

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 627 570**

51 Int. Cl.:

B65D 81/20 (2006.01)

C12H 1/14 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **15.04.2013 PCT/FR2013/050819**

87 Fecha y número de publicación internacional: **23.10.2014 WO14170558**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **15.04.2013 E 13882528 (6)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **15.03.2017 EP 2986534**

54 Título: **Método de aireación de un vino previamente a su degustación, y dispositivo asociado**

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
28.07.2017

73 Titular/es:
**PAETZOLD, MICHAEL (100.0%)
32 Avenue de Rambaud
33650 La Brede, FR**

72 Inventor/es:
PAETZOLD, MICHAEL

74 Agente/Representante:
ELZABURU, S.L.P

ES 2 627 570 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Método de aireación de un vino previamente a su degustación, y dispositivo asociado

5 La presente invención se refiere al dominio de la degustación de los vinos y, más particularmente, a un método para airear un vino previamente a su degustación. Se refiere, igualmente, a un dispositivo que permite poner en práctica este método.

Tras la fase de vinificación, el vino es generalmente almacenado en una botella cerrada por un tapón. De esta forma, como se ha ilustrado en la Figura 3, un cierto volumen de vino 10 y un pequeño volumen de aire 12 quedan encerrados en la botella 14.

10 Tras el embotellado, el vino evoluciona muy lentamente mientras está en contacto con una cantidad muy pequeña de oxígeno, contenido, este, en el volumen de aire 12, además del aportado gracias a los intercambios gaseosos que permite la pequeña porosidad del tapón 16.

Una vez abierto, el vino está en contacto con el aire ambiental y experimenta un aporte brusco e importante de oxígeno.

15 Generalmente, la evolución del vino sigue una curva como la ilustrada en la Figura 1, que ilustra la oxidación del vino en función del tiempo transcurrido tras su apertura.

Durante una primera fase, este aporte resulta beneficioso y mejora las cualidades organolépticas del vino hasta alcanzar un máximo. Seguidamente, las cualidades organolépticas del vino se degradan progresivamente.

20 De esta forma, durante una fase P0, se dice que el vino se abre. Esta fase es seguida por la fase propicia para la degustación, P1. Transcurrida esta fase P1, también denominada ventana de degustación, el vino no se encuentra en un estado óptimo para la degustación y pierde progresivamente sus características gustativas y aromáticas.

25 En función de la edad, de la naturaleza (tinto / blanco), de la fragilidad y de otras características del vino, las fases P0 y P1 son más o menos largas. Así, la fase P0 puede variar entre del orden de 5 min y del orden de 1 a 2 horas. La ventana de degustación P1 tiene generalmente una duración corta, del orden de 1 min a 2 h. Teniendo en cuenta el valor de ciertos vinos, es importante controlar esta fase de apertura que consiste en airear el vino para optimizar sus cualidades organolépticas y poder apreciarlo correctamente.

Para airear el vino, una solución puede consistir en pasarlo a una garrafa. Así, el vino es trasvasado a una garrafa que tiene un volumen dado, superior al contenido de la botella. De esta forma, dentro de la garrafa, el vino se pone en contacto con un volumen de aire dado que es función del volumen de la garrafa.

30 De acuerdo con un primer inconveniente, una garrafa no permite un aporte comedido. En la mayoría de los casos, el vino se pondrá en contacto, dentro de la garrafa, con una cantidad de oxígeno demasiado importante que, ciertamente, va a permitirle alcanzar muy rápidamente la fase P1, pero, de la misma manera, va a desencadenar muy rápidamente una fase P2 durante la cual las cualidades organolépticas del vino van a degradarse progresivamente. Así, al utilizar una garrafa para oxigenar el vino, la fase P1 se va a acortar, lo que aumentará la dificultad para el consumidor de aprovecharla.

35 De acuerdo con otro inconveniente, la garrafa no permite determinar la duración de la fase P0 necesaria para que el vino se abra, ni la de la ventana de degustación P1. Por experiencia, un entendido puede determinar la duración de la fase P0 necesaria para que el vino se abra y la ventana de degustación óptima. Sin embargo, adquirir esta experiencia lleva mucho tiempo y, sin embargo, existe la necesidad por parte de las personas menos experimentadas de evaluar el periodo propicio para la degustación.

40 Una alternativa a esta experiencia consiste en degustar el vino a intervalos regulares para comprobar su evolución. Sin embargo, esta solución no es la óptima ya que puede ser necesario probar el vino un gran número de veces antes de llegar a la fase de degustación.

