



262096

262096

MEMORIA DESCRIPTIVA
DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA A
FAVOR DE DON MANUEL GANDARIASBEITIA AGUIRRECHE, DE NACIO-
NALIDAD ESPAÑOLA, RESIDENTE EN BILBAO, Carretera de Cas-
trejana 13.

sobre:

NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO ESTA-
BILIZADOR DE ESPUMA EN LA CERVEZA.



Con la presente solicitud se trata de proteger un nuevo procedimiento para la obtención de un producto estabilizador de espuma en la cerveza, con el cual se consiguen grandes ventajas, las cuales se irán desprendiendo a lo largo de la presente descripción.

5.-

Es muy interesante en cerveceria, prevenir oxidaciones en las cervezas, al objeto de obtener una estabilidad coloidal; que haga imposible los cambios de sabor, y evitar las fermentaciones producidas por la oxidación, al mismo tiempo que impiden formar una buena espuma, la cual decrece progresivamente, como consecuencia de esa misma oxidación que provoca un enranciamiento, una precipitación y un enturbamiento.

10.-

Para prevenir dichos accidentes se trata de proteger el procedimiento para estabilizar la espuma.

15.-

Consiste la presente invención en un procedimiento para lograr la estabilización de espumas, caracterizado porque para lograr el estabilizador se procede a la composición de vitaminas C u ácido ascórbico conjuntamente con melanorquinas, las cuales son obtenidas por caramelización de la maltosa obtenida de cebada germinada, las cuales obran como es sabido, como protectores coloidales de las emulsiones. Las dosis en que actúan ambos componentes son de 0,7 moles por mol de glucosa al primer producto, y 1,5 moles por mol, de glucosa en el segundo producto.

20.-

25.-

Como consecuencia de la actuación de dichos componentes se previene una oxidación además de obtener una espuma estable.

Asimismo en el compuesto anteriormente descrito también hay que citar la existencia de carboximetilcelulosa en 4 moles por mol, de glucosa.

30.-

Tanto la vitamina C cuyo poder reductor es conocido

como las melanordinas obran como estabilizadoras de espuma impidiendo la oxidación.

Las melanordinas son coloides muy estables, y hace el papel de coloides protectores impidiendo a los coloides inestables actuar y enturbiar la cerveza. Además su poder reductor protege la cerveza contra las turbieces, las melanordinas acaparan el oxígeno y protegen a los otros coloides contra la precipitación obteniendo magnificas espumas.

Las melanordinas son producidas por la reacción entre los azúcares reductores y amino-acidos y son de diversa composición bastante variable en cada caso. En el caso que nos ocupa se obtienen a partir de cebada germinada y desecada a altísima temperatura, obteniendo las melanordinas por infusión, filtración y concentración, para posteriormente desecar al vacío y molturar.

Al introducir el producto así conseguido en la cerveza se impide de todo punto la oxidación controlable con el 2,6-dicloro-fenol-ácido-fenol impidiendo, las precipitaciones de las proteínas, las cuales protegidas por las melanordinas forman una espesa malla coloidal que retiene la espuma magníficamente.

Si bien la forma de ejecución aquí descrita constituye aplicación preferente de la presente invención podrán introducirse modificaciones en cuanto a operaciones, sin que por ello varíe la esencialidad del procedimiento, la cual se reivindica en la siguiente

N O T A

En resumen; la presente solicitud recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

1ª.-Nuevo procedimiento para la obtención de un producto estabilizador de espuma en la cerveza, caracterizado porque se procede a la en primer lugar a la preparación del compues-



262096

to a base de: vitamina C u ácido ascórbico 0,7 moles por mol. de glucosa; melanordinas 1,5 moles por mol. de glucosa y, Carboximetilcelulosa 4 moles por mol. de glucosa.

5.- 2ª.-Nuevo procedimiento, según la reivindicación anterior, caracterizado porque las melanordinas son obtenidas por caramelización de la maltosa, obtenida de cebada germinada, las cuales obran como es sabido de protectores coloidales de las emulsiones.

10.- 3ª.-Nuevo procedimiento, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque al introducir el compuesto obtenido en la cerveza se impide de todo punto la oxidación controlable con el 2,6-dicloro-fenol-ácido-fenol impidiendo las precipitaciones de las proteínas las cuales protegidas por las melanordinas forman una espesa malla coloidal que retiene la espuma magníficamente.

15.- 4ª.-NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO ESTABILIZADOR DE ESPUMA EN LA CERVEZA.-

Según se describe en la presente memoria que consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sólo cara.

20.-

Madrid, 29 de octubre de 1.960