



1 SEP.

303735

303735

### MEMORIA DESCRIPTIVA

de la Patente de Invención, por 20 años, solicitada a favor de Don José GOMEZ Velasco, de nacionalidad Española, residente en Torre - vieja (Alicante), calle de Jose Antonio nº 25, por " PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UN APERITIVO DE ALCACHOFA ".

La presente Patente de Invención, tiene por objeto garantizar el derecho a la fabricación y explotación exclusiva de un procedimiento de obtención de un aperitivo de alcachofa.

El presente procedimiento de obtención, se caracteriza por una  
5 primera fase en la que se preparan los componentes que se incorporan en cantidades pequeñas, o sea hojas de alcachofa, quina calisaya, gen- ciana, cáscara de naranja dulce y amarga y calumba. En una segunda fase, a partir de alcohol de 96º, se prepara una solución de alcohol de 70º de graduación alcohólica.

10 En esta solución se ponen en maceración todos los componentes de la primera fase. La maceración en alcohol dura del orden de quince días.

En una tercera fase y pasado el periodo de maceración se procede al filtrado del conjunto de solución y elementos en maceración.

En una cuarta fase se añade alcohol de 96º al líquido fil -  
15 trado, de forma que se alcanza la proporción fijada de alcohol

303735



con relación al peso reducido de los elementos preparados en la primera fase. En una quinta fase se disuelve azúcar en la solución filtrada, de forma que aproximadamente se disuelve un gramo de azúcar por cada centímetro cúbico de alcohol de 96º, preciso en la proporción establecida. En una sexta fase, se añade a la solución el agua precisa para completar el volumen deseado. Finalmente, en una séptima fase se procede a un segundo filtrado, seguido de adición de azúcar tostado para colorear el aperitivo.

25 Como ejemplo no limitativo, indicaremos a continuación la fórmula completa del aperitivo, con expresión de las cantidades de cada componente:

210 centímetros cúbicos de alcohol de 96º

230 gramos de azúcar refinado.

30 2 gramos de quina calisaya.

5 gramos de genciana.

4 gramos de hoja de alcachofa .

1 gramo de cáscara de naranja dulce .

1 gramo de cáscara de naranja amarga.

35 2 gramos de calumba.

Agua destilada hasta completar 1.000 centímetros cúbicos.

Con estos elementos se efectuarán las operaciones indicadas, que conducen a la obtención del aperitivo de alcachofa , pudiendo variar los elementos empleados para el procedimiento , filtros, disolvedores y, en general, todos cuantos detalles no alteren, cambien o modifiquen la esencialidad del procedimiento.



===== N O T A =====

303735

Se reivindica:-

- 1ª.- Procedimiento de obtención de un aperitivo de alcachofa, caracterizado por una primera fase en la que se preparan los componentes que se incorporan en cantidades pequeñas, o sea hojas de alcachofa, quina calisaya, genciana, cáscara de naranja dulce y amarga y calumba. En una segunda fase, a partir de alcohol de 96º se prepara una solución de alcohol a 70º de graduación alcohólica. En esta solución se ponen en maceración todos los componentes de la primera fase. La maceración en alcohol dura del orden de unos quince días. En una tercera fase y pasado el período de maceración, se procede al filtrado del conjunto de solución y elementos de maceración. En una cuarta fase se añade alcohol de 96º al líquido filtrado, de forma que se alcanza la proporción fijada de alcohol con relación al peso reducido de los elementos preparados en la primera fase. En una quinta fase se disuelve azúcar en la solución filtrada, de forma que aproximadamente se disuelve un gramo de azúcar por cada centímetro cúbico de alcohol de 96º preciso en la proporción establecida. En una sexta fase se añade a la solución el agua precisa para completar el volumen deseado. Finalmente en una séptima fase, se procede a un segundo filtrado seguido de adición de azúcar tostado para colorear el aperitivo.
- 2ª.- Procedimiento de obtención de un aperitivo de alcachofa.

C O N S T A la pre -

- 4 -

303735

1 SEP



69 sente memoria descriptiva de cuatro hojas foliadas y escritas  
de una sola cara.

Barcelona, 1 Septiembre de 1964.

P. A.

M. LLORT

P. A.

*Yallama*