

269560



269560

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTIS AÑOS EN ESPAÑA A FAVOR
DE DON RAFAEL SANDARIASEBETIA AÑIBIRRECHU, DE NACIONALIDAD ES.
NOLA, RESIDENTE EN BILBAO, Carretera de Castrejana 13.

s o b r e :

NUOVO PROCEDIMIENTO PARA LA SACARIFICACION DE CERVEZAS CRUDAS EN
CERVECERIA.



Con la presente solicitud se trata de proteger un nuevo procedimiento para la sacarificación de granos crudos en cerveceria, en cantidad limitada hasta un 65% del total, pero de materias primas (grano crudo-malta) puesto en fabricación, con el cual y todas sus características se consiguen grandes ventajas, ventajas éstas que se irán desprendiendo a lo largo de la presente descripción.

5.-

Una esencia consiste en la adición de una diastasa amilolítica rica en amilasa α y β en proporciones determinadas y en recipientes adecuados.

10.-

Para mejor comprensión de la descripción que sigue, se adjuntan dibujos a los cuales se hará constante referencia a lo largo de la misma, siempre a título de ejemplo no limitativo.

15.-

La única figura representada es un detalle esquemático donde se irá marcando el procedimiento que se lleva a cabo.

20.-

Consiste la presente invención en un nuevo procedimiento para la sacarificación de granos crudos en cerveceria, caracterizado porque en una caldera de recepción (1) se introduce la cantidad de malta de cerveceria que se juzgue conveniente en función de un peso total del orden de 5% al 65% en proporción de cinco por ciento, la cual se macera en agua a temperaturas oscilando entre 40 a 50°C de preferencia a cualquier otra temperatura, aunque podrían ser otras siempre y cuando no se variase el proceso fundamental.

25.-

Entretanto en la autoclave (2) se macera el agua con el grano crudo (arroz, maíz, etc) sin germinar añadiendo previamente un gel de calcio para alcalinizar el caldo el pH en 7,4- 7,2; en este momento y a 60°C de temperatura se añade la diastasa amilolítica en proporción de 1/400, o sea, 1 kg. de diastasa 400 Kilos de grano crudo, y aún en dosis de limitad, pero estas son óptimas y suficientes. Subiendo la temperatura y estacionando la mezcla a 85°-88° durante 30-35' y posterior-

30.-



mente a ebullición, reuniendo el líquido tratando con la diastasa, con el líquido que espera en la caldera de recepción (1) el cual se trasiega por medio de un conducto (3) ascendente y que parte del fondo de la autoclave (2) siendo dotado de una llave de paso (4) y una bomba (5) centrífuga que hará salir el mencionado líquido por el conducto (6) dispuesto al efecto a la caldera de recepción donde se encuentra el compuesto a base de malta de cerveceria y en proporciones ya indicadas, con lo que a una temperatura de 70-75°C la reunión de los dos líquidos origina un sacarificación autosática.

Si bien la forma de ejecución aquí descrita constituye aplicación preferente de la presente invención, podrán introducirse modificaciones de forma y de detalle sin que por ello varíe la esencialidad de la misma, 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 sacarificación de granos crudos en cerveceria, caracterizado porque en una caldera de recepción se introduce la cantidad de malta de cerveceria que se juzgue conveniente en función de un peso total del orden del 5% al 65% cuya malta se macera en agua a temperaturas oscilando entre 40 a 50°C.

2ª.- Nuevo procedimiento para la sacarificación de granos crudos en cerveceria, según la reivindicación anterior caracterizado porque en la autoclave dispuesta al efecto se macera el agua con grano crudo sin germinar añadiendo previamente un gel de calcio para alcalinizar fijando el pH en 7,4 - 7,2 y en este momento a 60°C se añade la diastasa amilolítica en proporción de 1/400.



