(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 723 975**

(21) Número de solicitud: 201830188

(51) Int. Cl.:

B65D 47/28 (2006.01)
B65D 81/38 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A1

(22) Fecha de presentación:

27.02.2018

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

04.09.2019

(71) Solicitantes:

UNIVERSIDAD DE SEVILLA (100.0%)
Paseo de las Delicias, s/n. Pabellón de Brasil
41013 Sevilla ES

(72) Inventor/es:

SENA TRUJILLO, Ignacio;
LAMA RUIZ, Juan Ramón y
ÁVILA GUTIÉRREZ, María Jesús

(74) Agente/Representante:

PONS ARIÑO, Ángel

(54) Título: **ENVASE DE VINOS**

(57) Resumen:
Envase de vinos conformado por la unión de un cuerpo contenedor (1) interior y hueco, un cuerpo protector (2) exterior envolvente y un cierre (3) vinculado superiormente al cuerpo contenedor (1) y al cuerpo protector (2) para cierre de sus respectivas embocaduras (6, 9), las cuales son oblicuas respecto de la horizontal. El cierre (3) comprende una tapa (11) horizontal, un faldón (12) que parte inferiormente del borde perimetral de la tapa (11), confrontable al borde perimetral de las embocaduras (6, 9) para mantener a la tapa (11) en posición horizontal, una bandeja (13) que parte oblicuamente desde el faldón (12), enfrentada inferiormente a la tapa (11) para retención de impurezas sólidas del vino, una abertura (14) pasante y alargada, un tapón (16) de corcho para cierre parcial de la abertura (14), y una pletina (18) desplazable longitudinalmente por la abertura pasante (14).

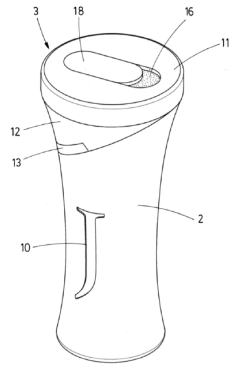

FIG.1

ES 2 723 975 A1

DESCRIPCIÓN

ENVASE DE VINOS

OBJETO DE LA INVENCIÓN

La presente invención se encuadra en el campo técnico de los envases, más concretamente en el de aquellos envases destinados a contener líquidos, y se refiere en particular a un envase especialmente concebido para contener, conservar y proteger vinos en unas condiciones óptimas.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Dentro del campo técnico de los envases específicos para vinos, fuertemente influido por la imagen de tradición y calidad asociada al sector, son ampliamente conocidos y empleados los envases tipo botella, los cuales se conocen con ligeras variaciones desde el siglo XVIII y son casi invariablemente usados para el envasado de vinos de calidad.

En ocasiones, especialmente en el caso de vinos de una cierta edad de maduración, puede que al abrir la botella emane un olor algo desagradable, debido a los aromas que se generan durante los procesos de reducción que tienen lugar en el tiempo de crianza del vino. La falta de oxígeno durante estos procesos hace que huelan a cerrado. En este caso, el contacto del vino con el aire hace que esos olores se ventilen, con lo que se desenmascaran los auténticos aromas que encierra el vino.

Los citados vinos con maduraciones prolongadas también suelen presentar la necesidad de eliminar los posibles sedimentos que haya en el contenido de la botella, lo cual se realiza mediante un procedimiento conocido como decantación. Dichos sedimentos son propios de los procesos de oxidación o reducción que se producen durante la fermentación y maduración de algunos vinos, y pueden ser tanto partículas sólidas que se precipitan al fondo de la botella como formaciones cristalinas que se generan al agregarse las moléculas de azúcar que contiene el vino.

Otro problema adicional que puede surgir en la conservación de vinos embotellados es el

derivado de la transmisión de aromas y sabores del corcho de cierre, dando lugar a los conocidos como vinos acorchados.

Se conocen en el actual estado de la técnica envases para vinos que tratan de mejorar la oxigenación del vino contenido, bien sea mediante modificaciones en el gollete de la botella, bien mediante cambios en la composición del tapón de cierre. Sin embargo, no existe forma de que sea el propio usuario el que controle o module dicha oxigenación. También se conocen dispositivos externos al envase para poder oxigenar y decantar el vino, pero siempre es necesario proceder previamente a su vertido desde el interior del envase.

