

AÑO \_\_\_\_\_

Expediente núm. \_\_\_\_\_



241231

# REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

**PATENTE DE** INVENCIÓN

## MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una **PATENTE DE** INVENCIÓN por 20 años, en España

a favor de

D<sup>ca</sup>. Carmen CABELL BELLMONT, de nacionalidad

española domiciliado en TORREBROSA (Lérida)

calle de Rosario núm. 97

por:

«PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE UN LICOR ESTOMACAL»

Nº 7275

Agente Sr. D. Meliodoro G. Martínez

241231

241231



MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a una

PATENTE DE INVENCION

per VEINTE años

en ESPAÑA

a favor de: D<sup>a</sup>. Carmen Capell Bellmunt

de nacionalidad española

residente en: TORREGROSA (Lérida) c/. Rosario. 97.

per:

"PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN LICOR  
ESTOMACAL"

-----



241231

El procedimiento que se preconiza en la presente solicitud, aporta una novedad y utilidad que supera a todo lo conocido hasta el presente en la materia.

5. En efecto, en la industrialización de la fabricación de licores y elixires de este tipo, se adoptaron dos caminos principalmente.

De un lado los que incorporan a la masa o mejor dicho al vehículo alcohólico los componentes de tipo sintético bien directamente, bien previamente disueltos en agua.

10. En estos casos es muy frecuente la incorporación no solamente de componentes de tipo aromático, sino incluso de tipo mineral, cuya acción medicamentosa sea indicada al fin que se persigue.

15. De otro lado, tenemos el grupo de licores y elixires obtenidos por maceración de plantas aromáticas en el vehículo pertinente entre los que no se encuentra el de carácter estomacal, sino solamente los tónicos, estimulantes y amargos vegetales.

20. Estos cuyas propiedades activas lo son en un campo muy reducido, se obtienen a base de maceraciones globales, es decir, a la mezcla en una sola operación de todos los componentes y del vehículo alcohólico.

25. Consideramos dentro de este grupo aquellos en los que se incorporan alguno o algunos extractos aromáticos de finalidad únicamente de agrado al paladar pero totalmente exentos de acción estomacal.

30. Solo en reducidísimos casos es aconsejable la incorporación de un extracto definido y menos aún del compuesto químico presente en la planta y cuyas propiedades se desean incorporar al licor.



241231

35. Y decimos esto, porque en estos casos lo que se obtiene es un auténtico medicamento, cuya función y aplicaciones se sale de los márgenes destinados a los licores y elixires. Para que sirva de ejemplo, citaremos la quinina, sacada de la Chinchona, la estrofantina o la efedrina y, en fin, tantas otras especies químicas de extracción vegetal y cuya dosificación y aplicaciones autoriza y requiere se las maneje en la forma que se hace actualmente.

40. El procedimiento que se preconiza, permite obtener un licor totalmente de origen vegetal, por extracción directa, de función estomacal, con propiedades tónicas, estimulantes y ataráxicas, conjunto de acciones totalmente nuevas y de utilidad evidentiísima. Lo es, puesto que unido a su agradable sabor, lleva en vehículo alcohólico una acción estomacal que a primera vista parece imposible, pero ya hemos dicho que posee propiedades ataráxicas que le hacen no solamente tolerable para estómagos delicados o temperamentos nerviosos, sino precisamente indicado.

50. Luego evidentemente se logran efectos nuevos, por la naturaleza igualmente nueva del procedimiento, puesto que la maceración no se produce en una misma cantidad de vehículo con todos los componentes vegetales.

55. El procedimiento se basa en la preparación de un vehículo idóneo de tipo alcohólico, de naturaleza etílica. Se hacen de él siete porciones en las que se pondrá en maceración durante noventa y seis horas tomas de las plantas siguientes:

- 1 - *Artemisia absinthium.*
- 2 - *Aloisia citriodora.*
- 3 - *Thymus serpyllus.*
- 60. 4 - *Stryphnodendron Barbatimãe* (originario de Brasil)

241231



5 - *Cymbopogon citriodorus* (originario de la India)

6 - *Melissa officinalis*

7 - *Mentha piperita*

65. En cada una de las siete porciones del vehículo alcohólico se macera cada una de las siete plantas de la fórmula, a razón de 20 (veinte) centímetros cúbicos por gramo de planta a macerar.

