



Severiano Mangas y Delgado

Agente inscrito en el

Registro Oficial de la Propiedad Industrial

MADRID

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud para el Registro de una Patente de Invención por veinte años, que ha de recaer sobre "UNA MÁQUINA MOLEDORA DE UVAS COMBINADA CON SEPARADOR DE ESCOBAJO, ESTRUJANDO ANTES Y DESPUES DE LA SEPARACION EN UNA SOLA MANIPULACION DE LA CARGA", a favor de los señores Hijos de José Boronat, domiciliados en Alcoy (Alicante).

La primera y principal manipulación a que se somete la uva para la producción del vino, es la del estrujamiento. Es sabido que las condiciones y cantidad de mosto que se obtiene depende muy principalmente de los medios que se utilizan para llevar a efecto tal estrujamiento.

Son muchos los tipos de máquinas construidas para tal objeto, que se diferencian poco unas de otras, habiendo sido tendencia general de los constructores el producir máquinas que efectúen varios pisados o estrujamientos en una sola manipulación ya que cuánto mas molida está la uva mas facilmente desprende su parte líquida y con mas rapidez.

Aparte los tipos de máquinas destinadas exclusivamente al pisado, existen otras que llenando este fin, tienen mecanismo apropiado para efectuar la separación de los escobajos inmediatamente después del estrujamiento, adoleciendo los tipos conocidos del inconveniente de que su efecto termina con la separación o despallado, quedando la uva con necesidad de un nuevo pisado que hay que llevar a efecto y se lleva hasta ahora en la



práctica bien pasando la pulpa nuevamente por los cilindros de la máquina por los que ya pasaron antes de separarla, bien repisándola en otra estrujadora que se ha de tener disponible, o bien repisándola por el antiguo procedimiento de los pies. Estas dobles operaciones implican como es natural, molestias, tener necesidad de disponer de otras estrujadoras auxiliares, falta de rapidez y por consecuencia una pérdida de tiempo considerable que económicamente evaluada tiene una importancia grande para el elaborador.

Pasando al por qué el despallado o separación del escobajo es ventajoso y recomendable; significamos que es indudablemente conveniente a todo buen elaborador de vinos que desee obtener clases selectas, finas y de buen buquet, hacer la separación de tal escobajo el cual contiene una aspereza tan sumamente pronunciada que, en la mayoría de los casos, se presentan al mercado caldos bastísimos en color y sabor por no haber eliminado aquel.

Aun a pesar de ser ya de bastante consideración la causa expuesta, hay otras de no menos importancia que aconseja el despallado y son: El palillo, generalmente aparece en los lagares o dependencias destinadas al estrujado de la uva con una vitalidad grande, está provisto de gran verdor que indica conserva aún su savia, y éste al ser estrujado y fermentado con el mosto desprende, además de la aspereza que de antes nos ocupábamos, una cantidad de agua que oscila entre el 70 y 75 por ciento, por término medio de su peso, y como es consiguiente al representar el escobajo un 5 por ciento en peso de la vendimia, aminora aproximadamente en MEDIO GRADO la riqueza alcohólica de los vinos fermentados. El palillo es también objeto de una mala conservación de los vinos cuando el pedrisco o alguna enfermedad otra atacó al fruto.



Puesta la atención en todo lo anteriormente indicado, desde hace años nos venimos ocupando de perfeccionar esta clase de máquinas adecuadas a su fin, habiendo conseguido tras muchos ensayos y modificaciones, construir un aparato que reúne perfectas condiciones de funcionamiento y que consigue el doble objetivo, muy importante por cierto, de que una sola operación de carga en la tolva receptora, pisa y repisa la uva separando perfectamente los escobajos en el intermedio de los estrujamientos; es decir, pisa el fruto, inmediatamente separa el escobajo y efectúa un doble pisado de la pulpa desprovista ya de parte leñosa o escobajos.

Estas continuadas operaciones siguen en la máquina un proceso de trabajo sencillo y regulable cual se describe a continuación:

El fruto es introducido en el aparato vertiendo sobre una tolva receptora colocada encima mismo de los primeros cilindros al pasar por los cuales efectúa el primer pisado que es regulable a voluntad por unos templadores que obrando sobre los extremos de los cilindros, en combinación con unos fuertes muelles deja mayor o menor espacio entre dichos cilindros según se desee o convenga que el fruto se estruje mas o menos; tales muelles cumplen además el objeto de obligar a los cilindros a volver a su posición primitiva cuando se separan entre si momentaneamente por efecto del paso de algún cuerpo duro que pase con la uva, y que la presión que sufra ésta entre los repetidos cilindros sea mas o menos intensa según la tensión a que el elaborador quiera colocar los indicados muelles.

