

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 204 840**

21 Número de solicitud: 201731579

51 Int. Cl.:

B65D 23/00 (2006.01)

B65D 1/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

22.12.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

09.02.2018

71 Solicitantes:

**SORO GAYAN, Alfonso (100.0%)
CAMINO VALDERRANCA, NAVE 9
50740 FUENTES DE EBRO (Zaragoza) ES**

72 Inventor/es:

SORO GAYAN, Alfonso

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

54 Título: **RECIPIENTE CON MEMBRANA**

ES 1 204 840 U

DESCRIPCIÓN

RECIPIENTE CON MEMBRANA

5 OBJETO DE LA INVENCION

La presente solicitud de invención tiene por objeto el registro de un recipiente con membrana, que incorpora notables innovaciones y ventajas frente a las técnicas utilizadas hasta el momento.

10

Más concretamente, la invención propone el desarrollo de un recipiente con membrana, que por su particular disposición, permite una mejor conservación y evolución de bebidas alcohólicas en su interior, como por ejemplo el vino.

15 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Es conocida en el actual estado de la técnica la conservación y evolución de diferentes bebidas alcohólicas, sobre todo del vino. Las técnicas conocidas y utilizadas hasta ahora presentan diferentes problemáticas.

20

Por ejemplo, el principal defecto que se encuentra en los vinos cerrados con un corcho natural es el conocido popularmente como vino acorchado y así mismo es el motivo más importante de devolución de botellas de vino a la bodega.

25 Más apropiadamente debería denominarse a este defecto como olor, o aún mejor, gusto a corcho. Este defecto está producido por ciertos componentes químicos volátiles relacionados con el cloro, los cloroanisoles, que se han infiltrado en el vino. Esta contaminación se produce a través del corcho, bien durante la fase de fabricación o la de manipulación.

30

Este es un gran problema en el mundo del vino, ya que afecta a todas las bodegas y a todos los vinos, independientemente de su precio o estilo, y en un porcentaje que según la mayoría de las fuentes ronda el 3-4% de las botellas.

El vino es un compuesto biológicamente vivo y por lo tanto sensible entre otros agentes a la luz. Basta con dos o tres días de incorrecta exposición para que se produzcan serias mermas debido a la denominada “enfermedad de la luz”.

- 5 Como regla general, una exposición prolongada a la luz solar puede estropear el vino. Por eso, la forma más adecuada para conservar el vino es en las bodegas, lugares protegidos de la luz solar y con una iluminación tenue o indirecta. A nivel doméstico, las vinotecas con puertas de cristal incluyen cristales polarizados, para que los rayos UV no penetren.
- 10 La luz provoca la fotoxidación de los vinos aportándoles malos sabores. Por este motivo, los vinos de guarda se conservan en botellas más oscuras que las utilizadas para vinos de crianza o jóvenes, que se consumen con más velocidad.

- Existen varios tipos de vidrio con los que se fabrican las botellas para vino. Estos son
15 transparente, verde, ámbar y negro entre otros, pero ninguno consigue proteger completamente el vino de los rayos ultravioleta procedentes tanto de la luz solar como de la iluminación artificial.

- Aunque la temperatura no es el único factor determinante en la conservación del vino, suele
20 ser el más importante y el que muchas veces se descuida en el almacenamiento del vino.

- Las altas temperaturas del verano son un gran problema para los vinos, pues largos
periodos de almacenamiento con temperaturas por encima de los 20°C pueden ser nefastos
para el vino.

- 25 Pero lo que más afecta a las propiedades del vino son los fuertes saltos térmicos, ya que son desencadenantes de procesos de alteración de las cualidades organolépticas de los vinos que provocan modificaciones considerables en la calidad de los vinos.

- 30 Se puede decir que el diseño de las botellas que actualmente se utilizan para la guarda del vino no es el más adecuado en lo que a forma se refiere. Dicho diseño, basado en un cilindro alargado, recuerda más a un intercambiador de calor de una caldera que a cualquier otra forma que conserve una temperatura estable.

Este diseño de tubo hace que la superficie de contacto del vino con la botella sea considerablemente grande, lo que origina que cualquier cambio mínimo de temperatura sea absorbido por el vino rápidamente alterando así sus cualidades. Si a esto se suma que por cuestiones económicas en la mayoría de los vinos se usan botellas cada vez más delgadas, nos encontramos con que la inercia térmica o poder de aislamiento de estas botellas sea extremadamente bajo.

La forma de las botellas actualmente conocidas data del 1700. Anteriormente, las botellas tenían una forma parecida a la de una cebolla y se guardaban en posición vertical.

Ahora con la forma cilíndrica de las botellas actuales, hay que hacerlo en posición horizontal. De esta manera el corcho permanece en contacto con el vino, no se reseca y es más difícil que pueda dejar pasar oxígeno a través de él evitando que se pique.

Ello supone un problema de logística ya que no es fácil almacenar botellas tumbadas, y así nos encontramos que en la mayoría de almacenes, tiendas y restaurantes, las botellas están de pie por cuestión de espacio y comodidad, lo que provoca que el corcho se reseque y no cumpla su función, lo que acaba repercutiendo en una mala conservación del vino.

