

66996

MODELO • 6 6996
DE
UTILIDAD

a favor de Don LUIS GASCA UBIDE, de nacionalidad española, residente en Zaragoza, Plaza Lanuza, 35, 2º, por "INSTALACIÓN PARA EL TRATAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS".

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

- La presente invención se refiere a una instalación destinada al tratamiento y conservación de vinos, la cual ofrece varias ventajas prácticas para la aplicación de los microorganismos que provocan la alteración del vino,
5. el cual, de esta manera, puede sufrir la operación fundamental del azufrado de una manera rápida y eficiente que asegura la buena conservación de este producto de la uva, al cual, hasta la fecha, ha sido tratado siguiendo métodos rutinarios y, por tanto, de resultados muchas veces deficientes debido a no reunir los sistemas empleados las debi-
 - 10.

• 6 6996

das condiciones.

5. Como es sabido, el vino es el producto de la fermentación alcohólica del mosto, esto es, del jugo exprimido de las uvas. La composición del vino es compleja y muy variada, ya que además del agua, alcohol y azúcar, contiene en proporción variable materias colorantes, albuminoides, gomosas, ácidos libres, éteres, aldehidos y otros. Abandonando el mosto a sí mismo, si la temperatura es favorable (18 a 27 grados c), no tarda en fermentar espontáneamente debido a la presencia natural en él de diversas especies microbianas, entre ellas el *Sacharomyces ellipsoideus*.

10. La fabricación del vino comprende varias operaciones, que son: a) la obtención del mosto; b) la corrección del mismo; c) la adición de agentes fermentivos apropiados; d) vinificación; e) el trasiego; f) el prensado de la casca; y g) la orianza y conservación del vino, a cuyo proceso total puede seguir a veces la pasteurización.

15. La instalación objeto de la invención tiene aplicación en la fase g). Como sea que el vino está accidentalmente propenso a considerables modificaciones debido al medio desfavorable en el que puede encontrarse (temperatura, presión, aire viciado y demás), se ha recurrido a las ventajas que proporciona el anhídrico sulfuroso, que unas veces destruye los microbios y en otras evita su desarrollo, tan perjudicial para la buena conservación del vino.

20. La instalación propia para conseguir el indicado resultado ésta constituido, en una de sus ejecuciones, por

- una cubeta o vaso en el que se contiene una solución de azufre apropiada y en el que se hallan sumergidos dos tubos, uno de ellos en contacto con la atmósfera y el otro en comunicación con el tonel con el vino a tratar. Este
5. último tubo no se halla en contacto con la solución líquida referida y sí con la cámara alta de gas de la misma, a los efectos de que el enrarecimiento que se produce en el interior del tonel debido a depresiones normales ocasionadas por una disminución de volumen a medida que se va extrayendo vino, dé lugar a que el espacio vacío sea ocupado
10. por aire purificado, que pasa a través de la solución de anhídrico sulfuroso contenido en el aparato, evitándose así el desarrollo de los microorganismos o consiguiéndose la total descripción de los mismos, que en otros casos serían favorables al contrario del vino, dejándolo en condiciones propensas a su alteración. En otra de las realizaciones del aparato, en el conducto que enlaza la cubeta con la solución y el tonel se intercala un hornillo para el azufre a quemar cuando convenga, a fin de obtener vapores sulfurosos (anhídrico sulfuroso) de acción más directa que la
15. producida por la solución líquida.
- 20.

Para la mejor comprensión de la presente memoria descriptiva, se acompaña un dibujo en el que, tan sólo a título de ejemplo, se representa un caso práctico de realización de la instalación de la invención.

25.

En dicho dibujo, la figura 1, es una vista de una instalación de tipo simple; y la figura 2 muestra una variante en la que se ha agregado un quemador de azufre.

El objeto de la invención está constituido por un recipiente, vaso o cubeta -1-, dentro de la cual se halla contenida una solución líquida sulfurosa -2- y dos tubos -3- y -4-, el primero en contacto con el ambiente y el segundo en comunicación, por una parte, con la atmósfera gaseosa de la solución -2-, y, por otra, con el interior del tonel -5-, en el que figura el vino a tratar -6-.

En la variante de la figura 2, en el tubo -4- se intercala una cámara -7-, con un hornillo -8- y una compuerta de aireación -9-.

