



CONFEDERAZIONE SVIZZERA
ISTITUTO FEDERALE DELLA PROPRIETÀ INTELLETTUALE

① CH 692 038 A5

⑤ Int. Cl.⁷: B 65 D 023/08
B 65 D 081/38

Brevetto d'invenzione rilasciato per la Svizzera ed il Liechtenstein
Trattato sui brevetti, del 22 dicembre 1978, fra la Svizzera ed il Liechtenstein

⑫ FASCICOLO DEL BREVETTO A5

⑲ Numero della domanda: 01855/96

⑳ Data di deposito: 25.07.1996

㉔ Brevetto rilasciato il: 15.01.2002

④⑤ Fascicolo del
brevetto pubblicato il: 15.01.2002

⑦③ Titolare/Titolari:
Thewi Holding B.V., Hullenbergweg 379,
1101 CR Amsterdam (NL)

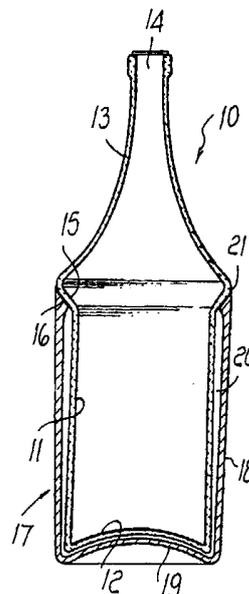
⑦② Inventore/Inventori:
Linda Müller, Via Castagneto 11,
6900 Massagno (CH)

⑦④ Mandatario:
Rottmann, Zimmermann + Partner AG,
Glattalstrasse 37, 8052 Zürich (CH)

⑤④ Bottiglia con corpo termicamente schermato.

⑤⑦ Il trovato si riferisce ad una bottiglia che comprende un primo componente definente un corpo interno tubolare con fondo chiuso, un collo superiore con apertura per riempimento e uscita di una bevanda e, fra fondo e collo, una svasatura anulare di battuta ed unione per il bordo superiore di un secondo componente, coassiale al primo, definente un corpo tubolare esterno con fondo chiuso.

Il secondo componente realizza col corpo tubolare del primo componente una intercapedine.



Descrizione

Il presente trovato ha per oggetto una bottiglia con corpo termicamente schermato.

Come è noto, i vini bianchi, in particolare spumanti e frizzanti, hanno l'esigenza di essere mantenuti a bassa temperatura, nell'ordine della decina di gradi centigradi sopra lo zero.

Ciò sostanzialmente per effetto di alcune esigenze particolari proprie di questi vini: una prima di tipo tecnico legata al fatto che ad alta temperatura quando la bottiglia viene stappata si ha una fuoriuscita notevole di gas e bevanda, una seconda di ordine organolettico legata al fatto che il gas contenuto nel vino deve essere in esso trattenuto il più possibile perchè il gusto e la fragranza siano quelli ottimali per il consumo (ad alta temperatura il gas con l'apertura della bottiglia tende a fuoriuscire), ed una terza dovuta al fatto che lo chock di apertura, e quindi il rimescolamento del vino con la fuoriuscita del tappo, deve essere minore possibile specialmente se sul fondo della bottiglia c'è del sedimento.

Per tali motivi è d'uso prima di consumare i vini bianchi spumanti e frizzanti raffreddare le bottiglie in frigo per poi collocarle in contenitori quali secchielli di ghiaccio o contenitori termici coibentati, comunemente chiamati «gelette» per ridurre il coefficiente di scambio termico con l'esterno.

Le sopra citate necessità sono sentite, se pur in misura minore, anche per i vini rossi per i quali la temperatura ottimale di consumo è più elevata (un pò più bassa della temperatura ambiente), e quindi anche in questi casi l'uso delle gelette può essere importante.

Analoghi problemi possono comunque riscontrarsi per altre bevande, in particolare quelle gassate o più in generale per tutti quei liquidi che dopo conservazione a bassa temperatura vengono lasciati per un certo lasso di tempo a temperatura ambiente.

Compito principale del presente trovato è quello di mettere a punto una bottiglia che sia già essa termicamente schermata rispetto all'ambiente esterno in modo che, tolta da un vano refrigerato, possa mantenere a lungo una bassa temperatura del contenuto.