La presente invención contribuye a solucionar y solventar la presente problemática, pues permite una mejor conservación y evolución de bebidas alcohólicas en su interior, como por ejemplo el vino.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La presente invención se ha desarrollado con el fin de proporcionar un recipiente con membrana, habilitado para su uso preferente como medio de conservación y evolución de bebidas alcohólicas, que se caracteriza esencialmente por el hecho de que incorpora al menos una membrana de propiedades microporosas en las paredes de dicho recipiente.

Preferentemente, el recipiente con membrana es una botella.

Preferentemente, el recipiente con membrana presenta una geometría esférica.

Adicionalmente, en el recipiente con membrana la bebida alcohólica es vino.

Preferentemente, en el recipiente con membrana sus paredes son opacas.

Alternativamente, el recipiente con membrana está hecho de gres o material cerámico
5 similar.

Adicionalmente, el recipiente con membrana presenta una capa vidriada en su contorno interior.

10 Gracias a la presente invención, se consigue una mejor conservación y evolución de bebidas alcohólicas en su interior, como por ejemplo el vino.

Otras características y ventajas del recipiente con membrana resultarán evidentes a partir de la descripción de una realización preferida, pero no exclusiva, que se ilustra a modo de
15 ejemplo no limitativo en los dibujos que se acompañan, en los cuales:

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Figura 1.- Es una vista esquemática de una modalidad de realización preferida del
20 recipiente con membrana de la presente invención.

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

Tal y como se muestra en la figura 1, el recipiente con membrana de la invención está
25 habilitado para su uso preferente como medio de conservación y evolución de bebidas alcohólicas, por ejemplo, vino, y preferentemente es una botella 1 que presenta una geometría esférica.

La característica principal del recipiente o botella 1 con membrana de la invención es que
30 incorpora una membrana 2 de propiedades microporosas en la pared de dicha botella 1.

Dicha membrana 2 microporosa en la pared de la botella 1 aporta una posibilidad de microxigenación del interior de la botella 1.

La membrana 2 está fabricada en cerámica microporosa, y es totalmente inerte respecto al contenido de la botella 1, en la cual el vino sigue evolucionando una vez embotellado.

5 La membrana 2 genera una microoxigenación similar a la de un corcho natural, pero erradicando los problemas que éste acarrea en cuanto al TCA (tricloroanisol). Se debe destacar que de todas las posibles imperfecciones que se pueden hallar en un vino, ésta es la más extendida a nivel mundial.

10 La botella 1 además tiene sus paredes opacas y está hecha de gres o material cerámico similar. Ello supone una total protección frente a los rayos ultravioleta, ya que el gres con el que se fabrica es totalmente opaco y protege por completo el interior de la botella 1, erradicando así la enfermedad de la luz.

15 El recipiente o botella 1 con membrana de la invención está concebida para la conservación y evolución del vino, y está fabricada en gres o cerámica de alta temperatura con una porosidad mínima y presenta una capa vidriada 3 en su contorno interior.

20 El gres con el que se fabrica la botella 1, tiene una densidad similar a la del vidrio con el que se hacen las botellas conocidas en el estado de la técnica, y al tener una pared más gruesa que las botellas conocidas, 7-8 milímetros frente a 2-3 milímetros, le confiere un poder de aislamiento térmico o de inercia térmica frente a los cambios de temperatura muy superior en comparación al resto de las botellas de vidrio del estado de la técnica.

25 Además, la geometría esférica propuesta supone que la superficie de contacto entre el vino y la propia botella 1 sea de un 40% menor que en una botella habitual con forma de cilindro alargado, aumentando su capacidad para mantener una temperatura estable frente a los cambios de temperatura exterior.

30 El recipiente o botella 1 con membrana de la invención propuesta está concebida para que su posición normal sea la de estar de pie apoyada en su base, ya que en esta posición la membrana 2 está en contacto con el vino cumpliendo su función, y por lo tanto no necesita estar tumbada horizontalmente evitando así problemas de almacenamiento en bodega o distribución así como en su exposición en tiendas y restaurantes.

El recipiente con membrana de la invención propuesta, supone una revolución en el envasado, conservación y evolución de bebidas alcohólicas como el vino en relación al estado de la técnica conocido, ya que desde siglos el concepto de botella no ha cambiado sino en las cualidades puramente estéticas.

5

Los detalles, las formas, las dimensiones y demás elementos accesorios, así como los materiales empleados en la fabricación del recipiente con membrana de la invención, podrán ser convenientemente sustituidos por otros que sean técnicamente equivalentes y no se aparten de la esencialidad de la invención ni del ámbito definido por las reivindicaciones que

10 se incluyen a continuación.

REIVINDICACIONES

1. Recipiente con membrana, habilitado para su uso preferente como medio de conservación y evolución de bebidas alcohólicas, caracterizado por el hecho de que
5 incorpora al menos una membrana (2) de propiedades microporosas en las paredes de dicho recipiente.

2. Recipiente con membrana según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que
10 es una botella (1).

3. Recipiente con membrana según la reivindicación 1 o 2, caracterizado por el hecho de que presenta una geometría esférica.

4. Recipiente con membrana según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que
15 la bebida alcohólica es vino.

5. Recipiente con membrana según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que sus paredes son opacas.

- 20 6. Recipiente con membrana según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que está hecho de gres o material cerámico similar.

7. Recipiente con membrana según la reivindicación 1, caracterizado por el hecho de que
25 presenta una capa vidriada (3) en su contorno interior.

FIG. 1

