



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 065 900**

⑫ Número de solicitud: U 200701285

⑮ Int. Cl.:
A47G 23/00 (2006.01)
B65D 23/00 (2006.01)
B67C 9/00 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑫ Fecha de presentación: **15.06.2007**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **01.12.2007**

⑰ Solicitante/s:
EL HOGAR PERFECTO DEL SIGLO XXI, S.L.
Polígono Industrial Europolis
c/ T, int., nº 12
28232 Las Rozas de Madrid, Madrid, ES

⑱ Inventor/es: **Presa Agüero, Fernando**

⑳ Agente: **Bistuer Ruiz, Alejandro**

㉔ Título: **Decantador exhibidor y vertedor de líquidos embotellados.**

ES 1 065 900 U

DESCRIPCIÓN

Decantador exhibidor y vertedor de líquidos embotellados.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un decantador, exhibidor y vertedor de líquidos embotellados, previsto preferente y fundamentalmente para vinos e incluso para aceites, estando previsto para constituir lo que puede considerarse como un mini-decantador que se acopla al cuello de la botella una vez extraído el tapón de ésta, para permitir decantar cada dosis de líquido que se vaya a servir al consumidor.

El objeto de la invención es poder apreciar con total claridad el color, textura, limpidez, olor y otras propiedades de cada dosis de vino a tomar, una vez destaponada la botella y con anterioridad a ser servido en la correspondiente copa de consumo.

Antecedentes de la invención

Como es sabido, los vinos de cierta calidad requieren de un control del contenido de la botella, primero visual y después olfativo, lo que difícilmente puede hacerse en las botellas de cristal oscuro mayoritarias en vinos tintos. Al objeto de captar sus propiedades organolépticas y la limpidez del líquido (Color, olor y sabor), hasta ahora se realiza mediante el depositado del vino en otra botella, los denominados decantadores, que son recipientes transparentes con una forma muy amplia en su base determinando una gran superficie de contacto del vino con el cristal, lo que facilita su apreciación y posado residual.

Ahora bien, no se conoce ningún decantador que permita llevar a cabo el control total del líquido antes de servirlo y desde la misma botella, y poder apreciar el olor, y textura, brillo, color y limpieza del vino o líquido correspondiente a la dosis que haya de tomar cada consumidor.

Descripción de la invención

El decantador que se preconiza, está previsto para cumplir precisamente lo expuesto en el último párrafo del apartado anterior, por lo que puede considerarse como un mini-decantador que además de permitir exhibir para observar el vino o líquido que va a consumir cada comensal, deja apreciar sus cualidades o defectos, etc., además de permitir posteriormente el vertido del mismo en la correspondiente copa o vaso para su definitivo consumo, sin tener que trasegarlo, y desde la misma botella.

El decantador está constituido por un pequeño recipiente con una embocadura y con una amplia depresión interna e inferior que da lugar a una pared concéntrica, que abraza el cuello de la botella, con una abertura, definiendo un cuello en la base que queda remetido hacia el interior, en cuyo cuello, abierto lógicamente por su parte interior, se posiciona la embocadura de la botella, tras la apertura y extracción del correspondiente tapón de ésta, de manera que la inclinación de la botella con el decantador acoplado a su embocadura o cuello, lleva consigo el llenado de dicho decantador, sin que el líquido se derrame, manteniéndose en tal decantador hasta ser servido en la definitiva copa o vaso de consumo, por lo que el consumidor podrá apreciar el color y textura del vino contenido en dicho decantador tras su salida de la botella, sobre la misma y, antes de ser consumido, como se decía con anterioridad.

En una forma de realización preferente, la boca del decantador está en una situación lateral y oblicua

para impedir que cuando se incline la botella pueda salir el vino de ésta y llenar el decantador sin riesgo de salida del vino al exterior, así como vaciarlo sin riesgo de que salga conjuntamente líquido de la botella.

En otra forma de realización, el decantador puede tener la embocadura situada axialmente, es decir en la parte superior, como es convencional en este tipo de recipientes.