Nell'ambito del compito sopra esposto è conseguente primario scopo quello di mettere a punto una bottiglia che elimini l'uso di cestelli, gelette e altri recipienti con un grado inferiore di praticità nel consumo dei vini.

Ancora un importante scopo è quello di mettere a punto una bottiglia la cui forma esterna non si discosti in modo sostanziale da quella delle conosciute bottiglie usate per il contenimento dei vini o di bevande in genere.

Ancora uno scopo è quello di mettere a punto una bottiglia che sia strutturalmente semplice e che possa essere realizzata senza particolari complicazioni tecniche.

Ancora uno scopo è quello di mettere a punto una bottiglia che possa essere ottenuta con l'impiego di attrezzature note.

Ancora uno scopo è quello di mettere a punto una bottiglia il cui costo sia concorrenziale sul mercato.

Non ultimo scopo è quello di evitare che le etichette dei produttori si ritrovino coperte dai cestelli o dalle gelette e quindi non bene in vista come esigenze pubblicitarie e di immagine vorrebbero.

5 Questi ed altri scopi ancora, che più chiaramente appariranno in seguito, vengono raggiunti da una bottiglia caratterizzata dal fatto di comprendere un primo componente definente un corpo interno tubolare con fondo chiuso, un collo superiore con apertura per il riempimento e miscita di una bevanda e fra fondo e collo una svasatura anulare di battuta ed unione per il bordo superiore di un secondo componente, coassiale al primo, definente un corpo tubolare esterno con fondo chiuso e realizzante col

10 corpo cilindrico del primo componente un'intercapedine.
 15 Ulteriori caratteristiche e vantaggi del trovato risulteranno maggiormente dalla descrizione dettagliata di una sua forma realizzativa illustrata a titolo indicativo, ma non per questo limitativo, nella allegata tavola di disegni di cui:

la fig. 1 è una vista prospettica della bottiglia;

20 la fig. 2 è una vista in sezione della bottiglia di fig. 1.

25 Con riferimento alle figure precedentemente citate, una bottiglia secondo il trovato con corpo termicamente schermato comprende un primo componente 10 definente un corpo interno tubolare 11, a sviluppo cilindrico, con fondo chiuso 12 concavo verso l'interno, un collo superiore 13, con apertura 14 per riempimento e miscita di una bevanda, e una svasatura anulare conica 15 che raccorda la parte superiore del corpo 11 con la parte inferiore del collo 13 che presentano la prima diametro inferiore della seconda.

30 La svasatura anulare 15 costituisce una battuta per il bordo superiore 16, controsagomato, e quindi svasato, di un secondo componente 17 che definisce un corpo tubolare esterno 18, in particolare cilindrico con fondo chiuso 19 preferibilmente concavo.

35 Il secondo componente 17 definisce col corpo 11 del primo componente 10 una intercapedine 20 che è preferibilmente riempita d'aria, ma che può anche essere convenientemente riempita di un materiale coibente.

40 Le superfici affacciate della svasatura 15 e del bordo 16 sono convenientemente unite preferibilmente mediante incollaggio con un opportuno silicone 21 o collante o mediante saldatura per fusione dei materiali localizzata alle zone in contatto (ad esempio saldatura a fuoco).

45 L'unione deve essere a completa tenuta per evitare la formazione di condensa nell'intercapedine 20.

50 I due componenti la bottiglia sono entrambi preferibilmente in vetro, ma possono essere convenientemente realizzati in altri materiali quali plexiglas, PVC alimentare, alluminio, eccetera.

55 È pure possibile che un componente sia di un materiale ed un altro componente di un materiale diverso, ad esempio il primo componente 10 in vetro ed il secondo componente 17 in alluminio o al-

tro metallo unito al primo nella zona della svasatura
15.

La bottiglia esternamente si presenta sostanzialmente come una usuale bottiglia da vino o da bevanda con il fondo definente una giacitura piana per l'appoggio, ma in realtà tutta la zona del corpo cilindrico è schermata termicamente per rallentare convenientemente lo scambio termico con l'esterno durante il consumo a tavola seguente ad un raffreddamento in frigorifero.

