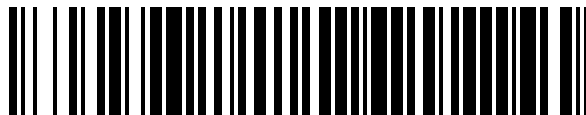


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 201 486**

21 Número de solicitud: 201700768

51 Int. Cl.:

B65D 1/02 (2006.01)

B65D 6/24 (2006.01)

C12H 1/22 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

17.11.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

15.12.2017

71 Solicitantes:

PUCHE VERDE, Petronilo (100.0%)
Calle Colón 66, Urbanización La Zenia
03189 Orihuela - Costa (Alicante) ES

72 Inventor/es:

PUCHE VERDE, Petronilo

74 Agente/Representante:

PALACIOS SUREDA, Fernando

54 Título: **Dispositivo desmontable para el envejecimiento de bebidas**

ES 1 201 486 U

DESCRIPCIÓN

Dispositivo desmontable para el envejecimiento de bebidas.

5 Objeto de la invención

- El objeto de la presente invención consiste en un dispositivo metálico que se acopla a una botella de madera por su parte inferior, botella que contiene bebidas susceptibles de ser envejecidas. Bebidas como el vino, el whisky, el ron, el coñac y similares. El dispositivo puede desenroscarse, dándonos acceso al interior del envase y dispone además, de una cápsula rejilla en donde pueden alojarse sustancias organolépticas. Dicho dispositivo está en contacto con la bebida y con el exterior, lo que permite también, que la bebida pueda ser enfriada y tomarse a su temperatura óptima.
- El sector de la Técnica en el que nos encontramos es el de las bebidas y en concreto en el sector del tratamiento de bebidas que pueden ser objeto de envejecimiento.

Antecedentes de la invención

- Las bebidas como el vino, el ron, el whisky, el coñac y similares, habitualmente se comercializan en botellas y su envejecimiento se realiza, tradicionalmente, primero en barricas y posteriormente en botella. Las barricas principalmente son de roble blanco europeo Quercus Robur y Quercus Petraea o de roble blanco americano Robur Alba. Se usa el roble por ser impermeable, aportar sabores y aromas muy deseables para la bebida y hacer posible lo que se ha denominado micro-oxigenación de la bebida. La micro-oxigenación de la bebida, se produce cuando la madera está en contacto por una de sus caras con la bebida y la otra con el aire, y permite el paso de oxígeno del aire a la bebida, cosa que ocurre cuando tenemos la bebida en una barrica. El sabor del roble lo aportan fundamentalmente fenoles y aldehídos aromáticos, sabor que la barrica pierde con su uso. Los depósitos de acero inoxidable, tienen ventajas, como una mejor protección contra la oxidación, mejor utilización de espacio de la bodega, menores pérdidas por evaporación, menores gastos de manipulación y trasiego. Pero no aportan el sabor a la bebida, ni la micro-oxigenación del roble. Lo que también les ocurre a las barricas con el paso de los años de uso, siendo aconsejable reemplazarlas a partir del sexto año, pues, pierden su aporte de sabor. También podemos encontrar bebidas, sin haberse sometido a los procedimientos de envejecimiento descritos, es decir han sido envasadas sin tener contacto con la madera.

- En la actualidad, y como alternativa de envejecer la bebida en barrica, se están utilizando otros métodos que fundamentalmente se pueden agrupar en dos clases:

- 1.- La primera clase está constituida por métodos que aportan madera a la bebida, es decir, que utilizan tablones, piezas prismáticas, chips u otros cortes de madera, que son colocados en el interior del envase. Dichas piezas de madera, pueden estar en contacto directo con la bebida o estar en recipientes permeables que se sumergen en la bebida.

- La patente ES2019005 describe una invención por la cual se introduce una tira de madera o reglilla hecha preferiblemente de roble americano, de forma similar, la patente ES2078884 preconiza la disposición de piezas de madera en el interior de una botella. Ambas invenciones presentan el inconveniente que no se controla el tiempo de contacto de la madera con la bebida y no se produce la micro-oxigenación de la bebida, al estar la madera solamente en contacto con la bebida. El problema referido de la falta de control del tiempo de contacto entre la madera y la bebida se solventa en la invención US2011268838, consistente en un tapón con rosca, al que se le añade una pieza de

madera para facilitar el envejecimiento en la botella y a la que se pueden añadir en un modo de realización preferida una pieza de madera en forma de bloque, banda, bola, etc.

