

228545

17



P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N

por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO CLARIFICANTE Y ESTABILIZADOR DE VINOS", a favor de DON ANTONIO MESTES JANÉ, DON JUAN GARCÍA BARCELÓ y de la SOCIEDAD EXPENDEDORA DEL PANADÉS, S.A., los tres de nacionalidad española, domiciliados en VILAFRANCA DEL PANADÉS (Barcelona), calle Miser Rufet, nº 5.

= . =

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un procedimiento para la obtención de un producto clarificante y estabilizador de vinos.

5. Más concretamente se refiere la invención a la obtención, mediante proceso especial, de un producto clarificante y estabilizador de vinos contra las sedimentaciones de bitartrato potásico, que se producen por variaciones de temperatura, pH, oxidaciones, etc. que afectan física o químicamente sus fases.

10. La clarificación de vinos, que puede realizarse por



5. diferentes procedimientos, se halla preferentemente concretada a la clarificación por sustancias minerales insolubles, que forman una dispersión coloidal, que arrastra las sustancias sólidas en suspensión con carga eléctrica de signo contrario, obteniendo así, vinos claros y brillantes. Este procedimiento que es permitido por el Estatuto del Vino vigente, hace uso de tierra de Lebrija, caolín, tierra de infusorios, arcillas, bentonitas, etc.

10. Para evitar la insolubilización o cristalización de sales que lleva en disolución el vino, debidas a cambios físicos o químicos, es conocido de antiguo el empleo del ácido tartárico y del ácido cítrico. El ácido cítrico, por ejemplo, forma complejos con las sales de hierro, los cuales protegen el vino contra la quiebra férrica, pues estos complejos evitan la oxidación del hierro ferroso (soluble) y que pase a férrico (insoluble) causando la quiebra o enturbiamiento.

15. La solubilidad del bitartrato potásico, que se halla siempre en los vinos, en más cantidad cuando son jóvenes, depende principalmente de la temperatura ambiente. Es un problema constante para los elaboradores de vinos embotellados, procurar que no se produzcan las sedimentaciones de bitartrato, que causan mal efecto y no son admitidas por el consumidor.

20. El único procedimiento hasta ahora empleado, consiste en refrigerar el vino a temperaturas por debajo de los 0°C, forzando así su cristalización y separar el bitartrato cristalizado por decantación o filtración. Este procedimiento resulta caro y no siempre seguro, pues cada vino requiere su temperatura y tiempo adecuados.

25. Para evitar las sedimentaciones de bitartrato potásico se han orientado también las investigaciones hacia el empleo

30.



de productos que, como el ácido cítrico con el hierro, formen sales complejas, de solubilidad mucho mayor a bajas temperaturas.

5. Varias son las sustancias que las industrias alimenticias emplean con el fin de bloquear los metales de las sales inestables que pueden causar enturbiamientos, oxidaciones, rancios, oscurecimientos, etc. Estas sustancias se denominan "secuestradoras"- "chelates" y entre ellas se mencionan las sales de los ácidos meta y pirofosfóricos, glucónico, itacónico, etc.

10. Por lo general, la acción secuestradora, se efectúa en buenas condiciones, cuando el medio es neutro o básico, por lo que en un vino, el problema se hace más difícil de resolver pues su acidez es elevada. Sin embargo, recientemente se descubrió que, ciertos láctidos, presentaban la propiedad de secuestrar el potasio del bitartrato en medio ácido y esta propiedad se ha aplicado a los vinos.

15. El láctido del ácido tartárico empleado, ofrece el inconveniente de ser muy higroscópico y de difícil conservación, que no sea en envase herméticamente cerrado y fuera del contacto del aire. Si el láctido o anhídrido se ha alterado, pierde la facultad secuestradora y enturbia el vino.

20. Después de laboriosas investigaciones para obviar el inconveniente que presenta la conservación del producto y el tener que emplearlo con rapidez después de su disolución, hemos hallado, que el láctido se conserva si está combinado con una sustancia adsorbente y absorbente que lo proteja de la humedad, siempre y cuando la combinación se haga en condiciones requeridas.

