



diciones desfavorables de la producción o por la situación climatológica o geográfica y por las condiciones del suelo o sea, por los esfuerzos dirigidos a hacer inalterables los líquidos y frutos apreciados de las clases indicadas, han utilizado hasta el presente dos procedimientos principales:

La concentración por cocción o la extracción del agua por congelación.

En el primer caso, el líquido así tratado adquiere un gusto de cocido a veces muy desagradable, que vuelve a aparecer en el producto definitivo (vino) y el cual se provoca por efecto de la temperatura final relativamente elevada que se requiere aun en el vacío.

Por el contrario, los procedimientos conocidos de enfriamiento son caros, requieren instalaciones difíciles de mover y resultan antieconómicos. Además por la acción del frío se precipitan en el mosto algunas sustancias, como por ejemplo el tártaro, las cuales luego faltan en el vino. También por los enfriamientos energéticos se observan alteraciones en el sabor.

El presente invento se propone resolver el problema de eliminar los inconvenientes indicados en la concentración de maltas de frutas, de jugos de fruta y especialmente de mosto de uva y también la misma fruta y consigue el fin propuesto principalmente gracias a que la deshidratación se realiza solo por evaporación activada artificialmente y por lo tanto el líquido permanece en su estado natural primitivo, o sea sin alteración, en mayor o menor grado. Esto se realiza gracias al hecho de que el líquido a concentrar se remueve, energicamente mediante un medio gasiforme caliente.



El dibujo adjunto presenta esquemáticamente un ejemplo de ejecución de un dispositivo destinado a poner en práctica el invento.

La instalación se compone de un calentador de aire 1, delante del cual se puede intercalar un filtro de aire no representado en el dibujo, de un depósito de concentración 2 y de una bomba 3 para aire húmedo. El calentador de aire 1 contiene un serpentín de vapor 4 u otro dispositivo de caldeo adecuado y posee un orificio 5 para la entrada del aire puro. A este se une una tubería de aire 6 provista de una válvula reguladora 6a la cual desemboca cerca del fondo del recipiente de concentración 2, dentro de este mismo y aquí se prolonga en un dispositivo dispersor 7 perforado eventualmente en forma de tanz. El tubo largo 8 de la bomba de aire húmedo 3 provista de una tubería de salida 9, conduce a la caja 2 y desemboca cerca de la capa de la misma. El recipiente 2 está provisto de cristales de mirilla, termómetros, medios para tomar pruebas, de un dispositivo de carga y vaciado y la tubería de aire 6 lleva también un termómetro.

Al servirse de la instalación representada, se verifica el siguiente proceso:

El depósito de concentración 2 se llena del líquido a tratar (fruta) hasta un grado determinado y a continuación se pone en marcha la bomba 3. Por el orificio 5 penetra aire en el calentador 1 y desde este por la tubería 6 y en estado caliente llega al dispositivo dispersor. La corriente de aire remueve o atraviesa en forma de burbujas todo el líquido en el depósito de concentración 2 y le roba el agua y como aire húmedo es arrastrado a la tubería de sa-



lida 9. Una vez que el contenido del depósito adquiere gracias a la deshidratación el grado deseado de concentración (lo que se determina mediante toma de pruebas), el depósito se vacía totalmente y puede realizarse una nueva carga para el siguiente proceso. La concentración, o sea la deshidratación de la masa a concentrar tiene lugar por pura evaporación y no por cocción, esto es el líquido no se calienta desde el interior, antes tiene lugar una evaporación en la superficie, la cual se refuerza artificialmente gracias al removido originado por las burbujas de aire caliente.

N O T A . -

Descrito suficientemente el presente invento lo que se declara como de novedad e invención propia, son las siguientes reivindicaciones:

1^a. Un procedimiento para la concentración de maltas de frutas, jugos de frutas y similares, especialmente de uvas y mosto de uvas, caracterizado porque el líquido a concentrar se remueve energicamente mediante un medio gasiforme caliente.

