

24775

~~24875~~



MEMORIA DESCRIPTIVA

del MODELO DE UTILIDAD, por 20 años, solicitado a favor -
de Don Angel CAMARASA Foix, de nacionalidad Española, re-
sidente en Barcelona, Calle de Blanco numero 88, por " UN-
EBULLIOMETRO MIXTO PERFECCIONADO ".

5 En los ebulliómetros que en la actualidad se emplean -
para la determinación del grado alcohólico de los vinos ,
precisa en unos, una operación complementaria, a base de
la lectura de la escala termométrica fijando sus puntos -
de ebullición y buscando luego sus equivalencias mediante
un disco alcohométrico que a tal fin se emplea, cuyas de-
terminaciones, tanto del grado comercial (Malligand) -
como del legal (Sallerón) precisa un cuidado especial ,
que a más de una pérdida de tiempo, hay la posibilidad, en
10 grado extremo, de prestarse a errores y confusiones, dada
la pluralidad de operaciones que para ello se han de reali-
zar; en otros, aunque solventados estos inconvenientes, -
tienen el defecto que solo determinan el grado alcohólico
comercial (Malligand) y que dada la constitución y forma

24775

- 2 -

~~24775~~



15 del aparato, carecen de un ajuste perfecto que se requiere para la precisión de los mismos.

El recurrente ha ideado y puesto en ejecución práctica el nuevo ebulliómetro mixto perfeccionado, objeto del presente Modelo de Utilidad, en el que quedan solventadas las
20 deficiencias que se han señalado en unos y en otros aparatos.

A dicho efecto, en la varilla termométrica que comprende el propio aparato, va montada una reglilla corredera cuya graduación determina los grados y décimas de riqueza -
25 alcohólica de los vinos. Dichas reglillas son dos: en una su escala corresponde al alcoholómetro legal (sistema Salle rón) y en la otra al grado comercial (sistema Malligand). Con ambas reglillas se opera indistintamente y a lectura -
directa sin necesidad de discos ni tablas alcohométricas -
30 de ninguna especie.

Para la comprobación de las reglillas lleva cada aparato un gráfico de ambas escalas con su equivalencia de grados. Dicho gráfico puede utilizarse igualmente, para que -
una vez conocido el grado de riqueza alcohólica en una de
35 las reglillas, mediante un solo ensayo, se sepa lo que tiene exactamente de riqueza alcohólica en la otra reglilla.

Su funcionamiento consiste primero, en tomar el punto -
máximo de ebullición del agua señalada por la altura de la columna de mercurio del termómetro. Se corre la reglilla -
40 que al efecto se haya montado en el termómetro del aparato y se fija, de manera que la raya del cero quede al mismo nivel de la altura alcanzada por dicha columna. Luego, al determinar el punto de ebullición del vino, la columna de mercurio alcanzará una altura mayor o menor, según sea menor o mayor el grado alcohólico de aquel, y bastará -
45

24775

- 3 -

~~24775~~



leer en la reglilla, una vez alcanzado su punto máximo de ebullición, el número de grados y décimas de riqueza alcohólica que contenga.

50 En los dibujos de la hoja adjunta se representan, en la figura 1, en perspectiva y de una manera un tanto esquemática el ebulliómetro de que se trata y en la figura 2, el gráfico de doble escala para la comprobación de las reglillas.

55 El aparato de que se habla, comprende el cuerpo -1- establecido sobre una péana -2- en la que figura una lámpara de alcohol -3-. Sobre el cuerpo -1- se levanta la columna termométrica -4- en la que va montada la regla -5- provista de medios que no se detallan en el dibujo, para poderla correr a lo largo de la columna termométrica -4- a la que
60 en cada caso se fije a la altura conveniente. Cada aparato comprende dos reglas -5- iguales, una en la escala correspondiente a la graduación comercial (Malligand) y la otra con la del grado Sallerón, ambas a lectura directa .

