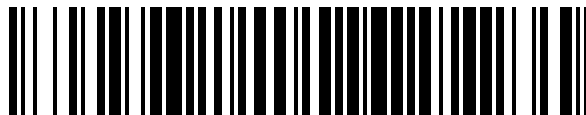


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 225 235**

21 Número de solicitud: 201831368

51 Int. Cl.:

B65D 8/00

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

12.09.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

21.02.2019

71 Solicitantes:

MOBILIARIO Y STANDS S.L. (100.0%)

CTRA. DEL CHORRICO KM 1

30500 MOLINA DE SEGURA (Murcia) ES

72 Inventor/es:

GARCIA MARRERO, Jose Manuel y

PELEGRIN CALERO, Luis

74 Agente/Representante:

DIAZ PACHECO, Maria Desamparados

54 Título: **Botella de maduración de bebidas**

ES 1 225 235 U

DESCRIPCIÓN

Botella de maduración de bebidas

5 SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se refiere a una botella para maduración de licores y vinos. Es de aplicación en el campo de la enología y de la fabricación y consumo de este tipo de bebidas.

10

ESTADO DE LA TÉCNICA

15

En el proceso de maduración del vino y de otros licores, como el coñac, el armañac, y otros, es necesario un tiempo de maduración que frecuentemente se realiza en barricas de roble, americano o francés, o en otros tipos de madera.

20

Esta maduración y envejecimiento dan al vino o licor un aroma y unos matices que aportan mucho valor añadido a la bebida. Por lo tanto, también incrementan considerablemente el precio.

Un vino o licor joven carece de esos matices, pero sería deseable poder aportárselos a pequeña escala, por el propio destinatario final o restaurador. Sin embargo, aparte de disponer de barricas de menor tamaño, no tiene ninguna otra opción.

25 BREVE EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

La invención consiste en una botella de maduración de bebidas, según las reivindicaciones.

30

Se trata de una botella de madera, generalmente de roble, con la finalidad de introducir vino o licor joven y que con las características innatas que desprende la madera en un breve plazo de tiempo la bebida coge cuerpo pasa a ser un vino o licor más envejecido. Si se desea, se podrá incluir algún tipo de esencia, especia o madera dentro de la botella, por ejemplo aprovechando cuando la base sea desmontable.

35

La botella de maduración de bebidas, como vino, licores o similares, es del tipo que comprende un cuerpo que da la forma general de botella, apoyado en una zona inferior que denominaremos “base” y con un tapón de cierre. De forma novedosa, el cuerpo es de madera apropiada para el envejecimiento de la bebida y la base es de material resistente a impactos o caídas. Como madera apropiada para el envejecimiento se considerará cualquiera utilizada en fabricación de barricas, teniendo la porosidad y resistencia adecuadas.

Preferiblemente, la botella posee una arandela o anilla de refuerzo alrededor de la boca de la botella que evita que una posible expansión del tapón rompa esa parte de la botella.

Otras variantes se describirán más adelante.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para una mejor comprensión de la invención, se incluyen las siguientes figuras.

Figura 1: vista en perspectiva de un ejemplo de realización.

Figura 2: vista explosionada del ejemplo de realización anterior.

MODOS DE REALIZACIÓN DE LA INVENCION

A continuación se pasa a describir de manera breve dos modos de realización de la invención, como ejemplos ilustrativos y no limitativos de ésta.

La realización mostrada en las figuras comprende una botella con un cuerpo (1) de madera de roble, una base (2) de metal, normalmente acero inoxidable, y un tapón (4) que generalmente será de corcho. Se puede colocar una arandela o anilla de refuerzo (3) en la boca de la botella donde se enganchará el tapón (4). Esa anilla de refuerzo (3) puede ser también de acero inoxidable.

Las distintas partes de la botella son desmontables, pero su unión es hermética. Por ejemplo, la base (2) puede ir roscada sobre el cuerpo (1), con o sin junta que selle la ranura. Si la junta (no representada) contacta con la bebida, deberá ser estudiada para

que no suelte aromas o sabores que estropeen la bebida, sino que sean neutros o aporten matices de interés. Por ejemplo, podrá ser de cáñamo.

5 La unión también podrá ser por embutido, teniendo en cuenta que la madera se hinchará al entrar en contacto con un líquido.

Para su fabricación, se ha de partir de un bloque de madera con las propiedades más adecuadas para madurar o envejecer el vino, generalmente roble americano o roble francés. Otras maderas son posibles para dar otros matices al vino o licor.

10

El bloque de madera se puede tallar o torneear para dar la forma exterior adecuada, incluyendo cualesquiera roscas interiores o exteriores (figura 2), o rebajes para un embutido.

15 A continuación se procederá al vaciado del bloque para dar el espacio interior, y se conectará la base (2) y la anilla de refuerzo (3) por el método escogido.

REIVINDICACIONES

- 1- Botella de maduración de bebidas, como vino, licores o similares, que comprende un cuerpo (1) apoyado en una base (2) y con un tapón (4) de cierre, caracterizada por que
- 5 el cuerpo (1) es de madera apropiada para el envejecimiento de la bebida y la base (2) es de alta resistencia.
- 2- Botella, según la reivindicación 1, cuya madera es roble.
- 10 3- Botella, según la reivindicación 1, cuya base (2) es de acero inoxidable.
- 4- Botella, según la reivindicación 1, que posee una arandela o anilla de refuerzo (3) alrededor de la boca de la botella.
- 15 5- Botella, según la reivindicación 1, cuya base (2) es desmontable del cuerpo (1).