De acuerdo con otro inconveniente, el volumen de aire en contacto con el vino del interior de la garrafa puede ser demasiado cuantioso y conducir al deterioro de las cualidades organolépticas del vino.

45 Los documentos US 2008/219092 A1, US 2.203.229 A, GB 2.477.308 y DE 9317842 U1 describen dispositivos que comprenden un cuerpo, una cabeza y una varilla que están configurados para cerrar una botella de vino.

También, la presente invención tiene el propósito de paliar los inconvenientes de la técnica anterior al proponer un método para airear un vino, susceptible de ponerse en práctica por una persona, aun no experimentada, a fin de optimizar su degustación.

50 A este efecto, la invención tiene por objeto un método de aireación de un vino previamente a su degustación, de tal manera que dicho vino está contenido en una botella que comprende un cuello obturada por un tapón, y de modo que dicho método consiste en, tras la retirada del tapón, poner el vino en contacto con un volumen de aire durante

un cierto lapso de tiempo antes de la degustación, caracterizado por que consiste en determinar un volumen de aire necesario para que el vino se abra en función de sus propiedades, en volver a cerrar la botella de manera que se aislen el vino y el volumen de aire determinado del exterior, en homogeneizar el contenido de la botella, y en esperar un lapso de tiempo P0' determinado, antes de su degustación.

- 5 La invención propone, igualmente, un dispositivo para la puesta en práctica del procedimiento, que se caracteriza por que comprende al menos una sonda con, por un lado, una primera parte denominada cabeza, capaz de cooperar con el cuello de una botella y que limita la transferencia de gas entre el exterior y el interior de la botella, y, por otro lado, una segunda parte denominada cuerpo, cuyas dimensiones son inferiores a la sección del cuello, de tal modo que permite que dicho cuerpo sea introducido en el interior de la botella, a la altura del cuello, bajo la cabeza, de tal manera que dicho cuerpo tiene un volumen adaptado en función del volumen de aire que sea necesario para que el vino se abra, en función de sus propiedades.

Por último, la invención propone, igualmente, un juego que comprende varias sondas, de manera que cada una de ellas comprende una prolongación en el cuerpo, cuya longitud varía de unas sondas a otras.

- 15 Otras características y ventajas se pondrán de manifiesto por la descripción que sigue de la invención, descripción que se da únicamente a título de ejemplo, con referencia a los dibujos que se acompañan, en los cuales:

- la Figura 1 es una curva que ilustra la oxidación del vino en función del tiempo transcurrido tras su apertura, utilizando un método de aireación de la técnica anterior,
- la Figura 2 es una curva que ilustra la oxidación del vino en función del tiempo transcurrido tras su apertura, utilizando un método de aireación de acuerdo con la invención,
- 20 - la Figura 3 es un corte que ilustra una botella de vino con tapón,
- la Figura 4 es un corte de una botella de vino equipada con una primera sonda de acuerdo con la invención, una vez quitado el tapón,
- la Figura 5 es un corte de una botella de vino equipada con otra sonda de acuerdo con la invención, una vez quitado el tapón,
- 25 - la Figura 6 es una representación de un juego de sondas de acuerdo con la invención,
- la Figura 7 es un tabla de determinación de la sonda apta para el vino destaponado,
- la Figura 8 es una vista en alzado de una sonda de acuerdo con un modo de realización,
- la Figura 9A es un corte transversal de una sonda de acuerdo con una primera variante,
- la Figura 9B es un corte transversal de una sonda de acuerdo con otra variante, y
- 30 - la Figura 10 es una vista en perspectiva de la sonda ilustrada en la Figura 8.

En la Figura 3 se ha representado una botella 14 que contiene un cierto volumen de vino 10 y un pequeño volumen de aire 12, taponada con un tapón 16.

Tras la apertura de la botella, el vino ha de ser aireado a fin de que se abra.

- 35 Contrariamente a la técnica anterior, que propone poner todos los tipos de vino en contacto con el mismo volumen de aire y aguardar un lapso de tiempo P0 para degustar el vino, el cual puede variar en función de las propiedades del vino, el método de aireación consiste en determinar un volumen de aire necesario para el vino en función de sus propiedades, y esperar un lapso de tiempo P0' determinado, volver a cerrar la botella de tal manera que se aislen el vino y el volumen de aire determinado del exterior, y dar la vuelta a la botella, preferiblemente varias veces, de forma que se homogeneice el contenido de la botella.

- 40 De acuerdo con otro aspecto, la invención consiste en poner en contacto con el vino un volumen de aire pequeño, del orden de varios mililitros, inferior a 5 ml. Esta consideración permite obtener una aireación más progresiva y aumentar así la duración de la ventana de degustación P1'. Además, limita los riesgos de alteración del vino.