Inmediatamente que sale la uva pisada de los primeros cilindros, que dicho sea de paso están estriados para evitar que rompan la granilla, pasa al separador de escobajo formado por una criba de agujeros circulares de diámetro calculado la cual es concéntrica con un espiral formado por palas fijas a un eje cen-



tral, las cuales cumplen la misión de limpiar de escobajo la uva por efecto del movimiento rotativo de tales palas sobre la criba fija. A medida que el palillo o escobajo se va desprendiendo de la pulpa o grano ya pisado, las palas de dicha espiral hacen seguir su trayectoria helicoidal al escobajo que sale por la parte abierta del cilindro que forma la criba, mientras la uva pasa a través de los agujeros de esta a otra serie de cilindros que efectúan el repisado.

Estos cilindros de longitud proporcionalmente mayor a los dos de la primera pasada, están dispuestos en igual forma y con igual sistema de temple que aquellos, pudiéndose construir esta misma máquina en forma que después de la separación efectúe un repisado múltiple por combinación de mas de dos cilindros que llevan a efecto mas de un estrujamiento,

La relación de velocidades entre los organismos de la máquina están debidamente calculados para conseguir un efecto útil positivo sin atasques y la espiral separadora con trazado conveniente para que llene su fin sin imperfecciones.

Sus dimensiones así como los materiales de que puede construirse se supeditan perfectamente a las exigencias de la práctica, pudiéndose construir fijas o móviles y en disposición de impulso por cualquier clase de elemento motriz.

Puertas registros que se quitan facilmente, permiten la revisión del interior del aparato y la limpieza de él cuando la necesite.

NOTA

Reivindicamos como nuevo y de propia invención y como objeto de la patente de invención que solicitamos por veinte años:

1º.- En una máquina molidora de uvas, la disposición que permite la separación de los escobajos, después de estrujada la uva y antes del repisado de la misma.



2º.- En una máquina molidora de uvas, la disposición que permite el repisado de la uva inmediatamente después de la separación de los escobajos por el efecto de dos, tres o mas cilindros repisadores.

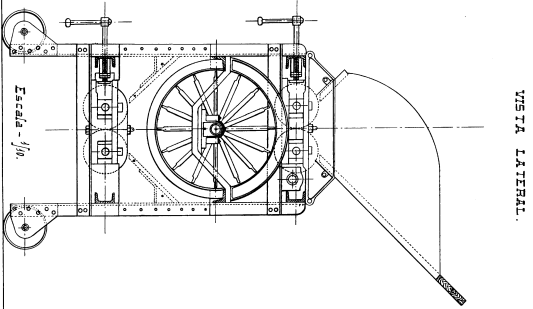
3º.- "UNA MAQUINA MOLEDORA DE UVAS COMBINADA CON SEPARADOR DE ESCOBAJO, ESTRUJANDO ANTES Y DESPUES DE LA SEPARACION EN UNA SOLA MANIPULACION DE LA CARGA", conforme se describe en la presente Memoria y plano que se acompaña.

Esta Memoria, consta de cinco hojas escritas por una sola cara.

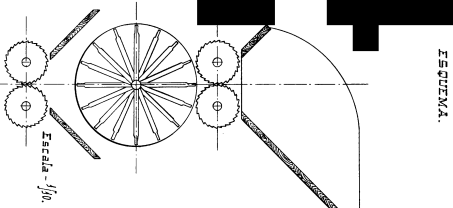
Madrid, 1 de Junio de 1.925.

SEVERIANO MANGAS

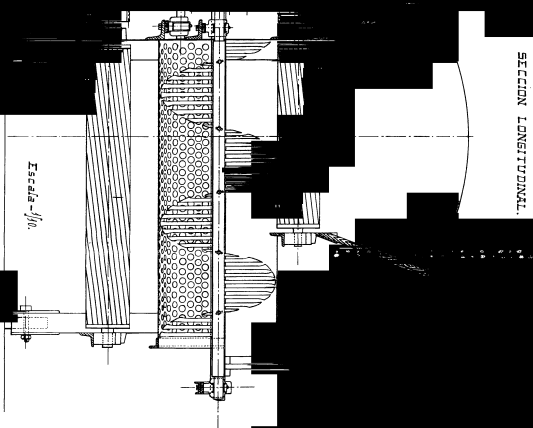
P. P.



VISTA LATERAL.



ESQUEMA.



SECCION LONGITUDINAL.

ESTRUIJADORA DE UVAS
 COMBINADA CON SEPARADOR DE
 ESCOBAJOS Y ESTRUJAMIENTO
 DESPUES DE LA SEPARACION



Madrid 1 de junio 1925

P. A.

Manuel Maza