

227236

227236



P A T E N T E D E I N V E N C I O N

que, por veinte años, se solicita como propia y nueva invención, a favor de Monsieur FRANCOIS DUFFAU y Monsieur GUY BINCHE, residentes en Bordeaux (Gironde) Francia, 46, Rue Théodore Ducos, y que ha de recaer sobre:

“” PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO ENOLOGICO ANTITARTARO “”

-----

M e m o r i a d e s c r i p t i v a.

-o-o-o-o-o-o-o-o-

El presente registro de Patente de Invención, tiene por objeto garantizar la explotación exclusiva en todo el Territorio Nacional, Colonias y Protectorado de Marruecos, de un nuevo procedimiento para la obtención de un producto enológico antitartaro.



La presencia, en los vinos de cualquier clase y en aperitivos a base de vino, de compuestos tartáricos, lleva consigo, según sean las condiciones de conservación y particularmente los descensos de temperatura, la precipitación más ó menos rápida de las sales poco solubles, tales como los tartratos de calcio y de potasio.

10. Tales sedimentos, aunque son de origen natural rebajan el valor de esos vinos en opinión de los consumidores, y por eso el comercio se esfuerza en suprimirlos. A dicho efecto pueden utilizarse varios productos, y en particular hemos podido observar una fuerte acción en ese sentido obtenida con ciertos derivados del ácido tartárico.

15. Mediante calentamiento, el ácido tartárico reacciona sobre sí mismo dejando libre agua. Entre otros productos, tiene lugar la formación de ésteres en proporciones variables, según sean las condiciones en que se opera. Hemos podido poner en evidencia la formación de un éster que presenta en sumo grado la propiedad de bloquear los sedimentos tartáricos en los vinos. Este último se caracteriza por un índice de ácido igual a su índice de saponificación, y su fórmula teórica: oxociclodihidroxicarboxilo, puede clasificarlo como un ácido ditartárico.

20. En un medio acuoso, ese producto se altera progresivamente, y por ello pierde sus propiedades. Para obviar a ese inconveniente de las soluciones, era necesario poder obtenerlo bajo una forma estable y concentrada, conservándole al mismo tiempo una presentación susceptible de ser aplicado prácticamente.

25. En un medio acuoso, ese producto se altera progresivamente, y por ello pierde sus propiedades. Para obviar a ese inconveniente de las soluciones, era necesario poder obtenerlo bajo una forma estable y concentrada, conservándole al mismo tiempo una presentación susceptible de ser aplicado prácticamente.



MODO DE FABRICACION.- En un recipiente abier-

to y que resista a la corrosión (de vidrio o de acero inoxidable) se introduce el ácido tartárico adiciona-

40. do de agua en cantidad justamente suficiente para asegurar la disolución en caliente, ó sean 20 litros de agua por cada 100 Kgs. de ácido tartárico. Se calienta progresivamente hasta los 170° C. evitando remover, pues ello provocaría la formación de muy abundante espuma. La temperatura se eleva según y conforme se va desprendiendo el agua. Se deja enfriar lentamente hasta 120° C. y se vierte en unas cajas metálicas. Estas últimas podrán ventajosamente estar revestidas en su interior de un barniz antiácido.
- 50.

- El relleno de esas cajas es bastante delicado; si se opera a temperatura superior a los 120° C. se producen fuertes espumas, y si se opera por debajo de 90° C. el producto se torna pastoso, y su vaciado en las cajas resulta difícil. Así pues, hay que permanecer dentro de esos límites de temperatura.
- 55.

- Este procedimiento de fabricación es extremadamente sencillo, y el control de la reacción se realiza fácilmente por la determinación de la proporción: índice de saponificación, índice de ácido. Dicha proporción debe ser muy cercano a 1.
- 60.

- El producto obtenido mediante ese procedimiento se presenta, después de haberse enfriado, bajo el aspecto de un sólido translúcido de color castaño, muy higroscópico, y de ahí la necesidad de envasarlo en cajas metálicas revestidas de barniz. Para su utilización, basta con recortar los dos fondos y desformar
- 65.



la caja; en esas condiciones, el producto se desgaja y solo deja poca substancia adherida a la pared. Su disolución en el agua es fácil, y puede lograrse dejando permanecer el producto en agua durante una noche.

70.

SU EMPLEO EN LOS VINOS.- Este producto puede

ser utilizado en los vinos en dosis de 10 a 20 gramos por hectólitro, según sea su contenido de tartratos de potasio ó de calcio (lo cual nos revelará fácilmente el análisis) y según sean las variaciones ó límites probables de temperatura que tendrán que sufrir durante el curso de su conservación. La dosis media, que servirá para la mayoría de los casos, será de 15

75.

gramos por hectólitro. Las soluciones de este producto podrán todavía conservarse durante 15 a 20 días protegidas de la luz, y en recipientes correctamente tapados sin notable disminución de su eficacia.

80.

CONSERVACION DEL PRODUCTO.- Es susceptible

de una conservación casi indefinida, si permanece envasado en cajas metálicas revestidas en su interior de un barniz antiácido, y por consiguiente al abrigo de la humedad.

85.

Este derivado no puede asimilarse al ácido tartárico, ni ser confundido con él. En efecto, el análisis puede muy fácilmente descubrir la diferencia, dado que su constitución química, así como sus propiedades, son diferentes. Por el hecho de las pequeñas dosis que se utilizan en la práctica y de su acidez

90.

que es un cincuenta por ciento menor, su empleo no puede de manera alguna favorecer el fraude llamado "tartraje".

95.

\*\*\*\*\*



N O T A D E

R E I V I N D I C A C I O N E S .

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

100.

Se reivindica como de propia y nueva invención, a favor de Monsieur Francois Duffrau y Monsieur Guy Binche, residentes en Francia, por los extremos siguientes:

105.

PRIMERO.- Procedimiento para la obtención de un producto enológico antitartaro, caracterizado por que en un recipiente adecuado de características anticorrosivas, se introduce ácido oxociclodihidroxidicarboilo en proporción de 100 kgs. por 20 litros de CO<sub>2</sub>, calentándose progresivamente hasta alcanzar los 170° C, sin remover para evitar la formación de espuma, dejándose enfriar lentamente hasta llegar a los 120° C, caracterizándose además por que la reacción se efectúa por el índice de saponificación y de ácido que deberá ser en todos los casos de 1° y al enfriarse presenta un aspecto sólido translúcido muy higroscópico.

110.

115.

120.

SEGUNDO.- Procedimiento para la obtención de un producto enológico antitartaro, caracterizado porque se ha previsto que la mezcla obtenida según la reivindicación anterior, se vierta sobre cajas metálicas revestidas de barniz antiácido, en cuya operación deberá mantenerse el líquido a una temperatura que oscile entre los 90° y 120° C, en un grado de humedad ambiente de 0°, caracterizándose además porque la dosis media será en cada caso de 15 grs. por hectolitro a fin de bloquear los sedimentos tartáricos.

125.



130.

TERCERO. - "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO ENOLOGICO ANTITARTARO".

Tal y como queda descrito en la presente Memoria descriptiva, la cual consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, para la mejor comprensión del invento.

135.

Madrid, nueve de Marzo de mil novecientos cincuenta y seis.

137.

E. RODRIGUEZ DE RIVAS  
P. P.

-----  
F.P.-2-  
-----