Así pues, el problema técnico planteado estriba en obtener un envase que evite el contacto directo del vino con el corcho de cierre, permita realizar una decantación de los posos del vino previa a su salida del envase y facilite asimismo el control de la oxigenación del vino contenido en su interior.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

El objeto de la invención consiste en un envase especialmente concebido para contener vinos en su interior, que permite mantener dichos vinos en unas condiciones óptimas al permitir su oxigenación selectiva y la eliminación de los posos generados durante fermentaciones posteriores al envasado, así como facilita una salida cómoda y segura del vino al hacer innecesario el empleo de sacacorchos o elementos similares.

Para ello, el envase comprende un cuerpo contenedor interno, destinado a alojar un volumen de vino, y un cuerpo contenedor externo, destinado a contener, rodear y proteger al cuerpo contenedor interno. Ambos cuerpos presentan una embocadura superior que, al quedar el cuerpo interno alojado en el externo, quedan alineadas entre sí, dando lugar a una única embocadura del envase.

En su realización preferente, dicha embocadura es oblicua respecto de la base, la cual es horizontal para orientar el vertido del vino hacia uno de los laterales del envase. Un cierre acoplable a la embocadura cierra superiormente el envase. Dicho cierre incorpora, en primer lugar, una bandeja transversal oblicua, destinada a interponerse en el flujo de vino

cuando éste es vertido a través de la embocadura, para retención de posos, precipitados y demás impurezas sólidas contenidas en el vino.

El cierre incorpora asimismo una abertura pasante superior, preferentemente de geometría alargada, en la cual se inserta una pieza de corcho, que se interpone parcialmente en la abertura para permitir una aireación selectiva del interior del envase.

Una pletina desliza entre una posición cerrada, y una posición abierta. En la posición cerrada, dicha pletina impide la salida del vino a través de la abertura, permitiendo a la vez la aireación al dejar libre la pieza de corcho. En la posición cerrada, la pletina permite la salida del vino a través de la abertura, a la vez que impide su oxigenación al recubrir la pieza de corcho, evitando asimismo que el vino entre en contacto directo con el corcho, lo cual impide que éste tome sabores y aromas que pueden deteriorarlo.

El envase así descrito permite, como ya se ha indicado anteriormente, un control selectivo de la oxigenación del vino, siendo el propio consumidor el que determina el proceso, garantizando de esa forma unos límites de oxigenación óptimos. Además mediante el sistema de apertura y cierre diseñado, se evita el contacto del corcho con el vino, eliminando problemas y experiencias desagradables.

Se garantiza asimismo la seguridad del consumidor, al eliminar el uso del sacacorchos para extracción del tapón, el cual pasa a ser un componente que no es necesario extraer del cuerpo del envase para permitir la salida del vino. Finalmente, el elemento decantador incorporado al envase objeto de la invención permite la retención de los posos del vino en el interior del envase, evitando que lleguen a ser servidos y consumidos.

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica de la misma, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

Figura 1.- Muestra una vista en perspectiva del envase de vinos.

Figura 2.- Muestra una vista explosionada del envase, en la que se aprecian sus principales elementos constituyentes.

Figura 3.- Muestra una vista en perspectiva superior de un corte longitudinal realizado en el envase de vinos.

Figura 4.- Muestra una vista en planta del envase en su configuración cerrada.

Figura 5.- Muestra una vista frontal de un corte realizado en el envase según la línea C-C´ de la figura 4.

Figura 6.- Muestra una vista en planta del envase en su configuración cerrada.

Figura 7.- Muestra el detalle de una vista frontal de un corte realizado en el envase según la línea D-D´ de la figura 6.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCIÓN

Seguidamente se proporciona, con ayuda de las figuras anteriormente referidas, una explicación detallada de un ejemplo de realización preferente del objeto de la presente invención.

El envase de vinos que se describe, mostrado en la figura 1, está conformado por la unión de un cuerpo contenedor (1) interior, de interior hueco y destinado a alojar en su interior un volumen de vino, un cuerpo protector (2) exterior que rodea y contiene al cuerpo contenedor (1), y un cierre (3) superior para cierre del cuerpo contenedor (1) y el cuerpo protector (2).