La invención propone una tabla que permite, en función de las propiedades del vino, determinar el volumen de aire que ha de ponerse en contacto con el vino.

- 45 De acuerdo con un modo simplificado, utilizable por todos, esta tabla comprende dos entradas, una primera entrada relativa al tipo de vino, blanco o tinto, y una segunda entrada en función de la fragilidad del vino, que comprende al menos dos variables, a saber, frágil y menos frágil, o un mayor número de variables que son: muy frágil F++, frágil F+, medianamente frágil F, poco frágil F- y muy poco frágil F--.

Por frágil se entiende un vino que comprende poca materia que se abrirá por oxidación. Pueden utilizarse otras

propiedades del vino para determinar el volumen de aire que se ha de poner en contacto con el vino, como, por ejemplo, la edad, el color, la cepa, la proveniencia, la cantidad de taninos, el precio,...

5 De acuerdo con la invención, cuanto más frágil es el vino, más convendrá reducir el volumen de aire en contacto con el vino. Así, para un vino tinto muy frágil, el volumen de aire que se pone en contacto con el vino es del orden de unos pocos mililitros, preferiblemente del orden de 0,5 ml. Además, a igual fragilidad, el volumen de aire en contacto con un vino tinto será más grande que el volumen de aire en contacto con un vino blanco. A fin de poner en práctica el método de aireación del vino, la invención propone, igualmente, al menos un dispositivo denominado sonda 18, que permite aislar un cierto volumen de aire en contacto con el vino.

10 De esta forma, en cuanto se abre la botella, se coloca una sonda 18 a la altura del cuello de la botella, de manera que se aisle un cierto volumen de aire en contacto con el vino, como se ilustra en las Figuras 3 y 4, y, a continuación, se da la vuelta a la botella al objeto de disponer el cuello hacia abajo, de modo que se mejore la oxigenación y se alcance la ventana de degustación P1'.

El volumen de oxígeno que se pone en contacto puede ser ajustado con el fin de tener en cuenta el volumen de vino utilizado para la degustación en el momento de la apertura de la botella.

15 De acuerdo con la invención, una sonda 18 comprende, por un lado, una primera parte 20 denominada cabeza, capaz de cooperar con el cuello 22 de una botella limitando la transferencia de gas entre el exterior y el interior de la botella, y, por otro lado, una segunda parte 24 denominada cuerpo, cuyas dimensiones son inferiores a las de la sección del cuello, de manera que se permite que dicho cuerpo sea introducido en el interior de la botella, a la altura del cuello, bajo la barrera formada por la cabeza 20.

20 El cuerpo 24 tiene un volumen diferente de unas sondas a otras, con el resultado de que es posible modular el volumen de aire atrapado por la sonda en contacto con el vino escogiendo la sonda 18 adecuada.

El cuerpo 24 puede comprender una prolongación con la forma de una varilla 26, apta para sumergirse en el vino de manera que se reduzca la cantidad de aire en contacto con el vino.

25 De esta forma, cuando se dispone una sonda 18.1 a la altura del cuello de una botella, con una varilla 26 de una cierta longitud L1, se aprisiona un volumen V1 de aire en contacto con el vino, como se ilustra en la Figura 4. Cuando se dispone una sonda 18.2 a la altura del cuello, que tiene una varilla con una longitud L2 superior a L1, se aprisiona un volumen V2 de aire inferior al volumen V1, como se ilustra en la Figura 5, al ser el nivel del vino más alto en la Figura 5 que en la Figura 4. De acuerdo con un modo de realización, la varilla 26 es solidaria con el cuerpo y es inamovible. En este caso, el juego comprende varias sondas 18.1 a 18.6 como la ilustrada en la Figura 6, cada una de las cuales tiene una varilla 26 más o menos larga, y, eventualmente, la primera sonda 18.1 no comprende ninguna varilla.

30

De acuerdo con otro modo de realización, la varilla 26 puede estar unida de manera amovible al cuerpo 24. En este caso, el juego puede comprender una única sonda y varias varillas de longitudes diferentes que pueden ser fijadas al cuerpo 24 de la sonda.

35 De acuerdo con otro modo de realización, la unión entre el cuerpo 24 y la varilla 26 permite un movimiento relativo entre la varilla y el cuerpo, de forma que puede ajustarse la longitud de la varilla que sobresale con respecto al cuerpo. A este efecto, la varilla puede deslizarse o atornillarse dentro del cuerpo al objeto de ajustar su longitud y el volumen de aire que es aislado en contacto con el vino.

