

256739

23



256739

PATENTE DE INVENCIÓN
POR VEINTE AÑOS
EN ESPAÑA

solicitada a favor de D^a Virtudes Rodrigo Sabater, de nacionalidad española, domiciliada en Alfafar (Valencia), Carretera Real de Madrid, nº 12

p o r

== == " PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA BEBIDA REFRESCANTE " == ==

MEMORIA DESCRIPTIVA

La invención que vamos a describir en la presente memoria, tiene por objeto un procedimiento especial para la obtención de una bebida refrescante que destacará sobre las actualmente conocidas por sus excelentes propiedades, tal como agradable sabor, efectos tónicos y estimulantes y sobre todo por su gran poder de apagar la sed, principal razón de esta clase de bebidas.

5

El procedimiento a que nos referimos se basa esen



10 cialmente en la formación de una composición especialmen-
te estudiada para que cada producto de los que la inte-
gran, aporte al conjunto sus propiedades, al objeto de ob-
tener los efectos anteriormente mencionados que hacen -
tan recomendables a esta bebida.

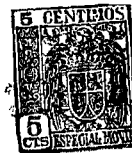
15 Según el procedimiento de fabricación objeto del
invento, se formará una mezcla lo más emulsionada posible
en la que se emplea como vehículo agua potable de gran -
pureza, a la que se le añaden ginebra y un jarabe de cola
previamente preparado ó adquirido en el comercio, todo lo
cual, después de bien emulsionado en un recipiente apro-
20 piado, hasta alcanzar una íntima mezcla de sus componen-
tes, nos dará ya el líquido componente del refresco. Des-
pués de esto, la fase final consiste en gasificar la mez-
cla obtenida con anhídrido carbónico (CO₂), cuya operación
se efectúa simultáneamente al llenado de los envases en
25 la máquina llenadora y cerradora de las botellas.

El jarabe de cola anteriormente mencionado, es un
compuesto de:

	Extracto de nuez de cola.....	5'55%
	Jarabe simple al 36% (agua y azúcar)	92'60
30	Acido fosfórico (PO ₄ H ₃)	1'85
	Total	100'00

producto este que se encuentra en el mercado ya preparado,
pero que también puede fabricarse previamente en el caso
de empleo en grandes cantidades.

35 Utilizando el mencionado jarabe, conseguimos in-
corporar a nuestro refresco, las propiedades tónicas y re-
constituyentes de la cola y la gran solubilidad del ácido



fosfórico en el alcohol, para que se disuelva perfectamente en la mezcla que, aunque en pequeña cantidad, lleva el alcohol propio de la ginebra.

El compuesto obtenido según queda expuesto estará pues formado por las proporciones de materias que con caracter aproximado se mencionan a continuación:

45	Jarabe de cola (según fórmula antes expuesta)	13%
	Ginebra	10%
	Agua	<u>77</u>
	Total	<u>100</u>

La unión de la cola con la ginebra y con el jarabe azucarado, así la posterior gasificación con el anhídrido carbónico al envasarse, dan por resultado un refresco sumamente agradable.

Como puede fácilmente comprenderse, la mezcla y preparación del compuesto puede hacerse utilizando los medios manuales o mecánicos más apropiados, con la posibilidad de que las proporciones varíen en pequeñas cantidades que no alteren las propiedades y sabor de la fórmula básica mencionada en el cuerpo de la anterior descripción, pudiendo emplear también cualquier colorante inocuo permitido, todo ello siempre que no se altere lo esencial del procedimiento, que se resume en la siguiente

F C T A
=====

Los puntos nuevos y de propia invención que se presentan para su reivindicación en esta Patente de Invención, son:

1º.- Procedimiento de fabricación de una bebida

256739

23 M



- 4 -

70

refrescante, cuya primera fase, consistente en la formación de una mezcla empleando agua potable de gran pureza como vehículo, a la cual se le añaden un jarabe de cola previamente preparado y ginebra, removiéndolo todo esto en un recipiente apropiado hasta obtener una íntima mezcla altamente emulsionada, a la cual en la segunda y última fase del procedimiento se le gasifica incorporándole anhídrido carbónico en el preciso momento de su envasado en la máquina llenadora y cerradora de las botellas.

75

2º.- Procedimiento de fabricación de una bebida refrescante, según el cual la proporción aproximada de materias que intervienen en la composición obtenida según las fases de la precedente reivindicación, son: 13% de jarabe de cola (integrado a su vez de 5'55% de extracto de nuez de cola; 92'60% de jarabe simple al 36%; y 1'85% de ácido fosfórico); 10% de ginebra y 77% de agua potable de gran pureza. Y

80

85

3º.- "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA BEBIDA REFRESCANTE", de conformidad en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en la precedente Memoria Descriptiva.

Esta Memoria consta de CUATRO hojas escritas o mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 87 líneas.

Valencia, 16 de Marzo de 1960

Por autorización de la interesada

JOSE LOPEZ
P. P.