En definitiva, cada vez que se sirve una copa o vaso a un consumidor, la dosis corresponderá a la contenida en el decantador, previo vaciado de esa dosis correspondiente desde la botella por inclinación de la misma, por lo que el consumo de esta dosis será la que se encontraba en el decantador y no en la botella, mientras que el vino de ésta pasa a llenar el decantador, con otra dosis que posteriormente será servida a otro consumidor.

Por consiguiente, mediante el decantador de la invención se consigue por un lado un control absoluto del vino o líquido a servir, ya que la superficie derramada en el mismo es mucho más amplia, una vez vaciada la dosis de vino en el decantador, y además sirve para mostrar el color, las impurezas, si las hay, y la textura a través de la pared transparente del mismo.

Descripción de los dibujos

Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, 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:

La figura 1.- Muestra una representación según una perspectiva general del decantador de la invención.

La figura 2.- Muestra una vista en alzado seccionado del decantador representado en la figura anterior.

La figura 3.- Muestra una vista en alzado del decantador acoplado al cuello de una botella una vez abierta y extraído el tapón original de ésta.

La figura 4.- Muestra una vista como la figura anterior, pero con la botella inclinada dejando ver como se va llenando el decantador sin que el líquido salga al exterior.

La figura 5.- Muestra una vista del decantador en donde la boca es axial en lugar de lateral e inclinada como la representada en las figuras anteriores, estando esa segunda variante de realización del decantador acoplada sobre la correspondiente boca de la botella.

Realización preferente de la invención

Como se puede ver en las figuras referidas, el decantador de la invención está constituido mediante un cuerpo (1), transparente y de reducida capacidad, presentando en uno de sus laterales e inclinadamente una embocadura (2) mientras que su parte interior define una amplia cavidad o rehundido (3) que define una pared concéntrica (4) con un cuello (5) concéntrico a esta pared (4), cuyo cuello (5) es abierto interiormente, según la referencia (6).

Este decantador, que está previsto para tener una capacidad aproximada de lo que es una dosis de vino para el consumidor, se acopla sobre el cuello (7) de la botella contenedora del líquido de vino, una vez abierta y extraído el tapón de la misma, alojándose el cuello (5) de la base rehundida (3) del decantador (1) en la embocadura correspondiente a ese cuello (7) de

la botella, de manera que la inclinación de ésta lleva consigo la salida del líquido de la misma y su retención en el propio decantador (1), hasta conseguir el llenado de éste, como se representa en la figura 4, donde se ve un volumen de líquido (8) que ha salido de la botella tras la inclinación de ésta, y retenido en el decantador (1), determinando una dosis de vino que puede ser perfectamente observado tanto en textura como en color, por la transparencia del propio decantador (1) y después ser servido en la copa o vaso para su definitivo consumo, de manera que en virtud de la embocadura lateral (2) del decantador (1), es posible llenar éste sin riesgo de salida del vino (8)

al exterior, así como vaciarlo sin riesgo a su vez de que salga conjuntamente vino o líquido de la botella.

En la variante de realización mostrada en la figura 5, el decantador (1') presenta las mismas características que el decantador (1), con la única variación de que la boca de salida de tal decantador (1') está situada axialmente en su parte superior y no en un lateral y oblicuamente como ocurría en el decantador representado en las figuras 1 a 4. Por lo demás tanto la aplicación del decantador (1') como su uso y funciones, se corresponden fielmente con las del decantador (1) descrito con anterioridad.

REIVINDICACIONES

1. Decantador exhibidor y vertedor de líquidos embotellados, que estando previsto preferentemente para su aplicación en el sector vinícola, al objeto de permitir no solamente mejorar las propiedades organolépticas del vino, sino de poder observar la textura y color del propio vino, se **caracteriza** porque se constituye a partir de un cuerpo transparente y cerrado de reducida capacidad, cuya base presenta un amplio rehundido hacia el interior en el que se establece una pared concéntrica con un cuello concéntrico a la misma y que adopta una trayectoria descendente determinante de una abertura de entrada al citado

cuerpo, cuello formal y dimensionalmente adecuado a la embocadura de la botella a la que está destinado a implantarse, habiéndose previsto que el citado cuerpo incorpore una boca de salida en una ubicación establecida por encima de la zona media del mismo.

