

26 1943



26 OCT 1943

26 1943

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de un

PATENTE DE INVENCION

por Veinte años en España, por "MEJORAS INTRODUCI
DAS EN LA ELABORACION DE BEBIDAS REFRESCANTES"

a favor de

Don JOSE SUAREZ TIJERAS

domiciliado en MALAGA, c/Juan Sebastián Elcano nº 165

Inventor:-- El mismo solicitante, de nacionalidad española.--

261943



5.- La invención a que se refiere la presente memoria constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial, de 26 de Julio de 1929, texto refundido, publicado el 30 de Abril de 1930.

10.- La presente invención se refiere, como su enunciado indica, a unas mejoras introducidas en la elaboración de bebidas refrescantes, y más particularmente a la preparación de un nuevo refresco que reúne todas las ventajas de los de tipo gaseoso, sin ninguno de sus inconvenientes, ya que una tercera parte aproximadamente del producto está constituido por una mezcla de caracter vínico.

15.- El proceso se inicia mezclando agua y azúcar de remolacha, en tal forma que se obtenga un jarabe de 30º de densidad. Este jarabe se hace pasar por un filtro "Colombi" con lo que se obtiene un jarabe completamente brillante.

20.- Seguidamente se inicia la preparación de una mezcla a base de Jarabe-Dulcina, Esencia de Limón, Acido Cítrico, Agua y Vino Tinto de Valdepeñas natural; seguidamente se detalla la proporción de cada uno de los productos que intervienen en la mezcla.

	Jarabe de 30º de densidad.....	30 litros
	Dulcina	100 gramos
	Acido Cítrico	800 "
	Esencia de Limón	210 "
25.-	Agua filtrada y descalcificada	50 litros
	Vino Tinto de Valdepeñas	156 "

Una vez preparada esta mezcla, se procede a su envasado en botellas de litro, depositando en cada una de ellas 400 gramos de la mezcla obtenida y 600 gramos de agua carbónica.

30.- Hecha la descripción precedente hemos de añadir que los

261943



detalles de realización de la idea expuesta pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

5.-

NOTA

En resumen: La Patente de Invención que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones que siguen:

10.-

1ª.-"MEJORAS INTRODUCIDAS EN LA ELABORACION DE BEBIDAS REFRESCANTES," caracterizadas porque, consisten esencialmente en mezclar Jarabe-Dulcina, Acido Cítrico, Esencia de Limón, Agua filtrada y descalcificada, Vino tinto de Valdepeñas, Agua carbónica y un jarabe obtenido mezclando agua y azúcar de remolacha en tal proporción que se obtenga un jarabe de 30º de densidad, el cual es hecho pasar por un filtro "Colombi" con lo que se obtiene un jarabe de 30º de densidad y completamente brillante.

15.-

2ª.-"MEJORAS INTRODUCIDAS EN LA ELABORACION DE BEBIDAS REFRESCANTES", caracterizadas según la reivindicación anterior y porque, los productos mencionados son mezclados en la siguiente proporción:

20.-

Jarabe de 30º de densidad	30 litros
Dulcina	100 gramos
Acido Cítrico	800 "
Esencia de limón	210 "
Agua filtrada y descalcificada.....	50 litros
Vino Tinto de Valdepeñas	156 "

25.-

y de tal forma que una vez preparada esta mezcla, se procede a su envasado en botellas de litro, depositando en cada una de ellas 400 gramos de la mezcla obtenida y 600 gramos de agua carbónica.

30.-

3ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita:

261943



"MEJORAS INTRODUCIDAS EN LA ELABORACION DE BEBIDAS REFRESCANTES".

Todo conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a 25 de Octubre de 1960

ALFONSO UNGRIA

Alfonso Ungria

5.-