65 El ebulliómetro de que se trata, en cuanto no afecte al punto concreto del Modelo de Utilidad descrito, será variable, tanto en sus formas como en sus detalles constructivos, materiales de que se fabrique y en general, en cuanto no altere, cambie o modifique, la esencialidad del objeto del Modelo de Utilidad descrito.

===== N O T A =====

70 Se reivindica como objeto de este Modelo de Utilidad:-
1º.-Un ebulliómetro mixto perfeccionado para la determinación del grado alcohólico de los vinos, caracterizado esencialmente por el hecho de que, a lectura directa, se determinan indistintamente mediante un solo aparato con sus dos

24775

~~24575~~



- 4 -

- 75 correspondientes reglillas, el grado comercial Malligand y
15 el grado Sallerón, y ambas reglillas con correderas indis-
tintamente sobre la misma varilla termométrica pudiendo fi-
jarse a la altura conveniente en cada caso, según sea mayor
o menor la altura de la columna de mercurio alcanzada median-
80 te la ebullición del agua y una vez determinado este punto
de ebullición, se provoca la ebullición del vino de manera
que donde quede estacionada nuevamente la columna de mercurio
se leerá en la reglilla empleada el número de grados y dé-
85 cimas de riqueza alcohólica que aquel contenga, sin preci-
sar ulterior operación ni cálculo de ninguna especie, ya -
que el resultado obtenido directamente sobre cada una de -
dichas escalas o reglillas, no es la temperatura del punto
de ebullición del vino, sinó el grado alcohólico del mismo.
2º.- Un ebulliómetro mixto perfeccionado.
90 Consta la presente memoria descriptiva de cuatro hojas fo-
91 liadas escritas por una sola cara,

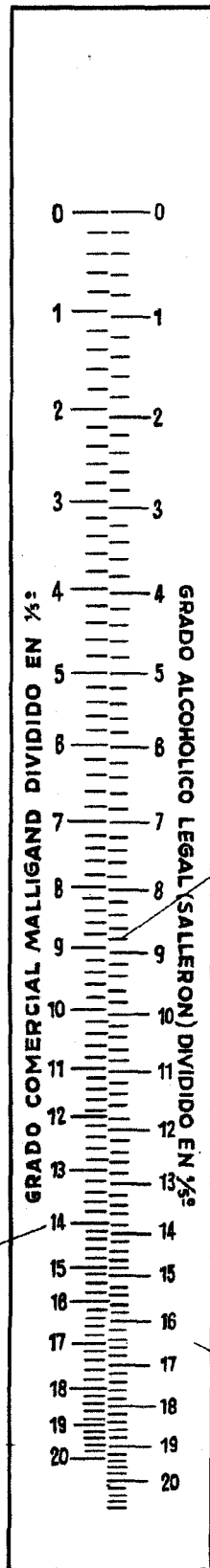
Barcelona, 16 de NOVIEMBRE de 1.950.

P. A.

JUAN LLORI

P. P.

Fig. 2

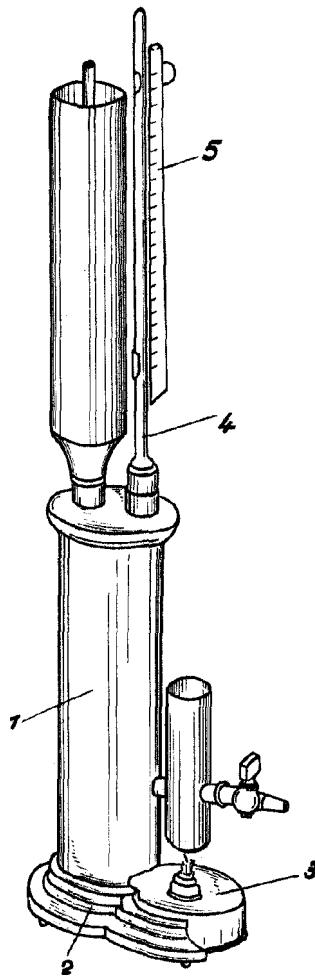


Escala variable.

~~24575~~
24775



Fig. 1



BARCELONA 19 DE Octubre DE 1950
P. A.

JUAN LLORT

J. Llorca