



MINISTERIE VAN ECONOMISCHE ZAKEN

PUBLICATIENUMMER : 1011884A7
INDIENINGSNUMMER : 09800304
Internat. klassif. : C12L C12G C12H
Datum van verlening : 01 Februari 2000

De Minister van Economische Zaken,

Gelet op de wet van 28 Maart 1984 op de uitvindingsoctrooien
inzonderheid artikel 22;
Gelet op het Koninklijk Besluit van 2 December 1986, betreffende het aanvragen,
verlenen en in stand houden van uitvindingsoctrooien, inzonderheid artikel 28;

Gelet op het proces-verbaal opgesteld door de Dienst voor Industriële Eigendom op
23 April 1998 te 10u30

BESLUIT :

ARTIKEL 1.- Er wordt toegekend aan : SA NEW ART GRAPHIC NV
Sylvain Dupuislaan 235, 1070 ANDERLECHT(BELGIE)

vertegenwoordigd door : De Mulder Karel, Gladiolenlaan 1, 1600 Sint Pieters-Leeuw

een uitvindingsoctrooi voor de duur van 6 jaar, onder voorbehoud van de betaling van
de jaartaksen voor : HET VERLUCHTEN VAN WIJN.

ARTIKEL 2.- Dit octrooi is toegekend zonder voorafgaand onderzoek van zijn
octrooieerbaarheid, zonder waarborg voor zijn waarde of van de juistheid van
de beschrijving der uitvinding en op eigen risico van de aanvrager(s).

Brussel, 01 Februari 2000
BIJ SPECIALE MACHTIGING :

P. M. PETIT
Adjunct-Adviseur

BESCHRIJVING

Het verluchten van wijn.

5

De uitvinding betreft een toestel dat wijn verlucht.

Bij het overgieten van de wijn van uit de wijnfles langs de decant'air naar een recipiënt (karaf) (fig. 7) wordt de wijn verlucht en onthard.(cfr. Foto Fig. 1)

10 Zowel rode, witte als rosé-wijnen bevatten een natuurlijke hardheid afkomstig van de tanines van de druivensoort en de manier waarop de wijn wordt geproduceerd.

Deze en andere factoren bepalen uiteindelijk de smaak en de apprecieerbaarheid van de te degusteren wijn.

15 De DECANT' AIR beïnvloedt in zeer belangrijke mate deze smaakgeaardheid omwille van het verluchttingsproces waardoor de wijn minder hard en dus aangenamer te degusteren wordt.

20 Het materiaal waaruit de DECANT' AIR vervaardigd is bestaat uit verzilverde messing. Nochtans is dit niet noodzakelijk om het uiteindelijke resultaat, " het verluchten van wijn ", te bekomen. Andere materialen, zoals aluminium en plastic, zouden eveneens tot het identieke resultaat kunnen leiden.

25 Nochtans dient er rekening te worden gehouden met het natuurprodukt wijn en al zijn karakteristieken en niet in het minst met zijn aciditeit zodat niet om het even welk materiaal kan worden gebruikt. Scheikundige reacties moeten absoluut vermeden worden.

30 De externe vormgeving is niet determinerend bij de beoordeling van het uiteindelijk bekomen resultaat. De iconische trechtervorm (zie fig.2) wordt aanbevolen teneinde de wijn in optimale omstandigheden naar zijn recipiënt te laten vloeien. De iconische vorm is eveneens aan te raden teneinde het overgieten naar de recipiënt te vergemakkelijken.

De DECANT' AIR bestaat uit (zie fig.2):

- 35 a) een decant'air houder (2.a)
b) een gietoppervlak (2.b)
c) een filter en tevens wijnverdeler (2.c)
d) een regelbaar sproeistuk (2.d)
e) een recipiënt (bvb een karaf) (7.e)

40 Men neemt de decanter uit zijn houder en plaatst hem in de karaf. De verbredingsstreepjes (= opzetbalkjes) (3.f) zorgen ervoor dat er steeds voldoende luchtdruk aanwezig is tussen het binnenste van de karaf en erbuiten.

De wijn wordt voorzichtig overgegoten via het gietoppervlak tot in de recipiënt, door de filter en het sproeistuk, langs de binnenwanden van de karaf.

45 De combinatie van het filtereffect, het sproeistuk en het aflopen langs de binnenwanden van de karaf, maakt dat de wijn een belangrijk verluchttingsproces doormaakt waardoor deze merkkelijk aangenamer wordt om te degusteren.

