

4 1 0 8 6 7



P - 53.267

Memoria descriptiva

Int. Cl.²: C12 F

para solicitar ~~PATENTE DE INTRODUCCION~~ por ~~10 años~~

a nombre de JUAN GOIZUETA ARIAS-DAVILA

de nacionalidad española

con domicilio en Paseo de la Castellana, 68,
Madrid.

por: "PROCEDIMIENTO PARA FABRICAR VINO"
(Clase Internacional C12h)

- 1 -

27.4.73

410867



El presente invento se refiere a un procedimiento para fabricar vino, concretamente un tipo de vino de gran suavidad, denominado NOIRE (marca registrada). Dicho vino además de unas genuinas características de sabor, aroma, y bouquet, presenta una excelente estabilidad al agriado o enmohecido.

Como se sabe muchos vinos de excelente calidad, tienen el inconveniente de que la botella una vez abierta, ha de consumirse en un plazo de tiempo breve, debido a que existe el riesgo de que el vino en contacto con el aire, es susceptible de sufrir enfermedades aerobias como son la "flor" y el "avinagramiento", que como se sabe son debidas a microbios que se desarrollan en presencia de aire.

Como se indica más adelante el vino resultante del procedimiento de fabricación objeto del invento, es un vino estabilizado que está exento de microorganismos, lo que reduce sustancialmente la posibilidad de que se produzcan el tipo de enfermedades antes enumeradas, permitiendo por consiguiente envasar el vino en botellas de tamaño superior al que normalmente es habitual.

Ha de advertirse que el vino "NOIRE" cumple con todos los requisitos legales requeridos en el Estatuto de la "Viña, del Vino y de los Alcoholes" según Decreto Ley 835/1972 de la Presidencia del Gobierno, publicado en el BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO N° 87 de 11 de Abril de 1972, y

410867



concretamente en su elaboración o una vez fabricados no se han efectuado ninguna de las prácticas prohibidas en el Artículo 62, apartado C de dicho Estatuto.

5 El vino "NOIRE" es un vino de mezcla constituido por vino tinto o clarete y vino de Oporto o dulce, en proporciones respectivas de 90-98% en volumen para el primero y de 10-2% en volumen para el segundo, variando el porcentaje volumétrico que interviene en función del contenido de azúcar del componente de vino tinto. Es decir, a contenidos de azúcar elevados menor cantidad de vino de Oporto
10 o dulce debe añadirse, y a la inversa. De este modo se juega con las proporciones volumétricas de los componentes para obtener un vino que tiene un contenido de azúcar que es el característico del vino "NOIRE".

15 Otra característica importante del vino "NOIRE" es que es un vino estabilizado, habiéndose efectuado dicha estabilización pos pasteurización. Mediante esta operación se asegura la buena conservación del vino. Como se sabe el vino en general y el "NOIRE" en particular tiene una composición muy compleja, de la que forman parte una gran variedad de microorganismos, si bien es cierto que algunos microorganismos son beneficiosos, otros son perjudiciales por
20 que se desarrollan a expensas del azúcar, y además sustancias que entran en la composición del vino.

25 Mediante la pasteurización en las condiciones que

410867



-2 MAY 1973

son características del invento (60-65°C y 2 a 5 minutos) se logra vino estabilizado, sin que haya intervenido sustancias extrañas, con las ventajas de todo orden inherentes a tal método.

5 A título de ejemplo solamente se dan a continuación los límites más corrientes de composición para dos vinos A y B que sirven para el constituyente principal del vino "NOIRE"

	<u>A</u>	<u>B</u>
10 Grado alcohólico	11-13	14-16,5
Acidez tartárico (g/l)	3,5-6,5	4,2-5,5
Acidez volátil (expresada en gramos de CH ₃ - COOH por litro)	0,35-0,90	0,3-0,9
15 Materias reductoras (g/l)	3-4,5	0,5-2,7
Extrato seco a 100°C (g/l)	22-25	30-50
pH	3,7-4	3-4
Sulfatos expresados en SO ₄ K ₂ /l	0,4-0,6	0,5-1

20

A continuación se detallan tres análisis efectuados a diferentes muestras I, II y III de vino NOIRE,

410867 -

MUESTRA I

	Grado alcohólico	11,83
	SO ₂ total	56,32 mg/ml.
5	Extracto seco	33,13 g/l.
	Acidez total (expresada en ácido tartárico)	7,0 g/l.
	Acidez volátil (expresada en ácido acético)	0,74 g/l.
	Acidez fija (expresada en ácido tartárico)	6,08 g/l.
	Sulfatos (expresados como SO ₄ K ₂)	1,74 g/l.
10	Sacarosa	Exento

