

19 ES 11 21 22	NUMERO 287.603	10 Y
	FECHA DE PRESENTACION 24-6-1985	



ESPAÑA

MODELO DE UTILIDAD

1- FEB. 1986

30 PRIORIDADES: 31 NUMERO	32 FECHA	33 PAIS
------------------------------	----------	---------

47 FECHA DE PUBLICIDAD	51 CLASIFICACION INTERNACIONAL B65D41/32
------------------------	---

54 TITULO DE LA INVENCIÓN "UN DISPOSITIVO DE TAPONAMIENTO DE BOTELLAS DE CHAMPAN O VINO EN ELABORACION"
--

71 SOLICITANTE (S) ALAIN ROZIER
------------------------------------

DOMICILIO DEL SOLICITANTE C/. del Serra nº 34, Calella de Palafrugell, Gerona, España
--

72 INVENTOR (ES)
------------------

73 TITULAR (ES)
-----------------

74 REPRESENTANTE DON ALFONSO DIEZ DE RIVERA (MOD.- 8295)
---

El presente invento se refiere a una nueva disposición o forma de taponamiento de las botellas de vino elaborado según el "Método de Champenoise" (Champagne o Cava), durante el tiempo de fermentación, de remoción y congelación antes del destaponamiento o degüelle.

Según la disposición actual y usual, en el momento del llenado del vino tranquilo, es decir, antes de la fermentación, se tapan las botellas de champagne mediante un obturador de plástico y a continuación mediante una cápsula metálica del tipo de corona, efectuándose la retirada de las botellas al final de la fermentación en cava de manera que el poso o sedimento de fermentación quede reunido en el gollete de las botellas.

Las botellas se hacen pasar, colocadas en posición de boca abajo, mediante cangilones u otros medios, al interior de un congelador de agua y salmuera, de manera que se congela el gollete de las botellas. El hielo formado encierra el sedimento de forma tal que en la operación de descapsulado, la presión natural del vino expulsa el hielo conteniendo el sedimento.

Un inconveniente de esta forma de eliminación del sedimento es que, a causa de que la botella está hecha de cristal, la congelación tarda en producirse un tiempo considerable y, por otra parte, el hielo formado en la botella deja siempre en las paredes del gollete, en el momento de despegarse, una película o capa de hielo contiene parte de los sedimentos de fermentación, constituyendo un residuo que, una vez descongelado, cae de nuevo en el interior de la botella, mezclándose con el vino y provocando la emulsión de éste y además una cierta tur-

biedad que afecta a la claridad del vino y por consiguien-  
te a su calidad.

Los anteriores inconvenientes se superan  
con el nuevo dispositivo obturador de la presente inven-  
ción, que consiste esencialmente en el hecho de disponer  
5 en el tapón de la botella un manguito de plástico sobre-  
saliente, como prolongación del obturador de plástico,  
y que tiene su extremo libre cerrado, teniendo dicho man-  
guito una capacidad suficiente para que pueda recibir los  
10 sedimentos originados en la fermentación del mosto conte-  
nido en la botella. Al ser el citado manguito de material  
plástico de pared relativamente delgada, su congelación  
se efectúa de una manera mucho más rápida y, al destapo-  
nar o descapsular la botella, se elimina con el mismo to-  
15 do el sedimento, sin que quede nada de él en el gollete,  
con lo que no existe el problema del sedimento residual  
que existía con la forma de taponamiento de la técnica an-  
terior.

