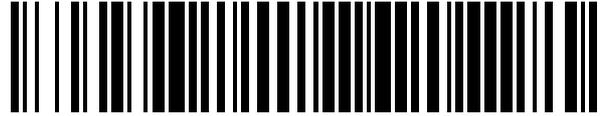


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 229 482**

21 Número de solicitud: 201930217

51 Int. Cl.:

**C12G 1/00** (2009.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**11.02.2019**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**14.05.2019**

71 Solicitantes:

**MORALES SALGADO, Ángel (50.0%)  
AVDA. DR. PASTEUR, 81  
08700 IGUALADA (Barcelona) ES y  
GERICÓ GASULLA, María Isabel (50.0%)**

72 Inventor/es:

**MORALES SALGADO, Ángel y  
GERICÓ GASULLA, María Isabel**

74 Agente/Representante:

**ESPIELL VOLART, Eduardo María**

54 Título: **DISPOSITIVO GENERADOR DE CAMPO ELECTROMAGNÉTICO PARA MEJORAR LAS PROPIEDADES DE VINOS, CAVAS Y LICORES A PARTIR DE LA EMISIÓN DE ONDAS DE AUDIO**

**ES 1 229 482 U**

**DESCRIPCIÓN**

**DISPOSITIVO GENERADOR DE CAMPO ELECTROMAGNÉTICO PARA  
MEJORAR LAS PROPIEDADES DE VINOS, CAVAS Y LICORES A  
PARTIR DE LA EMISIÓN DE ONDAS DE AUDIO**

5

**OBJETO DE LA INVENCION**

10 La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria  
descriptiva, se refiere a un dispositivo generador de campo  
electromagnético para mejorar las propiedades de vinos, cavas y licores a  
partir de la emisión de ondas de audio que aporta, a la función a que se  
destina, ventajas y características, que se describen en detalle más  
adelante, que suponen una mejora del estado actual de la técnica.

15

El objeto de la presente invención recae, concretamente, en un dispositivo  
especialmente diseñado para mejorar las propiedades organolépticas de  
vinos y licores a través del sometimiento de éstos, una vez embotellados  
o concluida su elaboración, dentro de un vaso de resonancia a los  
20 efectos de un campo magnético provocado a partir de la emisión de  
ondas de audio a determinada frecuencia, para lo cual dicho dispositivo  
comprende, básicamente, un equipo emisor de frecuencias de audio y un  
vaso de resonancia que, conectado al emisor provisto con bobinas  
electromagnéticas y leds ultravioletas, transforma la frecuencia de ondas  
25 en un campo electromagnético.

**CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION**

30 El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del  
sector de la alimentación, centrándose particularmente en el ámbito de la  
industria dedicada a la elaboración de vinos y licores, abarcando

concretamente los aparatos, accesorios o dispositivos aplicables para procesos de elaboración de los mismos.

## **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

5

Como es sabido, en la elaboración de cualquier vino, cava o licor, existen una innumerable cantidad de factores que, a lo largo de todo su proceso, desde la viña hasta la bodega afectan al resultado del mismo. Asimismo, es también conocido que, una vez concluida la elaboración, también hay  
10 factores, normalmente de luz, temperatura, humedad, etc., que siguen afectando a las propiedades del producto, las cuales, si se controlan adecuadamente pueden actuar de modo positivo mejorándolo o, sino, pueden hacerlo negativamente haciendo que el resultado sea peor o incluso nefasto. De ahí que sea muy importante controlar las condiciones  
15 en que se almacena y distribuye este tipo de productos.

En este sentido, sería deseable contar con medios para provocar y controlar condiciones adicionales beneficiosas que puedan afectar positivamente al producto y mejorar o resaltar las propiedades  
20 organolépticas, es decir, sabor, aroma, etc. de los vinos, cavas y licores, siendo el objeto de la presente invención el desarrollo de un dispositivo basado en la emisión de campos electromagnéticos con dicho fin, dada la probada influencia de dicho tipo de campos en el comportamiento de las moléculas de los fluidos, como ya se viene aplicando en otros ámbitos.