MUESTRA II

	Antisépticos	no contiene
	Bacterias	no contiene
15	Levaduras no fermentadas	no contiene
	Cobre	0,2 mg/litro
	Sulfatos (expresados como SO ₄ K ₂)	2 g/litro
	SO ₂ libre	12,8 mg/litro
	Acidez total (expresada en SO ₄ H ₂)	4,4 g/litro
20	Acidez volátil	1,0 g/litro
	Grado alcohólico	12,6
	Hierro	10 mg/litro
	Pruebas de quiebra oxidásica	Negativas
	Pruebas de quiebra férrica	Negativas
25	En nevera, aire y calor	

410867

MUESTRA III

	Grado alcohólico	11,4
	Extracto seco	23,63 g/l.
	Acidez volátil (expresada en CH_3COOH)	0,49 g/l.
5	Acidez total (expresada en ácido tartárico)	4,8 g/l
	SO_2 total	129,28 mg/l
	Sulfatos (expresados como SO_4K_2)	1 g/l
	Azúcares reductores	2,04 g/l.

10 A continuación se describirá con detalle el pro
cedimiento de fabricación que constituye el objeto del in
vento. En una primera etapa se mezclan en las proporciones
señaladas anteriormente los dos vinos que entran a formar
parte del vino final.

15 Esta operación puede realizarse alternativamente
por tandas o en continuo según los métodos usuales para es
te tipo de operación.

20 Una vez que se dispone de la mezcla homogénea de
los dos vinos tinto y dulce, el material está presto para
ser sometido a la segunda operación del procedimiento, que
tiene una importancia fundamental, en las propiedades del
producto acabado. Esta operación está constituida por una
pasteurización que se realiza a una temperatura del inter
valo de 60-65°C y en un tiempo comprendido entre 2 y 5 mi
25 nutos.

410867

-2



Es importante señalar que dicha etapa de pasteurización debe llevarse a cabo de tal modo que todo el vino reciba por igual el mismo calor, porque si por cualquier circunstancia, sucediera que quedara una parte sin pasteurizar, dicha parte bastaría para contaminar a la restante.

Una vez pasteurizado el vino procedente del pasteurizador se embotella a la temperatura de 40-55°C que tiene a la salida del dispositivo de pasteurización, y se deja que de modo natural adquiera la temperatura del ambiente, procurando que durante los primeros quince días está no suba de 20°C.

En el dibujo adjunto se representa un esquema de la instalación en lo que puede llevarse a cabo el procedimiento del invento.

Los dos vinos que entran a formar parte del vino final se envían desde sus respectivos depósitos A y B a través de bombas dosificadoras regulables P a un depósito de mezcla G, provisto de medios agitadores a fin de lograr una dispersión homogéneas de los dos componentes. Desde este depósito y a través de una bomba dosificadora P' la mezcla de los dos vinos pasa hacia el pasteurizador D, desde donde se lleva directamente al tren de embotellado.

Debe advertirse que el esquema descrito en modo alguno ha de considerarse como el único, sino que solo tiene carácter ilustrativo, de modo que pueden existir varia-

410867



5 ciones que no se apartan de la idea del invento. Así, por ejemplo, si la mezcla no se realiza en continuo, no existen los depósitos A y B ni las bombas P, sino que dicha mezcla se realiza directamente en el recipiente C. Dicho
5 recipiente C tiene preferiblemente una capacidad de 300 a 400 litros y generalmente es de acero inoxidable o de ace
ro ordinario vitrificado.

10

REIVINDICACIONES

15 Los puntos de invención propia, no nueva, pero no establecida, practicada ni divulgada en España, que se presentan para que sean objeto de esta solicitud de Patente de Introducción, por DIEZ años, son los que se recogen en las reivindicaciones siguientes:

20 1ª.- Procedimiento para fabricar vino, caracterizado porque se mezcla en un dispositivo adecuado una corriente de vino tinto o clarete con vino de oporto o dulce, encontrándose este último en proporciones comprendidas en el margen del 2 al 10% en volumen, a continuación la mezcla resultante se pasteuriza a una temperatura de aproximadamente 60°C y a continuación se embotella y se somete a un
25 enfriamiento sin movimiento brusco para que repose el líquido

27.4.73

410807



do y no se enturbie.

