

316134



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de registro de una Patente de Introducción por diez años, en España, por "Procedimiento para la fabricación continua de cerveza sin alcohol", a favor de D. Georges R. Weber, de nacionalidad suiza, residente en Conches, Ginebra (Suiza), 16, chemin Rojoux.

- - - - -

Se entiende por cerveza sin alcohol todas aquellas cervezas que contengan, a lo sumo, un 0,7% de alcohol, mientras que una cerveza normal contiene entre 4 y 5% de alcohol. El procedimiento habitual de fabricación de estas
5 cervezas consiste en interrumpir la fermentación de un mosto de cerveza, por medio de filtración estéril, en el momento en que se alcanza el nivel máximo de 0,7% de alcohol. Tal momento se alcanza aproximadamente 24 horas después de haberse iniciado la fermentación, que no se
10 completa (alrededor del 76%) hasta de 7 a 9 días después. El azúcar no transformado permanece, sin embargo, en la cerveza, a la que da un gusto particularmente repulsivo y pegagoso y disminuye en cierto grado la estabilidad de la misma.

15 La presente invención tiene por objeto un procedimiento para la fabricación continua de cerveza sin alcohol. Este procedimiento se caracteriza por el hecho de



que se procede primero a una fermentación completa del mosto de cerveza y después se destila el alcohol excedente con tenido en ella.

5 La figura única del dibujo adjunto representa, de manera esquemática, un ejemplo de realización de este procedimiento.

Según este ejemplo, se efectúa ante todo, en una cuba A, una fermentación tan completa como sea posible de un mosto de cerveza. Esta fermentación dura generalmente de 8 a 10 días, para alcanzar alrededor del 76%; y de ella se obtiene una cerveza con un contenido de alcohol de entre 4 y 5% y con un índice de CO² relativamente bajo (2 g/l). Esta cerveza se pasa después por una centrifugadora B para eliminar de ella la levadura y, a continuación, a un depósito C.

15 Pasa después la cerveza a través de un aparato W, marca "Weberizer", que se describe en la Patente suiza nº 379.447. Este aparato somete delgadas capas de cerveza a la acción de rayos ultravioletas del orden de 3.500 a 4.500 "angströms" y provoca de esta manera su maduración, artificial y continúa.

La cerveza pasa entonces a un destilador de vacío D, donde se procede a la evaporación del alcohol excedente hasta dejarlo reducido a su índice máximo de 0,7%. Esta 25 destilación es facilitada por el hecho de que la cerveza no hace espuma a causa de su escaso contenido de CO². Hay que tener en cuenta, además, que se han previsto los medios necesarios para la recuperación o la evaporación del alcohol destilado. Poco después de haber pasado por el destilador se inyecta en la cerveza, a través del tubo N, una 30 pequeña cantidad de CO², con lo cual se conseguirá hacer a la cerveza menos sensible a una contaminación por el aire.



La cerveza atraviesa a continuación un refrigera
dor E que disminuye su temperatura antes de pasar por un
filtro F destinado a impedir el paso de las turbiedades co
loidales en suspensión en la cerveza. Esta es entonces di
5 rigida a un depósito G dotado de medios para la saturación
de la cerveza en CO². Esta saturación debe alcanzar alrede
dor de 4 g/l para una cerveza normal.

Con la letra H se representa un segundo filtro,
más fino, y, con las letras I, J, aparatos transvasadores
10 para el llenado de barriles o botellas, que pueden ser di
rigidos, tanto uno como otro, a estaciones de acondiciona
miento.

La experiencia demuestra que la utilización de
un aparato "Weberizer" antes de la destilación mejora en
15 gran medida las cualidades de la cerveza. Especialmente es
causa de que, después de la destilación, las proteínas pre
cipiten en copos, facilitando la eliminación de la propor
ción supérflua de ellas; mejora además la estabilidad de
la cerveza y afina su gusto; y, en fin, permite una fabri
20 cación continua súmamente rápida, con una economía apre
ciable.

N O T A

Descrito suficientemente el objeto de la presente
Patente de Introducción, se declara que lo que constituye
25 la esencialidad de su objeto, nuevo y no conocido en Espa
ña, es lo que se concreta en las siguientes reivindicacio
nes:

1ª.- Procedimiento para la fabricación continua
de cerveza sin alcohol, caracterizado por procederse prime
30 ramente a una fermentación completa del mosto de cerveza,
destilándose después el excedente de alcohol contenido en
dicha cerveza.



2ª.- Procedimiento para la fabricación continua de cerveza sin alcohol según las reivindicación anterior, caracterizado por que, después de la fermentación y antes de la destilación, se procede a una maduración artificial de la cerveza sometiéndola, en delgadas capas, a la acción de rayos ultravioleta del orden de 3.500 a 4.500 "Angströms".

3ª.- Procedimiento para la fabricación continua de cerveza sin alcohol, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado además por que se satura la cerveza con CO² después de su destilación.

4ª.- Procedimiento para la fabricación continua de cerveza sin alcohol, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado además por que la impregnación de la cerveza con CO² es precedida y seguida por una operación de filtrado.

5ª.- Procedimiento para la fabricación continua de cerveza sin alcohol, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado además por que la maduración de la cerveza es precedida por una operación de centrifugación.

6ª.- Procedimiento para la fabricación continua de cerveza sin alcohol, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado además por que la destilación del alcohol de la cerveza es seguida por un proceso de refrigeración.

7ª.- Procedimiento para la fabricación continua de cerveza sin alcohol, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado además por proceder a la recuperación del alcohol destilado.

8ª.- Procedimiento para la fabricación continua de cerveza sin alcohol.

Todo según se describe y reivindica en la presen

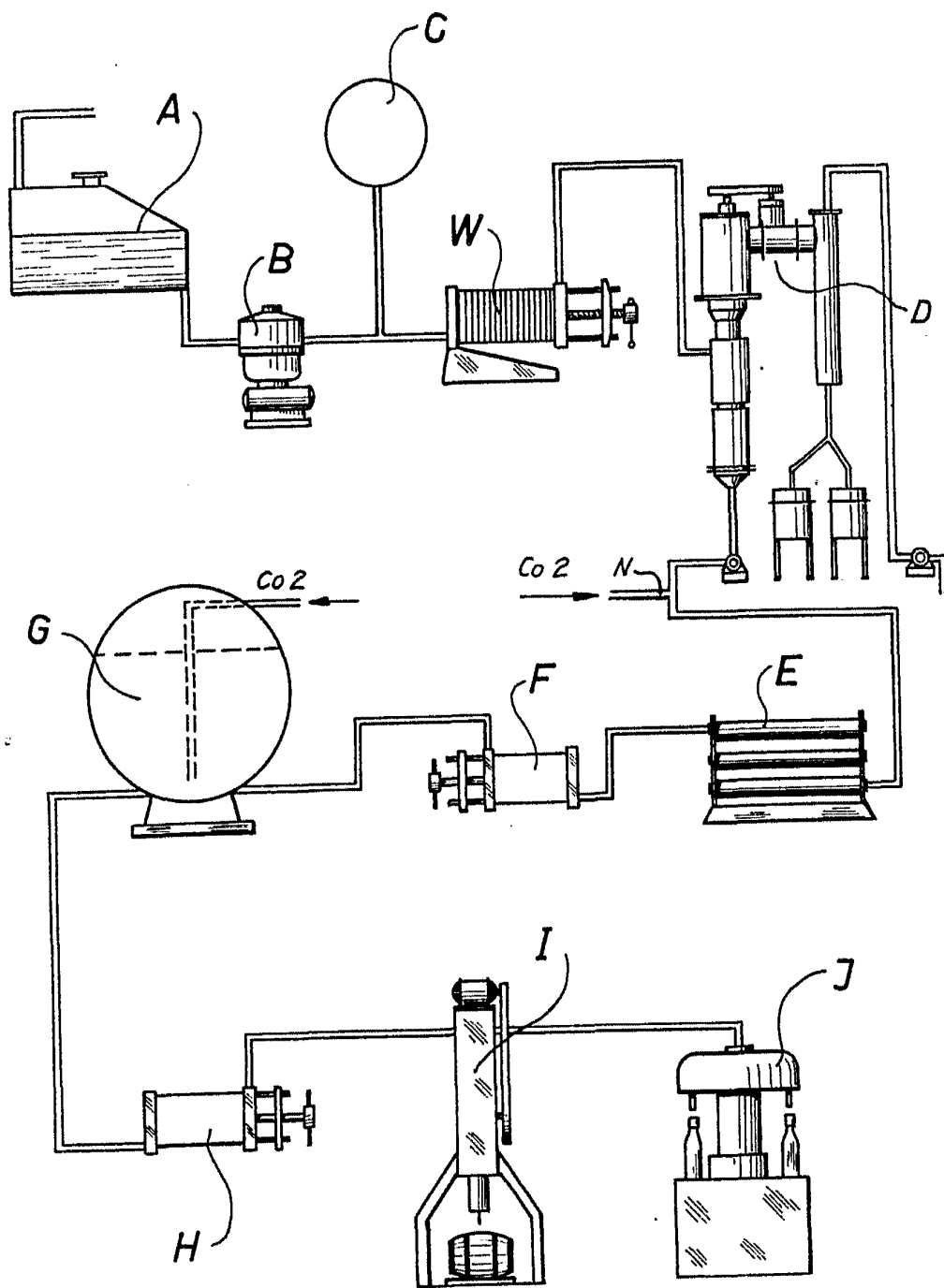


te Memoria descriptiva que consta de cinco hojas, debidamente foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras y se representa en la adjunta hoja de planos.

Madrid, 4 de agosto de 1.965

EL AGENTE
P.P.

A handwritten signature in dark ink, written over the typed name "EL AGENTE P.P.". The signature is cursive and appears to read "Carrasquero".



ESCALA VARIABLE

Madrid, 4-8-65

El Agente

P.F.

Manuel...