40 Pueden contemplarse diferentes materiales para realizar la sonda. Por supuesto, las partes de la sonda en contacto con el vino deben ser de material denominado «alimentario».

45 Según un modo de realización preferido, la cabeza y el cuerpo están hechos de una sola pieza y se presentan en la forma de un cilindro con una primera parte que forma la cabeza 20, con un primer diámetro que es superior al del cuello, y una segunda parte que forma el cuerpo 24, con un diámetro que es inferior al de la primera parte, que se ajusta o es ligeramente inferior al del cuello de la botella. De esta forma, la cabeza 20 y el cuerpo 24 están delimitados por un respaldo 28 que se apoya en el extremo del cuello 22, lo que permite obtener una colocación precisa de la sonda con respecto al cuello y un perfecto control del volumen de aire que está en contacto con el vino.

La invención no se limita, no obstante, a esta forma de sonda, sino que cubre todas las sondas. A título de ejemplo, la cabeza y el cuerpo pueden ser troncocónicos.

50 De acuerdo con un modo de realización, la parte de la sonda que está en contacto con el cuello es de un material deformable, al objeto de asegurar una estanqueidad satisfactoria entre la sonda y el cuello. Según un modo de realización, la sonda puede comprender un revestimiento deformable, al menos en su superficie en contacto con el cuello, o ser de un material deformable en toda su masa.

De acuerdo con un modo de realización, la parte de la sonda en contacto con el cuello es de elastómero.

En el aspecto estético, la cabeza 20 puede estar tocada con una cofia (no representada).

Ventajosamente, un dispositivo de aireación de un vino comprende un juego de sondas 18.1 a 18.6 o de varillas que permiten aislar un cierto volumen de aire en contacto con el vino.

5 Preferiblemente, a fin de simplificar la puesta en práctica del método de aireación, el juego comprende, igualmente, una tabla ilustrada en la Figura 7, que especifica la sonda que se ha de utilizar en función de las propiedades del vino que se va a degustar, así como la duración del tiempo P0' que ha de esperarse antes de la degustación, que se contará desde el momento en que se destapona la botella y la sonda se coloca a la altura del cuello.

Así, las referencias I a VI corresponden a seis sondas diferentes 18.1 a 18.6, que permiten aislar un volumen de aire cada vez más reducido.

10 Ventajosamente, la parte de la sonda que se inserta en el cuello y, preferiblemente, que es susceptible de ser sumergida en el vino, puede comprender elementos activos, a saber, elementos que permiten absorber ciertos olores, por ejemplo.

15 A fin de mejorar la aireación, una vez colocada la sonda en su lugar, puede ponerse la botella bocabajo al objeto de orientar su cuello hacia abajo, para luego enderezarla. Durante esta operación, el usuario mantiene la sonda en posición, apoyada en el cuello, al tiempo que aprieta la sonda con la mano. Esta operación puede ser repetida varias veces.

En las Figuras 8, 9A, 9B y 10, se ha representado un modo de realización de una sonda 18' de acuerdo con la invención, colocada a la altura del cuello 22 de una botella, representado en trazo discontinuo.

Como anteriormente, esta sonda 18' comprende una cabeza 20 y un cuerpo 24.

20 La cabeza 20 se representa con la forma de un cilindro con un diámetro que es superior al diámetro interior del cuello.

El cuerpo 24 se presenta con la forma de un elemento longilíneo más o menos largo y sensiblemente coaxial con la cabeza 20, con una sección inferior a la sección de la cabeza 20, configurada para poder penetrar en el cuello 22.

25 Esta cabeza 20 comprende una superficie inferior desde la que se extiende el cuerpo 24. La diferencia de secciones entre la cabeza 20 y el cuerpo 24 permite definir una superficie periférica que forma un respaldo 28 apto para tomar apoyo contra el extremo del cuello 22. Este respaldo 28 puede estar revestido por un material blando con el fin de asegurar una mejor estanqueidad entre la sonda 18' y el cuello 22.

De acuerdo con este modo de realización, el cuerpo 24 comprende una parte superior 30, unida a la cabeza 20, y una parte inferior 32, denominada en lo que sigue varilla.

30 La parte superior 30 tiene una forma cilíndrica coaxial con la cabeza 20, con un diámetro que es inferior al diámetro interior del cuello 22.

La varilla 32 tiene una longitud l que es más o menos grande en función de las sondas. Según una variante no representada, la varilla 32 tiene una sección circular.

