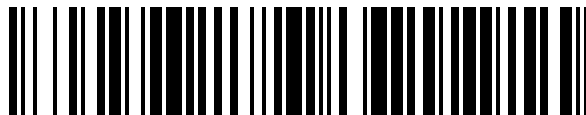


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 190 636**

21 Número de solicitud: 201700557

51 Int. Cl.:

C12L 11/00

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

21.07.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

28.08.2017

71 Solicitantes:

GARCÍA COLLAZO, Fernando (20.0%)
Av. Da Coruña nº15
36645 Valga (Pontevedra);
ROCA MARTÍNEZ, Santiago (20.0%);
BUSTO SANTALLA, Martín (20.0%);
GARCÍA MÁRQUEZ, Alexandre (20.0%) y
OTERO PADÍN, Cayetano (20.0%)

72 Inventor/es:

GARCÍA COLLAZO, Fernando;
ROCA MARTÍNEZ, Santiago;
BUSTO SANTALLA, Martín;
GARCÍA MÁRQUEZ, Alexandre y
OTERO PADÍN, Cayetano

54 Título: **Recipiente depósito pétreo oviforme para la elaboración de vinos y/o derivados**

ES 1 190 636 U

DESCRIPCIÓN

Recipiente depósito pétreo oviforme para elaboración de vinos y/o derivados.

5 Sector de la técnica

La presente invención se refiere a un recipiente depósito oviforme realizado en material pétreo a aplicar en la industria vitivinícola para la elaboración del vino o derivados en sus diferentes procesos.

10

Antecedentes de la invención

Los antiguos romanos y fenicios usaban depósitos con forma oval para la elaboración del vino. Usaban unos recipientes de arcilla llamados tinajas, ánforas o dolías, en cuya forma se basa el depósito que se preconiza.

15

Se atribuyen beneficios en el vino elaborados en ellos, basados en la forma de los mismos:

20 1. Vinos más varietales: se debe a que se consigue suavizar los taninos, potenciando los aromas y equilibrando el vino gracias a la micro oxigenación aportada por los micro poros de la arcilla, al igual que lo hacen las barricas por los micro poros de la madera, pero sin otorgarle ningún aroma, es decir, un depósito neutro.

25 2. Vinos más untuosos y con volumen: este efecto se consigue gracias a la forma de huevo de estos depósitos, con su interior ovalado. De esta manera, el vino está en continuo movimiento, circulando de arriba abajo, en espiral, lo que provoca que las lías no puedan depositarse en la base y estén en suspensión todo el tiempo, compensando la micro oxigenación, ya que son de naturaleza reductiva y se evita de esta manera la aparición de aromas azufrados desagradables y excesiva oxidación del vino.

30

Estos depósitos eran muy permeables al oxígeno, ocasionando una elevada evaporación y pérdida de vino, y muy frágiles, por lo que desaparecieron de las bodegas.

35 Desde hace años, la industria vitivinícola utiliza recipientes o depósitos hechos en madera, acero inoxidable, plástico y vidrio, debido a las características físico - químicas de estos materiales, cada uno con sus ventajas e inconvenientes, pero con diferentes formas a la oval, debido a la dificultad de fabricación y como consecuencia, su elevado costo.

40

Recientemente se han incorporado recipientes de hormigón con forma oval, obteniendo las mejoras descritas en párrafos anteriores. El principal inconveniente que presenta este tipo de depósitos es la corrosión del hormigón causada por la acidez del vino enriqueciendo el vino con calcio y aumentando la posibilidad de formación de ácido tricloroacético o bitartrato potásico y su precipitado.

45

Explicación de la invención

50 Como solución, se preconiza un depósito recipiente oviforme, favoreciendo la actuación de las lías, realizado en material pétreo, por tratarse de un material idóneo para mantener la temperatura del vino sin oscilaciones bruscas a lo largo del tiempo.

La propia naturaleza del material hace que no sea necesario ningún recubrimiento interior.

Asimismo, exteriormente puede ser refrigerado mediante ducha de agua, haciendo posible un mayor control de los procesos fermentativos.

Breve 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, 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 isométrica del dispositivo de la invención.

Figura 2 - Muestra una vista frontal del dispositivo de la invención.

