

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 194 884**

21 Número de solicitud: 201700666

51 Int. Cl.:

C12L 11/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

26.09.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

23.10.2017

71 Solicitantes:

GARCÍA COLLAZO, Fernando (20.0%)
Avda. da Coruña 15
36645 Valga (Pontevedra) ES;
ROMA MARTÍNEZ, Santiago (20.0%);
BUSTO SANTALLA, Martín (20.0%);
GARCÍA MÁRQUEZ, Alexandre (20.0%) y
OTERO PADÍN, Cayetano (20.0%)

72 Inventor/es:

GARCÍA COLLAZO, Fernando;
ROMA MARTÍNEZ, Santiago;
BUSTO SANTALLA, Martín;
GARCÍA MÁRQUEZ, Alexandre y
OTERO PADÍN, Cayetano

54 Título: **Recipiente depósito pétreo multiforme para elaboración de alimentos líquidos**

ES 1 194 884 U

DESCRIPCIÓN

RECIPIENTE DEPÓSITO PÉTREO MULTIFORME PARA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS LÍQUIDOS

5

SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se refiere a un recipiente depósito multiforme realizado en material pétreo a aplicar en la elaboración de alimentos líquidos, bien sea de forma industrial o artesanal.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Los antiguos romanos y fenicios usaban depósitos de materiales de composición arcillosa con diferentes formas para la elaboración de los vinos, obteniendo vinos más varietales al suavizar los taninos, potenciando los aromas y equilibrando el vino gracias a la micro oxigenación aportada por los micro poros de la propia arcilla.

15

Estos depósitos eran muy permeables al oxígeno, ocasionando una elevada evaporación y pérdida de vino, y muy frágiles, por lo que desaparecieron de las bodegas.

20

Desde hace años, la industria vitivinícola utiliza, para los diferentes procesos de elaboración de los vinos, recipientes o depósitos hechos en madera, acero inoxidable, plástico y vidrio, debido a las características físico – químicas de estos materiales, puesto que cada uno presenta ventajas con respecto a otros según sea el proceso.

25

Recientemente se han incorporado recipientes de hormigón como una alternativa más, al permitir realizar recipientes de formas más libres, de mayor tamaño y con menor coste. El principal inconveniente que presenta este tipo de depósitos es la corrosión del hormigón causada por la acidez del vino enriqueciendo el vino con calcio y aumentando la posibilidad de formación de ácido tricloroacético o bitartrato potásico y su precipitado.

30

Referente a la cerveza, destacar que en las granjas vikingas y medievales del centro de Noruega se han hallado, depositadas en espesos y compactos niveles, pequeñas piedras fracturadas por la acción del fuego. Durante años no se les prestó

35

excesiva atención hasta que diferentes investigaciones de un arqueólogo han conducido a una curiosa conclusión: se trata de piedras utilizadas para la fabricación de cerveza. Esta bebida tenía una gran importancia tanto social como religiosa en el período en que las piedras aparecen con gran abundancia, entre el 600 y el 1.500 a.C.

5 Este proceso también se ha registrado en Inglaterra, Finlandia y el Báltico, siendo una tradición que continúa aún en Alemania, donde es posible incluso en la actualidad comprar "cerveza hecha con piedras". La denominación de esta cerveza es *steinbier* (cerveza de piedra), producida en la región de Baviera, utilizando para su elaboración piedras especiales, que añadidas a 1.200°C al mosto, caramelizan la
10 malta proporcionando un sabor ahumado a la cerveza.

En cuanto a la elaboración de aceite, destacar que el elemento esencial por excelencia es la almazara, molino compuesto por una o varias piezas de piedra troncocónicas que giran en torno a un eje central (muelas) sobre una solera de piedra, extrayendo el jugo de las aceitunas por aplastamiento de las mismas entre ambas
15 piezas.

Antiguamente el proceso de elaboración de todo tipo de bebidas necesarias en los núcleos sociales se realizaba en base de piedra sólida, incluso los pozos de agua estaban realizados con material pétreo, desde las culturas egipcias, fenicias, romanas, vikingas, y sin alejarnos tanto, la propia cultura gallega y castellana.

20 Por la dificultad en su manejo y traslado, los depósitos pétreos se fueron sustituyendo por otros análogos, tanto en formas como en características materiales, de mayor movilidad, como son barriles de madera o vasijas de cerámica.