35 En una variante, la varilla 32 tiene secciones poligonales en planos transversales (perpendiculares al eje del cuerpo 24). Así, la varilla 32 presenta, en su periferia, una sucesión de planos o facetas 34. Estas facetas 34 permiten definir aristas 38 que son paralelas al eje del cuerpo 24. Más generalmente, el cuerpo 24 comprende al menos una faceta 34 que permite delimitar unas aristas 38 paralelas al eje del cuerpo 24. Esta configuración permite optimizar la homogeneización del vino.

El número de facetas 34 puede variar de una variante a otra. Así, según un modo de realización ilustrado en la Figura 9A, la varilla 32 tiene doce lados que permiten obtener doce facetas 34.

40 De acuerdo con otro modo de realización ilustrado en la Figura 9B, la varilla 32 tiene una sección hexagonal, lo que permite obtener seis facetas 34.

45 Ventajosamente, el cuerpo 24 comprende una garganta periférica 36 cerca de la cabeza 20. De preferencia, la garganta periférica 36 está intercalada entre la parte superior 30 y la varilla 32. El fondo de la garganta periférica 36 forma una restricción del cuerpo 24 y tiene una sección que es más pequeña que la de las partes 30 y 32. De esta forma, la garganta periférica 36 constituye un depósito que permite ralentizar la velocidad de ascensión del nivel superior del vino cuando la sonda 18' es introducida en el cuello 22 y el cuerpo 24 se sumerge en el vino.

Esta configuración permite limitar los riesgos de desbordamiento.

REIVINDICACIONES

- 5 1.- Un método de aireación de un vino previamente a su degustación, de manera que dicho vino está contenido en una botella que comprende un cuello obturado por un tapón, de tal modo que dicho método consiste en, una vez retirado el tapón, poner el vino en contacto con un volumen de aire durante un lapso de tiempo antes de degustarlo, caracterizado por que consiste en:
- determinar un volumen de aire necesario para que el vino se abra, en función de sus propiedades,
 - volver a cerrar la botella colocando a la altura del cuello una sonda (18) que comprende, por un lado, una primera parte (20), denominada cabeza, configurada para cooperar con dicho cuello (22) de tal modo que se limite la transferencia de gas entre el exterior y el interior de la botella, y, por otro lado, una segunda parte (24), denominada cuerpo, cuyas dimensiones son más pequeñas que la sección del cuello, de modo que se permita a dicho cuerpo ser introducido en el interior de la botella a la altura del cuello, bajo la cabeza (20), de tal manera que dicho cuerpo (24) tiene un volumen adaptado en función del volumen de aire determinado que se ha de poner en contacto con el vino,
 - homogeneizar el contenido de la botella, y
 - aguardar un lapso de tiempo PO' determinado, previamente a su degustación.
- 15 2.- Un método de aireación de un vino de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado por que consiste en poner en contacto con el vino un volumen de aire inferior a 5 ml.
- 3.- Un método de aireación de un vino de acuerdo con la reivindicación 1 o la reivindicación 2, caracterizado por que consiste en poner bocabajo la botella manteniendo la sonda en contacto con el cuello, de forma que se oriente su cuello hacia abajo, y en enderezarla después con el fin de homogeneizar el vino.
- 20 4.- Un dispositivo de aireación de un vino para la puesta en práctica del procedimiento de aireación de un vino previamente a su degustación, de acuerdo con una las reivindicaciones precedentes, caracterizado por que comprende al menos una sonda (18) que tiene, por un lado, una primera parte (20), denominada cabeza, capaz de cooperar con un cuello (22) de una botella, que limita la transferencia de gas entre el exterior y el interior de la botella, y, por otro lado, una segunda parte (24), denominada cuerpo, cuyas dimensiones son más pequeñas que la sección del cuello, a fin de permitir a dicho cuerpo ser introducido en el interior de la botella, a la altura del cuello, bajo la cabeza (20), de tal manera que dicho cuerpo (24) tiene un volumen adaptado en función de un volumen de aire que se ha aislar en contacto con el vino, de modo que dicho volumen de aire se determina para permitir al vino abrirse, en función de sus propiedades.
- 25 5.- Un dispositivo de aireación de un vino de acuerdo con la reivindicación 4, caracterizado por que el cuerpo (24) comprende una prolongación con la forma de una varilla (26, 32), apta para sumergirse en el vino de manera que se reduzca la cantidad de aire en contacto con el vino.
- 30 6.- Un dispositivo de aireación de un vino de acuerdo con la reivindicación 5, caracterizado por que la varilla (26, 32) es inamovible.
- 35 7.- Un dispositivo de aireación de un vino de acuerdo con la reivindicación 5, caracterizado por que la varilla (26) es amovible.
- 8.- Un dispositivo de aireación de un vino de acuerdo con la reivindicación 5, caracterizado por que la varilla (26) está unida al cuerpo (24) gracias a una unión que permite un movimiento relativo entre la varilla y el cuerpo, de manera que se puede ajustar la longitud de la varilla que sobresale con respecto al cuerpo.
- 40 9.- Un dispositivo de aireación de un vino de acuerdo con una de las reivindicaciones 5 a 8, caracterizado por que la varilla (32) comprende al menos una faceta (34) que permite definir unas aristas (38) paralelas al eje del cuerpo (24).
- 10.- Un dispositivo de aireación de un vino de acuerdo con la reivindicación 9, caracterizado por que la varilla (32) tiene una sección hexagonal.
- 45 11.- Un dispositivo de aireación de un vino de acuerdo con una de las reivindicaciones 4 a 10, caracterizado por que el cuerpo (24) comprende una garganta periférica (36) cerca de la cabeza (20).
- 50 12.- Un juego para la puesta en práctica del procedimiento de aireación de un vino previamente a su degustación, de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado por que comprende varias sondas (18), cada una de las cuales tiene, por un lado, una primera parte (20), denominada cabeza, capaz de cooperar con un cuello (22) de una botella, que limita la transferencia de gas entre el exterior y el interior de la botella, y, por otro lado, una segunda parte (24), denominada cuerpo, cuyas dimensiones son menores que la sección del cuello, a fin de permitir que dicho cuerpo sea introducido en el interior de la botella, a la altura del cuello, bajo la barrera formada por la cabeza (20), de tal modo que el cuerpo (24) comprende una prolongación con la forma de una varilla, cuya longitud varía de unas sondas a otras.

