



PATENTE DE INTRODUCCION

por diez años

en España a favor de Don FRANCISCO MORENO SASTRE,  
de nacionalidad española, residente en Madrid, ca-  
lle de Alcalá número 152 por:

" PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DEL  
MOSTO VIRGEN DE UVA O MOSTO NATURAL PAS-  
TEURIZADO "

MEMORIA DESCRIPTIVA

5.= Se refiere la presente introducción a un proce-  
dimiento para la elaboración del mosto virgen de uva,  
sin composiciones ni tratamientos químicos alguno, ac-  
tualmente desconocido en la industria de España, pero  
que se viene utilizando en Austria, por la firma Lenz  
Moser.- Weingut c/3495 Robrendory, b, Krems.- Osterreich.  
( Austria).

10 Es evidente la importancia de los procedimientos para el  
aprovechamiento máximo del mosto natural de la uva en  
su finalidad propia de convertirlo en bebida alimenticia



-2-

de buena calidad y exentos de toda intervención química que les proporciona acidez y en otros muchos casos, hasta proporciones considerables, de materias poco organolépticas y a veces de gran peligrosidad para la salud pública.

5.- El tratamiento con sulfuroso a que es sometido el mosto, en España, para su conservación y aprovechamiento a otros fines vitivinícolas, han sido desechados por otro tipo de procedimiento, para evitar la nocividad de los productos químicos que, entre otras, producen ulcera de estómago.

10.- Para ello proponemos en España el procedimiento que actualmente lleva en Austria por la firma Lenz Moser, para la obtención de varios tipos de bebida o producto a base del mosto natural de uva.

15.- El primero se destina a la elaboración de mosto virgen de uva, sin composiciones, ni tratamientos químicos, pasteurizándolo y concentrándolo de 36 a 42 grados Baumé.

20.- Conseguido el correspondiente mosto de uva en lagares o estrujadoras, suficientemente filtrado y exento de las materias densas que le acompañan, generalmente pulpa, residuos etc., después de la mouturación, se pasteuriza y concentra.

25.- La concentración del mosto virgen, la sometemos a una máquina piloto de concentración de alto vacío y bajas temperaturas, para así conservar el producto en toda su pureza natural.

Una vez concentrado se almacena en recipientes

30-



-3-

adecuados, sometidos en cámara frigorífica a una temperatura de 1 a 3º centígrados.

El mosto natural concentrado alrededor de 40º baumé puede expendirse en recipientes adecuados.

5.- El segundo tipo o procedimiento empleado por la firma Lenz Moser, consiste en una vez obtenido el primer producto concentrado, apartir del mismo, se fabrica un bebida de mosto natural de uva.

10.- El procedimiento consiste en clarificar y rebajar el grado Baumé hasta 11-12º y la acidez total en tartárico natural de 5-6 gramos litro, añadiéndole unicamente un punto conveniente de gas carbónico, envasándolo en latas o botellas, pasteurizadas in-  
mediantamentede llenadas.

15.- Por medio de una columna de gas carbónico a presión se somete el moseto a la recepción de este efecto por medio de envasado gasificado, en un punto de graduación conveniente para su perfecta conservación.

20.- Siguiendo el mismo procedimiento sobre el mosto de uva natural, en vez del punto gasificado, podemos agregarle en una mezcladora adecuada, un tanto por ciento de zumos de frutas naturales y vitaminas con las que se eleva inmejorablemente el porcentaje alimenticio y digestivo. Estamos en latercera fase del procedi-

25.- miento preconizado.

Los zumos naturales de frutas son varios, entre ellos citamos:

De zumo de melocotón .- Densidad 16-17º Brix; elaborado con el 16 % en peso de cremogenado de me-

30.-



-4-

locotón y el resto mosto; reforzado con 200 mg/l de vitamina C.-

De zumo de albaricoque.- En las mismas proporciones.

5.- De zumo de zumo de manzana, la mismas proporciones excepto el grado Brix que es de 13-14<sup>o</sup>; de zumo de limón. La proporción de limón que entra en la composición corresponde al 8 por ciento en peso y el resto mosto; gaseada, con 13-14<sup>o</sup> Brix, reforzado con 200 mlg/l de vitamina C.

10.- De zumo de naranja.- gaseado o sin gasear, con 13-14<sup>o</sup> Brix.

Una vez descrita convenientemente la naturaleza del procedimiento, se hace constar a los efectos oportunos que el mismo no se conoce ni se utiliza en España, en escala industrial, pero sí en Austria, por la firma Lenz-Moser Weingut c/ 3495 Róbrendory, b, Krems Osterreich ( Austria), no quedando el procedimiento a los detalles exactos de ésta exposición, sino que por el contrario en él podrán introducirse aquellas modificaciones que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar.

#### N O T A

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

30.-

R E I V I N D I C A C I O N E S



1ª Procedimiento para la elaboración del mosto virgen de uva o mosto natural, que se caracteriza esencialmente porque una vez sometida la uva en lagares y/o estrujadoras, convenientemente clarificado y sometido a filtrado el mosto virgen obtenido, pasa a una instalación de pasteurización y concentración, y sin aportación química alguna, en concentradoras de alto vacío y bajas temperaturas, se concentra a una graduación determinada para conservar el producto en toda su pureza natural.

2ª Procedimiento para la elaboración del mosto virgen de uva o mosto natural pasteurizado que se caracteriza de conformidad con la reivindicación anterior, porque obtenido el mosto virgen de uva, concentrado o estéril, es decir pasteurizado, bien rebajando el concentrado a 11º-12º Baumé, con agua estéril o si se utiliza el estéril sin concentrar tal como viene de vendimia, que ya tiene esa graduación, en el momento de su envasado y cierre se gasifica con anhídrido carbónico, mediante llenado a presión y cierre hermético; todo ello sin intervención alguna de composición o tratamientos químicos.

3ª Procedimiento para la elaboración del mosto virgen de uva o mosto natural pasteurizado de con-



-6-

formidad con las reivindicaciones anteriores en forma de zumos de frutas naturales y bebidas refrescantes gaseadas o sin gasear, teniendo como base el mosto virgen de uva y un porcentaje determinado de cremas de frutas también naturales sin mezcla de productos químicos nocivo alguno a excepción, en caso deseado, de 200 mlg. de vitamina " C " , de virtual importancia para la salud.

5.-  
10. 4<sup>a</sup> PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DEL MOSTO VIRGEN DE UVA O MOSTO NATURAL PASTEURIZADO.

Según se describe y reivindica en la presente memoria que consta de seis hojas mecanografiadas por una sola de sus caras.

15.-

Madrid, Agosto. de 1.967

EL AGENTE OFICIAL