

ROYAUME DE BELGIQUE

BREVET D'INVENTION



MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

NUMERO DE PUBLICATION : 1006597A6

NUMERO DE DEPOT : 09300073

Classif. Internat. : B65D

Date de délivrance le : 25 Octobre 1994

Le Ministre des Affaires Economiques,

Vu la loi du 28 Mars 1984 sur les brevets d'invention, notamment l'article 22;

Vu l'arrêté royal du 2 Décembre 1986 relatif à la demande, à la délivrance et au maintien en vigueur des brevets d'invention, notamment l'article 28;

Vu le procès verbal dressé le 26 Janvier 1993 à 11H05 à l'Office de la Propriété Industrielle

ARRETE :

ARTICLE 1.- Il est délivré à : WOLF Carl
rue Fraischamps 60, B-4030 GRIVEGNEE(BELGIQUE)

un brevet d'invention d'une durée de 6 ans, sous réserve du paiement des taxes annuelles, pour : PROCEDE DE CONSERVATION DE LA SAVEUR ET DE L'AROME DU VIN LORSQUE LA BOUTEILLE A ETE DEBOUCHEE ET ENTAMEE.

ARTICLE 2.- Ce brevet est délivré sans examen préalable de la brevetabilité de l'invention, sans garantie du mérite de l'invention ou de l'exactitude de la description de celle-ci et aux risques et périls du(des) demandeurs(s).

Bruxelles, le 25 Octobre 1994
PAR DELEGATION SPECIALE :

A. GREGOIRE
Secrétaire d'Etat

- 1 -

Procédé de conservation de la saveur et de l'arôme du vin
lorsque la bouteille a été débouchée et entamée.

Chacun sait que le vin, mis au contact de l'air, s'altère rapidement et que, lorsqu'une bouteille a été entamée, le vin restant devient très vite, même parfois déjà le lendemain complètement dénaturé. Ainsi se transforme-t-il souvent, au
5 bout de quelques jours, en une véritable piquette. Cet inconvénient devient majeur lorsque l'on a fait l'achat d'un grand cru coûteux et qu'il ne se trouve dans le ménage que deux personnes sobres pour le consommer. Il faut alors considérer le vin restant dans la bouteille comme complè-
10 tement perdu.

Différents procédés ont été proposés, à ce jour, pour corriger cet inconvénient. Un de ces procédés consiste à extraire l'air restant dans la bouteille au moyen d'une pompe, mais le vide obtenu est très imparfait, le système
15 fastidieux et l'appareillage nécessaire coûteux. Un autre procédé existant consiste à introduire dans la bouteille un gaz plus lourd que l'air, pour isoler le vin de l'air responsable de son altération. Mais ce procédé coûteux, imprécis parce que le gaz introduit est invisible, 20 nécessite le remplacement fréquent de l'aérosol utilisé.

L'invention ici décrite, consiste à remplacer, à l'intérieur de la bouteille entamée, le volume du vin consommé par un même volume de matière solide, liquide ou gazeuse de façon à obtenir de nouveau le remplissage de la bouteille
25 jusqu'au bouchon par le vin à conserver. Ainsi il ne subsistera, dans la bouteille alors refermée, qu'une quantité infime d'air, air responsable de la dégradation du vin.

S'il s'agit de matière solide, par exemple petites billes de verre, porcelaine ou matière plastique, le procédé peu
30 coûteux, très simple, présente cependant l'inconvénient majeur de n'être efficace que s'il reste dans la bouteille un minimum de trois verres à conserver, soit environ trois

- 2 -

cent cc. En dessous de cette quantité, comme il subsiste entre les billes un volume non réductible de 300 cc environ, le vin ne montera pas jusqu'au bouchon, il restera dans la bouteille une certaine quantité d'air et le résultat sera aléatoire
5 sinon nul.

S'il s'agit d'utiliser comme volume de compensation une matière gazeuse (de l'air en l'occurrence) évidemment séparée du vin ,car maintenue dans un ballonnet étanche, le résultat sera optimum ,mais ce mode de réalisation nécessite un appa-
10 reillage coûteux : bouchon spécial à 2 tubulures, mais surtout poire de gonflage à soupapes absolument hermétiques.