A continuación se describirá una realiza-  
ción ilustrativa, y en ningún sentido limitativa, del ob-  
20 jeto del invento, haciendo referencia a los dibujos que  
se acompañan, en los cuales:

La figura 1 es una vista lateral, parcial-  
mente en sección axial, de la parte del gollete de una  
25 botella en posición invertida que muestra la forma de ta-  
ponamiento de la técnica conocida; y

La figura 2 es una vista similar a la ante-  
rior, en la que se incorpora el dispositivo de taponamien-  
to de la presente invención.

la forma de taponamiento hasta ahora conocida se encaja en el interior del gollete de la botella un obturador de plástico 2 cuyo fondo queda enrasado con el borde de dicho gollete para aplicar al mismo una cápsula metálica 1 del tipo de corona usual. Según se representa, el poso o sedimentación 4 queda depositado en el interior del cuello o gollete 3 de la botella y, al no existir un límite de separación definido entre el mismo y el vino contenido en la botella, no se origina una limpia eliminación del poso a continuación de la congelación y el destaponamiento de la parte del gollete, según se ha señalado anteriormente.

En la figura 2, en la que se representa la disposición de taponamiento del presente invento, el obturador interior de plástico se prolonga en un manguito 2 cerrado por su extremo libre y abierto hacia el interior de la botella, de manera que puede entrar en el mismo libremente el líquido contenido en aquella, teniendo dicho manguito una capacidad suficiente para recibir todo el poso o sedimentación de fermentación que se desea eliminar de la botella, y poseyendo dicho manguito una resistencia mecánica y una calidad adecuadas para resistir la presión de fermentación al tiempo que efectúa una adecuada obturación.

El manguito obturador 2 está provisto de un collarín periférico radial de refuerzo y retención 5, destinado a aplicarse al borde del gollete de la botella para conseguir una sujeción correcta entre dicho borde del gollete 3 y la cápsula metálica de retención 1.

La citada cápsula metálica 1 está provis-

ta de un orificio central de diámetro correspondiente al diámetro exterior del manguito obturador 2 y se sujeta al borde del gollete de la botella de la manera usual con que se sujetan las cápsulas del tipo de corona, no precisando dicha cápsula metálica ningún tipo de corcho pegado en su interior, tal como existe normalmente en el mercado, ya que la obturación adecuada es obtenida mediante el manguito obturador 2 y su collarín de retención 5.

El dispositivo descrito, es decir, el conjunto de manguito obturador 2 y la cápsula metálica 1 con agujero central, que constituye el objeto del presente invento, se puede distribuir y colocar en las botellas mediante máquinas automáticas de forma individual o ambos elementos a la vez.

En la etapa subsiguiente de congelación, únicamente será necesario congelar el manguito obturador 2, en el que ya estará contenido todo el poso o sedimento de fermentación procedente del vino contenido en la botella. Dado que el espesor de la pared del manguito obturador es mucho más pequeño que el de la pared del gollete de la botella, según se aprecia en la figura 2, la citada congelación será mucho más rápida y la eliminación subsiguiente del poso o sedimento tendrá lugar simplemente por destaponamiento de la cápsula metálica 1 y extracción del manguito obturador, con el sedimento congelado 4 contenido en el mismo.

Aunque se ha descrito y representado una realización del invento, es evidente que pueden introducirse en ella modificaciones comprendidas dentro del al-

cance del mismo, no debiendo considerarse limitado éste a dicha realización, sino únicamente al contenido de las reivindicaciones siguientes.

5

10

15

20

25

30

REIVINDICACIONES

5 Los puntos que como característica de novedad se presentan para que sean objeto de esta solicitud de Modelo de Utilidad en España, por VEINTE años, són los que se recogen en las reivindicaciones siguientes:

10 1ª.- Un dispositivo de taponamiento de botellas de champán o vino en elaboración, caracterizado porque consiste en un manguito de plástico cerrado por un extremo y cuyo extremo abierto se introduce ajustadamente en el gollete de la botella, obturando la salida del líquido contenido en la misma cuando está en posición invertida, teniendo dicho manguito una capacidad tal que puede recibir los sedimentos originados en la fermentación del mosto contenido en la botella.

15 2ª.- Un dispositivo según la reivindicación 1ª, caracterizado porque el manguito tiene un collarín anular radial de refuerzo y retención que se aplica sobre el borde del cuello o gollete de la botella y sobre el cual se aplica una cápsula metálica de retención que tiene un orificio central para el paso del manguito.