5 13.- Un juego para poner en práctica el procedimiento de aireación de un vino previamente a su degustación, de acuerdo con la reivindicación 12, caracterizado por que comprende una tabla que especifica la sonda que se ha de utilizar en función de las propiedades del vino que se va a degustar, así como la duración del periodo P0' que ha de esperarse antes de la degustación, que se contará desde el momento en que se destapona la botella y la sonda se coloca en su lugar, a la altura del cuello.

10 14.- Un juego para poner en práctica el procedimiento de aireación de un vino previamente a su degustación, de acuerdo con la reivindicación 13, caracterizado por que la tabla comprende dos entradas, una primera entrada relativa al tipo de vino, blanco o tinto, y una segunda entrada en función de la fragilidad del vino, que comprende al menos dos variables.

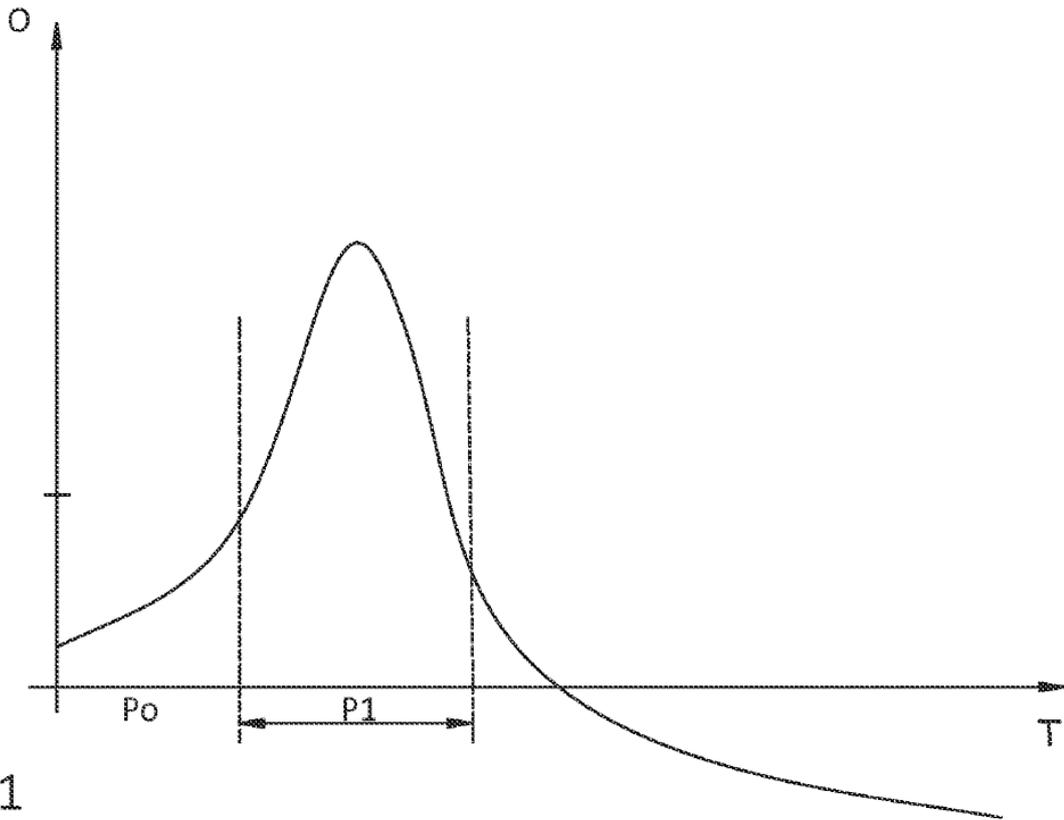


Fig.1

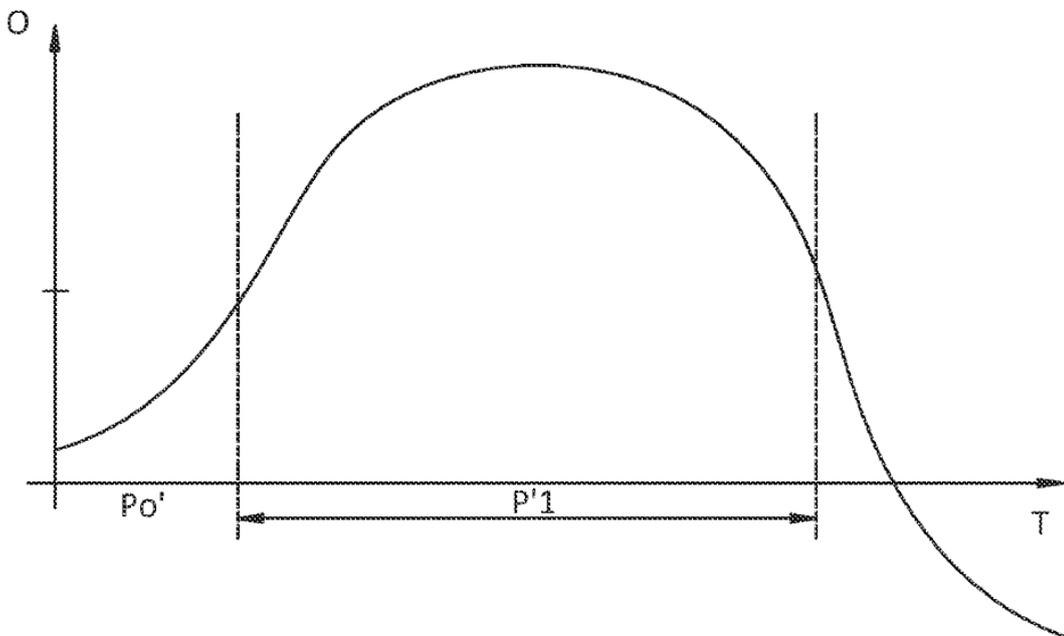


Fig.2

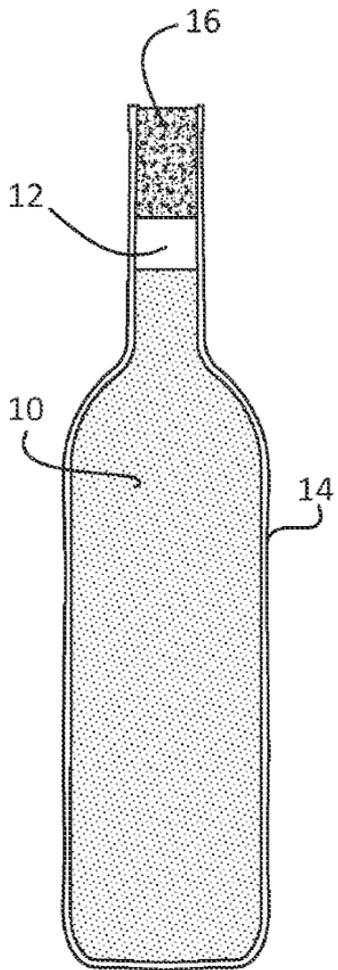


Fig.3

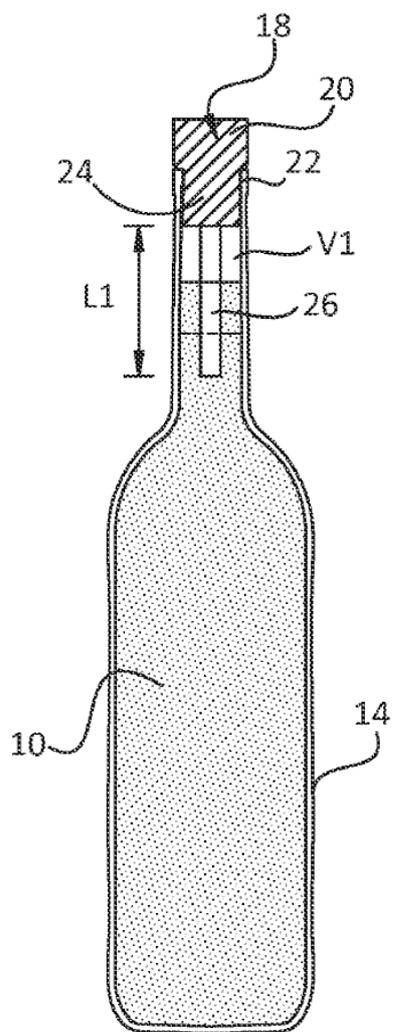


Fig.4

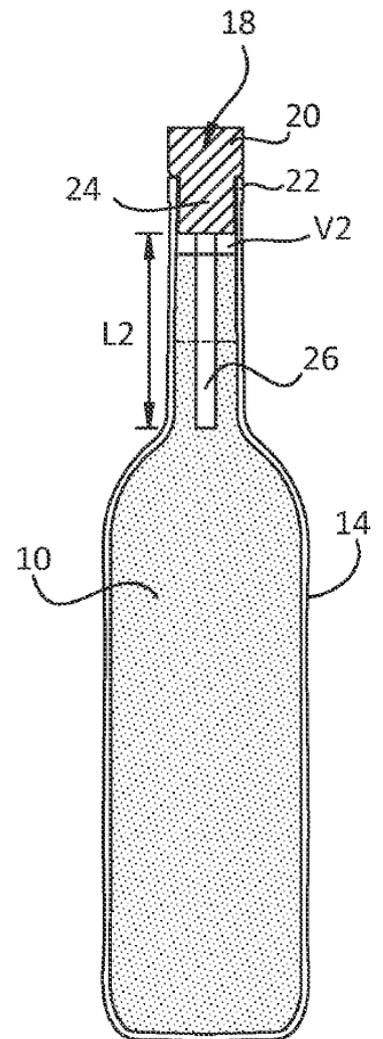


Fig.5

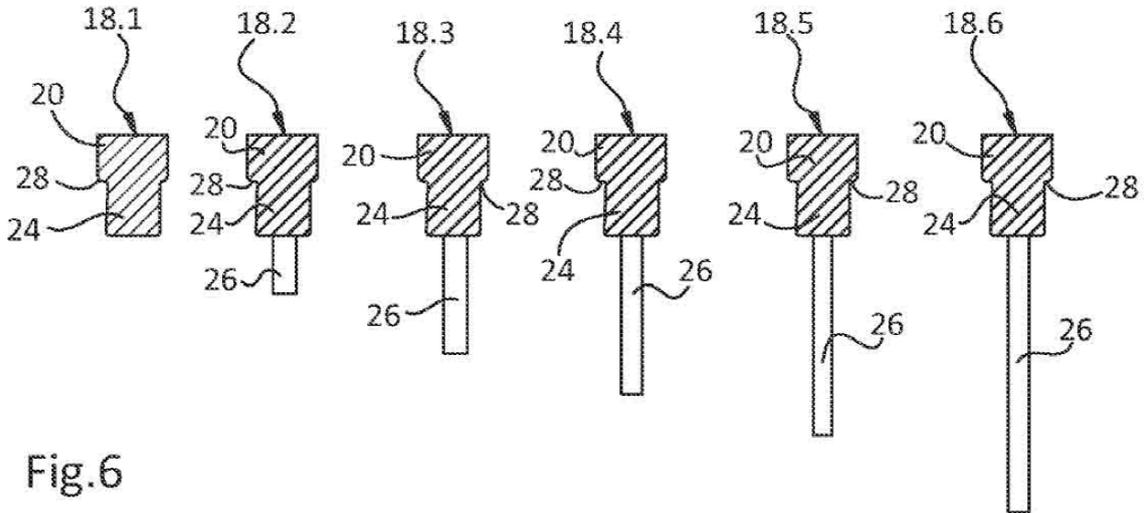


Fig.6

		tipo de vino	
		blanco	tinto
grados de fragilidad	F++	VI	V
	F+	V	IV
	F	IV	III
	F-	III	II
	F--	II	I

Fig.7

