



267309

10 JUN 1961

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una

Patente de Invención

por VEINTE años en España, por METODO DE MEJORA DE

VINOS INFERIORES

a favor de

ABBOTT LABORATORIES

domiciliado en 14th Street & Sheridan Road, NORTH

CHICAGO, Illinois (U.S.A.)

Inventor: Matthew James Lynch, de nacionalidad norteamericana.

Prioridad: De la solicitud de patente USA No. 29.812 del 18 de Mayo de 1.960.

26 73 09



La presente invención se relaciona con la mejora del sabor del vino. En particular, se refiere a la introducción de sabor tradicionalmente secos y la mejora de éstos en cuanto a sabor y aroma.

Los vinos de mesa secos, sin incluir el vermut y los vinos espumosos, se consumen en los Estados Unidos en una cantidad de solo la mitad que los vinos de sobremesa, que posean grados variables de dulzor. Sabido es que el sabor de los vinos depende en gran medida del origen y condiciones climáticas de la estación en que se desarrollan las uvas. Algunas regiones producen casi invariablemente vinos aceptables cada año, pero otras regiones producen vinos demasiado secos o sin suficiente sabor para su empleo como vinos de mesa. Estos últimos así como los vinos naturales de regiones con más sol durante la estación de desarrollo de la uva, pero en años en los que no se obtiene el promedio de sol, no pueden emplearse como vinos ordinarios de mesa sin una mejora artificial. Estos vinos se usan generalmente más para cocinar, de venta muy inferior a los vinos de mesa en general. Así, se derivan grandes pérdidas económicas para determinadas cosechas de viñedos que tienden a perjudicar la reputación del origen geográfico del vino incluso en posteriores estaciones climáticamente mejores. Es, por consiguiente, un objeto de la presente invención la mejora de vinos inferiores. Otro objeto es el de introducir sabor en vinos de mesa inaceptables. Otro objeto consiste en la mejora de vinos inaceptablemente secos transformándolos en vinos de mesa con un mínimo de aditivos.

Estos y otros objetos se consiguen añadiendo al vino inaceptablemente seco una combinación de ácido cicloexilsulfámico y ácido cítrico, hallándose comprendida la cantidad total de aditivos en el orden del 0,4 al 0,7% por peso por volumen y con una relación de pesos entre el ácido cicloexilsulfámico y el ácido cítrico entre 2:4 y 3:2.

Es sorprendente observar que la adición de ácido cítrico a

267309



1961

esos vinos inaceptablemente secos mejora su sabor y aroma, ya que estos
vinos son ordinariamente muy ácidos. El otro aditivo, ácido cicloexil-
sulfámico, es un producto intermedio en la preparación de cicloexilsul-
famato sódico y cálcico, pero como tal no es un endulzador, aunque su
5 gusto se describa como dulcecillo pero predominantemente agrio. Es por
lo tanto, sorprendente que solamente esos dos aditivos ácidos cambien
un vino de inaceptable para su bebida a excelente vino de mesa, parti-
cularmente cuando se considera que solo se requieren cantidades muy re-
ducidas de aditivos. Cuando estos se agregan en cantidades próximas al
10 nivel inferior recomendado, no alteran el carácter del vino y al mismo
tiempo introducen su sabor natural, mejorándolo pero sin llegar a eli-
minar su condición de vino seco. En la cantidad superior recomendada de
aditivos, o próxima a ella, el vino se aproxima más a una clase dulce
pero considerado todavía como vino de mesa y no como vino dulce de so-
15 bremesa, aun cuando las proporciones de los aditivos sean de tres par-
tes de ácido cicloexilsulfámico por dos partes de ácido cítrico.

Para mejor ilustrar la anterior descripción, se ofrecen los si-
guientes ejemplos. Sin embargo, se entenderá que estos ejemplos son so-
lamente ilustraciones y no constituyen las únicas versiones de la pre-
sente invención. En estos ejemplos, los gustos de los vinos son juzga-
20 dos por un equipo de catadores compuestos de diez experimentados miem-
bros que preferían los vinos secos a los dulces. Estos miembros selec-
cionados no conocían de antemano cuales eran las muestras, sino que re-
cibieron 2, 3 ó 4 muestras para probar una tras otra y elegir la de sabor
25 más agradable. Además, cada miembro del equipo de catadores juzgó sepa-
radamente de los otros, para evitar posibles influencias de criterio.

Ejemplo 1

Se probaron cuatro muestras por el citado equipo catador, cuyas
muestras fueron:

30 (a) Un vino blanco seco conteniendo un 12% p/v (peso/volumen)

267309



de alcohol y vendido como vino para cocinar.

(b) El mismo vino que en (a) pero endulzado con un 6% p/v de azúcar y un 0,7% p/v de ácido cítrico.