5 2.- La segunda clase está constituidas por métodos en las que la madera es parte del envase.

10 La patente 2010863 consiste en una botella cuyas paredes están compuestas por dos materiales, una parte de vidrio y otra de madera que se acoplan mediante una junta de estanqueidad y se unen a través de cinchos o abrazaderas. Un principio similar se preconiza en la patente CN2633800 consistente en unas duelas de madera de roble unidas por una banda metálica. Ambas invenciones presentan el inconveniente mencionado de hacer imposible la regulación del tiempo de contacto de la madera con la bebida.

15 De forma general, en la actualidad, se envejece y aporta sabores a la bebida por medio de los siguientes métodos:

- a.- Barricas nuevas.
- 20 b.- Depósitos, barricas viejas o similares con aporte de madera.
- c.- Botellas con aporte de madera.
- d.- Botellas realizadas en madera total o parcialmente.

25 En estos métodos de envejecimiento, nos encontramos con los siguientes inconvenientes:

30 a.- Barricas Nuevas: Suelen ser sustituidas como máximo a los seis años de uso, lo que encarece el proceso, ocupan gran espacio, debe permanecer la bebida mucho tiempo en la bodega, necesitan del trasiego de la bebida, de su limpieza y hay grandes pérdidas por evaporación, en tomo de un 15% a un 20% anual.

35 b.- Depósitos, barricas viejas o similares con aporte de madera: Es necesario controlar el tiempo de contacto de la madera con la bebida, lo que conlleva un aumento en los trabajos de su manipulación, necesitan limpieza y no hay micro-oxigenación de la bebida, al estar la madera solamente en contacto con la bebida.

40 c.- Botellas con aporte de madera: No se controla el tiempo de contacto de la madera con la bebida y no se produce la micro-oxigenación de la bebida, por la misma razón que en el caso anterior.

45 d.- Botellas realizadas en madera total o parcialmente: No se controla el tiempo de contacto de la madera con la bebida y se produce una micro-oxigenación incontrolada de la bebida.

50 Si analizamos los métodos anteriormente citados, observamos que solamente, mediante las barricas, se controla el aporte del sabor y de la micro-oxigenación de la bebida, pues, una vez llegado el momento se extrae la bebida y se procede a su embotellado y por tanto, se dejan ya de aportar sabores y micro-oxigenación a la bebida. Pasa a su envejecimiento en botella. En los demás métodos no se pueden controlar al mismo tiempo estos dos factores: sabor y micro-oxigenación. O bien porque no pueden controlar el aporte del sabor o bien por que no permiten la micro-oxigenación.

Considerando que las barricas son el único método completo y con los inconvenientes señalados, de caducidad de la barrica, de necesidad de mucho espacio y tiempo de la bebida en las bodegas, laborioso por los trasiegos y limpieza de las barricas y grandes pérdidas por evaporación, se propone la presente invención como una nueva alternativa, que con dispositivo acoplado a la botella de madera, posibilita aportar sabores y colores que no se encuentran en la bebida original y además permite obtener la temperatura óptima para su consumo.

Descripción de la invención

La invención que se preconiza utiliza un dispositivo que es una alternativa a las anteriormente citadas, aportando a la bebida contacto con la madera ya que éste material es parte del envase, y además posibilita el aporte de nuevos sabores, colores y la temperatura óptima a la bebida.

Ventajas del dispositivo que se pretende patentar:

- La versatilidad de aportes organolépticos a la bebida a tratar:

Se consigue gracias a que el dispositivo dispone de una cápsula filtro en la que se colocan los distintos tipos de maderas tostadas y otras sustancias, que le dan sabores y colores a la bebida, esto permite combinar distintos tipos de maderas, obteniendo variedad de aportes organolépticos. Al igual, el dispositivo puede acoplarse a cualquier envase.

- La regulación y control de los aportes a la bebida:

El dispositivo, al poder ser extraído de la botella permite quitar el contenido de la cápsula y terminar con el aporte de sustancias a la bebida.