Tale schermatura è sufficiente per mantenere il contenuto, che gradualmente viene consumato, a temperatura ottimale durante tutta la durata di un pasto.

Medesima situazione si ha comunque anche nel caso che la bottiglia sia destinata al contenimento di liquidi di altro tipo, anche non commestibili, che abbiano in ogni caso la necessità di essere mantenuti a lungo a bassa temperatura dopo conservazione.

Si è in pratica constatato come siano stati raggiunti il compito e gli scopi preposti al presente trovato infatti, si è realizzata una bottiglia termicamente schermata, strutturata in modo tale da non discostarsi dalle forme delle attuali bottiglie per vino e realizzabile senza difficoltà con tecnologie note (in particolare entrambi i componenti possono essere realizzati autonomamente con l'usuale tecnica di soffiatura).

L'uso della bottiglia seconda il trovato fa sì che nel caso di vini o bevande siano convenientemente eliminati altri accessori quali i cestelli porta ghiaccio e le gelette.

Dal punto di vista di pubblicità del produttore, le etichette ed i marchi di fabbrica rimangono ben visibili in tavola durante il consumo.

In pratica i materiali impiegati, purchè compatibili con l'uso contingente, nonchè le dimensioni, potranno essere qualsiasi, a seconda delle esigenze.

Rivendicazioni

1. Bottiglia caratterizzata dal fatto di comprendere un primo componente definente un corpo interno tubolare con fondo chiuso, un collo superiore con apertura per riempimento e mescolta di una bevanda e fra corpo e collo una svasatura anulare di battuta e d'unione per il bordo superiore di un secondo componente, coassiale al primo, definente un corpo tubolare esterno con fondo chiuso e realizzante col corpo tubolare del primo componente una intercapedine.

2. Bottiglia come alla rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto che l'unione fra detto primo componente e detto secondo componente è realizzata mediante collanti o mediante saldatura per fusione reciproca localizzata dei materiali che li compongono.

3. Bottiglia come alla rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto che detto bordo superiore del secondo componente è controsagomato a detta svasatura anulare del primo componente.

4. Bottiglia come alla rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto detta svasatura del primo componente raccorda la parte inferiore del collo con la parte su-

periore del detto corpo interno le quali sono una di diametro maggiore dell'altra.

5. Bottiglia come alla rivendicazione 1 caratterizzata dal fatto che dei detti fondi dei corpi cilindrici interno ed esterno, almeno quello interno è concavo.

6. Bottiglia come alla rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto che almeno il fondo del corpo tubolare esterno definisce una giacitura piana di appoggio.

7. Bottiglia come alla rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto che detta intercapedine interessa le pareti tubolari ed i fondi di detti corpi interno ed esterno.

8. Bottiglia come alla rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto che detta intercapedine può essere riempita con materiale coibente.