25

Por otra parte, y como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ningún otro dispositivo generador de campo electromagnético para mejorar las propiedades de vinos, cavas y licores,  
30 ni ninguna otra invención con la misma aplicación o similar, que presente unas características técnicas, estructurales y constitutivas como las que

presenta el dispositivo que aquí se reivindica.

## **EXPLICACIÓN DE LA INVENCION**

5 El dispositivo generador de campo electromagnético para mejorar las propiedades de vinos, cavas y licores a partir de la emisión de ondas de audio que la invención propone se configura como la solución idónea al objetivo anteriormente señalado, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible y que lo distinguen convenientemente recogidos en  
10 las reivindicaciones finales que acompañan la presente descripción.

Más concretamente, lo que la invención propone, como se ha apuntado anteriormente, es un generador de campo electromagnético con vaso de resonancia diseñado para poder transmitir frecuencias al vino, cava,  
15 champagne o cualquier licor ya elaborado con objeto de influir de manera controlada en sus moléculas para afectar a sus propiedades organolépticas mejorándolas.

Para ello el dispositivo de la invención se configura, esencialmente, a  
20 partir de dos unidades diferenciadas:

- una primera unidad, consistente en un equipo emisor de ondas de audio con control de frecuencias;
- 25 - y una segunda unidad, consistente en un vaso de resonancia que está conectado a la unidad del emisor de ondas y cuenta con unos medios que, comprendiendo una serie de bobinas electromagnéticas y unos leds ultravioletas, transforman las ondas que emite dicha primera unidad en un campo electromagnético, el cual repercute en el vino, cava, etc., que se  
30 encuentre colocado en el vaso de resonancia modificando su sabor, aroma u otras propiedades organolépticas, de modo variable en función

de la frecuencia de las ondas emitidas que se haya seleccionado en el emisor y del tiempo a que se vea sometido al campo electromagnético.

- 5 Para probar la efectividad del producto, se han realizado ensayos. Un ejemplo de ello se efectuó con do botellas idénticas (misma marca, mismo tamaño, misma cosecha, etc, todo igual) de vino tinto. Una de ellas se la introduce en el vaso de resonancia y, durante 60 minutos, se le aplicamos una frecuencia 78 Hz (la del Ozono). Posteriormente, se compara con la botella de vino idéntica, en que no se ha realizado nada.
- 10 En la botella que hemos aplicado la frecuencia del Ozono, se comprueba que se ha realizado su aroma y frescor, así como que se ha conseguido y un sabor peculiar como metálico, con muy buen sabor, que lo diferencia mucho del vino de la botella sin tratamiento. Después, con el paso de los días, se realizan catas diarias del mismo vino, comprobando que el vino
- 15 tratado con la frecuencia del Ozono, se conserva mucho más fresco que la muestra no tratada, llegando a la conclusión que con la aplicación de dicha frecuencia y dicho tiempo se consigue un efecto anti oxidante en el vino.
- 20 La conclusión es que el dispositivo permite conseguir, con combinación de frecuencias y tiempos diferentes, cambios muy favorables en el vino, cava, champagne, o cualquier licor.

25 Cabe señalar finalmente que, si bien en una realización preferida el dispositivo, la unidad emisora de ondas y la unidad del vaso de resonancia son dos elementos independientes, no se descarta la construcción de una carcasa común que aloja y protege ambos elementos integrándolos en un conjunto compacto que puede ser de carácter transportable o no.

30

Por otra parte, tanto en un caso como en otro, la unidad del vaso de

resonancia, en una opción de realización, está dimensionada para recibir el producto embotellado y para ser sometido al campo electromagnético de modo individual, es decir, botella a botella, lo cual supone la fabricación del dispositivo como electrodoméstico de uso a pequeña  
5 escala, para uso doméstico o en establecimientos de venta al detalle. Y, en una opción alternativa, dicha unidad está dimensionada para recibir el producto envasado en recipientes de mayor tamaño o para recibir mayor número de botellas, permitiendo aplicar el efecto a cientos de litros de producto, con lo cual la fabricación del dispositivo estará enfocada a un  
10 uso más profesional, para bodegas y productores.

