

AÑO

Expediente núm.



242278

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

Don **ANDRE FAURE**, de nacionalidad

francesa domiciliado en **PARIS (6e), Francia**

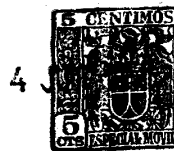
calle de **88 rue de Rennes** núm.

por:

**PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE EXTRACTOS SECOS CONTENIENDO LOS
AROMAS DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS TALES COMO BEBIDAS "**

Nº 8176

Agente Sr. **Ungría**



242276

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a

la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA

a favor de

Don ANDRE FAURE, de nacionalidad francesa, domiciliado en
PARIS(VIe), Francia, 82 rue de Rennes,

p o r

" PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE EXTRACTOS SECOS CON-
TENIENDO LOS AROMAS DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS TALES
COMO BEBIDAS "

Inventor: El solicitante.

(Prioridad de la sol. francesa no. 740.096,
de 4 junio de 1957)

//////



242276

La presente invención tiene por objeto un procedimiento de preparación, partiendo de líquidos que contengan alcohol y especialmente bebidas alcohólicas tales como el ron, de extractos perfumados y, sobre todo, de polvo perfumado, conteniendo perfumes volátiles. Tales polvos presentan un gran interés por el hecho de su facilidad de transporte y conservación y porque se puede, o bien reconstituir bebidas alcohólicas teniendo todos los aromas mediante la simple adición de alcohol ordinario a este polvo, o preparar bebidas no alcohólicas, por ejemplo, sodas sin alcohol, pero poseyendo sensiblemente el mismo aroma que la bebida alcohólica inicial, o bien utilizarlos en pastelería, confitería o cocina, o en diversos preparados.

Ha sido ya propuesta la desalcoholización de los vinos, por ejemplo recogiendo en primer lugar los productos aromáticos en un disolvente apropiado, como la parafina, y después destilando el residuo para eliminarle el alcohol. Había que efectuar entonces nuevas destilaciones para separar de su disolvente a los productos aromáticos separados del alcohol.

Se ha propuesto ya, por otra parte, utilizar hidratos de carbono para fijar ciertos aromas contenidos en soluciones o decocciones acuosas de sustancias vegetales, que son sometidas seguidamente a un proceso de deshidratación a fin de obtener jarabes concentrados o incluso extractos secos.

Este procedimiento sólo aportaba datos insuficientes para poder ser aplicados a alcoholatos, por una parte debido a la falta de datos precisos sobre las condiciones en que se fijan los aromas a los hidratos cuando aquéllos son disueltos en el alcohol, sin pérdida apreciable no sólo



12276

de agua sino también del alcohol contenido en el alcoholato inicial portador de los aromas.

Los trabajos que han conducido a la presente invención han permitido determinar:

5 Por una parte, que los aromas existentes en los líquidos alcohólicos, especialmente las bebidas alcohólicas, pueden ser fijados por hidratos de carbono, sin que esta fijación ejerza una influencia notable sobre los procesos de separación del alcohol por destilación o procedimiento
10 análogo.

Y por otra parte, que ciertos hidratos de carbono, y especialmente la glucosa, no pueden ser empleados como agentes de fijación porque su presencia constituye un obstáculo a la deshidratación completa de esos líquidos, de
15 forma que no se puede, incluso con el empleo de procedimientos tales como la liofilización, obtener extractos secos.

El procedimiento objeto de la invención consiste en añadir en un líquido alcohólico que contenga aromas un hidrato de carbono que no sea la glucosa, preferentemente
20 lactosa, levulosa o dextrosa, siguiendo a esta operación una separación del alcohol y el agua. preferentemente en dos fases, la primera por destilación fraccionada y la segunda por liofilización.

25 Más concretamente, la primera operación (fijación por los hidratos de carbono de los aromas del líquido alcoholizado) permite llevar los elementos constitutivos a un estado favorable a la separación por destilación y liofilización en una proporción muy elevada del alcohol y el
30 agua, sin que los aromas destilen.

Esta primera operación se lleva a cabo preferentemente



242276

5 por disolución en el líquido a una temperatura moderada, del orden de 30° a 50°, de un azúcar apropiado. Los azúcares que parecen al inventor dar los mejores resultados son la lactosa, la levulosa y la dextrosa, estando excluida la glucosa. Cantidades muy ligeras de estos azúcares permiten obtener una fijación satisfactoria del conjunto de los aromas de la bebida tratada.

10 Una de las proporciones convenientes, en el tratamiento de bebidas alcohólicas, tales como el ron, corresponden a un orden de volumen del 1 al 5% de lactosa con relación a la cantidad total de alcohol contenida en la refregida, pudiendo variar esas proporciones según la cantidad de los aromas disueltos en el alcohol de esta bebida.