Hoy en día, debido a los avances técnicos, la manejabilidad de los recipientes no supone un obstáculo, posibilitando continuar con la tradición ancestral milenaria del
25 uso de la piedra en la elaboración de alimentos líquidos y permitiendo obtener diferentes variedades, sabores,... gracias al aporte exclusivo de la piedra debido a su naturaleza.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

Como una alternativa más, se diseña un depósito recipiente multiforme realizado en material pétreo, por tratarse de un material idóneo para conservar, de una forma totalmente controlada, la composición organoléptica de los alimentos líquidos en contacto.

Mediante la fabricación del depósito con diferentes formas y espesores de pared, podemos adaptarlo al proceso de elaboración de un alimento líquido, principalmente aquellos con proceso fermentativo, ya que al tratarse de un material pétreo, permite mantener la temperatura sin oscilaciones bruscas a lo largo del tiempo, e incluso puede ser refrigerado mediante ducha de agua, haciendo posible un mayor control de dichos procesos exotérmicos.

Por la propia naturaleza del material y empleando tecnologías de fabricación de última generación, se consiguen acabados especulares, evitando el uso de recubrimientos interiores.

Una ventaja que permite el depósito que se preconiza es adaptar la piedra a cada proceso de elaboración de cada alimento, en aras de que la propia composición de la piedra modifique positivamente la composición organoléptica del líquido.

20

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

25

Figura 1 - Muestra vistas isométricas de los dispositivos de la invención.

Figura 2 - Muestra vistas frontales de los dispositivos de la invención.

Figura 3 - Muestra vistas laterales de los dispositivos de la invención.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

El depósito recipiente que se preconiza (figura 1) está constituido por una estructura pétrea de diferentes formas, hueca en su interior, donde se deposita el alimento líquido en cualquiera de sus estados existentes en todo su proceso de elaboración.

Dicha estructura puede ser fabricada en una o varias piezas unidas rigidamente entre sí para evitar pérdidas de líquido.

La citada estructura pétrea se mecaniza de tal forma para que no se produzcan rezumes, se reduzcan suciedades, posibles contaminaciones y sea fácil de limpiar.

Según sea el proceso productivo al que se destine el depósito, se puede equipar con: tapas superiores, bocas de hombre laterales, dispositivos de vaciado, tuberías de remontado, grifos saca muestras, termómetros, válvulas de seguridad, manómetros de presión, estructura base de soporte.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Recipiente depósito para la elaboración de alimentos líquidos en cualquiera de sus diferentes procesos de elaboración **caracterizado** por estar realizado en material pétreo.
2. Recipiente depósito para la elaboración de alimentos líquidos en cualquiera de sus diferentes procesos de elaboración, según reivindicación 1, **caracterizado** por su forma multiforme.
- 10 3. Recipiente depósito para la elaboración de alimentos líquidos en cualquiera de sus diferentes procesos de elaboración, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por sus diferentes espesores de pared.
4. Recipiente depósito para la elaboración de alimentos líquidos en cualquiera de sus diferentes procesos de elaboración, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por estar fabricada su estructura pétreo en una o varias piezas.
- 15 5. Recipiente depósito para la elaboración de alimentos líquidos en cualquiera de sus diferentes procesos de elaboración, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por poder acoplar diferentes dispositivos de medida y control según el proceso productivo al que se destine.

