inferior con una boca de libre salida al exterior.

2º.- Procedimiento de envasado de vinos y licores,  
caracterizado por que se vierte el caldo en el recipien-  
te descrito en la reivindicación anterior y se procede a  
colocar el tapón que se hace encajar en su asiento y se  
75 empalma con un tubo proveniente de un manoreductor aco-  
plado a un recipiente con gas carbónico a presión, deter-  
minándose una presión de 1,5 kg. por cm. cuadrado dejando  
entrar gas hasta que sature al caldo y parte se almacene  
sobre la superficie libre de éste en la partesuperior del  
80 recipiente, prolongándose la operación hasta que se logre  
la isostasia o igualdad de presiones, en cuyo momento se  
retira el tubo y se coloca en su asiento una tapa, quedan-  
do terminada la operación y listo el recipiente para su  
utilización.

85 3º.- Procedimiento de envasado de vinos y licores,  
caracterizado por la saturación con gas carbónico del cal-  
do envasado que queda además impulsado a presión en virtud  
del gas que se ha introducido y queda sobre su superficie  
libre, determinándose la salida por eventual liberación  
90 del cierre de la válvula por medio de accionamiento sobre  
ésta mediante la palanca, botón u órgano de mando que aso-  
ma al exterior en condiciones de manejo manual, con lo cual  
el líquido fluye a través del tubo y aflora a presión al  
exterior a través de la boca de salida.

95 4º.- "PROCEDIMIENTO DE ENVASADO DE VINOS Y LICO-



227217

RES<sup>o</sup>.

Tal y como se ha descrito en la memoria que antecede y para los fines que se han especificado.

Consta la presente memoria descriptiva de cinco hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 9 de Marzo de 1956