

256740a



256740

PATENTE DE INVENCION
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 " ==;= ==;= ==;= ==;= ==;= ==;= ==;= ==;= ==;= ==;=

[Handwritten scribbles]

MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

5 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.

El procedimiento a que nos referimos se basa esencialmente en la formación de una composición especialmen-



10

te estudiada para que cada producto de los que la integran, aporte al conjunto sus propiedades, al objeto de obtener los efectos anteriormente mencionados que hacen tan recomendable 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 ron y un jarabe de cola previamente preparado ó adquirido en el comercio, todo lo cual, después de bien emulsionado en un recipiente apropiado, hasta alcanzar una íntima mezcla de sus componentes, nos dará ya el líquido componente del refresco. Después de esto, la fase final consiste en gasificar la mezcla obtenida con anhídrido carbónico (CO₂), cuya operación se efectúa simultáneamente al llenado de los envases en la máquina llenadora y cerradora de las botellas.

20

25

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

30

Extracto de nuez de cola.....	5'55%
Jarabe simple al 36% (agua y azúcar)	92'60
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 incorporar a nuestro refresco, las propiedades tónicas y reconstituyentes de la cola y la gran solubilidad del ácido fosfórico en el alcohol, para que se disuelva perfectamen



256740 - 3 -

40 te en la mezcla que, aunque en pequeña cantidad, lleva -
el alcohol propio del ron.

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

45	Jarabe de cola (según fórmula an- tes expuesta)	13%
	Ron	10%
	Agua	77
	Total	100
		=====

50 La unión de la cola con el ron y con el jarabe
azucarado, así la posterior gasificación con el anhídrido
carbónico al envasarse, dan por resultado un refresco su-
mamente agradable.

Como puede fácilmente comprenderse, la mezcla y
preparación del compuesto puede hacerse utilizando los me-
55 dios manuales o mecánicos más apropiados, con la posibili-
dad de que las proporciones varíen en pequeñas cantida-
des 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 per-
60 mitido, todo ello siempre que no se altere lo esencial -
del procedimiento, que se resume en la siguiente

N O T A

65 Los puntos nuevos y de propia invención que se -
presentan para su reivindicación en esta Patente de In-
vención, son:

1º.- Procedimiento de fabricación de una bebida
refrescante, cuya primera fase, consistente en la forma-



70 ción de una mezcla empleando agua potable de gran pureza
como vehículo, a la cual se le añaden un jarabe de cola
previamente preparado y ron, removiendo todo esto en un
75 recipiente apropiado hasta obtener una íntima mezcla al-
tamente emulsionada, a la cual en la segunda y última fa-
se del procedimiento se le gasifica incorporandole anhí-
drido carbónico en el preciso momento de su envasado en
la máquina llenadora y cerradora de las botellas.

2º.- Procedimiento de fabricación de una bebida
refrescante, según el cual la proporción aproximada de -
materias que intervienen en la composición obtenida según
80 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 ron y 77% de agua potable de
gran pureza. Y

3º.- "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE UNA BEBIDA
85 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 me-
canografiadas por una sola cara a doble espacio en 87 lí-
neas.

Valencia, 16 de Marzo de 1960
Por autorización de la interesada

LOPEZ
P.P.