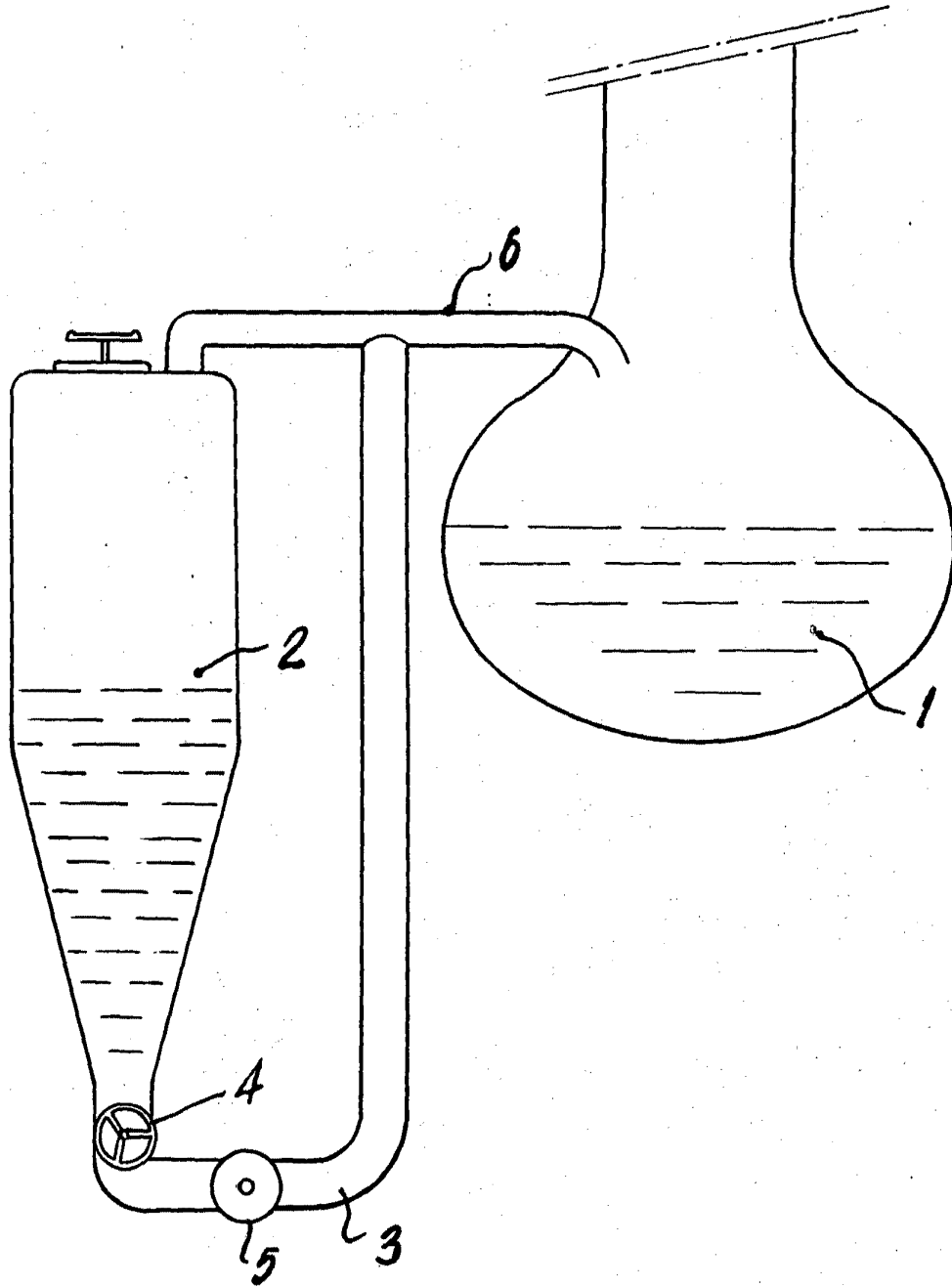
3a.- Nuevo procedimiento para la saccharificación de granos crudos en cerveceria, según las reivindicaciones anteriores caracterizado porque subiendo la temperatura y estacionando la mezcla a 85º-88º durante treinta a treinta y cinco minutos y posteriormente a ebullición, reuniendo el líquido tratado con la diastasa con el líquido que espera en la caldera de recepción el cual se trasiega por medio de un conducto ascendente desde la autoclave hasta la caldera de recepción donde se encuentra el compuesto como se ha dicho a base de malta de cerveceria con lo que a una temperatura de 70-75º C la reunión de ambos líquidos origina una saccharificación automática.

4a.- NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA SACCHARIFICACION DE GRANOS CRUDOS EN CERVECERIA.

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

Madrid a 3 de agosto de 1961

209560



ESCALA VARIABLE
Madrid, de de 19.....

[Handwritten signature]