70. Transcurrido el tiempo mencionado de maceración, se separa por destilación todas y cada una de las partes sin mezclarlas como resultado de la destilación, sino que se hace en proporción adecuada para el fin que se persigue, completando con jarabe y vehículo alcohólico.

75. Utilizamos la maceración como medio de extracción de los componentes solubles en el vehículo escogido. Dicho vehículo consiste en alcohol etílico de 95° diluido con agua destilada al 50%, ya que en esta proporción tiene el máximo poder disolvente de los productos a extraer, pero no de otros que alternarían las propiedades medicamentosas del conjunto a causa de su presencia, tales como la clorofila, lignina, etc.

80. El tiempo que se ha determinado experimentalmente es también el ideal para la extracción justamente de los productos aromáticos que se deséa, pero no de los de presencia extraña o molesta.

85. Terminado el tiempo de maceración, se practican siete filtraciones independientes, una para cada hierba macerada, con objeto de separar la fase sólida de la líquida.

Dicha fase líquida se compone del vehículo y en él disueltos los productos deseados.

90. Pero con objeto de eliminar totalmente los componentes



241231



ta partes). Para la del núm. 6, 8 partes (ocho partes) y para la del núm. 7, 15 partes (quince partes).

125. En este orden mezcladas por los procedimientos usuales, se ha logrado un conjunto de 150 partes (oiento cincuenta partes), añadiendose a este conjunto la mezcla últimamente preparada a base de alcohol, agua y jarabe, en las proporciones indicadas, obteniendose por tanto 1000 partes (mil partes), por ejemplo centímetros cúbicos.

130. Bien mezclado, se deja reposar, para la eliminación de burbújas y se procede al envasado.

Descrito suficientemente el invento, así como la forma de llevarlo a la práctica, se hace constar que es susceptible de modificaciones de detalle sin que afecten a su fundamento.

#### N O T A

135. La presente Patente de Invención, recaerá sobre las particularidades características de las siguientes:

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

140. 1.- Procedimiento para la obtención de un licor estomacal, caracterizado porque en vehículo constituido por alcohol etílico de 95° diluido al 50% con agua destilada e independientemente se pone en maceración, a razón de 20 c. c. de dicho vehículo por gramo de las plantas siguientes:

- 145.
- 1 - *Artemisia absinthium*
  - 2 - *Aloisia citriflora*
  - 3 - *Thymus serpyllus*
  - 4 - *Stryphnodendron Barbatimão* (originario de Brasil)
  - 5 - *Cymbopogon citriflorus* (originario de la India)
  - 6 - *Melissa officinalis*
  - 7 - *Mentha piperita*

150. sosteniendo la maceración durante noventa y seis horas, al cabo

241231 8



155. de las cuales, y siempre separadamente se filtran, con destilación subsiguiente, a excepción hecha del producto de maceración del *Cymbopogon citriodorus*, que solo sufre maceración y filtración, operaciones que se realizan en los aparatos industriales de uso conocido.

160. 2.- Procedimiento para la obtención de un licor estomacal, según la reivindicación anterior, caracterizado porque en vasija aparte se prepara una mezcla de jarabe obtenido en la proporción de 10 grs. de sacarosa para 7 grs. de agua destilada, y filtrado se toman 500 partes (quinientas partes) en volumen, añadiendo 115 (ciento quince) de agua destilada y 235 (Doscientas treinta y cinco) de alcohol etílico de 96° obteniendo una sola fase líquida.

165. 3.- Procedimiento para la obtención de un licor estomacal, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque de los productos finales obtenidos (según reivindicación primera) y en el mismo orden expuesto, se mezclan tomas de 20 partes (veinte partes) en volumen del primer destilado, con 10 partes (diez partes) del segundo; con 7 partes (siete partes) del tercero, con 60 partes (sesenta partes) del cuarto, con 30 partes (treinta partes) del quinto -que no se destiló-, con 8 partes (ocho partes) del sexto y con 15 partes (quince partes) del séptimo, en mezcladora usual de líquidos siruposos, añadiendo posteriormente el producto obtenido según reivindicación segunda

170. continuando agitando hasta la obtención de mezcla homogénea y

175. una vez logrado se deja en reposo para la eliminación espontánea de las burbujas.

4.- PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN LICOR ESTOMACAL.

180. Todo tal y como queda describe y reivindicado en la presente memoria que consta de siete hojas escritas a máquina.

Madrid 8 de Abril de 1.958