Figura 3 - Muestra una vista lateral del dispositivo de la invención.

Realización preferente de la invención

El depósito recipiente que se preconiza (figura 1) está constituido por una estructura pétrea (1) con forma de huevo y hueca en su interior también oviforme, donde se deposita el vino y/o derivados en cualquiera de sus estados existentes en todo su proceso de elaboración.

Se equipa con una tapa superior (2) y una boca de hombre lateral (3) provista de rejilla interior para sangrado de mostos, totalmente herméticas, para poder acceder a su interior para labores de limpieza o mantenimiento.

En la zona inferior se instala un dispositivo de vaciado (4) para la extracción del vino en todos sus estados e incluso una tubería de remontado (5).

De forma a controlar los parámetros inherentes a una correcta elaboración del vino, se proyecta la instalación de diferentes dispositivos como catavinos (6), termómetro (7), válvula de seguridad (8), ... tanto en la tapa superior, como en la boca de hombre o incluso en la propia pared pétrea de la estructura.

La citada estructura pétrea se mecaniza de tal forma para que no se produzcan rezumes, se reduzcan suciedades y posibles contaminaciones y sea fácil de limpiar.

REIVINDICACIONES

1. Recipiente depósito para la elaboración de vinos y/o derivados en cualquiera de sus diferentes procesos de elaboración **caracterizado** por estar realizado en material pétreo.
- 5 2. Recipiente depósito para la elaboración de vinos y/o derivados en cualquiera de sus diferentes procesos de elaboración, según reivindicación 1, **caracterizado** por su forma interior oviforme u oval.
- 10 3. Recipiente depósito para la elaboración de vinos y/o derivados en cualquiera de sus diferentes procesos de elaboración, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por estar dotado de tapa, puerta de acceso, dispositivo de vaciado y tubería de remontado.
- 15 4. Recipiente depósito para la elaboración de vinos y/o derivados en cualquiera de sus diferentes procesos de elaboración, según reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por estar equipado con dispositivos de control.

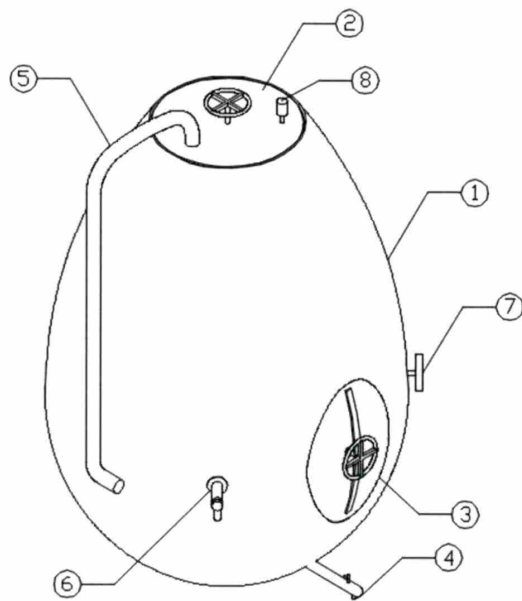


Figura 1

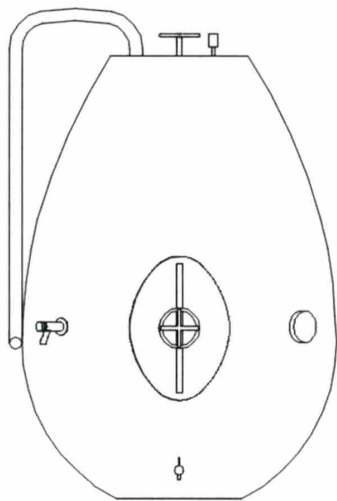


Figura 2

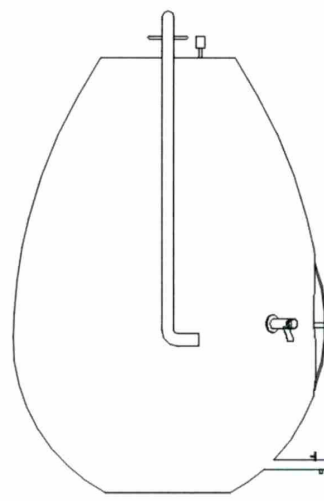


Figura 3