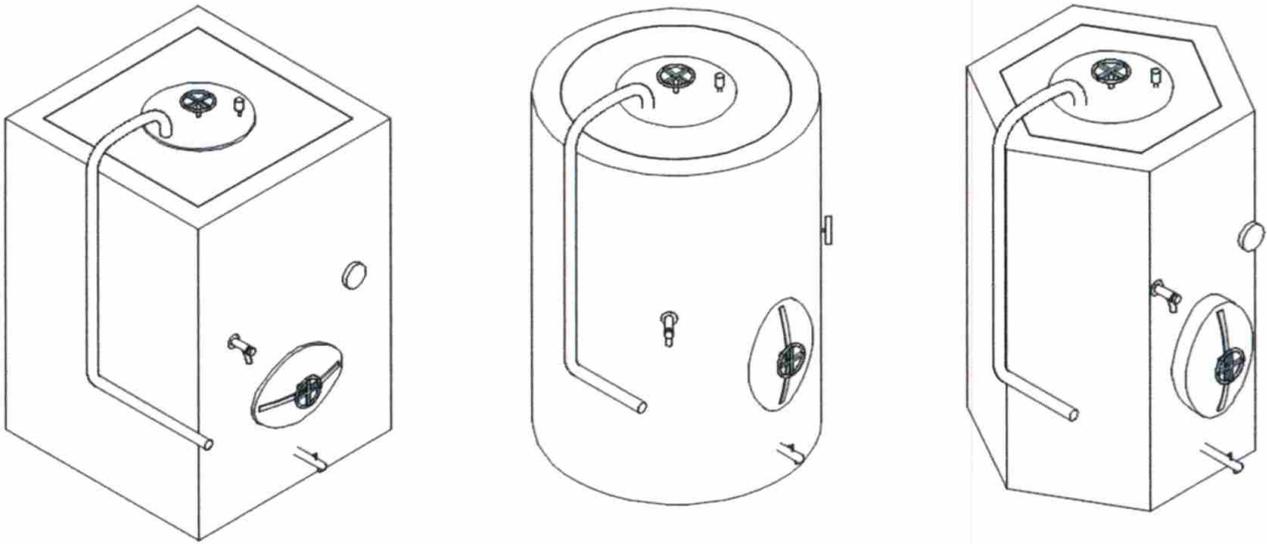


Figura 1

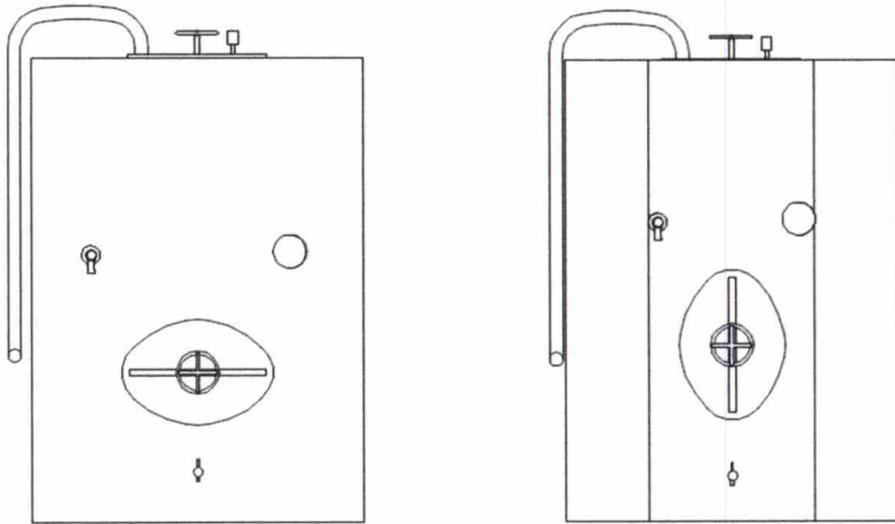


Figura 2

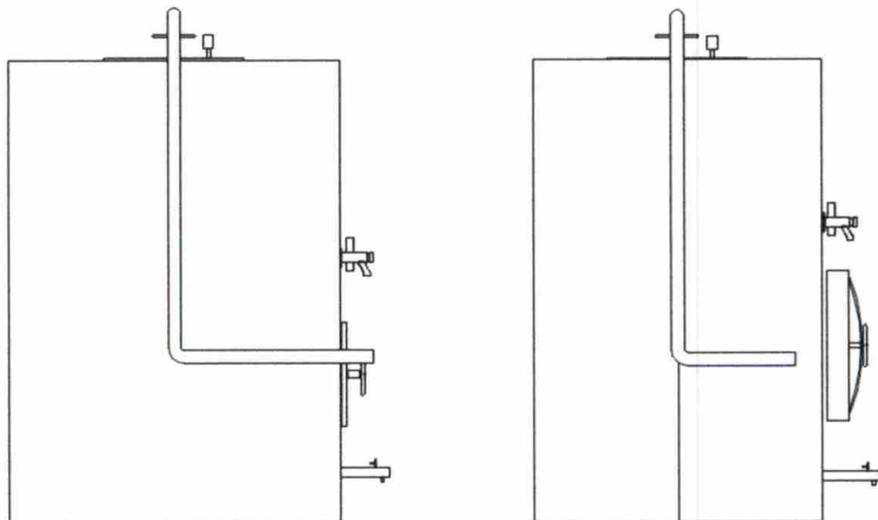


Figura 3