### **DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de  
15 ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, un plano en que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

20 La figura número 1 y única.- Muestra una representación esquemática en alzado parcialmente seccionado, de un ejemplo de realización preferida del dispositivo objeto de la invención, apreciándose las principales partes y elementos que comprende.

### **25 REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

A la vista de la descrita figura, y de acuerdo con la numeración adoptada en ella, se puede observar un ejemplo de realización no limitativa del dispositivo generador de campo electromagnético para mejorar las  
30 propiedades de vinos, cavas y licores a partir de la emisión de ondas de audio preconizado, el cual comprende lo que se describe en detalle a

continuación.

Así, tal como se observa en dicha figura, el dispositivo (1) en cuestión,  
aplicable para su utilización en un vino, cava, champagne o cualquier licor  
5 como producto (2) ya elaborado, con objeto de influir de manera  
controlada en sus moléculas y afectar a sus propiedades organolépticas  
mejorándolas, se configura, esencialmente, a partir de:

- una primera unidad (3), constituida por un equipo emisor de ondas de  
10 audio, con control de frecuencias a través de la correspondiente  
botonadura (4);

- y una segunda unidad (5) constituida por una carcasa que comprende  
vaso de resonancia (6), apto para alojar, al menos una unidad envasada  
15 de producto (2), y unos medios que, comprendiendo una serie de bobinas  
electromagnéticas (7) y unos leds ultravioletas (8) conectados al emisor  
de la primera unidad (3), transforman las ondas que emite dicha unidad  
(3) en un campo electromagnético que abarca el vaso de resonancia (6) y,  
consecuentemente, afecta al producto (2) alojado en él.

20

En una opción de realización del dispositivo (1), como la que muestra el  
ejemplo de la figura 1, la primera unidad (3) emisora de ondas audio y la  
segunda unidad (5) con el vaso de resonancia (6) son dos elementos  
independientes, conectados entre sí mediante cable (9) físico o de modo  
25 inalámbrico. Y, en otra opción, no representada, ambas unidades (3, 5) se  
encuentran alojadas en una carcasa común conformando un conjunto  
compacto que puede ser transportable.

En cualquier caso, el vaso de resonancia (6), o bien está dimensionado  
30 para recibir el producto (2) envasado en botellas y de modo unitario, como  
en el ejemplo mostrado en la figura 1 donde se ha representado el vaso

(6) en sección, según un corte en el plano vertical, o bien puede estar dimensionado para recibir el producto (2) envasado en botellas y en modo plural o contenido en recipientes de gran tamaño, por ejemplo tanques o barriles, si bien esta opción no se ha representado.

5

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan.

10

.

## REIVINDICACIONES

- 1.- Dispositivo generador de campo electromagnético para mejorar las propiedades de vinos, cavas y licores a partir de la emisión de ondas de audio, que aplicable para su utilización en un vino, cava, champagne o cualquier licor como producto (2) ya elaborado, con objeto de influir de manera controlada en sus moléculas y afectar a sus propiedades organolépticas mejorándolas, está **caracterizado** por comprender:
- 5
- 10 - una primera unidad (3), constituida por un equipo emisor de ondas de audio, con control de frecuencias a través de la correspondiente botonadura (4);
- y una segunda unidad (5) constituida por una carcasa que comprende vaso de resonancia (6), apto para alojar, al menos una unidad envasada de producto (2), y unos medios que, comprendiendo una serie de bobinas electromagnéticas (7) y unos leds ultravioletas (8) conectados al emisor de la primera unidad (3), transforman las ondas que emite dicha unidad (3) en un campo electromagnético que abarca el vaso de resonancia (6) y,
- 15
- 20 consecuentemente, afecta al producto (2) alojado en él.
- 2.- Dispositivo generador de campo electromagnético para mejorar las propiedades de vinos, cavas y licores a partir de la emisión de ondas de audio, según la reivindicación 1, **donde** la primera unidad (3) emisora de ondas audio y la segunda unidad (5) con el vaso de resonancia (6) son dos elementos independientes.
- 25
- 3.- Dispositivo generador de campo electromagnético para mejorar las propiedades de vinos, cavas y licores a partir de la emisión de ondas de audio, según la reivindicación 2, **donde** la primera unidad (3) emisora de ondas audio y la segunda unidad (5) con el vaso de resonancia (6) están
- 30

conectados entre sí mediante cable (9) físico.