- El ahorro en el proceso de envejecimiento:

Partiendo de una bebida joven en origen hasta que llegue al consumidor, se tiene de la posibilidad de acelerar el proceso de envejecimiento cuanto se crea oportuno, convirtiéndose el consumidor, si así lo desea, en criador de bebidas. Todo ello en el mismo envase y con la posibilidad de reutilizar y limpiar el envase. En unas horas tendremos nuestra bebida dispuesta para su consumo.

- Temperatura óptima:

El dispositivo, permite obtener la temperatura óptima de la bebida, gracias a que es metálico y por tanto, muy buen conductor de la temperatura. Podemos colocar nuestra botella en el enfriador durante el tiempo que dure el aporte organoléptico. También nos permite mantener la temperatura durante su consumo, colocando la botella en un recipiente con hielo.

- Evitar inconvenientes:

Se evitan los inconvenientes señalados para las barricas, de caducidad, de necesidad de mucho espacio y tiempo de la bebida en las bodegas, laborioso por los trasiegos, limpieza de las barricas y grandes pérdidas por evaporación, pues, si tenemos nuestro dispositivo, colocado en un envase de madera, éste aportará a la bebida las propiedades organolépticas y térmicas.

Descripción de los dibujos

Se ha añadido un juego de dibujos que complementa esta descripción y ayudan a una mejor comprensión de las características del invento, representado lo siguiente:

La Figura 1 muestra una vista general del envase, en donde se ve el envase íntegro y con la numeración de todas las piezas de la invención.

La Figura 2 muestra una vista general del envase, con sus piezas separadas y numeradas.

La Figura 3 muestra una vista planta y sección de la pieza (1) que denominamos con el nombre de copa, al tener forma de copa invertida y que posibilita el agarre de la botella cuando se sirva la bebida.

La Figura 4 muestra una vista planta y sección de la pieza (2) que denominamos con el nombre de anilla. Va unida íntimamente al envase.

La Figura 5 muestra una vista en alzado y sección de la pieza (3) que denominamos como cápsula-rejilla, y es en donde se colocan las sustancias organolépticas.

Realización preferente de la invención

El dispositivo está compuesto de tres partes:

La primera parte del dispositivo (2) es una pieza metálica que denominamos anilla. Se une al envase o botella de madera, por su parte inferior. Es en donde se enroscará la pieza metálica (1) que denominamos copa. Dispone de una hendidura en su parte inferior en donde se sitúa una junta tórica estanca (4). Esto posibilita poder quitar la pieza (1) y tener acceso al interior de la botella, y así poder llenarla con la bebida, poner y quitar productos en la cápsula-rejilla y limpiarla por su parte interior.

La segunda parte del dispositivo es una pieza metálica (1) a la que denominamos copa, por tener forma de copa invertida. Se rosca a la pieza (2) la anilla y queda estanca mediante una junta tórica (4) situada en la parte inferior de la pieza (2) anilla. En su parte superior, se sitúa la pieza (3) denominada cápsula-rejilla, en donde se pueden colocar productos organolépticos. Tiene forma de copa para poder coger correctamente la botella cuando estemos sirviendo la bebida. Es metálica con lo que podemos enfriar la bebida y mantenerla a su temperatura óptima de consumo, colocando la botella en una cubitera.

La tercera parte del dispositivo es una pieza (3) que denominamos cápsula-rejilla, se coloca encima de la pieza (1) la copa y va unida a esta, mediante tornillo rosca. En la pieza (3) la cápsula-rejilla es donde podremos colocar los productos que denominamos organolépticos y que son las sustancias que transformarán nuestra bebida.

El montaje del dispositivo se hace de la siguiente forma:

1º. Se toma el envase o la pieza de madera torneada (5) y le acoplamos la pieza metálica (2) denominada anilla, en su parte inferior, de forma que quede íntimamente ligado.

2º. Colocamos una junta tórica (4), en el interior del surco inferior de la pieza (2) la anilla.

3º. Colocamos en la pieza metálica (1), denominada copa y en su parte superior, la pieza (3) cápsula-rejilla, atornillada a ésta.

4º. Finalmente enroscamos la pieza (1) a la pieza (2), como se puede ver desmontado en la Figura 2. Quedando el envase tal y como vemos en la Figura 1.