25. La invención que se describe consiste precisamente en

30.



definir estas condiciones, operando con la bentonita, como sustancia adsorbente y absorbente de protección y que además incrementa la acción beneficiosa sobre el vino, resultando así un producto industrial nuevo. El producto obtenido de esta forma, presenta la doble propiedad, clarificante y estabilizadora de los vinos y que se conserva perfectamente al estado sólido.

5.

La obtención del producto de que se hace mención comprende un proceso en el que se distinguen las siguientes fases:

10.

1. Tratamiento de los ácidos apropiados, sometiéndolos a la acción del calor durante un tiempo determinado.

2. Incorporación de la bentonita a la masa calentada manteniendo una constante remoción y durante el tiempo conveniente.

15.

3. Unificación de la masa resultante mediante una molienda y tamizado.

4. Deshidratación del producto unificado, sometiéndolo a calor profundo durante dos horas, para después envasarlo en bolsas de material plástico soldado.

20.

Con el fin de facilitar la explicación, se indica a continuación el siguiente ejemplo:

Se toman 100 Kgs. de ácido tartárico y se someten a una temperatura de unos 140 a 160°C, que se mantiene durante una hora.

25.

Se incorporan 100 Kgs. de bentonita, con agitación y a la misma temperatura operando durante una hora hasta lograr una mezcla íntima.

30.

Se deja enfriar durante una hora y seguidamente se muele y tamiza; finalmente este tamizado se somete a la acción de calor profundo, entre los 120 y 140°C, durante dos horas, después de lo cual, se envasa en bolsas de material plástico

228545

17



soldadas.

5. La invención, dentro de su esencialidad, puede ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo en la descripción, a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba. Podrá, pues, realizarse con los medios y aparatos más adecuados, con las temperaturas y tiempos de reacción más convenientes en cada caso, por quedar todo ello comprendido en el espíritu de las reivindicaciones.

. / .

N O T A

10. Hecha la descripción del presente invento, se declara nuevas y de propia invención, las siguientes reivindicaciones:

1. Un procedimiento para la obtención de un producto clarificante y estabilizador de vinos, de la clase que comprende el empleo de los láctidos y anhídridos de ácidos orgánicos y en especial los ácidos tartrálico y tartrélico, caracterizado esencialmente por el hecho de someter a estos láctidos a un proceso de estabilización que evite su descomposición por la humedad en contacto del aire, mediante su tratamiento con substancia adsorbente cual es la bentonita, según un proceso que comprende, una fase de obtención del láctido o anhídrido, una incorporación de la bentonita, una mezcla íntima de estos componentes, una molienda y tamizado y finalmente una deshidratación, para después proceder al envasado en bolsas plásticas soldadas.

15.

20.

228545

17



5. 2. Un procedimiento según la anterior reivindicación en el que, en la primera fase, se procede a someter a la acción del calor durante cierto tiempo, los ácidos adecuados, operando en un tiempo de una hora, a temperaturas de 140 a 160°C.

10. 3. Un procedimiento según 1 y 2 reivindicación, en el que el láctido obtenido en la fase anterior se le incorpora bentonita en agitación y manteniendo la misma temperatura durante unas horas, retirando el resultado, para someterlo después de enfriamiento a una molienda y tamizado.

15. 4. Un procedimiento según 1 a 3 reivindicación, en el que el proceso termina con una fase de deshidratación operando sobre la masa tamizada a temperaturas entre 120 a 140°C con calor profundo, después de lo cual se envasa herméticamente.

5. Un procedimiento para la obtención de un producto clarificante y estabilizador de vinos.

20. Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de seis hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a 17 de Mayo de 1956

ANTONIO MESTRES JANÉ

JUAN GARCÍA BARCELÓ

SOCIEDAD EXPENDEDORA DEL PANADÉS, S.A.

25.

P.a.

JAIME ISERN MIRALLES

P.P.