2. Decantador exhibidor y vertedor de líquidos embotellados, según reivindicación 1ª, **caracterizado** porque la correspondiente boca de salida del decantador está situada lateral y oblicuamente.

3. Decantador exhibidor y vertedor de líquidos embotellados, según reivindicación 1ª, **caracterizado** porque la boca de salida del decantador está situada axialmente en correspondencia con su extremo superior.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

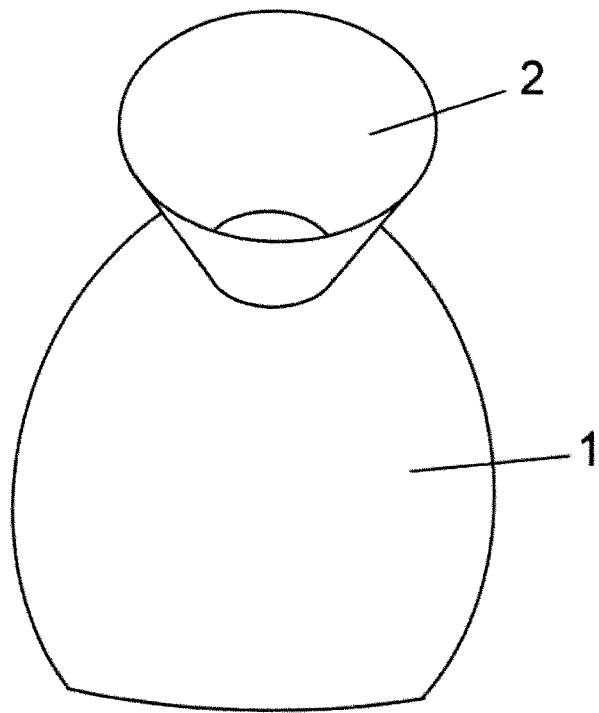


FIG. 1

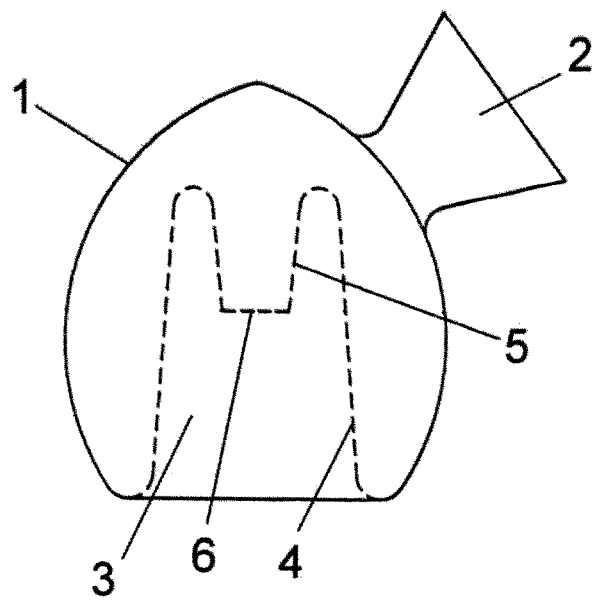


FIG. 2

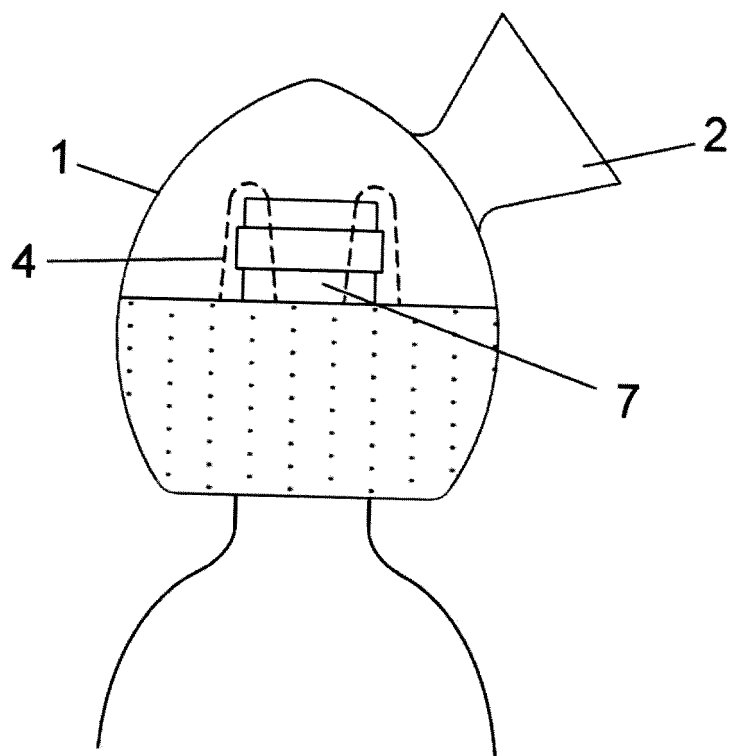


FIG. 3

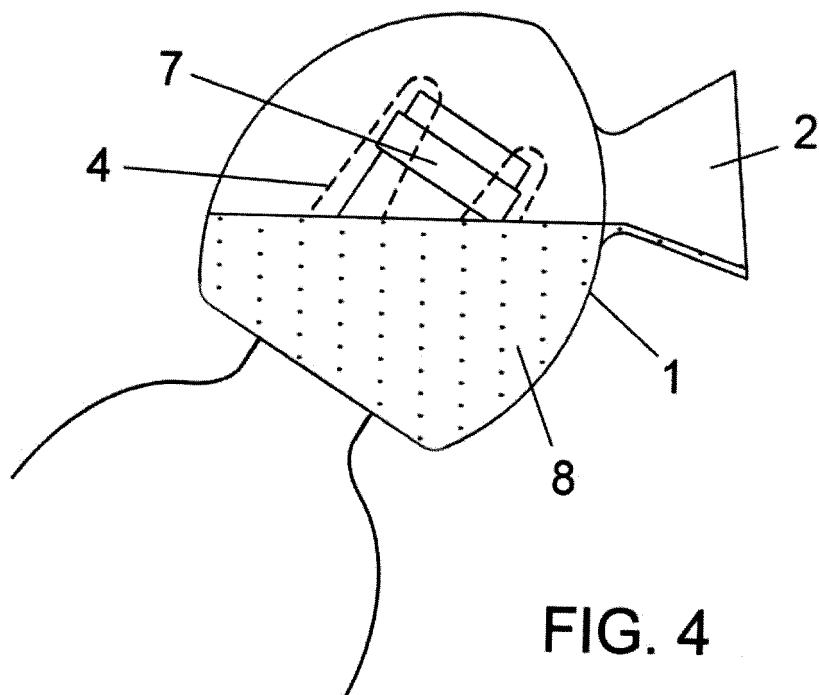


FIG. 4

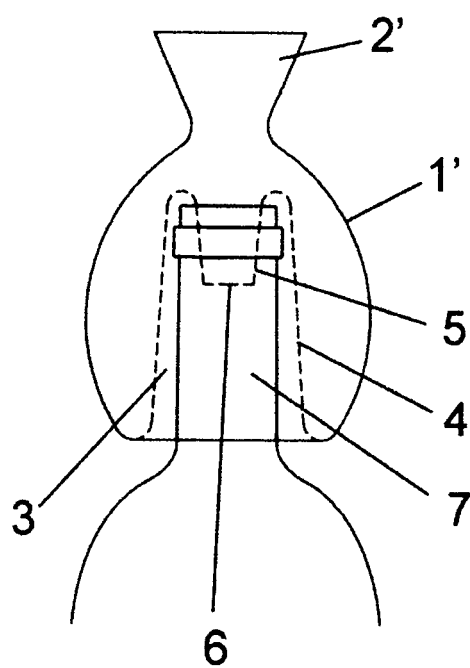


FIG. 5