REIVINDICACIONES

1. Dispositivo desmontable colocado a un envase o botella de madera, para el envejecimiento de bebidas, del tipo del vino, coñac, ron, whisky y similares, **caracterizado** porque comprende:

- una pieza metálica (2) en forma de anilla, que se une de manera estanca a la botella de madera o envase.

- una pieza metálica (1) en forma de copa invertida, que se enrosca a la pieza (2) citada anteriormente.

- una pieza metálica (3) con forma de cápsula-rejilla, que se coloca atornillada en la parte superior de la pieza (1), y que puede contener las sustancias organolépticas.

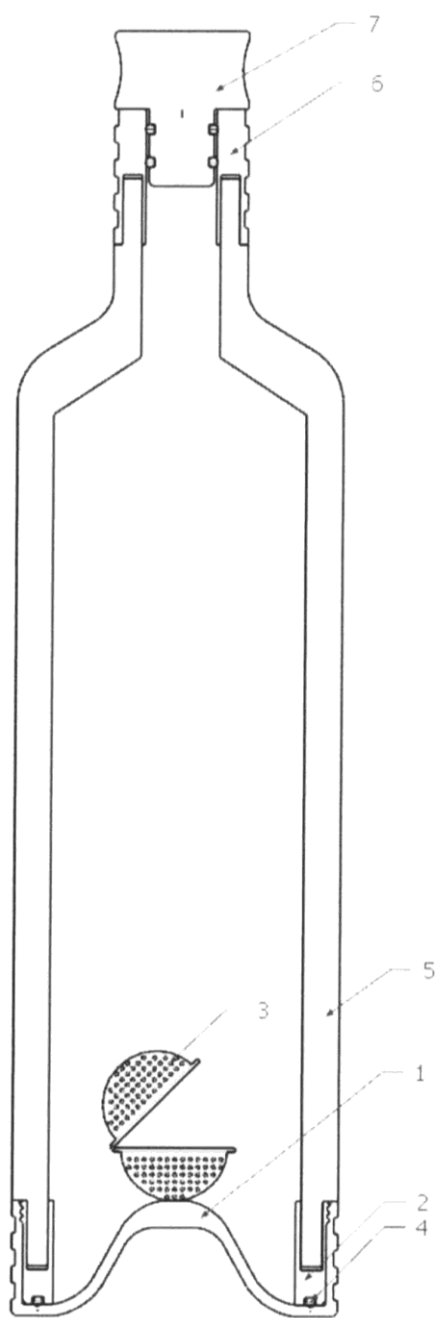


FIGURA 1

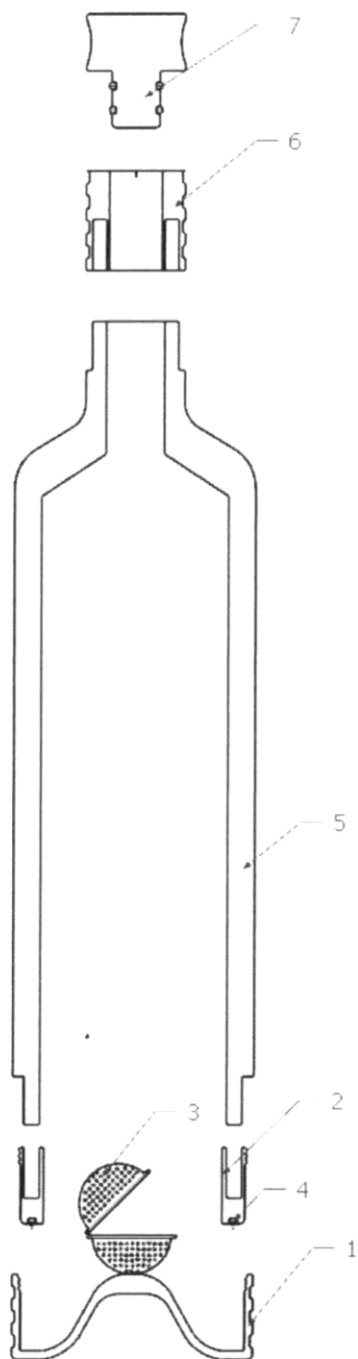
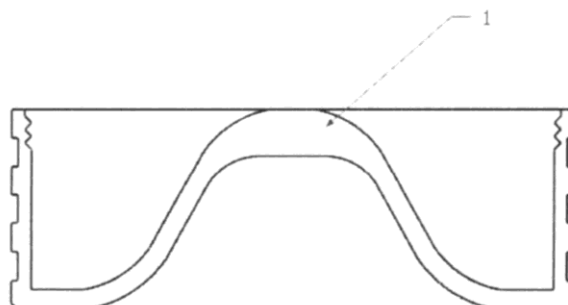
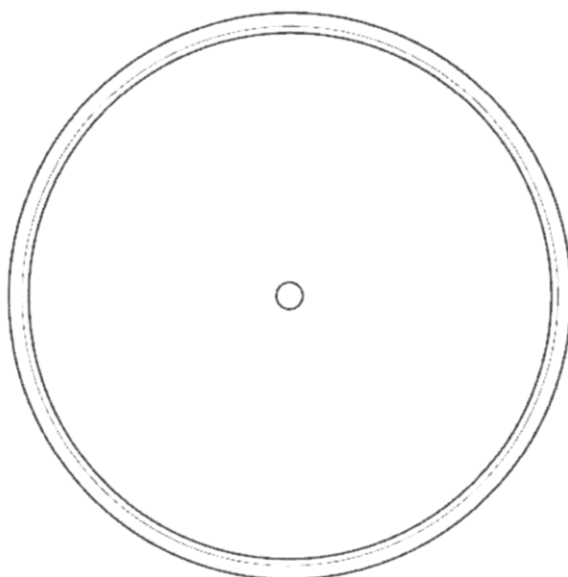