2^a. un procedimiento según lo reivindicado en el punto 1, caracterizado porque el líquido a concentrar es atravesado por las burbujas de un medio gasiforme caliente (por ejemplo, aire) en estado de fina división.

3^a. un dispositivo para la evaporación y concentración de líquidos, caracterizado porque el dispositivo de evaporación (2) se une con otro dispositivo de caldeo

103467

- 5 -



(1) colocado delante y con otro dispositivo para el movimiento del gas o de los medios gasiformes (3), de tal forma que el medio gasiforme atraviesa por el líquido.

4^a. Un dispositivo según lo reivindicado en el punto 3, caracterizado porque en la tubería para el medio gasiforme (6) en el punto de salida al líquido a concentrar se monta un dispositivo dispersor (7) para el mismo medio gasiforme.

5^a. Procedimiento y dispositivo para la concentración de maltas de fruta, jugos de frutas y similares, especialmente de uvas y mosto de uvas.- Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

Consta esta memoria de cinco páginas foliadas y escritas por una sola cara.

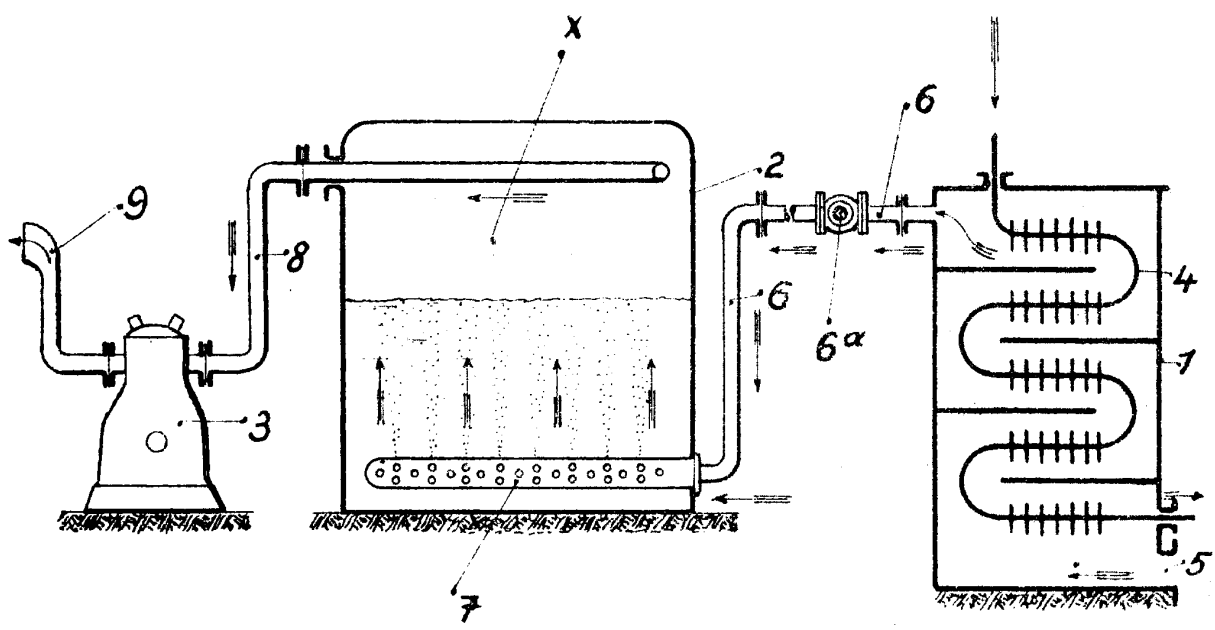
Madrid, 4 de julio de 1927.

Leocadio López y López.-

P.P. /

5
-4
ESPECIAL MOVIL

10.5907



ECOM...
LEON...
P. 12

[Handwritten signature]