4.- Dispositivo generador de campo electromagnético para mejorar las propiedades de vinos, cavas y licores a partir de la emisión de ondas de audio, según la reivindicación 2, **donde** la primera unidad (3) emisora de ondas audio y la segunda unidad (5) con el vaso de resonancia (6) están conectados entre sí de modo inalámbrico.

5.- Dispositivo generador de campo electromagnético para mejorar las propiedades de vinos, cavas y licores a partir de la emisión de ondas de audio, según la reivindicación 1, **donde** la primera unidad (3) emisora de ondas audio y la segunda unidad (5) con el vaso de resonancia (6) se encuentran alojadas en una carcasa común conformando un conjunto compacto.

6.- Dispositivo generador de campo electromagnético para mejorar las propiedades de vinos, cavas y licores a partir de la emisión de ondas de audio, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, **donde** el vaso de resonancia (6) está dimensionado para recibir el producto (2) envasado en botellas y de modo unitario.

7.- Dispositivo generador de campo electromagnético para mejorar las propiedades de vinos, cavas y licores a partir de la emisión de ondas de audio, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, **donde** el vaso de resonancia (6) está dimensionado para recibir el producto (2) envasado en botellas y en modo plural.

8.- Dispositivo generador de campo electromagnético para mejorar las propiedades de vinos, cavas y licores a partir de la emisión de ondas de audio, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, **donde** el vaso de resonancia (6) está dimensionado para recibir el producto (2) contenido

en recipientes de gran tamaño como tanques o barriles.

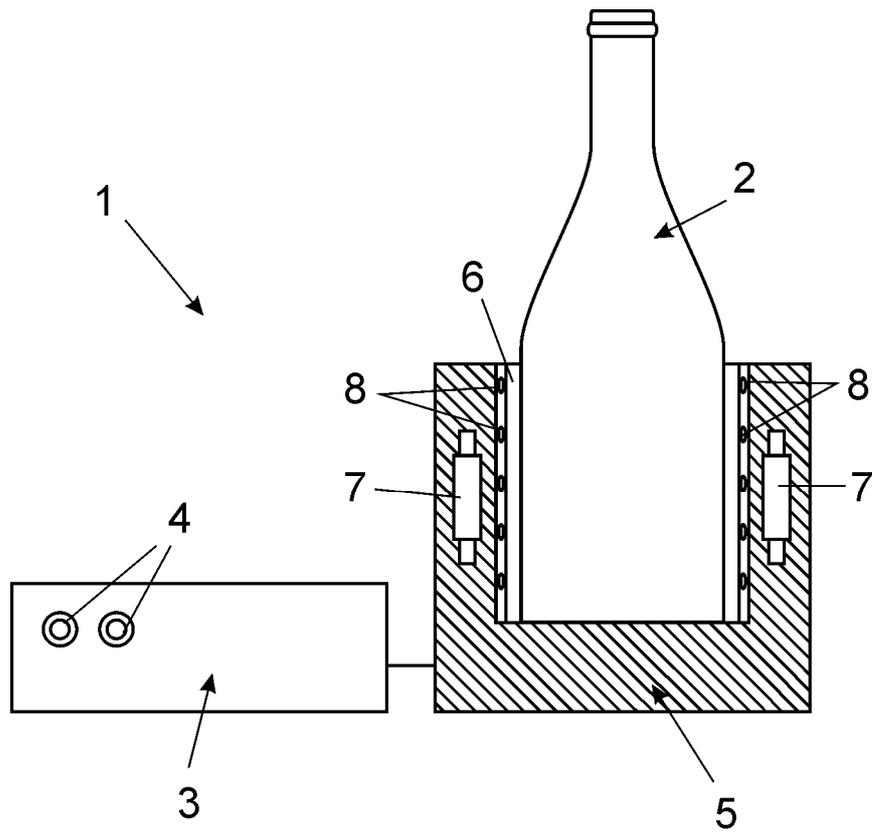


FIG. 1