FIGURA 2

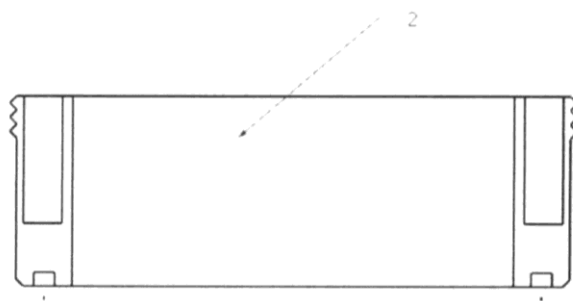


SECCION

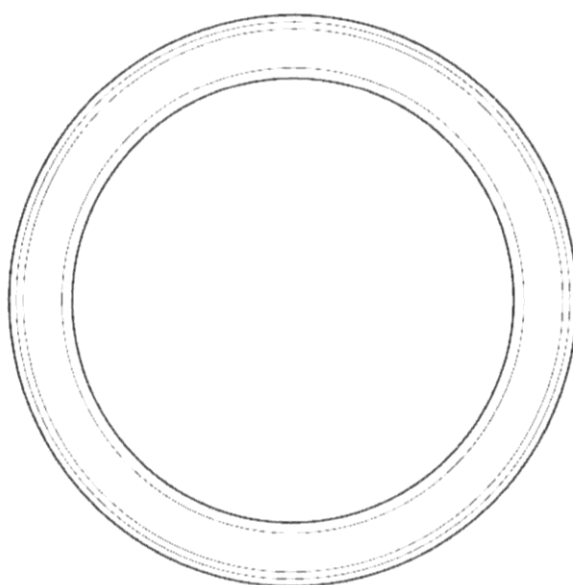


PLANTA

FIGURA 3

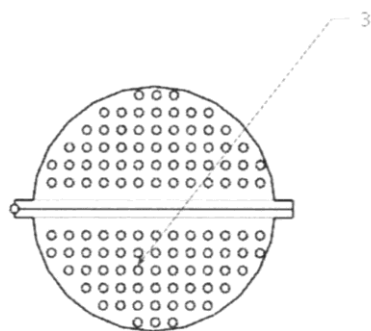


SECCION

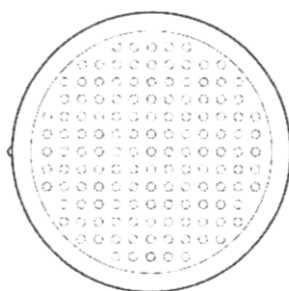


PLANTA

FIGURA 4



ALZADO



PLANTA

FIGURA 5