En el despiece de la figura 2 se observa que el cuerpo contenedor (1), que en esta realización preferente tiene una geometría de hiperboloide, comprende una primera pared lateral (4) cerrada, una primera base (5) inferior, y una primera embocadura (6) oblicua respecto de la primera base (5).

Por su parte, el cuerpo protector (2), de geometría esencialmente similar a la del cuerpo contenedor (1), comprende una segunda pared lateral (7), enfrentable exteriormente a la primera pared lateral (4), una segunda base (8) enfrentable inferiormente a la primera base (5), y una segunda embocadura (9), oblicua respecto de la segunda base (8) y destinada a disponerse concéntricamente a la primera embocadura (6) para conformar una embocadura del envase. Se prevé adicionalmente que la segunda pared lateral (7) incorpore una ventana (10) pasante para permitir la visualización del cuerpo contenedor (1).

El cierre (3) comprende una tapa (11) horizontal superior, de geometría esencialmente circular, tapa (11) que presenta un borde perimetral desde el que parte inferiormente un faldón (12) destinado a apoyar sobre el borde perimetral de la primera (6) y la segunda embocadura (9) oblicuas, para mantener la horizontalidad de la tapa (11) respecto a las bases (5,8).

Desde dicho faldón (12) parte oblicuamente una bandeja (13) hacia el interior, estando la bandeja (13) destinada a retener posos, precipitados y demás impurezas sólidas presentes en el vino alojado en el interior del cuerpo contenedor (1) previo a su salida, a modo de decantador.

En un sector central de la tapa (11) se localiza una abertura (14) pasante y alargada, con un primer extremo (15) al que se vincula un tapón (16) de corcho, que permite el paso de cantidades mínimas de oxígeno para oxigenación controlada del vino alojado en el cuerpo contenedor (1). Un segundo extremo (17) de la abertura (14), enfrentado superiormente a la bandeja (13), está destinado a permitir la salida del vino a su través, desde el interior del cuerpo contenedor (1). Un inserto (24) se dispone transversalmente en el interior de la abertura pasante (14), a la cual obtura parcialmente, como se aprecia en las figuras adjuntas.

Una pletina (18) desliza longitudinalmente por el interior de la abertura pasante (14), empleando el inserto (24) como guía. En una primera posición, mostrada en las figuras 4 y 5, la pletina (18) se interpone al segundo extremo (17) de la abertura (14), para impedir la salida del vino a través de él, a la vez que deja al descubierto el tapón (16) para permitir la oxigenación.

En una segunda posición, mostrada en las figuras 6 y 7, la pletina (18) deja libre al segundo extremo (17) para permitir la salida del vino, a la vez que recubre el tapón (16) para evitar el contacto de éste con el vino y la posible transmisión de sabores. En su camino de salida hacia el segundo extremo (17), para el cual el envase se inclina ligeramente hacia el lado donde se localiza dicho segundo extremo, (17), el vino ha de atravesar la bandeja (13), en la cual quedan retenidos los posos y demás impurezas sólidas.

En la realización preferente mostrada en las figuras adjuntas, la pletina (18) comprende una lámina superior (19) y una lámina inferior (20), paralelas y de geometría y dimensiones esencialmente similares, vinculadas entre sí por un tabique (21) transversal. Las pletinas (18,19) y el tabique (21) definen un primer alojamiento (22), destinado a albergar el tapón (16) en la segunda posición de la pletina (18), mostrada en las figuras 6 y 7. Un segundo alojamiento (23) desplaza transversalmente a lo largo del inserto (24).

REIVINDICACIONES

1. Envase de vinos conformado por la unión de:

- un cuerpo contenedor (1) interior y hueco para alojamiento de un volumen de vino, que comprende a su vez:
  - una primera pared lateral (4) cerrada,
  - una primera base (5) horizontal inferior, y
  - una primera embocadura (6) oblicua respecto de la primera base (5),
- un cuerpo protector (2) envolvente exteriormente al cuerpo contenedor (1), que comprende a su vez:
  - una segunda pared lateral (7), enfrentable exteriormente a la primera pared lateral (4),
  - una segunda base (8) horizontal, enfrentable inferiormente a la primera base (5), y
  - una segunda embocadura (9), oblicua respecto de la segunda base (8) y destinada a disponerse concéntricamente a la primera embocadura (6), y
- un cierre (3) vinculado superiormente al cuerpo contenedor (1) y al cuerpo protector (2) para cierre de las respectivas embocaduras (6,9),

estando el envase de vinos caracterizado porque el cierre (3) comprende:

