

269561

26 9561



MEMORIA DESCRIPTIVA

DE UNA PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA A FAVOR DE DON MANUEL GARDARIASEBITIA AGUIRRECHE, DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA, RESIDENTE EN BILBAO, Carretera de Castrejana 13.

sobre:

NUEVO PROCEDIMIENTO PARA EL TRATAMIENTO QUIMICO DE CERVEZA SIN PASTEURIZAR.



Con la presente solicitud se trata de proteger un nuevo procedimiento para el tratamiento químico de cerveza sin pasteurizar, con el cual se consiguen grandes ventajas, ventajas éstas que se irán desprendiendo a lo largo de la presente descripción.

En esencia el procedimiento consiste en el ditamento de ácido sorbico, o sus sales derivadas sódicas o potásicas autorizadas por la reglamentación sanitaria en dosis de 1/10000, evitándose así fermentaciones microbianas o patógenas.

Consiste la presente invención en un nuevo procedimiento para el tratamiento químico de cerveza sin pasteurizar, caracterizado porque se emplea ácido sórbico y sus sales sódicas y cálcica, cuya fórmula $\text{CH}_3\text{-CH=CH-CH=CH-COOH}$ (Na, Ca) inhibe en determinadas casos cuando está bien preparados y la disolución se hace de forma adecuada, toda clase de fermentación.

El producto citado es considerado como conservador de acción anti-microbiana, quedando por lo tanto y a la altura de los conocimientos actuales, como aprobado para la aplicación en bebidas y alimentos sólidos, siendo su acción sobre las bacterias de inhibición total en determinadas condiciones, y como la tolerancia humana sin perjuicio es de 1 grs. por día dosis enorme y que no es necesario emplear de ninguna manera, por eso se preconiza su empleo para conservar cerveza de barril que haya de viajar a distancia, combinado con ácido ascórbico como reductor o sea de vitamina C.

En el procedimiento se emplean como componentes un 80% de ácido sórbico y un 20% de ácido ascórbico o Vitamina C, formando ambos un complejo anti-fermentativo.

Si bien la forma de ejecución aquí descrita constituye aplicación preferente de la presente invención, podrán introducirse modificaciones, siempre y cuando las mismas no varien la esencialidad de lo que se reivindica en la siguiente



26 956 1

En resumen, la presente solicitud recaerá sobre las siguientes reivindicaciones.

5.- 1a.- Nuevo procedimiento para el tratamiento químico de cerveza sin pasteurizar, caracterizado porque se utiliza ácido sórbico y sus sales sódica y cálcica según la fórmula:
 $\text{CH}_3\text{-CH=CH-CH=CH-COOH}$ (Na, Ca) que inhibe toda clase de fermentación.

10.- 2a.- Nuevo procedimiento para el tratamiento químico de cerveza sin pasteurizar, según la reivindicación anterior caracterizado porque se emplean como componentes un 80% de ácido sórbico y un 20% de ácido ascórbico o Vitamina C., formando ambos un complejo anti-fermentativo.

15.- 3a.- NUEVO PROCEDIMIENTO PARA EL TRATAMIENTO QUÍMICO DE CERVEZA SIN PASTEURIZAR.

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

Madrid a 3 de agosto de 1961