



ABR. 1974

425327

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar PATENTE DE INVENCION

en España, a nombre de,

DON MANUEL RUIZ HERNANDEZ, INGENIERO

TECNICO DE INDUSTRIAS DE FERMENTACION,

de nacionalidad española, con domici-

lio en Avenida Mártires de la Tradi-

ción, HARO, (LOGROÑO)

OBJETO: UN PROCEDIMIENTO QUE CONSISTE
EN LA INCORPORACION DE LIMBOS FOLIARES
DE PLANTAS DEL GENERO CITRUS EN EL PRO-
CESO DE ELABORACION DE SANGRIAS Y CLA-
REAS EMBOTELLADAS.

Int. Cl.: C12G

La Sangria es una bebida, típicamente española, de elaboración casera en principio pero que, últimamente, se ha comercializado embotellada con una considerable expansión como producto de exportación de gran apetencia en los mercados de EE.UU. Japón y Europa.

5

Así como la sangría se elabora a base de vino tinto, existe la clarea que se elabora con vino blanco. Ambas bebidas tienen, como base comun, el vino y la adición de frutos cítricos, ó bien de los extractos o las esencias de éstos pero, precisamente, además del vino es básica la aportación de aromas y sabores de frutos cítricos. Ello plantea, como necesidad, la utilización, precisamente, de los frutos de las plantas del género Citrus y por lo tanto distraerlos de su mercado genuino, el.

10



ABR. 1974

frutícola. Pero además, la maceración de dichos frutos sobre el vino, para que cedan al líquido sus aromas y sabores, plantea técnicamente problemas, pues si bien es sencilla la mezcla con los zumos de frutos cítricos ello no supone, prácticamente, mas
5 que aportar azúcares y factores de acidez, pero apenas aromas y sabores. Por ello, estas industrias, se han visto en la necesidad de recurrir a una mezcla íntima de los vinos básicos de la sangria con las cortezas de los frutos cítricos. Ello supone una facil aportación de aromas y sabores cítricos a la bebida pero,
10 además, se incorporan compuestos terpénicos naturales, no miscibles, con la mezcla hidro-alcoholica que dan lugar a una bebida turbia, muy difícilmente clarificable y de sabor muy áspero.

Este ultimo inconveniente ha forzado, a los industriales productores de sangrias, a realizar sus elaboraciones a base de
15 esencias de frutos cítricos procedentes de industrias especializadas en extraccion y deterpenizacion. Ello les plantea ventajas técnicas al no producirse enturbiamientos al adicionar tales esencias a la bebida pero cabe ya, la duda, sobre el caracter natural de dichas esencias.

20 La patente que se solicita se basa en la riqueza que, de aromas cítricos, existe en los limbos foliares de los árboles del genero Citrus, de hoja perenne.

Con el procedimiento inventado se consigue:

- 25 A) No dedicar a éste tipo de bebidas frutos, sino hojas que, pueden ser de subproductos de poda, arranque, etc.
B) No incorporar terpenos a la bebida ó en muy baja proporción.
C) Poder aportar, en bodega, aromas naturales sin recurrir á otra industria.
D) Poder comunicar a las bebidas, tipo Clarea, a base de vino
30 blanco, un ligero tono clorofílico, además del sabor a cítricos, que contribuya a su efecto refrescante.

La Reglamentación de la elaboración circulación y comercio de sangria y de otras bebidas derivadas del vino dice, con respecto a la sangria que es la bebida derivada del vino, producida en España, compuesta de vino tinto y agua natural ó carbó-

35



ABR. 1974

nica, con zumos, extractos ó esencias naturales de frutos cítricos con adición, ó no, de azúcares.

5 Por el procedimiento que se desea patentar se consigue una bebida similar mediante la sustitución del uso de "zumos, extractos ó esencias naturales de frutos cítricos" por la "incorporación de limbos foliares de plantas cítricas con operación de batido y maceración"

10 La bebida que se pretende es diferente de la sangría reglamentada, aunque técnicamente sea igual ya que se limita a sustituir la incorporación de zumos, extractos ó esencias de frutos que, tiene como fin, incorporar los aromas de los frutos, -y concretamente de las cortezas-, a la bebida. Por el presente invento se consiguen é incorporan los mismos aromas mediante la aportación de "limbos foliares".

15 Procedimiento de elaboración de la bebida:

Se comienza por la elección de un vino que ha de constituir la base de la bebida. Este puede ser blanco ó de color.

20 Del contenido en alcohol de éste vino dependerá que se adicione: mas ó menos agua para reducirlo á unos 9 á 10 grados Gay-Llusac de alcohol. Una porción del vino reducido a esa graduación alcohólica, que puede ser de un 20 a un 40%, se separa, para ser batido con limbos foliares de plantas cítricas. Para ello, a dicha porción, se le adicionan limbos foliares frescos de plantas cítricas a razón de 8 á 25 gramos por litro y se someten a un batido enérgico con hélice trituradora durante diez minutos y a temperatura de 5 a 10° C. La mezcla batida se deja en maceración, a esa temperatura, durante 12 horas.

Al cabo de 12 horas se separan las partes sólidas por filtración a través de placas de alto contenido en celulosa.

30 Este filtrado se mezcla, al 80/60% del vino base que quedó separado y no se tomó para ésta operación.

A la totalidad, de éste vino base, se le adicionan 100grs/l de sacarosa ó bien sacarosa/glucosa, a partes iguales, sobre un total de 100 grs/l.

35 Posteriormente se adiciona 1 á 2 grs./l de ácido cítrico



ABR. 1974

y 5 grs/Hl de vitamina C.

5 Se procede, rápidamente, a un filtrado energético por placa de alto contenido en fibra de amianto y con adición previa de 1 gr/Hl. de amianto en fibra. Posteriormente, una vez filtrado se somete a pasteurización rápida a 80° C. en tubo ó placa y embotellado a 45° C.

10 Como puede apreciarse el punto fundamental de diferencia sobre la elaboración de éste tipo de bebidas radica en el uso de "limbos foliares" en vez de frutos cítricos, de sus cortezas ó de extractos de dichas cortezas.

REIVINDICACIONES

15 PRIMERA.- Un procedimiento para la elaboración, en bodega, de sangrias y clareas que consiste en rebajar con agua el vino, blanco ó tinto, hasta obtener los 9 á 10 grados Gay-Llusac de alcohol. De la capacidad total del líquido se toma de un 20 á un 40% y se le añaden "limbos foliares frescos de plantas del género citrus"

20 SEGUNDA.- Un procedimiento que consiste en someter la mezcla detallada en la Reivindicación primera a un batido energético, con hélice trituradora, durante diez minutos y temperatura de 5 a 10 grados C. Esta mezcla quedará en maceración, a dicha temperatura, durante 12 horas.

25 TERCERA.- UN PROCEDIMIENTO QUE CONSISTE EN LA INCORPORACION DE LIMBOS FOLIARES DE PLANTAS DEL GENERO CITRUS, EN EL PROCESO DE ELABORACION DE SANGRIAS Y CLAREAS EMBOTELLADAS.

M a d r i d 15 ABR. 1974

AGENTE
MORALES VILANOVA

Morales Vilanova

Ros