La forma de trabajo de la instalación descrita, es en líneas generales, la siguiente:

Figura 1. Se emplea esta instalación para evitar el aire desfavorable en las vasijas vináreas, a cuyo fin se aplica al orificio del tonel -5- la cubeta -1- con la solución -2-, cuyos vapores son aspirados por el enrarecimiento provocado por la depresión o por el sucesivo vaciado del tonel. Los gases sulfurosos son transportados por el tubo -4-, estableciéndose el equilibrio atmosférico con ayuda del segundo tubo -3-, por el que penetra el aire del exterior. De esta manera, los vapores sulfurosos actúan eficazmente sobre la superficie del vino -6- y destruyen o impiden el desarrollo de los microorganismos perjudiciales.

Figura 2. En esta ejecución, el proceso a seguir es el mismo, con la única variante de que cuando interese puede enviarse al interior del tonel -5- gases directos obtenidos por la combustión del azufre que se deposita en el

hornillo -8-, cuya alimentación de aire queda asegurada por medio de la compuerta -9-. Dicho envío de anhídrico sulfuroso puede hacerse independiente de los vapores suministrados por la cubeta -7- o bien conjuntamente con la misma si las necesidades lo exigen.

5.

En los dos ejemplos descritos, el tratamiento microbicida del vino se efectúa de una manera simple y eficaz, sin necesidad de tener que recurrir a los métodos arcaicos que implican manipulaciones laboriosas y que, debido a las deficientes condiciones de higiene, no pueden impedir en muchos casos la alteración del vino como consecuencia de la imperfecta destrucción de los fermentos perjudiciales. La instalación descrita en la realización primera podría utilizarse igualmente en la conservación de vinos en toneles de vaciado que, a medida que se va quitando el vino van entrando gases convenientemente tratados.

10.

15.

20.

Serán independientes del objeto de la invención, los materiales, formas y dimensiones de los elementos que integran la instalación descrita, naturaleza de las composiciones y mezclas utilizadas para la producción de los vapores sulfurosos y demás detalles de orden secundario que afectan a los toneles, naturaleza de los vinos y otros, siempre que las variaciones que se introduzcan no afecten a su esencialidad.

6 6996

N O T A

Se reivindica como objeto del presente modelo de utilidad:

5. 1. Instalación para el tratamiento y conservación de vinos, que se caracteriza esencialmente por el hecho de estar constituida por un recipiente o cubeta en la que se contiene una solución líquida y en la que figuran dos tubos situados de modo que uno de ellos queda sumergido por uno de sus extremos en el indicado líquido, en tanto que el opuesto comunica con el aire exterior, mientras que el 10. segundo tubo, que está rodeado por la solución, queda con una de sus bocas en la cámara de vapores de la misma y con su boca restante empalmada con el tonel cuyo vino conviene tratar o conservar mediante la destrucción de los microorganismos perjudiciales, los cuales reciben la acción del 15. vapor sulfuroso que es aspirado por el propio enrarecimiento que se origina dentro del tonel por el sucesivo vaciado o por la depresión debida a las corrientes continuas de aire.
20. 2. Instalación para el tratamiento y conservación de vinos, según la reivindicación anterior, que se caracteriza por el hecho de que en el tubo que enlaza la cubeta portadora de la solución líquida y el tonel al que aquélla ha de enviarse, se halla intercalada una cámara con un quemador interior equipado con una compuerta de aireación, des- 25. tinado todo ello a la combustión de zufre para disponer de

anhídrico sulfuroso independiente o auxiliar para la acción microbiciada deseada.

3. Instalación para el tratamiento y conservación de vinos.

5. La presente memoria consta de siete hojas foliadas, escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona, a 6 de agosto de 1957.

Luis GASCA UBIDE

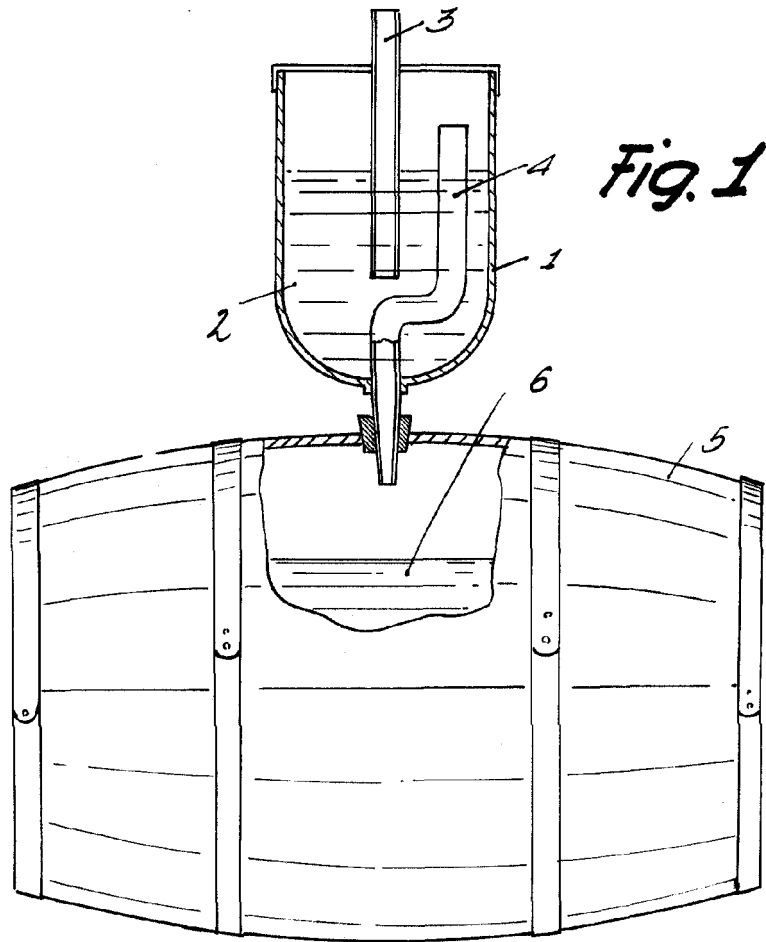
p.a.