2ª.- Procedimiento según la reivindicación 1ª,
caracterizado porque previamente a la pasteurización el vi
no se ajusta para que tenga una graduación alcohólica de
5 13º.

3ª.- Procedimiento según las reivindicaciones
1ª o 2ª, caracterizado porque se ajusta la acidez fija ex
presada en ácido sulfúrico para que tenga un valor de 5 mg.

4ª.- Procedimiento según las reivindicaciones
10 anteriores caracterizado porque se ajusta la acidez volá
til de modo que su valor sea de aproximadamente 4-5 mg.

5ª.- Procedimiento para fabricar vino.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que ante
cede, representado en los dibujos que se acompañan y con
15 los fines que se han especificado.

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

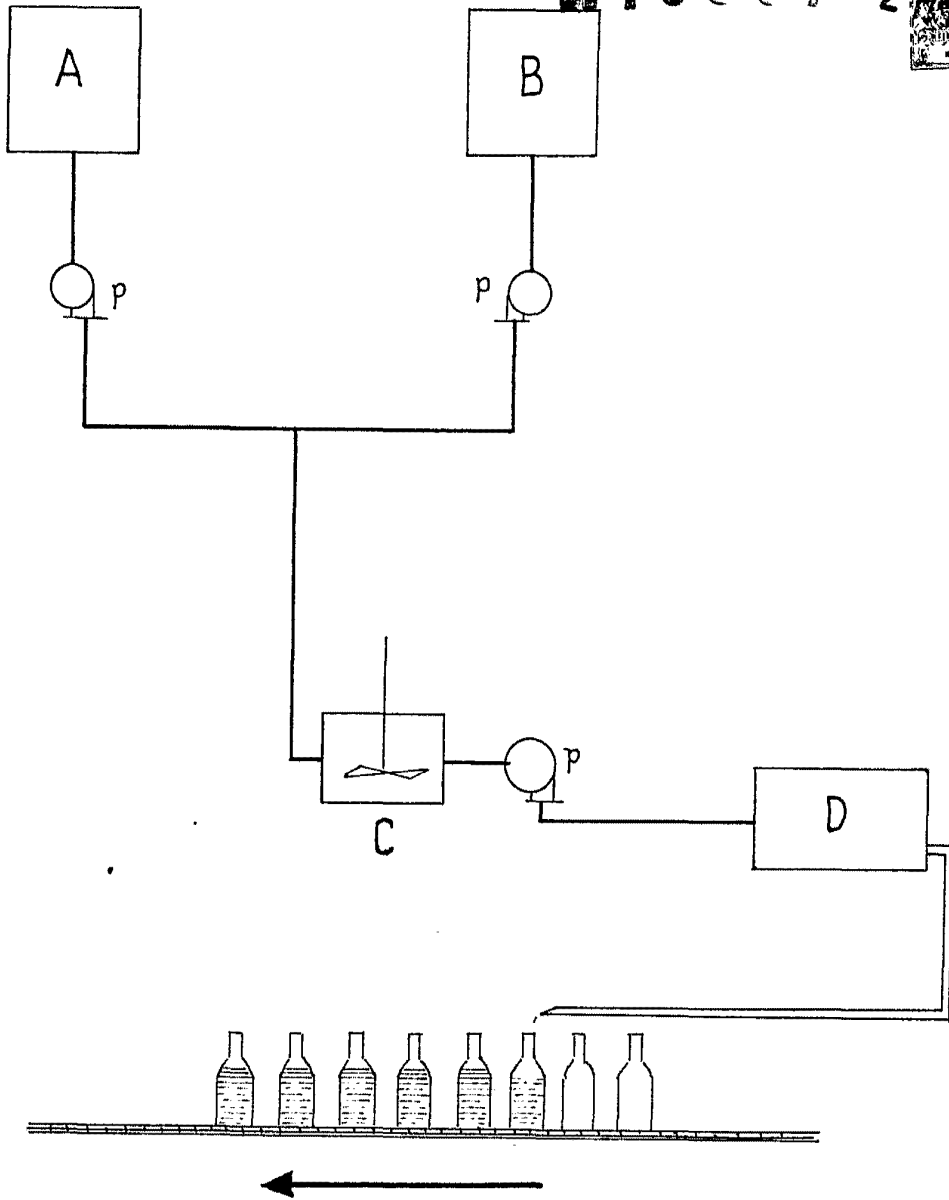
Madrid, -2 MAYO 1973

P. A.

Alberto de Elizabete
Per Feder

27.4.73
AMC/

410807-2



Alberto de Elizaburu
Per Poder.