



6 FEB 1956

233276

233276

MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña a
la solicitud de
una PATENTE de INVENCION, por VEIETE AÑOS en ESPAÑA
a favor de
ETIENNE BARREY, de nacionalidad francesa, con domi-
cilio en 27, Avenue du Maréchal Joffre, Nanterre,
Francia,

p o r

"PERFECCIONAMIENTOS EN LOS PROCEDIMIENTOS DE FABRI-
CACION DE CERVEZAS".

Inventor: El solicitante.

Con prioridad de la solicitud francesa PV 707-280
del 27 de enero de 1956.



233276

La fabricación usual de cerveza comporta esencialmente la preparación de un cocimiento acuoso de cebada malteada, triturada, cocimiento que se hace fermentar bajo la acción de una levadura y en la cual se pone en infusión lúpulo.

Se obtiene así, según los valores dados a los diferentes factores que intervienen en esta fabricación, diversos tipos de cervezas que corresponden a los gustos del público, dispuestos para ser consumidos, sin ninguna adición.

La invención descrita a continuación, tiene por objeto un perfeccionamiento en estos procedimientos de fabricación, cuyas principales ventajas se indicarán más adelante.

Este perfeccionamiento se caracteriza porque las operaciones usuales de fabricación son llevadas a cabo de forma que se obtiene un líquido, algunos de cuyos factores, principalmente el grado alcohólico, el porcentaje de materias secas, la amargura, tienen valores notablemente más elevados que los adoptados para la obtención de cervezas usuales, porque este líquido es almacenado; y porque se obtiene la cerveza del tipo deseado, preferentemente, en el momento de la consumición, añadiendo a este líquido la cantidad de agua, cargada de gas carbónico bajo presión, necesaria para llevar a sus valores habituales los referidos factores aumentados.

Las cervezas usuales tienen un grado alcohólico generalmente comprendido entre 6° y 2°, e incluso inferior a 2° para las cervezas muy ligeras, llamadas "pequeñas cervezas". El porcentaje de extracto seco y la amargura son

233270



E 1951

variables según los tipos de cervezas.

35 Según la invención, las operaciones de fabricación, se llevarán a cabo de forma que se obtenga un líquido que tenga un grado alcohólico sensiblemente más elevado, por ejemplo del orden de 10%, y cuya cantidad existente de extracto seco y amargura, sean también sensiblemente superiores a los porcentajes habituales para el tipo de cerveza previsto.

40 El líquido así obtenido no se destina a la consumición. Se almacena en recipientes apropiados. Se obtiene la cerveza a consumir, del gusto deseado, añadiendo a este líquido la cantidad que se desee de agua cargada con el gas carbónico necesario para llevar el grado alcohólico, el porcentaje de extracto seco y la amargura a los valores correspondientes a este gusto. Esta mezcla se efectúa, para
45 la consumición, eventualmente en el vaso del consumidor.

50 Para ello, el puesto terminal de fabricación puede ser equipado de un distribuidor-mezclador, regulable, unido por una parte a un recipiente que contiene el líquido de fabricación, y, por otra parte, a una distribución de agua cargada de gas carbónico bajo presión.

Las principales ventajas del presente perfeccionamiento, son las siguientes:

55 El líquido de fabricación de una graduación alcohólica elevada, se conserva más fácilmente.

60 El volumen de este líquido es notablemente inferior al de la cerveza que permite preparar, sobre todo para la preparación de "pequeñas cervezas", que llevarán, por ejemplo, 1 volumen de líquido de fabricación para 5 volúmenes de agua gaseosa.

233276



El almacenaje en fábrica es menos voluminoso.

Los gastos de transporte desde la fábrica hasta los diversos puntos del área de consumición son reducidos, siendo fácilmente preparada el agua gaseosa sobre el lugar en el momento del empleo, con ayuda del agua de una canalización habitual y de una botella de gas carbónico licuado.

El empleo de este líquido de fábrica es particularmente ventajoso para la distribución de la cerveza por los aparatos automáticos, sin personal de servicio, con ayuda de los cuales el consumidor obtiene un vaso de cerveza después de introducir en el aparato una moneda; el aparato distribuidor automático estará unido por una parte al recipiente del líquido de fábrica, y por otra parte a la canalización de agua y a una botella de gas carbónico. Siendo pequeña la dosis de líquido de fábrica utilizada para cada vaso de cerveza, el llenado de este recipiente no se hará necesario sino después de la distribución de un número muy crecido de vasos de cerveza.

NOTA

En resumen: La Patente de Invención que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones que siguen:

1ª.- "Perfeccionamientos en los procedimientos de fabricación de cervezas", caracterizados porque las operaciones usuales en la fábrica se efectúan de modo de obtener un líquido, ciertos factores del cual, en particular de un grado alcohólico que será por ejemplo de unos 10° la proporción de materias secas, la amargura, tienen valores más elevados que los adaptados para la obtención de las cervezas usuales y porque dicho líquido se almacena, consiguiéndose el tipo deseado en el momento de la consumición, agregándose a dicho



233276

líquido la cantidad de agua cargada de gas carbónico bajo presión, necesaria para reducir a sus valores usuales dichos factores aumentados.

95
100
2.^a.- "Perfeccionamientos en los procedimientos de fabricación de cervezas", según reivindicación 1, caracterizados porque el puesto final de la fabricación de la cerveza que puede instalarse en el mostrador de distribución, comprende un distribuidor-mezclador automático y graduable, unido por una parte a un recipiente conteniendo el líquido concentrado y por otra parte con un dispositivo distribuidor de agua cargada de gas carbónico bajo presión.

105
3.^a.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de invención que se solicita: "PERFECCIONAMIENTOS EN LOS PROCEDIMIENTOS DE FABRICACION DE CERVEZAS".

Todo conforme queda descrito en la presente memoria, que consta de cinco páginas escritas a máquina.

Madrid, a 26 de enero 1957

ALFONSO UNGRIA