- 5 De convexe vorm van sproeistuk (fig.4) heeft als functie de vooraf verdeelde wijnstraal in 4 gaten (fig 5) naar buiten te richten om op deze wijze de binnenwand van de karaf te besproeien met de te activeren wijn. Hoe groter de binnenoppervlakte van de karaf, hoe meer de wijn geaëreerd (verlucht) wordt.
- 10 Het vermengen van de “ harde “ wijn met de lucht onttrekt het teveel aan tanines uit de behandelde wijn.
- Dankzij het regelbare gedeelte (fig 4), kan voor elke wijn de juiste stand worden gezocht, zie opening (fig 4.g), zodat het debiet en de doorloopsnelheid kan worden geregeld op een zeer eenvoudige en efficiënte manier.
- 15 Het menggedeelte kan volledig uit elkaar worden geschroefd, wat nodig is om de trechter binnenin te reinigen.
- Tijdens het doorgieten van de wijn in de trechter zou er een overdruk ontstaan binnen in de karaf. Zonder onze drie opzetbalkjes(fig 3.f en fig 6), het kunnen er ook meer of minder
- 20 zijn, zou de wijn stoppen met doorlopen bij gebrek aan lucht.
- Met ons systeem, (drie verbredingen op 120°) kan er geen samendrukking komen van de lucht en blijft de druk boven de wijn steeds 1 bar.

25

30

35

40

45

CONCLUSIES

5

- 1) Toestel om wijn te verluchten bij het overgieten van wijn naar een karaf door gebruik te maken van de decant'air.

10 Bij het overgieten komt de wijn in een conische trechter terecht waardoor hij in een turbulente versnelling komt en naar beneden vloeit waar hij gesplitst wordt in vier kanalen om uiteindelijk langs een regelbaar sproeisysteem uitgestoten te worden. De uitgestoten wijn vormt een ballonachtige vorm waardoor hij zijn weg vindt langs de binnenwanden van de karaf en langzaam en gelijkmatig naar de bodem van de karaf vloeit.

- 15 2) Een wijnverluchtingstoestel volgens de revendikatie 1, bestaande uit een vier gaatjes filter die als functie heeft het gelijkmatig verdelen van de wijn en tevens het filtreren van de wijn (zuivering van eventuele depot).

- 20 3) Een wijnverluchtingstoestel met als revendikatie 1 en 2, bestaande uit een regelbaar sproeisysteem bestaande uit :

- a) een regelbare vijs die in het midden van de bovenliggende filter kan in- en uitgeschroefd worden waardoor het wijndebiet (het sproeien) wordt bepaald.
b) een hellend vlak zodat de uitgesproeide wijn langzaam, zonder bruuske bewegingen, naar buiten vloeit.

25

- 4) Een wijnverluchtingstoestel met als revendikatie 1 tot 3, waarbij de wijn, wanneer hij het toestel verlaat, een ballonachtige straal vormt onder de sproeikop.

- 30 5) een wijnverluchtingstoestel met als revendikaties 1 tot 4, waarin de wijn, in zijn ballonvorm, zijn weg zoekt naar de bodem van de karaf langs de binnenwanden van deze karaf.

- 35 6) Een wijnverluchtingstoestel met als revendikatie 1 tot 5, waarbij de diameter en de halslengte van de karaf in die mate belangrijk is zodat de wijn altijd gelijkmatig langs de binnenwanden van de karaf naar beneden vloeit.

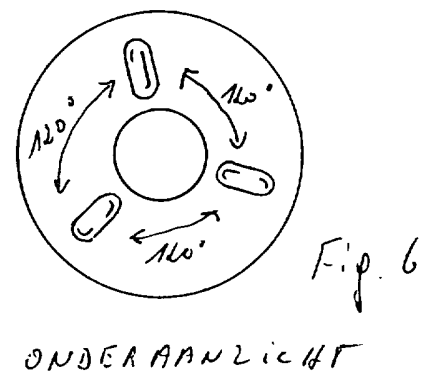
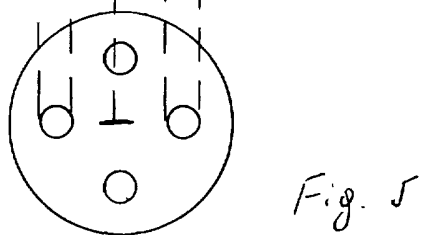
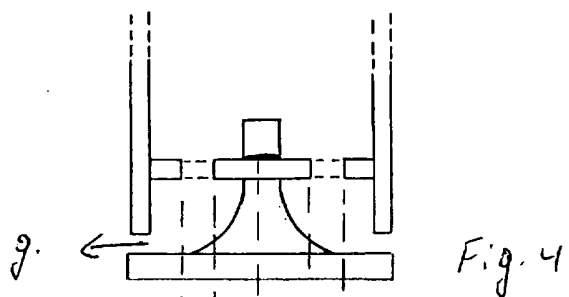
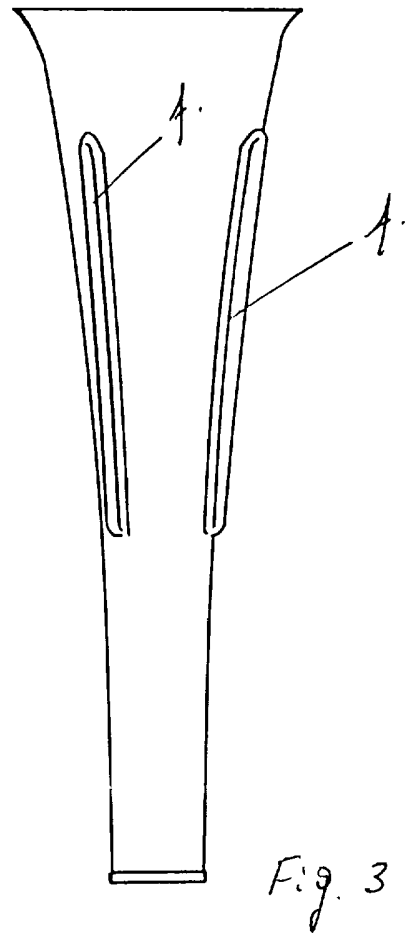
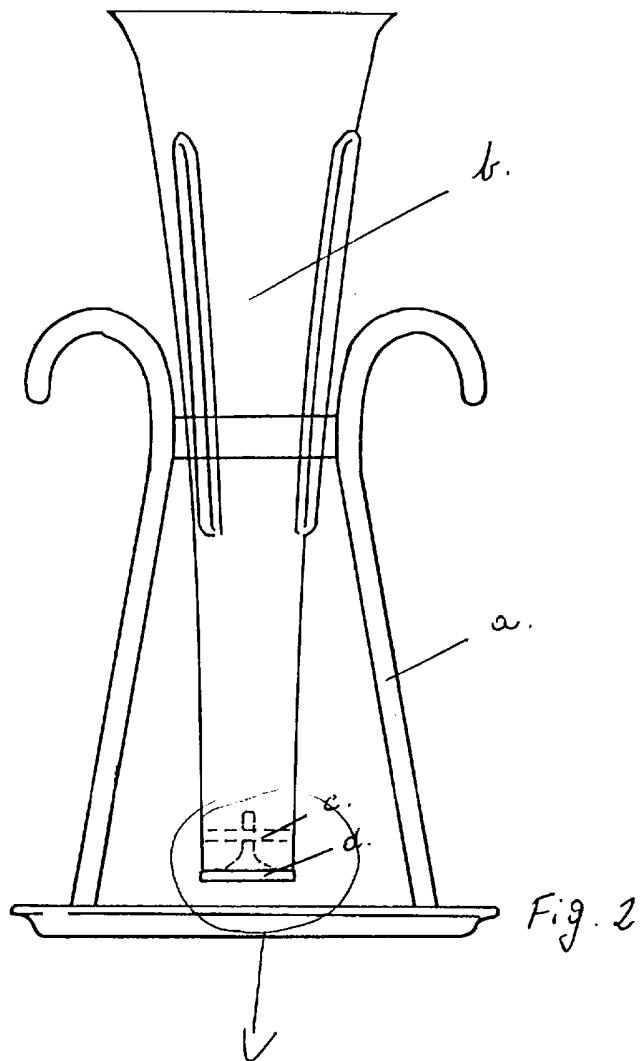
- 40 7) Een wijnverluchtingstoestel met als revendikatie 1 tot 6, zodat tijdens het naar beneden vloeien van de wijn deze zijn ontluchtingsproces beëindigd en aldus de overtollige tanines van zowel jonge als oude wijnen, wit als rood, verdwenen zijn. het boeket komt volledig vrij, van zowel rood fruit als de kruidigheid van bosgeuren en exotisch fruit.

- 8) een wijnverluchtingstoestel met als revendikatie 1 tot 7, waarbij na de behandeling het sproeistuk volledig kan worden losgeschroefd en het toestel kan worden gereinigd met warm stromend water.

45

4

VOORAANZICHT



5

Fig. 7

