



H.V.

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invención por veinte años, por = Nuevo procedimiento de coagulación de todas las materias que contienen elementos pépticos, albuminoides o mucilaginosos, con objeto de hacerlos mas facilmente filtrables = a favor de la R/S. Sociéte Industrielle du Languedoc, residente en Montpellier (Francia) 1, Rue du Pont Juvénal.-

=====

La industria química tropieza con grandes dificultades cuando se trata de filtrar materias que contienen principios pépticos, albuminoides o mucilaginosos.

Han sido hechas investigaciones en todas partes

para vencer esta dificultad, investigaciones estas basadas principalmente sobre el empleo de toda clase de sistemas de filtracion conocidos, tales como: prensas filtradores, filtros rotativos, filtros a immersion, etc.

Han sido obtenidos ciertos resultados, pero no obstante ello, quedan muchos productos para los cuales no ha sido hallada aun la realizacion de una filtracion, económica, industrialmente racional. Puede citarse por ejemplo el Agro-cotto, La hez de vino líquida y en general, los jugos o residuos de jugos de frutas que contienen las materias antes mencionadas.

Trabajos de laboratorio han permitido comprobar que al conseguirse la coagulacion de estas materias antes de la filtracion, la separacion del líquido de las materias sólidas se hace mucho más fácil y no requiere una instalacion que exige aparatos nuevos o complicados.

El empleo del formol, para facilitar considerablemente tal coagulacion, se conoce hace mucho tiempo en la industria química, pero su aplicacion se hace prohibitiva cuando, como en la mayoria de los casos, se trata de materias cuyo valor comercial es relativamente bajo, dado el precio elevado del formol.

En el nuevo procedimiento se opera de la siguiente manera:

La materia es sometida a una coccion bajo presion cuyo lapso de tiempo y grado de presion varian de acuerdo a la naturaleza de esta materia.

Después de esta coccion se realiza una adicion de ácido mineral de modo que la totalidad del líquido se vuelve netamente ácido.

Es precisamente este líquido el cual, agregado



luego a la materia a tratarse, en un porcentaje que debe ser determinado por el análisis de esta última, sirve para iniciar una acción-química orgánica de toma de consistencia en las operaciones siguientes.

La adición de esta materia tratada a la no tratada, provoca un cambio completo del estado físico del producto haciendo su filtración fácil y económica.

Ya no es pues cuestión de introducir en él nuevas sustancias químicas costosas, pues una vez terminada la primera operación, la iniciación de la acción coaguladora se produce únicamente con el empleo de una pequeña cantidad de materia sacada de la obtenida de la operación que antecede.

Un ejemplo del procedimiento que se quiere patentar es el siguiente:

EJEMPLO.

3 m³ de líquido de heces de vino que contengan 15 % de ácido tártrico en sustancia seca se evaporan durante varios días en el autoclave a 4 kg. de presión. Luego se agregan 175 kg. de ácido clorhídrico de 22° Baumé.

Otros 3 m³ del mismo líquido de heces se tratan con 100 á 120 kg. de ácido clorhídrico, se mezcla el líquido obtenido en el primer proceso y se evapora en el autoclave durante dos á tres horas a 4 kg. de presión. Luego se agregan de nuevo 175 kg. de ácido clorhídrico de 22° Baumé.

La masa así obtenida puede filtrarse fácilmente y el filtrado seguir trabajándose con facilidad.

Entonces se mezclan 3 m³ del mismo líquido de



y mucilaginosos por medio de la adición, en el transcurso del tratamiento a la materia a tratar, de un porcentaje determinado de la materia, tratada por su parte, en una operación que antecede.

2ª.- Nuevo procedimiento de coagulación de todas las materias que contienen elementos pépticos, albuminoides o mucilaginosos, con objeto de hacerlos mas facilmente filtrables.- Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva.

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

Madrid, a 17 de marzo de 1928.

Leocadio López y López.-

P.P./