15 Se puede emplear un solo azúcar o una mezcla de diversos azúcares de la categoría antes mencionada.

20 En la segunda operación (primera separación del alcohol por destilación fraccionada), se utiliza cualquier material adecuado de destilación en vacío; los mejores resultados se han obtenido utilizando una columna de "Desseigne" de 30 bandejas, equipada con un separador "Melaby"; esta operación será ventajosamente activada hasta que el contenido de alcohol quede reducido a 6%-10%; puede llevarse a efecto por los medios de la técnica ordinaria en esta materia, conduciendo con precaución la operación para que solamente des-
25 tile el alcohol.

30 La tercera operación consiste en volver a tomar por liofilización el líquido residual de la operación precedente, el cual contiene un resto de alcohol, casi todo el agua, los hidratos de carbono añadidos y las sustancias aromáticas fijadas a éstos. Esta operación se llevará a cabo con



242276

las precauciones esenciales para la liofilización de un líquido ligeramente alcoholizado, a una temperatura muy baja, preferentemente por debajo de 30° y en un vacío mínimo de 0.3 mm. permaneciendo constantemente por encima del punto triple.

5

Seguidamente se ofrece un ejemplo de ejecución de este procedimiento:

1) Se disuelven 2 gramos de lactosa en un litro de ron de 40°, aproximadamente a una temperatura de 40°.

10

2) Se somete la solución a una destilación fraccionada, en vacío obtenido por una trompa de agua funcionando a la presión normal de la distribución de agua en las ciudades.

Se ha recogido por una parte 530 cc. de alcohol de 81° y por otra parte 470 cc. aproximadamente de un líquido conteniendo alcohol, agua, azúcar y sustancias aromáticas diversas.

15

3) Este líquido jarabe ha sido sometido a un tratamiento de liofilización, consistente en una congelación a 40° en vacío de 0.1 mm, prosiguiendo la operación sin calentamiento y permaneciendo constantemente por encima del punto triple, hasta la obtención de un extracto seco.

20

El residuo seco obtenido es un polvo que contiene la lactosa y las sustancias aromáticas inicialmente contenidas en el ron tratado.

25

Si a este residuo seco se añade alcohol puro (alcohol etílico comercial), se reconstituye un líquido que posee las cualidades organolépticas del ron inicialmente tratado.

El presente procedimiento se aplica no solamente al ron, sino a todas las bebidas alcohólicas, por ejemplo a los coñacs o armañacs, aguardientes de frutos tales como el mira-

30



242276

5 bel, etc; puede aplicarse igualmente a los licores; en este caso, el azúcar inicialmente contenido en el licor tratado podría entonces bastar para la fijación de los aromas que constituye la primera fase del presente procedimiento. Puede igualmente aplicarse a vinos naturales o azufrados.

Puede aplicarse, finalmente, la obtención de perfumes en polvo a partir de alcoholatos conteniendo esos perfumes.

NOTA

10 En resumen: La Patente de Invenión que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

15 1).- Procedimiento de preparación de extractos secos conteniendo los aromas de líquidos alcohólicos, tales como bebidas, caracterizado por el hecho de que los aromas son fijados por adición de hidratos de carbono, con exclusión de la glucosa, después de lo cual el alcohol y el agua son separados hasta la obtención de un extracto seco.

20 2).- Procedimiento, según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que la separación del alcohol y el agua se realiza en dos fases, consistiendo la primera en una separación de una parte del alcohol por destilación fraccionada llevada adelante hasta que el grado alcohólico sea inferior a 10%, por ejemplo comprendido entre el 5 y el 10% y consistiendo la segunda en una liofilización para separar los alcoholes restantes y el agua hasta la obtención del extracto seco.

25 3).- Procedimiento, según una de las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de que el hidrato de carbono añadido es uno de los siguientes: lactosa, levulosa o dextrosa, preferentemente la lactosa.

30 4).- Procedimiento, según una de las reivindicaciones



242276

1 a 3, caracterizado por el hecho de que la cantidad de hidrato de carbono añadida es del orden de volumen del 1 al 5% de la cantidad de alcohol que se encuentra en el líquido tratado.

5

5).- Procedimiento, según una de las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por el hecho de que la liofilización final se lleva a cabo a una temperatura inferior a 30° y en un vacío mínimo de 0.3 mm, preferentemente alrededor de 40° y en un vacío de 0.1 mm. permaneciendo por encima del punto triple.

10

6).- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita: "PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE EXTRACTOS SECOS CONTENIENDO LOS AROMAS DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS TALES COMO BEBIDAS".

15

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

Madrid, 4 junio 1958.-

ALFONSO UNGRIA