5 (c) El mismo vino que en (a) endulzado mediante la adición de un 0,2% p/v de ciclamato sódico y un 0,7% p/v de ácido cítrico.

(d) El mismo vino que en (a) conteniendo un 0,2% p/v de ácido cicloexilsulfámico y un 0,35% p/v de ácido cítrico.

10 Los diez miembros del referido equipo describieron individualmente la última muestra como la mejor de las cuatro y comentaron que el vino de la muestra (d) era a su juicio un fino vino de mesa. Las muestras (b) y (c) se catalogaron como aproximadamente equivalentes en sabor, pero sin llegar a ser aceptables como vinos de mesa.

La muestra (d) se describió también como todavía seca pero sin embargo de un sabor agrídulce muy agradable.

15

Ejemplo 2

Al vino de cocina, seco y corriente, descrito en el Ejemplo 1, se añadió un 0,2% p/v de ácido cicloexilsulfámico.

20

En varias muestras de ensayo se añade ácido cítrico al vino conteniendo ácido cicloexilsulfámico, variando el ácido cítrico en proporciones del 0,1 al 0,7% p/v. La decisión del equipo de catadores muestra que los mejores vino se encuentran en los que han recibido una adición de ácido cítrico del orden del 0,15 al 0,4% p/v.

Ejemplo 3

25

Al vino del Ejemplo 1(a) se añade un 0,3% p/v de ácido cítrico como aditivo artificial y se varía la cantidad de ácido cicloexilsulfámico entre el 0,05 y el 0,7% p/v.

30

Según el equipo de catadores, las muestras que contienen del 0,15 al 0,4% p/v de ácido cicloexilsulfámico juntamente con el 0,3% p/v de ácido cítrico se designan como muy aceptables vinos de mesa secos, de gran sabor.

267309



Ejemplo 4

5 Se usa un vino de cocina tinto, corriente y de sabor agrio, que se describe también como poseedor de cierto amargor, para ensayar las observaciones de los Ejemplos 1 a 3. Añadiendo un 0,2% p/v de ácido cicloexilsulfámico y un 0,3% p/v de ácido cítrico, el equipo de catadores encuentra a aquel vino de una excelente calidad, aunque todavía seco.

10 Añadiendo un 0,2% p/v de ácido cicloexilsulfámico y un 0,35% p/v de ácido cítrico a un borgoña espumante de un sabor inferior, se obtiene un excelente vino de mesa. Las mismas observaciones merecen al equipo de catadores cuando se trata de igual manera un champán corriente, barato y muy seco.

15 Los anteriores ejemplos demuestran la amplia aplicación de la presente invención y los excelentes resultados obtenidos en la mejora del sabor y aroma de vinos amargos de cocina y/o vinos agrios baratos. Estos resultados son completamente sorprendentes considerando las reducidas cantidades que se precisan de aditivos. Es también sorprendente que la adición de ácido cítrico y ácido cicloexilsulfámico mejore incluso un vino agrio aun cuando ambos aditivos sean muy ácidos. Particularmente sorprendente es el nuevo efecto endulzador de estos aditivos combinados, ya que de hecho no se añade ningún endulzador, por cuanto el ácido cicloexilsulfámico no es de por sí un endulzador.

20 Otros pueden poner en práctica la invención de cualquiera de las numerosas formas que serán sugeridas por esta exposición a un especialista en la materia. Todas esas prácticas de la invención se consideran como parte de la misma, siempre que entre en el ámbito de las adjuntas reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

25 En resumen: La Patente de Invención cuyo registro se solicita, recae sobre las reivindicaciones siguientes:

30

26 73 09



5 1. Método de mejora de vinos inferiores, que comprende la operación de añadir a los mismos del 0,4 al 0,7% p/v de una combinación de ácido cicloexilsulfámico y ácido nítrico, seleccionándose las proporciones entre dicho ácido cicloexilsulfámico y el ácido cítrico dentro de un orden de 2:4 a 3:2.

2. Método de mejora de vinos inferiores, que comprende la operación de añadir a los mismos el 0,2% aproximadamente p/v de ácido cicloexilsulfámico y aproximadamente del 0,15 al 0,4% p/v de ácido cítrico.

10 3. Método de mejora de vinos inferiores, que comprende la operación de añadir a los mismos aproximadamente un 0,3% p/v de ácido cítrico y aproximadamente del 0,15 al 0,4% p/v de ácido cicloexilsulfámico.

4. Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención cuyo registro se solicita: "MÉTODO DE MEJORA DE VINOS INFERIORES".

15 Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de seis páginas mecanografiadas.

Madrid, 10 de Mayo de 1.961

ALFONSO UNGRIA