

257890

257890



PRIMER CERTIFICADO DE ADICIÓN

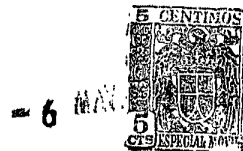
en España, a favor de la razón social JOSE MARIA FLORES E HIJO, S. C., entidad española, establecida en Malaga, Plaza Toros Vieja, nº 5; por: "MEJORAS EN LA PATENTE PRINCIPAL Nº 257.505, QUE SE REFIERE A PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE BEBIDAS REFRESCANTES".

-.-.-

MEMORIA DESCRIPTIVA

La patente principal nº 257.505 está relacionada con un procedimiento de fabricación de bebidas refrescantes, mediante cuyo procedimiento se obtienen bebidas refrescantes mejoradas merced a la posibilidad que presenta de incorporar a ciertos líquidos productos que les otorgan nuevas características en cuanto a sabor, condiciones de duración y otras, lo que permite que las bebidas así fabricadas sean muy deseadas.

257890



5.- El proceso a que la patente principal se refiere se inicia mediante la preparación de una mezcla a base de dulcina, sacarina, esencia de limón, ácido cítrico, ácido tartárico, agua y vino tinto natural, a lo que se le agrega agua carbónica, estando dispuesto el producto así preparado para su embutellado.

10.- De acuerdo con la presente adición, se mantiene para la fabricación de estas bebidas la dulcina, sacarina, esencia de limón, ácido cítrico, ácido tartárico, y el agua, así como el agua carbónica, pero cambiando el vino tinto natural por otra clase de vino cualquiera, por ejemplo; blanco, mistela, Málaga, etc, con lo cual los productos que han de intervenir en la mezcla lo harán en la siguiente proporción:

20.-	Dulcina.....	17,200	gramos
	Sacarina.....	40	"
	Esencia de limón.....	170	"
	Acido cítrico.....	450	"
	Acido tartárico.....	280	"
	Agua.....	40	litros
	Vino de cualquier clase	100	"

25.- Al igual que en la patente principal en los casos que así interese, los productos edulcorantes utilizados, tales como la dulcina y la sacarina, pueden sustituirse por azúcar de remolacha o similar, pudiendo igualmente variar las proporciones de los productos que lo integran.

257890

- 3 -



Una vez preparada esta mezcla, se procede a su envasado en botellas de a litro, depositando en cada una 350 gramos de la mezcla obtenida, añadiéndola 650 gramos de agua carbónica.

5.-

Los detalles que anteceden corresponden de manera concreta a las mejoras objetos de esta adición, las cuales tienen sustancialmente por objeto mejorar la fabricación de las bebidas refrescantes previstas en la patente principal nº 257.505 para obtener una bebida refrescante de excelente calidad.

10.-

Una vez que se ha descrito convenientemente la naturaleza del actual invento, como asimismo la forma de llevarlo a la práctica para convertirlo en una realidad industrializable, se hace la aclaración de que el invento no queda rigurosamente limitado a los detalles que aquí quedan expuestos, ya que en él serán susceptibles de introducir todas aquellas modificaciones de detalle que la práctica y las circunstancias pudiesen aconsejar, siempre y cuando que con las variantes que se introduzcan no se cambie, altere o modifique la esencialidad del procesamiento que aquí queda descrito.

15.-

20.-

25.-

NOTA

Se declaran como de novedad y propiedad para todo el territorio español, el contenido de las siguientes:

REIVINDICACIONES

1ª.- Mejoras en la patente principal número



5.- 257.505, relativa a "Procedimiento de fabrica-
 ción de bebidas refrescantes", de acuerdo con
 el cual y como primera fase del proceso, se vier-
 ten sobre un recipiente adecuado para su mezcla,
 dulcina, sacarina, esencia de limón, ácido cítri-
 co y ácido tartárico, que se disuelven en agua y
 en cualquier clase de vino, procediéndolo segúida-
 mente a su envasado, en cuyo momento se le agre-
 ga agua carbónica en cantidad suficiente.

10.- 2ª.- Mejoras en la patente principal número
 257.505, relativa a "Procedimiento de fabrica-
 ción de bebidas refrescantes", de acuerdo con
 el cual, los productos integrantes de la mezcla
 a que se refiere la reivindicación precedente,
 intervienen en las siguientes proporciones:

15.-	Dulcina.....	17,200	gramos
	Sacarina.....	40	"
	Esencia de limón.....	170	"
	Acido cítrico.....	450	"
20.-	Acido tartárico.....	280	"
	Agua.....	40	litros
	Vino de cualquier clase	100	"

Por cada 350 gramos a envasar de la mezcla
 se agregan 650 gramos de agua carbónica.

25.- 3ª.- "MEJORAS EN LA PATENTE PRINCIPAL NU-
 MERO 257.505, RELATIVA A PROCEDIMIENTO DE FA-
 BRICACION DE BEBIDAS REFRESCANTES".

257890



- 5 -

Todo ello conforme se describe y reivindica en la memoria que antecede que consta de CINCO hojas escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid 6 de Mayo de 1.960

E. GONZALEZ VACAS
P. P.