- una tapa (11) horizontal superior con un borde perimetral,
- un faldón (12) que parte inferiormente del borde perimetral de la tapa (11), confrontable al borde perimetral de las embocaduras (6,9) para mantener a la tapa (11) en posición horizontal respecto a las bases (5,8),
- una bandeja (13) que parte oblicuamente desde el faldón (12), enfrentada inferiormente a la tapa (11) para retención de impurezas sólidas del vino,
- una abertura (14) pasante y alargada localizada en la tapa (11), la cual presenta a su vez un primer extremo (15), un segundo extremo (17) y un inserto (24) longitudinal interno,
- un tapón (16) de corcho para cierre del primer extremo (15), y
- una pletina (18) desplazable longitudinalmente por la abertura pasante (14), guiada por el inserto (24), entre el primer extremo (15) y un segundo extremo (17) para apertura y cierre de dicha abertura pasante (14).

2. Envase de vinos de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizado porque la pletina (18)

comprende:

- una lámina superior (19),
- una lámina inferior (20), paralela y de geometría y dimensiones esencialmente similares a las de la lámina superior (19),
- un tabique (21) transversal, vinculado a las láminas superior (19) e inferior (20),
- un primer alojamiento (22) delimitado a un lado del tabique (21), destinado a alojar el tapón (16), y
- un segundo alojamiento (23), delimitado al lado opuesto del tabique (21), para desplazamiento a lo largo del inserto (24).

3. Envase de vinos de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizado porque la segunda pared lateral (7) incorpora una ventana (10) pasante.

4. Envase de vinos de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores caracterizado porque el cuerpo contenedor (1) y el cuerpo protector (2) tienen geometría de hiperboloide.