20 3ª.- "UN DISPOSITIVO DE TAPONAMIENTO DE BOTELLAS DE CHAMPAN O DE VINO EN ELABORACION".

25 Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en los dibujos que se acompañan y para los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de siete hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid,

16 OCT. 1985

P.A.  
Alfonso Díez de Rivera  
Por Madrid,



.....  
.....  
.....

.....  
.....  
.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

5

10

15

20

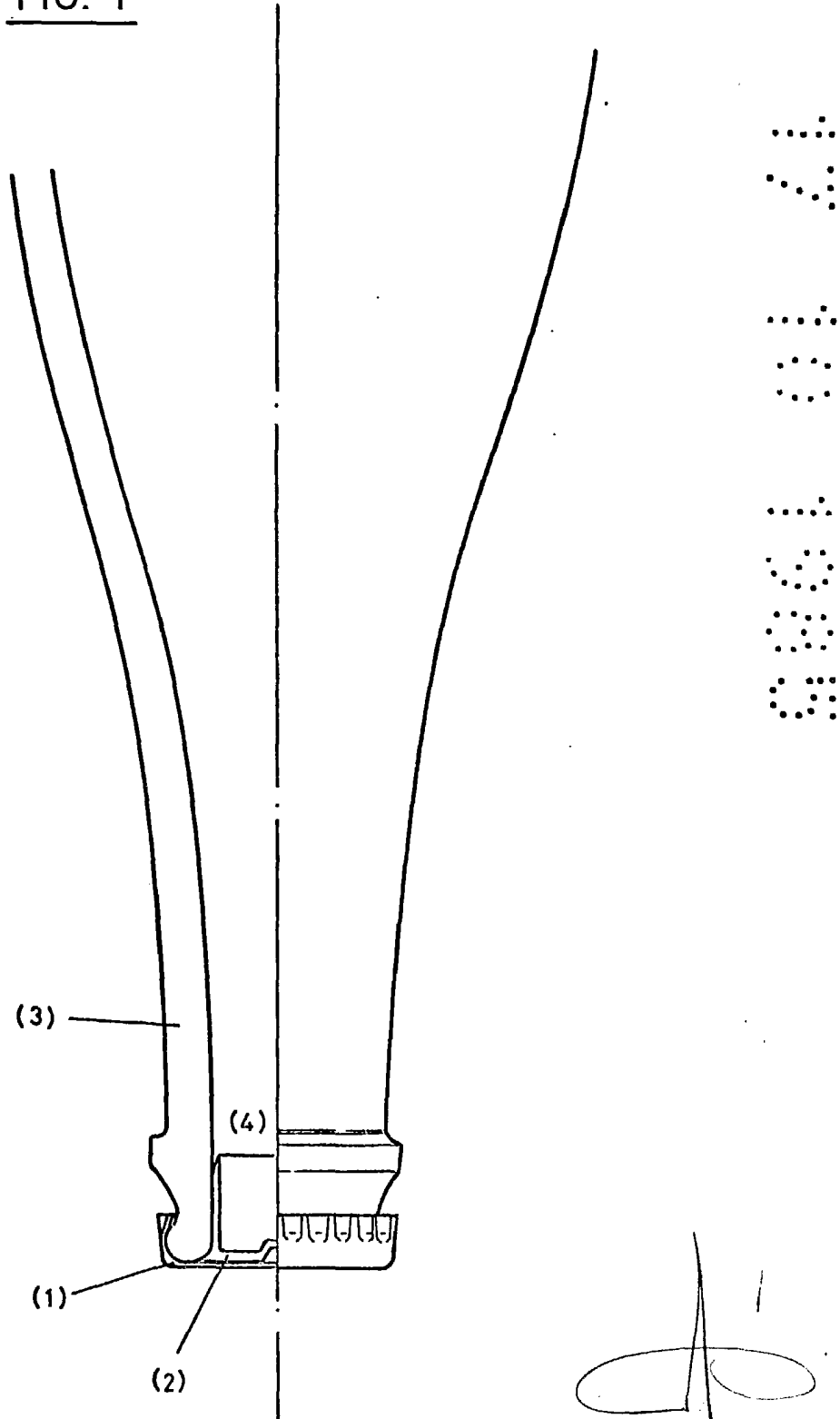
25

30

ALAIN ROZIER I/II

ESCALA VARIABLE

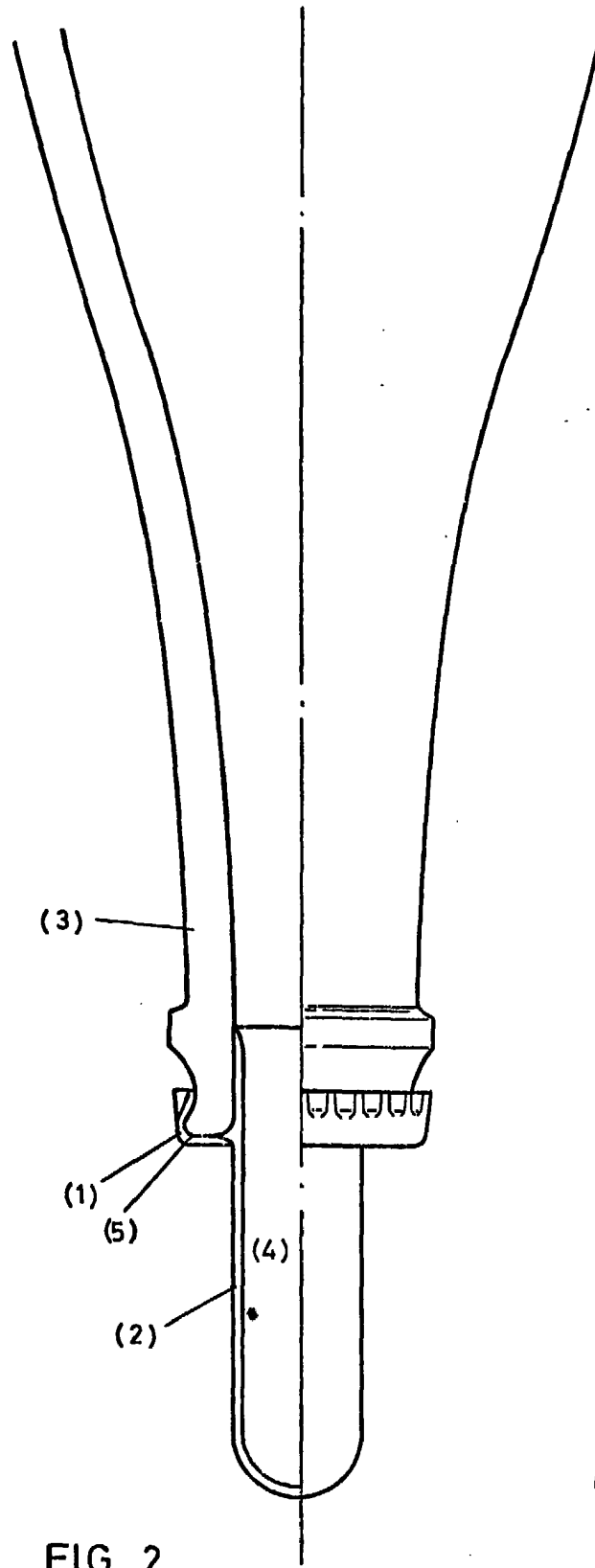
FIG. 1



*[Handwritten signature]*  
Alfonso B. de Rivera  
F. 101

ALAIN ROZIER II/II

ESCALA VARIABLE



.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

FIG. 2

Alain Rozier II/II  
Escales Variables