Le mode de réalisation de l'invention le moins coûteux, parfaitement efficace, consiste à utiliser une matière liquide (de l'eau en l'occurrence) comme volume de compensation .
15 On utilisera à cet effet un bouchon spécial comportant deux tubulures : une tubulure assez large pour l'introduction et la vidange de l'eau de compensation de volume - eau évidemment confinée dans un sachet étanche d'une contenance de 800 cc environ - et une tubulure de très petit diamètre
20 servant de purgeur pour permettre la montée du vin restant jusqu'à hauteur du bouchon.

Le dispositif proposé est peu coûteux à réaliser. Il est facile à nettoyer par simple rinçage. Il est d'emploi illimité. Enfin il est efficace, même s'il ne reste dans
25 la bouteille entamée qu'un seul verre de vin à conserver. Le vin non consommé lors du débouchage initial gardera pendant de longs jours, voire des semaines ,l'entièreté de sa saveur et de son arôme. Il pourra alors être dégusté avec le même plaisir qu'au moment de l'ouverture de
30 la bouteille.

L'invention est exposée plus en détail à l'aide de deux dessins représentant seulement un mode de réalisation.

La figure 1 représente la bouteille entamée dans laquelle le dispositif de compensation de volume a été introduit.

- 3 -

La figure 2 représente, agrandi, le bouchon spécial à deux tubulures.

Dans ces dessins le vin restant dans la bouteille (1) remonte jusqu'au bouchon spécial (2) à deux tubulures :
5 une tubulure assez large de remplissage et de vidange de l'eau de compensation de volume (3) et une tubulure de petit diamètre servant de purgeur d'air du compartiment vin (4) . L'eau introduite dans le sachet étanche d'une capacité de $\pm$ 800 cc (5) va faire remonter le vin
10 (1) jusqu'au bouchon spécial (2) . Il ne restera alors presque plus d'air dans la bouteille . Les tubulures (3 et 4) du bouchon spécial (2) ensuite refermées par les petits capuchons (6 et 7) le vin se conservera alors parfaitement . Le sachet étanche (5) sera maintenu dans
15 une forme allongée par un tuteur rigide ou semi-rigide (8) tel un tube/squelette pour éviter que le sachet étanche se replie et obstrue la tubulure de vidange (3) de l'eau de compensation de volume .

Revendications

- 1-Procédé de conservation de la saveur et de l'arôme du vin lorsque la bouteille a été débouchée et entamée- caractérisé en ce qu'il consiste à remplacer, à l'intérieur de cette bouteille, le volume du vin
5 consommé par un même volume de matière solide, de matière liquide ou encore de matière gazeuse - de façon à obtenir de nouveau le remplissage complet de la bouteille qui sera alors refermée. Ainsi il ne restera, dans cette bouteille qu'une infime quantité d'air au contact du vin,
10 air responsable de sa dégradation. Dans le mode de réalisation du procédé utilisant la matière liquide (eau) ou la matière gazeuse(air ambiant) comme volumes de compensation, ces éléments seront évidemment séparés du vin et confinés dans un sachet étanche ou ballonnet
15 élastique étanche.
- 2-Procédé selon revendication 1 - ci-dessus - caractérisé en ce qu'il est utilisé un bouchon spécial comportant deux tubulures : une tubulure assez large pour permettre l'introduction et la vidange de l'eau ou de l'air de
20 compensation de volume - l'autre tubulure, de petit diamètre , servant de purgeur d'air pour permettre la montée du vin jusqu'au niveau du bouchon.
- 3-Procédé selon les revendications 1- et 2- ci-dessus - caractérisé en ce qu'il est fait usage d'un tuteur
25 rigide ou semi-rigide prolongeant le tube d'introduction de l'eau ou de l'air de compensation de volume, tuteur destiné à maintenir le sachet/ballonnet étanche sous une forme allongée afin d'empêcher que ce sachet/ballonnet se replie,obturant la tubulure et rendant
30 ainsi la vidange impossible.
- 4- Procédé selon les revendications 1 à 3 ci-dessus - caractérisé en ce qu'il est utilisé une bouteille
distincte de la bouteille initiale - dans laquelle le vin restant est transféré avant utilisation de la
35 présente invention.

09300073

- 5 -

- 5 - Procédé selon les revendications 1 à 4 ci-dessus -
caractérisé en ce qu'il est appliqué à d'autres
boissons que le vin, par exemple jus de fruits ,
limonades ou toute autre boisson qui s'altère au
contact de l'air.