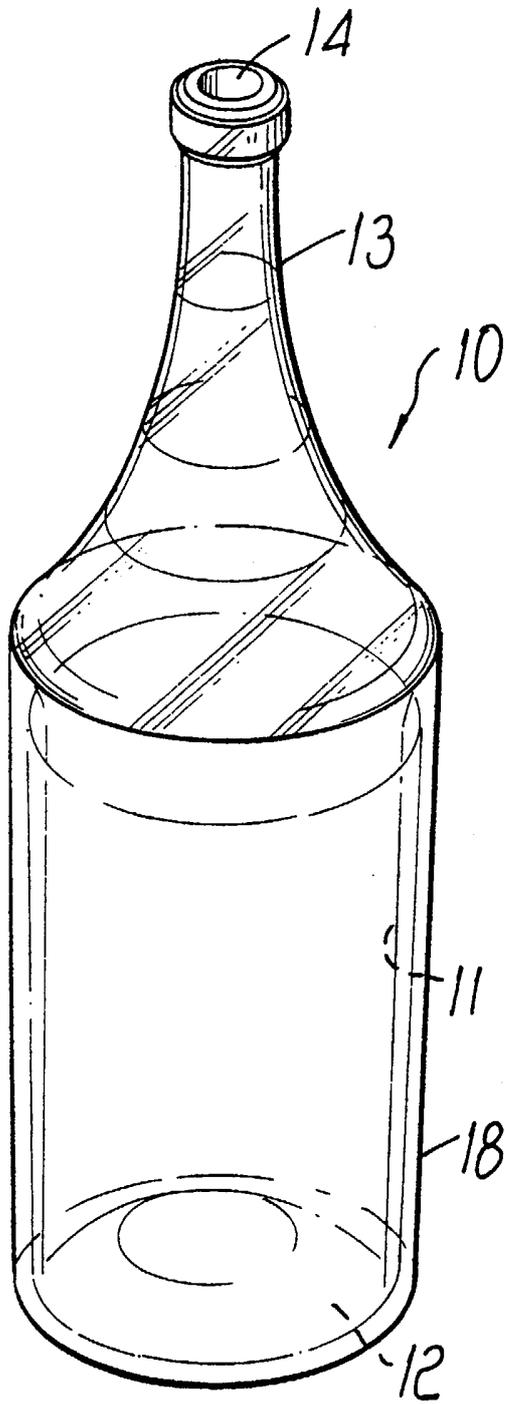


Fig. 1

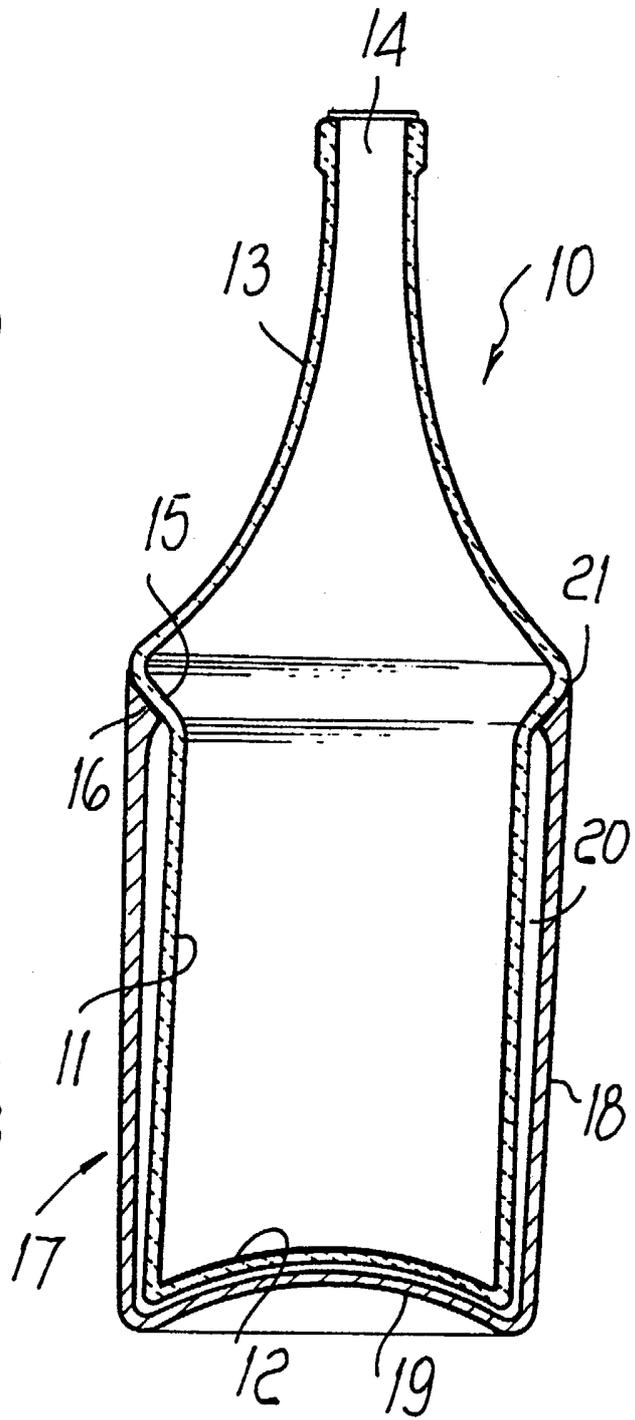


Fig. 2