



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

MIT : 900174009-2

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO

Radicacion : 02117079 00000000

Folios: 23

Fecha (AMD): 2002-12-30 18:25:52

Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 PRESENTAR
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 02 - 07.497
FECHA : DICIEMBRE 30 DE 2002

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO.	VT. PAGO
DESARRO LTDA	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	20709956	27/12/2002	676,400.00

***** CONCEPTO *****

CANT. REENTISTADO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 50005-01-01 SOLICITUDES	1 TRAMITES DE SEL. DE PATENTE DE IN	373,000.00
	TOTAL :	\$ 373,000.00

SON: TRESCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL PESOS

RESPONSABLE

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE N°.

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
Conmutador 382 0840
Fax 350 5220
E-mail: info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia

José Fernando Restrepo Peláez
Abogados

5

SEÑOR JEFE DE LA
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
E. S. D.

ARTURO SARMIENTO GOMEZ, mayor de edad, domiciliado en Bogotá, identificado con cédula de ciudadanía abajo anotada, en mi calidad de representante legal en ejercicio de DE SARGO LIMITADA, sociedad organizada y existente de acuerdo a las leyes colombianas, domiciliada en Codazzi, al Señor jefe respetuosamente manifiesto que confiero poder especial, amplio y suficiente en Derecho al Doctor JOSE FERNANDO RESTREPO PELAEZ, abogado en ejercicio, identificado con cédula de ciudadanía 10222917 de Manizales y tarjeta profesional 16340 del C. S. de J., para que en nuestro nombre y representación adelante y lleve a término ante su despacho las diligencias administrativas tendientes a obtener el registro de nuestra Propiedad Industrial; específicamente, obtenga EL REGISTRO DE NUESTRA PATENTE DE INVENCION TITULADA "ANEJAMIENTO DE TAFIAS CONCENTRADAS DE CAÑA", que nuestro mandatario describirá y reivindicará ampliamente en solicitud separada.

Nuestro mandatario queda facultado para recibir, desistir, transigir, pedir pruebas e intervenir en la práctica de las mismas, transigir, sustituir, interponer recursos de reposición, apelación, revocatorias directas y de súplica, reasumir y notificarse de autos y Resoluciones administrativas.

Sírvase Señor Jefe reconocer personería al Dr. RESTREPO PELAEZ en los términos y para los efectos del presente mandato.

Señor Jefe,

Arturo Sarmiento G.

ARTURO SARMIENTO GOMEZ
C.C. 79.150.964 DE USAQUEN

ACEPTO.

[Firma]
JOSE FERNANDO RESTREPO PELAEZ
C.C. 10222917 DE MANIZALES
T.P. 16340 DEL C. S. DE J.

Calle 84 No. 18-38 Of. 502 Tel: 6 233427 - 6 233438 Fax: 2 565758

E-mail: restrepomarcas@starmedia.com

Bogotá D.C.

REPUBLICA DE PANAMA
DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES
SUBDIRECCION DE INDUSTRIA Y COMERCIO
P. O. BOX 12

ARTICULO PRIMERO.- El presente decreto tiene por objeto declarar de utilidad publica el proyecto de ley que se propone para la creacion de una institucion que se encargara de la gestion y administracion de las empresas industriales y comerciales que se establezcan en el territorio nacional. El presente decreto tiene por objeto declarar de utilidad publica el proyecto de ley que se propone para la creacion de una institucion que se encargara de la gestion y administracion de las empresas industriales y comerciales que se establezcan en el territorio nacional. El presente decreto tiene por objeto declarar de utilidad publica el proyecto de ley que se propone para la creacion de una institucion que se encargara de la gestion y administracion de las empresas industriales y comerciales que se establezcan en el territorio nacional.

El presente decreto tiene por objeto declarar de utilidad publica el proyecto de ley que se propone para la creacion de una institucion que se encargara de la gestion y administracion de las empresas industriales y comerciales que se establezcan en el territorio nacional. El presente decreto tiene por objeto declarar de utilidad publica el proyecto de ley que se propone para la creacion de una institucion que se encargara de la gestion y administracion de las empresas industriales y comerciales que se establezcan en el territorio nacional.

El presente decreto tiene por objeto declarar de utilidad publica el proyecto de ley que se propone para la creacion de una institucion que se encargara de la gestion y administracion de las empresas industriales y comerciales que se establezcan en el territorio nacional. El presente decreto tiene por objeto declarar de utilidad publica el proyecto de ley que se propone para la creacion de una institucion que se encargara de la gestion y administracion de las empresas industriales y comerciales que se establezcan en el territorio nacional.

ARTICULO SEGUNDO.- El presente decreto tiene por objeto declarar de utilidad publica el proyecto de ley que se propone para la creacion de una institucion que se encargara de la gestion y administracion de las empresas industriales y comerciales que se establezcan en el territorio nacional.

El presente decreto tiene por objeto declarar de utilidad publica el proyecto de ley que se propone para la creacion de una institucion que se encargara de la gestion y administracion de las empresas industriales y comerciales que se establezcan en el territorio nacional. El presente decreto tiene por objeto declarar de utilidad publica el proyecto de ley que se propone para la creacion de una institucion que se encargara de la gestion y administracion de las empresas industriales y comerciales que se establezcan en el territorio nacional.



DE SARGO LTDA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
DE Sociedad Limitada

EL SUCESITO SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE VALLEDUPAR

C E R T I F I C A

Que por Escritura Pública No. 6364 del 8 de Octubre de 1976, otorgada en la NOTARIA PUBLICA DEL CIRCULO DE BOGOTÁ inscrita en esta Cámara de Comercio, el 23 de Noviembre de 1985 bajo el No. 2.381 del libro respectivo, fue constituida la sociedad LIMITADA DENOMINADA DE SARGO LTDA.

C E R T I F I C A

Que dicha sociedad ha sido reformada por las siguientes escrituras

Numero	no/da/año	Oficio del Documento	Notario	no/da/año
5.622	9/26/1977	Notaría de Bogotá.	2.382	11/25/1985
5.997	9/14/1982	Notaría de Bogotá.	2.383	11/25/1985
1.653	3/21/1983	Notaría de Bogotá.	2.384	11/21/1985
2.503	4/27/1983	Notaría de Bogotá.	2.385	11/21/1985
51	2/13/1985	Notaría UNICA DE BOGOTÁ.	2.386	11/21/1985
1.354	2/28/1985	Notaría de Bogotá.	2.387	11/21/1985
113	2/28/1985	Notaría UNICA DE BOGOTÁ.	2.388	11/21/1985
2.503	4/ 3/1986	Notaría de Bogotá.	2.482	2/28/1986
3.593	6/11/1991	Notaría de Bogotá.	2.521	4/ 8/1986
7.433	11/15/1991	Notaría de Bogotá.	5.625	7/17/1991
4.695	7/24/1991	Notaría de Bogotá.	5.788	11/27/1991
2.689	4/ 5/1993	Notaría de Bogotá.	5.789	11/29/1991
3.524	6/ 7/1993	Notaría de Bogotá.	6.853	5/12/1993
815	3/ 3/2000	Notaría de Bogotá.	6.921	7/ 6/1993
			10.912	7/13/2000

C E R T I F I C A

Que de acuerdo con la(s) escritura(s) arriba citada(s), la sociedad se rige por las siguientes disposiciones:

DENOMINACION O RAZON SOCIAL:
DE SARGO LTDA

DOMICILIO PRINCIPAL: CIBAZZI

C E R T I F I C A

DIRECCION PARA IDENTIFICACIONES JUDICIALES

CR 16 N 21 - 54

CIBAZZI, CESAR

NIT NUMERO: 0260050331-7

C E R T I F I C A

DURACION: El término de duración de la sociedad se fijó hasta el 31 de Diciembre del año 2.032.

C E R T I F I C A

OBJETO SOCIAL: La sociedad tendrá por objeto social la realización de todas y cada una de las operaciones y actos de comercio, que a continuación se indican: la producción, compra, venta, exportación, elaboración y distribución de miel y sus derivados, tales como el alcohol, los licores, las bebidas alcohólicas y demás productos y derivados, la explotación, extracción, producción y venta de productos minerales y demás insumos que se requieran para el desarrollo

***** C I B A Z Z I *****

ADMINISTRATIONS: Estas a cargo de un gerente nombrado por el Jefe de sector, el cual formula las sugerencias y recomendaciones correspondientes a la actividad industrial, agrícola o ganadera de la zona de su competencia. En caso de haberse creado la zona de explotación de los recursos naturales, el gerente de la zona de explotación de los recursos naturales debe presentar al Jefe de sector un informe anual sobre el estado general de las explotaciones agrícolas y la zona de actividad industrial correspondiente. La explotación de recursos naturales o actividades industriales, agrícolas o ganaderas debe tenerse en cuenta en el plan de explotación de la zona de explotación de los recursos naturales y en el plan de explotación de la zona de explotación de los recursos agrícolas y ganaderos. El gerente de la zona de explotación de los recursos naturales y el gerente de la zona de explotación de los recursos agrícolas y ganaderos deben presentar al Jefe de sector un informe anual sobre el estado general de las explotaciones agrícolas y la zona de actividad industrial correspondiente.

[illegible]

del punto anterior. Como se vea de los datos de producción agrícola
nacional del sector agrícola en general se observará que, aunque la
domestica y las exportaciones de productos agrícolas han disminuido
de manera considerable en los últimos años, la producción agrícola
nacional ha aumentado considerablemente. En consecuencia, la producción
nacional de productos agrícolas ha aumentado considerablemente. En consecuencia,
la producción nacional de productos agrícolas ha aumentado considerablemente.

[illegible]



DE SARGO LTDA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL

DE Sociedad Limitada

OTORGADA POR LA NOTARIA 13 DE SANTIAGO DE BOGOTÁ INSCRITA EN ESTE ENTIDAD BAJO EL No. 10912 FOLIO 347 DEL 13 DE JULIO DE 2000 EL SUPLENTE DEL GERENTE, CUANDO REEMPLACE AL GERENTE EN SUS FALTAS ABSOLUTAS, TEMPORALES O ACCIDENTALES, PODRA ADOPTAR TODAS LAS DECISIONES QUE TIENDAN A ASEGURAR LA PROSPERIDAD DE LA EMPRESA, SIEMPRE QUE NO CORRESPONDAN ADOPTARLAS A LA JUNTA DE SOCIOS, CUANDO LOS ACTOS, CONTRATOS O OPERACIONES TENGAN UN VALOR MAYOR DE TRESCIENTOS MILONES DE PESOS M.L., SE REQUIERE AUTORIZACION DE LA JUNTA DE SOCIOS.

C E R T I F I C A

Que según Acta No. 47 del 12 de Junio de 1991, correspondiente a la JUNTA DE SOCIOS de la sociedad:

DE SARGO LTDA

cuya parte pertinente se inscribió en esta Cámara de Comercio, el 25 de Septiembre de 1991 bajo el No. 5,699 del libro respectivo, fueron hechos los siguientes nombramientos:

REVISOR FISCAL PRINCIPAL: BERTHA LUCIA TRUJILLO

C E R T I F I C A

Que según Acta No. 60 del 3 de Abril de 2000, correspondiente a la JUNTA DE SOCIOS de la sociedad:

DE SARGO LTDA

cuya parte pertinente se inscribió en esta Cámara de Comercio, el 18 de Agosto de 2000 bajo el No. 10,983 del libro respectivo, fueron hechos los siguientes nombramientos:

REVISOR FISCAL SUPLENTE: MARIA DEL CARMEN DE RIVERA
I.P. 71071-I.C.C. 4076235

C E R T I F I C A

Que según Acta No. 61 del 22 de Agosto de 2000, correspondiente a la JUNTA DE SOCIOS de la sociedad:

DE SARGO LTDA

cuya parte pertinente se inscribió en esta Cámara de Comercio, el 28 de Agosto de 2000 bajo el No. 10,983 del libro respectivo, fueron hechos los siguientes nombramientos:

GERENTE: CARLOS SANTIAGO BOMEZ L.C. 79150968

PRIMER SUPLENTE:

DEL DTE: MIGUEL EDUARDO SANTIAGO BOMEZ L.C. 79299811

SEGUNDO SUPLENTE: MARIA LUCIA SANTIAGO BOMEZ L.C. 34459303

C E R T I F I C A

Que en esta Cámara de Comercio no aparecen anotaciones posteriores de documentos referentes a reforma, disolución, liquidación o nombramientos de representantes legales de la expresada sociedad.

C E R T I F I C A

Que la sociedad denominada:

DE SARGO LTDA

Aparece matriculada en el Registro Mercantil, bajo el No. 782-93

C E R T I F I C A

Que Renova el año 2002 en Marzo 22/2002

***** C E R T I F I C A *****



DE BARGO LTDA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
DE Sociedad Limitada

Que Remonta el año 2001 en el mes de 20/2001

La informacion sobre embarques y/o contrate de establecimientos sube-
tos a registro se suministra en certificaciones de Matricula o Especial

Valledupar

1 de Nov/dic

de 2002

9:14

I M P O R T A N T E

QUE LOS ACTOS DE REGISTRO SON CERTIFICADOS EN UNO O MAS
HABILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCION, SIEMPRE QUE, DESDE DE MI
CHO TERMINO, NO SEAN OBJETO DE LOS RECURSOS DE REPOSICION ANTE FECHA EN
TIDAD Y/O DE APELACION ANTE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

I M P O R T A N T E

RECUERDE QUE POR DISPOSICION DEL ARTICULO 16 DE LA LEY 126 DE 2001, A
DESDE EL 30 DE MARZO DE 2002, TODAS LAS PERSONAS INSCRITAS EN EL
REGISTRO MERCANTIL, DEBERAN INCLUIR A LA CAMARA DE COMERCIO DEBIDO SE
ENCUENTREN INSCRITAS EL DIA QUE LE HAYA ASIGNADO LA DIA, EL INCUMPLI-
MIENTO DE ESTA OBLIGACION DA LUGAR A LA IMPOSICION DE LA SANCION PENAL
EN EL ARTICULO 37 DEL CODIGO DEL COMERCIO, SI EN LOS CERTIFICADOS
APARECE CORRECTAMENTE EL NIT HAGA CASO OMISO DE ESTE AVISO

DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1995 Y LA AUTORIZACION IMPARTIDA
POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, MEDIANTE EL OFICIO
DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 1996, LA FIRMA MANEJADA QUE APARECE A CONTINUA-
CION TIENE PLENA VALIDEZ PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES.

SECRETARIO

CARLOS S. MALIZA ROMERO

10
10

AÑEJAMIENTO DE TAFIAS CONCENTRADAS DE CAÑA

OBJETIVO.

La presente solicitud de Patente de Invención tiene por objeto un proceso para el añejamiento de tafias con alta concentración de congéneres utilizando diferentes extracciones del proceso de destilación de mostos fermentados, las cuales son añejadas en barriles de madera y mezcladas según requerimientos, con el fin de obtener tafias aptas para la preparación de bebidas alcohólicas de variadas composiciones y características sensoriales, especialmente rones.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION.

El proceso de elaboración del ron consiste en la fermentación alcohólica de melazas y/o jugo de caña de azúcar y posterior destilación del mosto para obtener una solución alcohólica concentrada, rica en congéneres. Estos congéneres se producen en su mayoría durante la fermentación y en menor proporción, durante la destilación, y son los que determinan en gran parte las características finales del ron.

Este destilado conocido como tafia cruda es añejado en barriles de madera donde ocurren procesos biológicos y fisicoquímicos que mejoran las características sensoriales de la tafia tanto en olor como en sabor.

11
H

Por último, a la tafia añeja se le ajusta el grado alcohólico con agua de excelente calidad y se le adicionan otros productos como caramelo para obtener el ron.

La destilación para obtener la tafia cruda es de dos tipos: a) destilación discontinua y b) destilación continua. En ambos casos, la tafia cruda está formada por las extracciones de productos más volátiles (fracciones de cabeza) mientras que se desecha la fracción acuosa. Con el uso de estos procedimientos se obtienen tafias con baja concentración de congéneres (del orden de 200 mg/l a 1500 mg/l de alcohol anhidro) y por lo tanto, el volumen requerido para añejar las tafias es considerable.

En la Tabla No. 1 se indican las características de las tafias convencionales contempladas en la Norma Técnica Colombiana No. NTC 3442.

DESVENTAJAS DEL ESTADO DE LA TECNICA

Las desventajas que presentan las tafias obtenidas a partir de los procesos convencionales son las siguientes:

- El proceso convencional para la producción de tafias de caña es una destilación de mosto fermentado específica para tal fin, en la cual las tafias son el único producto útil.
- Las tafias tradicionales tienen bajas concentraciones de congéneres y en estas condiciones ocurre el añejamiento,

12
12

por lo tanto, no sería posible obtener tafias concentradas por este procedimiento.

TABLA No. 1

CARACTERÍSTICAS DE LAS TAFIAS CONVENCIONALES

PROPIEDAD	NTC-3442
Contenido alcohol en grados alcohólicos a 20 °C	70 - 94
Acidez total expresada como ácido acético en mg/dm ³ de alcohol anhidro	Máx 100
Aldehídos, expresados como aldehído acético en mg/dm ³ de alcohol anhidro	Máx 200
Esteres expresados como acetato de etilo, en mg/dm ³ de alcohol anhidro	Máx 500
Alcoholes superiores expresados como alcohol amílico en mg/dm ³ de alcohol anhidro	Máx 1000
Total congéneres (acidez volátil, aldehídos, ésteres, furfural y alcoholes superiores) en mg/dm ³ de alcohol anhidro	Mín 150
Metanol en mg/dm ³ de alcohol anhidro	Máx 100

VENTAJAS DE LA INVENCION.

La solicitud de Patente de Invención Añejamiento de Tafias concentradas de caña, presenta las siguientes ventajas:

13

- Con el proceso de la presente invención se optimiza la producción de alcohol etílico aprovechando las extracciones de la destilación para producir tafias con alta concentración de congéneres.
- El añejamiento de las tafias se realiza partir de las extracciones de cabeza y de las extracciones de alcoholes superiores, las cuales contienen concentraciones altas de congéneres, y se logra un añejamiento de las tafias de diez a veinte veces más concentración de congéneres por unidad de volumen, con respecto al añejamiento convencional.
- Las extracciones para la elaboración de las tafias son mucho más específicas puesto que se obtienen por un proceso de destilación continua de mosto fermentado, realizado en un sistema de nueve o más columnas trabajando en serie, lo cual permite tener 26 a 40 sitios de extracción.
- El rendimiento del proceso es mayor en términos del producto final.
- Para el añejamiento se requiere menor número de barriles, puesto que se parte de unas extracciones con alta concentración de congéneres.
- El añejamiento de las extracciones concentradas, por el proceso de la invención es mucho más económico ya que se añeja una cantidad mucho mayor de congéneres por unidad de volumen.

14

RELACION DE FIGURAS ANEXAS.

Figura 1. Diagrama de flujo del Proceso.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION.

El Añejamiento de Taffias concentradas de caña, objeto de la presente solicitud de Patente de Invención, tal como se aprecia en la Figura 1 comprende las siguientes etapas:

Primero, se realiza la fermentación alcohólica 2 de las melazas de caña 1.

Luego, el mosto fermentado 3 es sometido a un proceso de destilación continua 4 del cual se obtienen diferentes productos, a saber:

- Alcohol etílico con bajo contenido de congéneres 5.
- Extracciones ricas en congéneres de cabeza 6: principalmente acetaldehído, acetato de etilo, acetato de metilo, metanol y otros.
- Extracciones ricas en alcoholes de superiores (fusel) 7: principalmente alcohol isoamilico, n-propanol, e isobutanol y otros.
- Desechos de Vinazas 8, las cuales son un residuo del proceso y son altamente contaminantes por su elevada carga orgánica. Pueden ser tratadas en un sistema de

digestión anaeróbico para luego ser usadas como fertilizante aprovechando sus nutrientes.

- Las flemazas 9 son esencialmente agua condensada y se recirculan al proceso para la alimentación de las calderas y para el proceso de hidroselectión.

El proceso consiste en realizar varias destilaciones en serie, en una batería de nueve o más columnas en operación continua. Dependiendo del número de columnas de destilación utilizadas y de las condiciones de operación de estas columnas, se obtienen las diferentes extracciones, cuyas características principales se presentan en la Tabla 2.

76

TABLA 2
CARACTERÍSTICAS DE LAS EXTRACCIONES PARA
ELABORAR TAFIA CRUDA.

		EXTRACCIONES DE CABEZA	EXTRACCIONES DE ALCOHOLES SUPERIORES
Grado alcohólico, ° A		65 a 97, más normalmente entre 90 y 96	30 a 90, más normalmente entre 65 y 80.
Congéneres totales (mg/l de alcohol anhidro)		2.000 a 45.000, más normalmente entre 4.000 y 15.000	15.000 a 220.000, más normalmente entre 40.000 y 150.000.
Composición (% de congéneres)	Alcoholes superiores	10,6 a 21,2	95,7 a 98,1
	Esteres	57,5 a 67,6	1,8 a 3,9
	Acidez	0,2 a 1,1	0,1 a 0,3
	Aldehídos	5,3 a 7,4	0,0
	Metanol	15,4 a 19,2	0,0 a 0,1

Las diferentes extracciones son añejadas en barriles de madera, y en este proceso ocurren reacciones fisicoquímicas y biológicas que alteran su composición, mejoran ostensiblemente sus características sensoriales.

Estas extracciones son mezcladas de acuerdo a la composición deseada para la tafia, en cuanto a aldehídos, ésteres, acidez, alcoholes superiores, metanol, etc. Por ejemplo, se pueden obtener tafias con alta concentración de alcoholes superiores para rones más pesados o tafias con alta concentración de ésteres para rones más livianos.

Con este procedimiento se logra el añejamiento de una cantidad de congéneres mucho mayor por unidad de volumen, con respecto al añejamiento convencional.

El proceso de la invención permite la preparación de tafias con alta concentración de congéneres, utilizando diferentes extracciones del proceso de destilación de mostos fermentados, los cuales son añejados en barriles de madera y mezclados a voluntad, con el fin de obtener tafias aptas para la preparación de bebidas alcohólicas de variadas composiciones y características sensoriales.

EJEMPLOS DE APLICACION

Se añejan extracciones de cabeza y extracciones de alcoholes superiores (fusel) en barriles de roble americano, durante un año. Estas extracciones se mezclan para obtener tafias con diferentes relaciones de fusel / ésteres. Los resultados de la cantidad de congéneres, evaluados mediante cromatografía de gases y análisis químicos, y de la evaluación sensorial, para la tafia añeja se presentan en la Tabla 3.

De acuerdo al proceso de la invención es posible añejar en barriles de madera extracciones con alta concentración de congéneres, obtenidas en la destilación continua de mosto fermentado.

Estas extracciones se mezclan para obtener tafias con las características necesarias para elaborar bebidas alcohólicas.

18
18

TABLA 3
CARACTERÍSTICAS DE LA TAFIA AÑEJA.

PROPIEDAD	EJEMPLO 1	EJEMPLO 2	EJEMPLO 3
GRADO ALCOHOLICO	70,5	79,6	70
ACETALDEHIDO (ppm)	690	1.750	1.590
METANOL (ppm)	500	1.100	1.700
ACIDEZ (ppm)	1.390	800	650
FUSEL (ppm)	11.000	9.000	14.800
ESTERES (ppm)	5.000	9.000	8.700
TOTAL (ppm)	18.580	21650	27.440
FUSEL /ESTERES	2.2	1.0	1,70
EVALUACION SENSORIAL	Olor y sabor agradable, suave, a madera, acusa su origen de caña de azúcar.		

REIVINDICACIONES

1. Añejamiento de tafias concentradas de caña de azúcar **CARACTERIZADA PORQUE** las tafias se obtienen a partir de la fermentación alcohólica 2 de las melazas de caña 1; luego, el mosto fermentado 3 se somete a un proceso de destilación continua 4 del cual se obtienen diferentes productos, a saber: a) Alcohol etílico con bajo contenido de congéneres 5; b) Extracciones ricas en congéneres de cabeza 6: principalmente acetaldehído, acetato de etilo, acetato de metilo, metanol y otros; c) Extracciones ricas en alcoholes de superiores (fusel) 7: principalmente alcohol isoamilico, n-propanol, e isobutanol y otros; y por último, las diferentes extracciones son añejadas en barriles de madera y mezcladas a voluntad para obtener tafias aptas para la preparación de bebidas alcohólicas, especialmente rones.

2. Añejamiento de tafias concentradas de caña de la Reivindicación 1 **CARACTERIZADA PORQUE** las extracciones de cabeza tienen un grado alcohólico de 65°A a 97°A, más normalmente entre 90 °A y 96 °A y una concentración de congéneres totales (mg/l de alcohol anhidro) de 2.000 a 45.000, más normalmente entre 4.000 y 15.000 y una composición (% de congéneres) de:

Alcoholes superiores	10,6 a 21,2
Esteres	57,5 a 67,6
Acidez	0,2 a 1,1
Aldehídos	5,3 a 7,4
Metanol	15,4 a 19,2

3. Añejamiento de tafias concentradas de caña de la Reivindicación 1 **CARACTERIZADA PORQUE** las extracciones de alcoholes superiores con un grado alcohólico entre 30 °A a 90 °A, más normalmente entre 65 °A y 80 °A, una concentración de congéneres totales (mg/l de alcohol anhidro) de 15.000 a 220.000, más normalmente entre 40.000 y 150.000 y una composición en % de congéneres de:

Alcoholes superiores	95,7 a 98,1
Esteres	1,8 a 3,9
Acidez	0,1 a 0,3
Aldehídos	0,0
Metanol	0,0 a 0,1

RESUMEN

Añejamiento de Tafias concentradas de caña de azúcar, las cuales se obtienen a partir de la fermentación alcohólica 2 de las melazas de caña 1; luego, el mosto fermentado 3 se somete a un proceso de destilación continua 4 del cual se obtienen diferentes productos, a saber: a) Alcohol etílico con bajo contenido de congéneres 5; b) Extracciones ricas en congéneres de cabeza 6: principalmente acetaldehído, acetato de etilo, acetato de metilo, metanol y otros; c) Extracciones ricas en alcoholes de superiores (fusel) 7: principalmente alcohol isoamilico, n-propanol, e isobutanol y otros; y por último, las diferentes extracciones son añejadas en barriles de madera y mezcladas a voluntad para obtener tafias aptas para la preparación de bebidas alcohólicas, especialmente rones.

Las extracciones de cabeza que se utilizan tienen un grado alcohólico de 65°A a 97°A, más normalmente entre 90 °A y 96 °A y una concentración de congéneres totales (mg/l de alcohol anhidro) de 2.000 a 45.000, más normalmente entre 4.000 y 15.000 y una composición (% de congéneres) de: Alcoholes superiores de 10,6 a 21,2; Esteres de 57,5 a 67,6; una acidez de 0,2 a 1,1; Aldehídos entre 5,3 a 7,4 y Metanol entre 15,4 a 19,2.

Las extracciones de alcoholes superiores empleadas tienen un grado alcohólico entre 30 °A a 90 °A, más normalmente entre 65 °A y 80 °A; una concentración de congéneres totales (mg/l de alcohol anhidro) de 15.000 a 220.000, más normalmente entre 40.000 y 150.000 y una composición en % de congéneres de:

Alcoholes superiores de 95,7 a 98,1; Esteres de 1,8 a 3,9; una acidez entre 0,1 a 0,3; Aldehídos de 0,0 y Metanol entre 0,0 a 0,1.

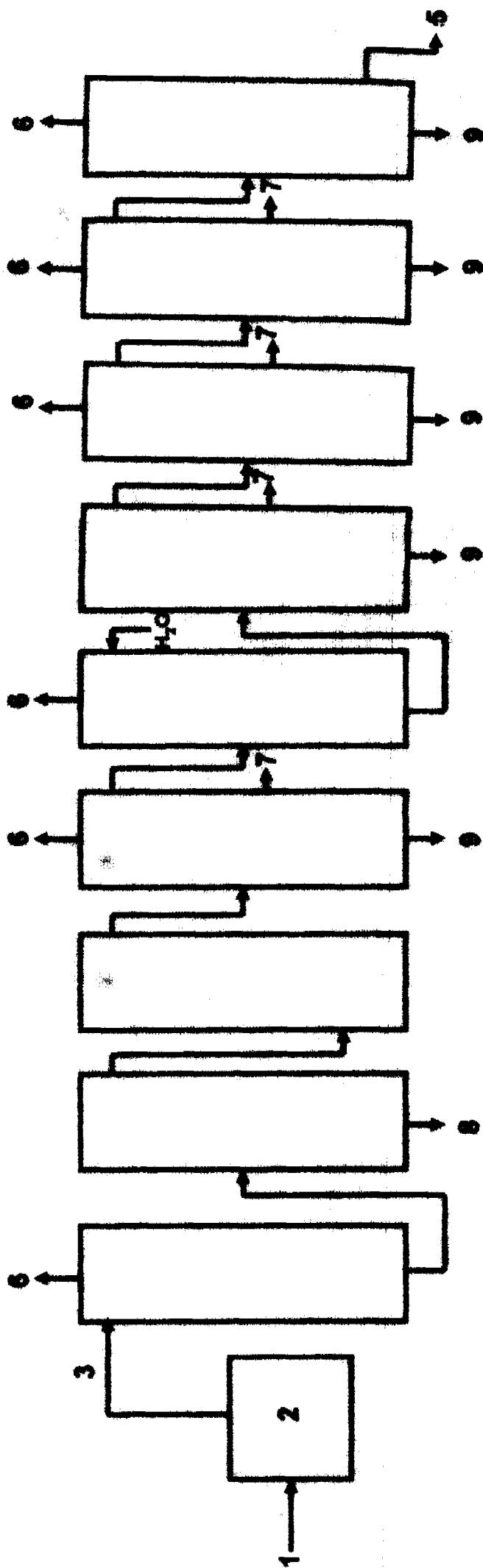


FIGURA 1

23
27

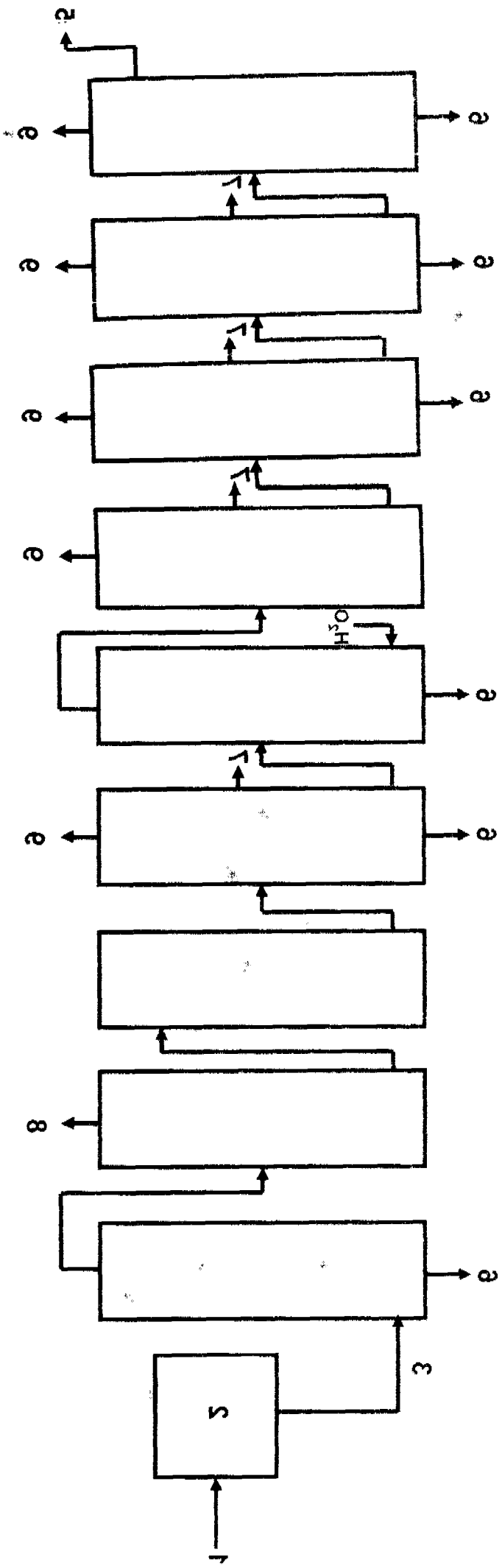


FIGURE 1

33