D. LUIS GASCA UBIDE

Dos hojas
hoja n.º 1

6 6 9 9 6



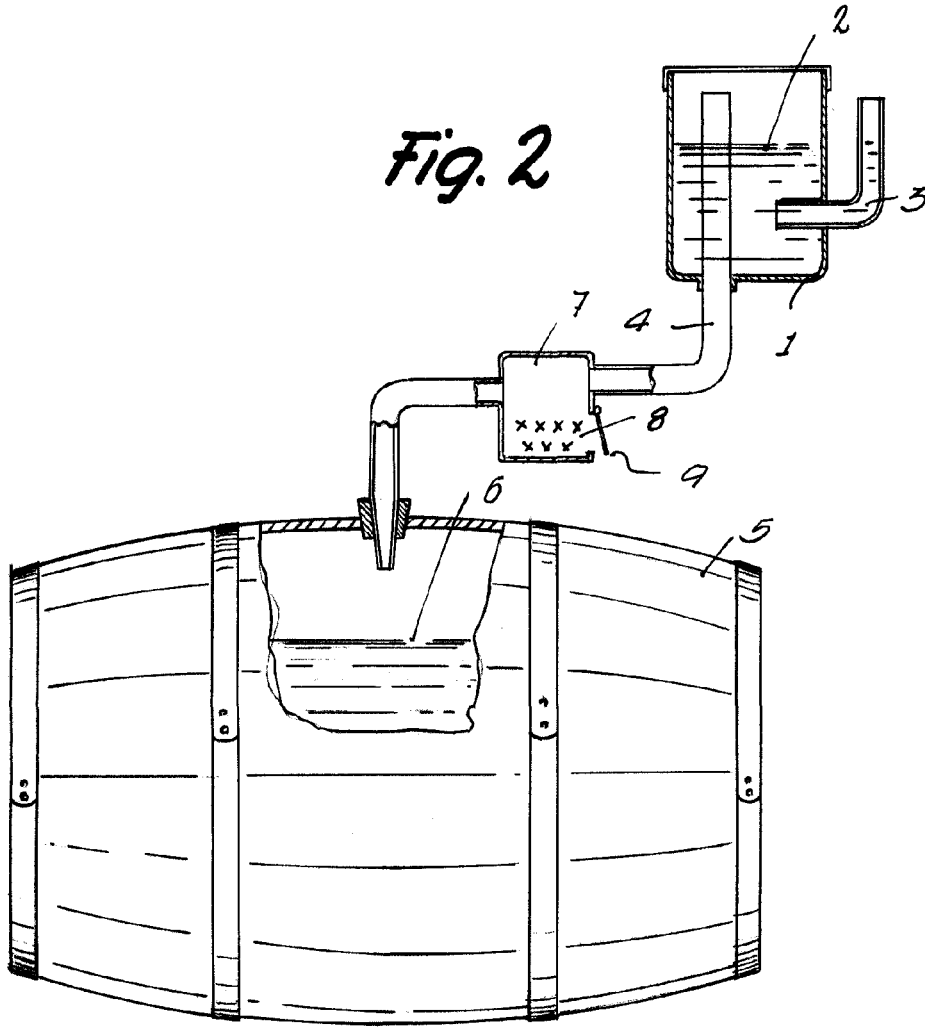
Barcelona, 6 Agosto 1957
Luis Gasca Ubide
p. a.

L. PONTI

6 6995



Fig. 2



Barcelona, 6 Agosto 1957
Luis Gasca Ubide
p.a.