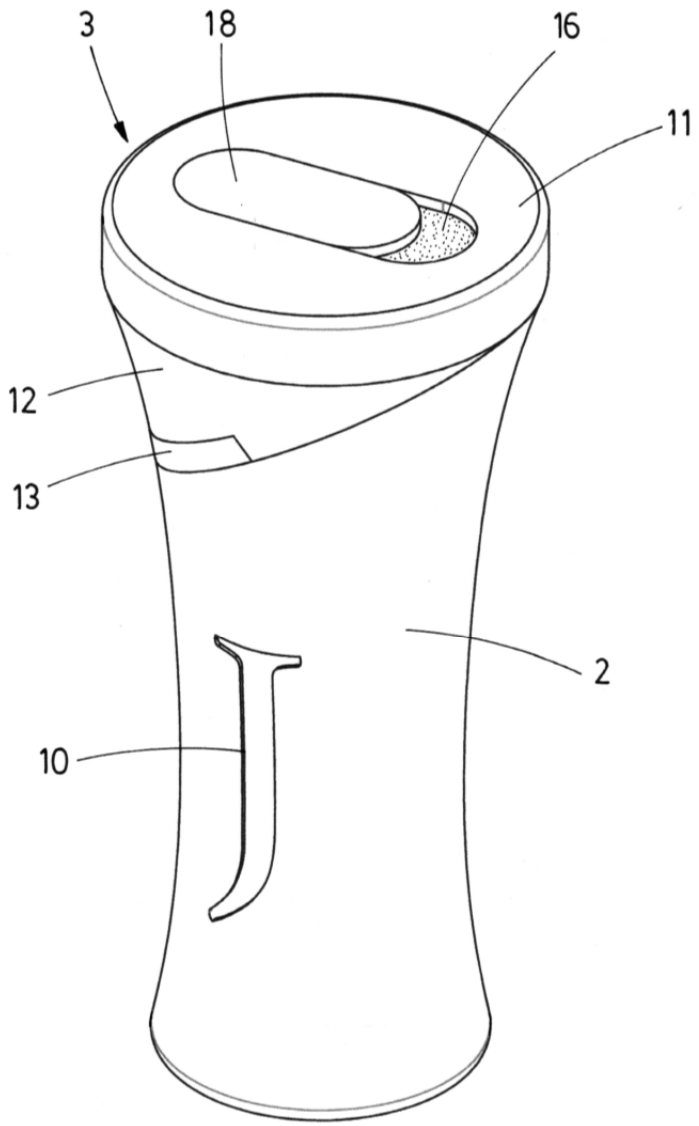

FIG.1

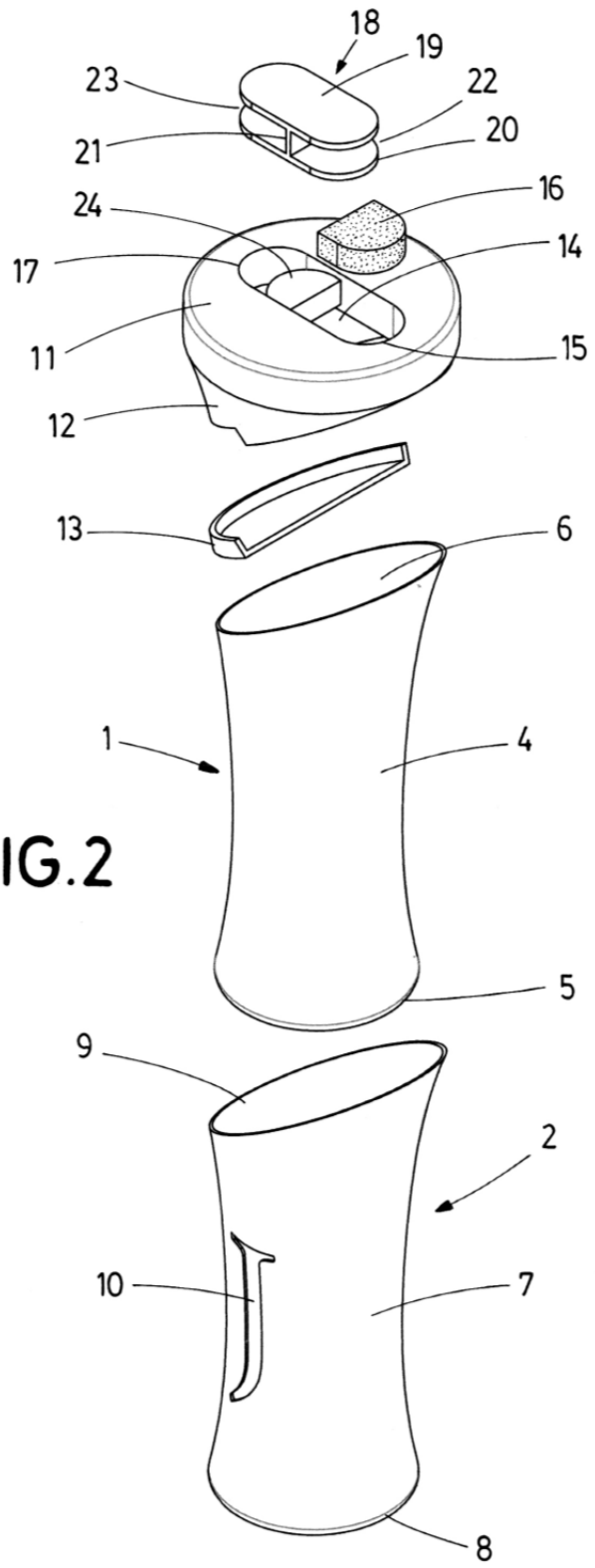

FIG.2

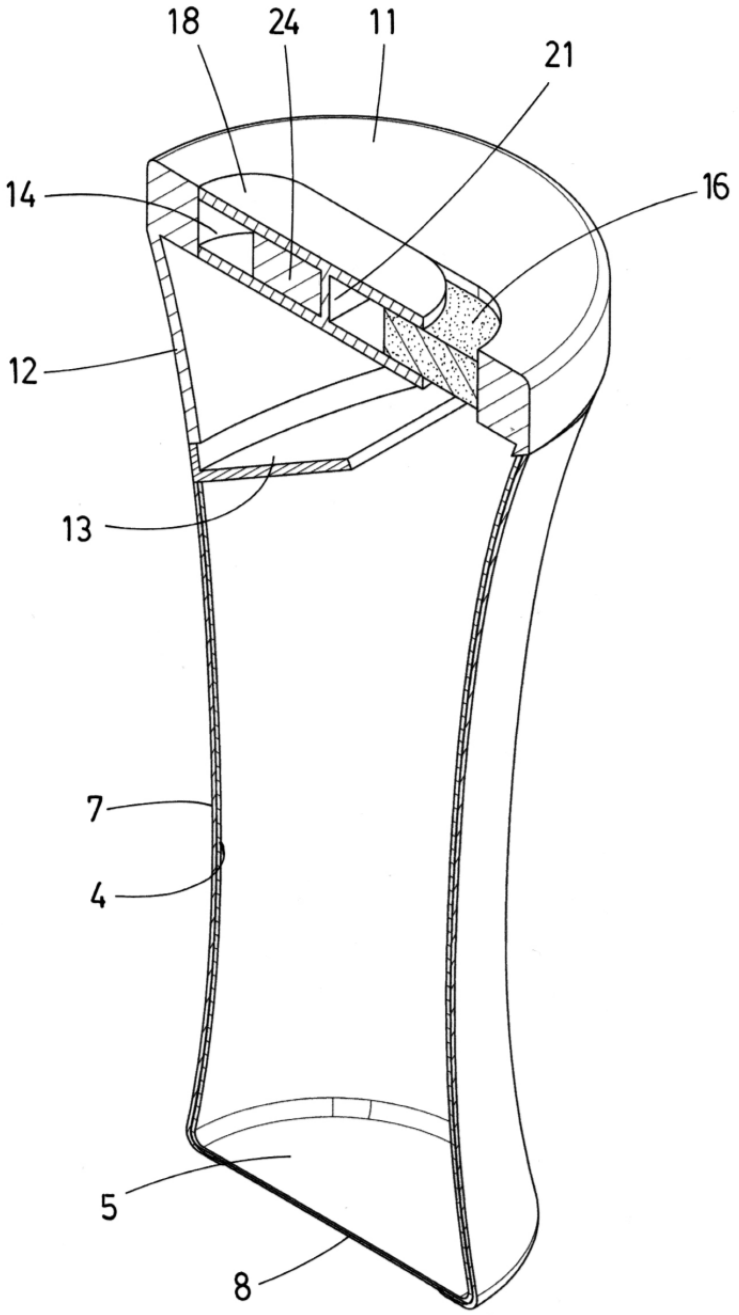

FIG.3

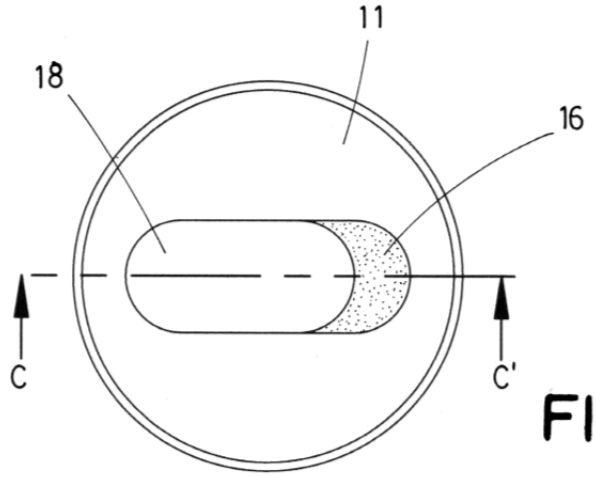

FIG.4

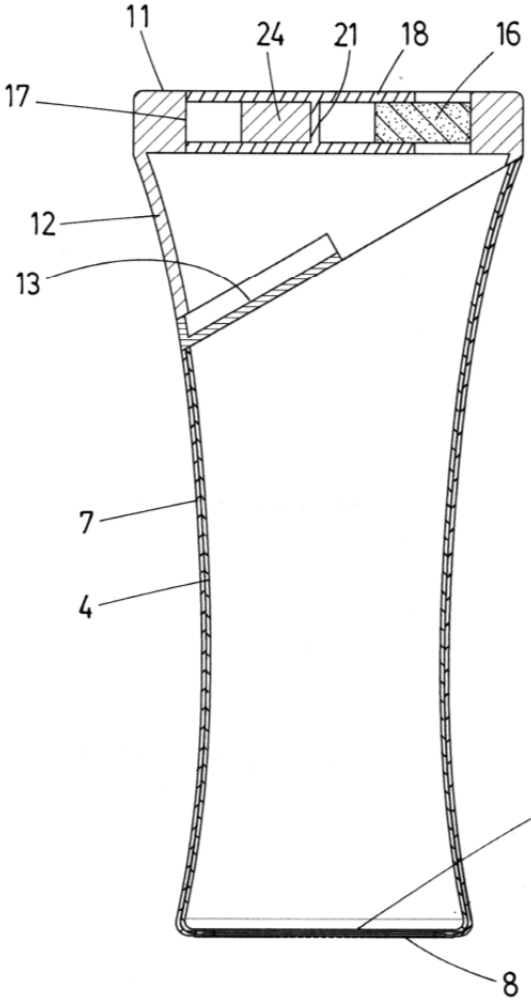

FIG.5
C-C'

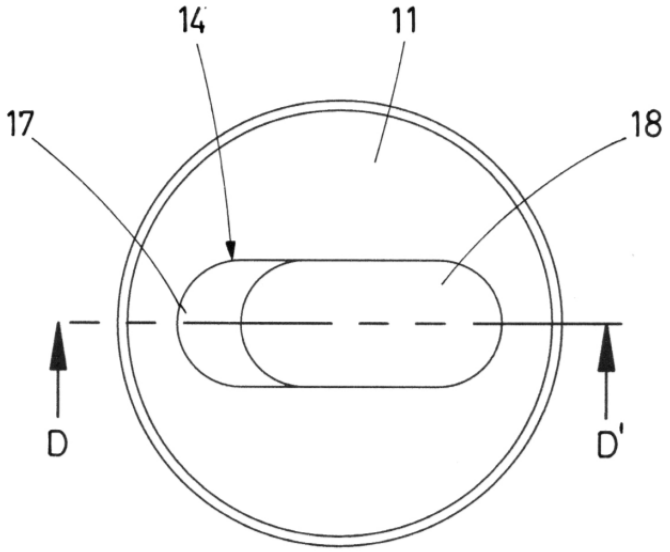

FIG.6

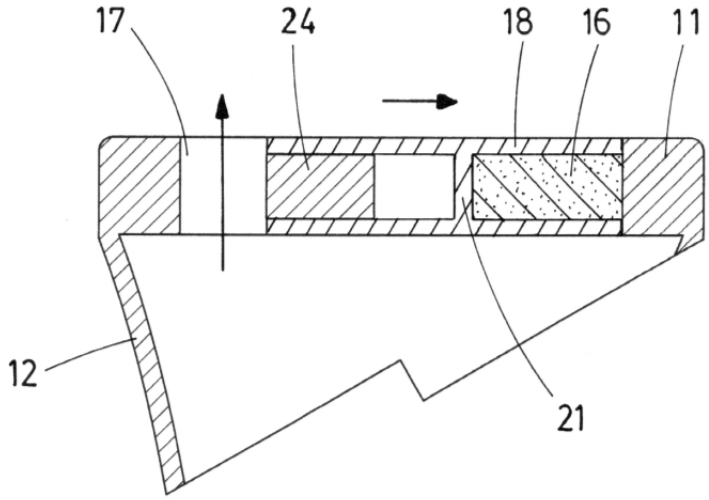

FIG.7
D-D'

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201830188

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 27.02.2018

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

(51) **Int. Cl. :** ***B65D47/28*** (2006.01)
B65D81/38 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	(56) Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	US 2012080429 A1 (STEININGER JEFF) 05/04/2012, Párrafo 3 y 4 y figuras.	1- 4
Y	US 2111482 A (KARL RUETZ) 15/03/1938, Página 1 líneas 23 a 30 y figuras.	1-4
A	GB 568706 A (GEORGES MONNET) 17/04/1945, Página 1 líneas 99 a 102 y figuras 1 y 2.	1
A	JP S58112961 A (CROWN CORK JAPAN et al.) 05/07/1983, Figuras 1 a 3.	2
A	ES 1074601U U (FERNANDEZ SANCHEZ ROBERTO) 16/05/2011, Reivindicaciones y figuras.	1

Categoría de los documentos citados
X: de particular relevancia
Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría
A: refleja el estado de la técnica
O: referido a divulgación no escrita
P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud
E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

☒ para todas las reivindicaciones ☐ para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe	Examinador	Página
11.10.2018	A. Martín Moronta	1/2

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

B65D

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC