

342456



P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por veinte años

en España a favor de Don FRANCISCO MORENO SASTRE, de nacionalidad española, residente en Madrid, Call de Alcalá número 152 que se refiere a :

" PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA LA OBTENCION DE MOSTOS DE UVAS CONCENTRADOS A PARTIR DE MOSTOS NATURALES NO SULFITADOS ".

MEMORIA DESCRIPTIVA

Se refiere la presente invención a un procedimiento a escala industrial para la obtención de mostos de uvas concentrados, a partir de mostos naturales no sulfitados, en las mejores condiciones de higiene, salubridad y organolépticas por muy exigente que sea la legislación de un país cualquiera, donde tenga demanda éste producto.

5.-

La gran demanda que el mercado, tanto nacional como extranjero, de los concentrados de frutos, cualquiera que sea su clase o naturaleza y en particular de la uva por sus condicio-

10.-



-2- 342456

5.- nes naturales, rica en componentes vitamínicos, nutritivos y azúcares, esta en sus dos partes esenciales glucosa y levulosa, han hecho posible la realización de un estudio e idear un procedimiento, que en escala industrial, permita obtener grandes cantidades de mostos concentrados partiendo de los propios naturales.

10.- Los mostos naturales, tratados con productos químicos, sulfuroso o similar, en cuya disolución sulfurosa están contenidas reacciones ácidas enérgicas que engendran sales neutras y ácidas en el producto, no resultan recomendables para su concentración y en la mayoría de los casos, rechazadas por no recomendables en el orden organoléptico por los Centros Higiénicos competentes de los países extranjeros demandantes, constituyen un renglón de virtual importancia, tanto económico, comercial como reputable de nuestros mostos en el mercado.

15.- Como quiera que un mosto de uva apagado, con sulfuroso o con cualquier otro producto químico, es prácticamente imposible de eliminar totalmente después, por fijarse por el mismo, en combinación permanente, no volátil. Bajo este concepto se propone el presente procedimiento para la obtención a escala industrial de mostos de uva naturales concentrados exentos de sulfuroso o cualquier otro ingrediente químico.

20.- Una de las características fundamentales de este procedimiento se basan en la agrupación previa de una serie de almacenes auxiliares, cavas, bodegas, lagares etc..., destinados para este fin y dependientes de una instalación central y a las que, se dotarán de los medios adecuados para la concentración de mostos de uvas, exento de ingredientes químico-nocivo alguno.

25.-

30.-



342456

-3-

5.- Cada una de las dependencias auxiliares, estará dotada de una centrífuga para desecación o deshidratación del producto y de un condensador por reducción, asincomo, de la correspondiente instalación de calor y agua capaz, para que en época de vendimia ir concentrando directamente el mosto natural que vaya produciéndose en las estrujadoras de cada lagar, hasta una graduación de 25 a 26° Bé, partiendo de mostos que tienen de 10 a 12 ° Beaumé.

10.- Otra Característica del procedimiento y una vez concentrado el mosto a la graduación anterior, se almacenará en los depositos bien limpios y esterilizados en espera de trasladarlos a la instalación central a medida que se vayan necesitando para concentrarlos a una graduación de 36 Bé en adelante, según las apetencias del mercado.

15.- En dicha instalación central, se podrá realizar la misma operación inicial que en las dependencias auxiliares que durante la época de vendimia.

20.- Otra características más, es que una vez concentrado el mosto a 36 Bé, en adelante por regla general, de 40 a 42 ° Bé, se almacenará en barriles de madera parafinados interiormente o metálicos vitrificados en su interior o tratados con pinturas plasticas aislantes, para su exportación al mercado nacional o extranjero posteriormente.

25.- El mosto concentrado quedará reducido al 50% en volumen y tendran un grado Beaumé de 25 a 26, la segunda fase una vez llevado a la instalación central, se concentra al 72 o 75% quedando una graduación de 36, 40 o 42 grados Beaumé.

30.- Una vez obtenido éste producto se expenderá al mercado en ésta concentración, o si se desea se regenerará con agua esteril descalcificada en la proporción de 3 partes a 1 del producto.



Se comprenderá por la descripción prévia que del procedimiento preconizado acabamos de realizar que, el mismo, se pretende realizar a escala industrial, motivo por el cual, se prevé la colaboración de un grupo indeterminado de establecimientos destinados a este fin , conocidos por bodegas y en los que generalmente se viene realizando la concentración de mostos naturales, con independencia, en pequeña escala y generalmente no eliminados de los sulfitos que la acompañan.

Una vez descrita convenientemente la naturaleza de éste invento, se hace constar a los efectos oportunos, que el mismo no queda limitado a los detalles exactos de ésta exposición, sino que por el contrario, en él podrán introducirse aquellas modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica aconsejasen, siempre que no se alteren las características esenciales descritas.

N O T A

Se declara como de propiedad y novedad para todo el territorio español el contenido de las siguientes:

REIVINDICACIONES

- 20.- 1ª.- Procedimiento industrial para la obtención de mostos de uvas concentrados a partir de mostos naturales no sulfitados, que se caracteriza esencialmente al estar integrado por una instalación central y otras dependientes y auxiliares en número indeterminado, dotadas de los medios propios necesarios para concentrar a una temperatura y graduación (Beaumé) determinada, mostos de uvas, a partir de los propios no sulfitados y a los que se desprové del sulfuro o de cualquier otro ingrediente químico utilizado en el conocido apagado químico del mosto natural.
- 30.- 2ª.- Procedimiento industrial para la obtención de mostos de uvas concentrados a partir de mostos naturales no sulfita-..../



-5-

342456

dos que se caracteriza de conformidad con la reivindicación anterior porque la central y cada una de las dependencias

constará de una centrifugadora para desecación deshidratadora del producto, concentrado por reducción en una con-

5.- centradora y dotada de las instalaciones de calor y agua para concentrar el mosto natural que vaya entrando en las estrujadoras del lagar hasta un 25 a 26° Bé de graduación, para seguidamente, almacenarlos en depósitos perfectamente limpios y esterilizados y posteriormente transportarlos a una instala-

10.- ción central para concentrarlos por los mismos medios a una graduación de 36 Bé en adelante.

3.- Procedimiento industrial para la obtención de mostos de uvas concentrados a partir de mostos de uvas naturales no sulfitados, que se caracteriza de conformidad con las rei-

15.- vindicaciones anteriores, porque concentrado el mosto a una graduación de 36° Bé o superior, generalmente de 40 a 42° Bé, se almacenará en barriles de madera, bideones metálicos o similares, convenientemente parafinados o vitrificados en su interior por los medios adecuados o por pinturas plásticas aislantes para su expedición hermeticamente cerrado al mercado.

20.- 4.- PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA LA OBTENCIÓN DE MOSTOS DE UVAS CONCENTRADOS A PARTIR DE MOSTOS NATURALES NO SULFITADOS, todo ello según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de cinco hojas, mecanografiadas por una sola de sus caras.

25.-

Madrid, 28-6-67