

JE/

(Grupo 1, Clase 8)



P A T E N T E D E I N V E N C I O N

a favor de

Raffaello SERNAGIOTTO - domiciliado en CASTEGGIO (Pavia, Italia)

por

"Perfeccionamientos en el procedimiento de vinificación de la uva y otros vegetales fermentescibles, y especialmente en el descenso de la tapa superior o sombrero y subido del mosto durante la fermentación".

-----:-----
M e m o r i a d e s c r i p t i v a .

Sabido es que en la fermentación de la uva y otras frutas es muy importante mantener el mosto a una temperatura que no sea demasiado elevada y regular la fermentación hundiendo en la vendimia la capa o sombrero formada en las cubas por las raspas, hollejo y pepitas que se mantienen en la superficie de la vendimia fuera de contacto con el líquido en fermentación por la adhesión de grandes cantidades de pequeñas burbujas de anhídrido carbónico que se desprenden durante la fermentación.



Para regular la fermentación, conviene hacer subir el líquido en fermentación, es decir extraerlo de la parte baja de la cuba y llevarlo a la parte alta de la misma, con objeto de airear el mosto y activar la vegetación de los fermentos.

Todas estas operaciones se ejecutan actualmente por medio de disposiciones especiales que causan fuertes gastos de mano de obra, sin que se obtengan siempre buenos resultados, especialmente cuando se trata de grandes cubas de hormigón con pequeña abertura arriba.

Para simplificar las operaciones y hacerlas mas económicas y mas eficaces, se propone de acuerdo con la presente invención el empleo de gases comprimidos, como el aire, por ejemplo, introduciendolo a presión moderada en la masa del líquido en fermentación por medio de una disposición conveniente.

En el plano adjunto se representan algunos ejemplos de ejecución de esta invención.

La figura 1 representa en sección una cuba de hormigón con disposición para el hundimiento del sombrero.

La figura 2 representa la disposición para subir el zumo.

La figura 3 representa una disposición para la subida del zumo en el caso de las cubas de madera.

La figura 4 representa en alzado la disposición para una batería de cubas de hormigón.

Para romper y hundir el sombrero que se mantiene en la superficie de la vendimia, se introduce por la abertura superior -1- de la cuba -2- un tubo especial -3- inatacable por los ácidos y abierto en su extremo; se baja este tubo aproximadamente hasta el centro de la masa de la cual -A- representa el nivel. Por medio de este tubo se inyecta en la masa un gas comprimido suministrado por un compresor -4- a una presión que basta para sobrepujar la resistencia de la masa, y se deja salir el gas hasta la ruptura del sombrero, que en poco tiempo se divide en trozos, se mueve y



se hunde completamente de un modo que no podría obtenerse con ningún otro aparato.

Por lo que se refiere a la aeración que substituye la operación de extraer zumo por la parte inferior e inyectarlo por la superior, se cambia el tubo por un bastidor-5- formado de tubos horadados con pequeños agujeros, y también inatacable por los ácidos; se introduce este bastidor por la abertura superior y se dispone sobre el fondo de la cuba para que toda la masa pueda ser atravesada por el gas comprimido. El bastidor está en comunicación con el compresor y su forma se establece de conformidad con las dimensiones de la cuba. Para las cubas de madera se puede adoptar una disposición analoga a la que se representa en la figura 3, donde el bastidor es circular. Cuando se trata de una batería de cubas, los diferentes tubos de inyección de aire se montan en derivación sobre un conducto -7- de aire comprimido (figura 4).

La eficacia de estas dos disposiciones es incomparablemente superior a la de los otros sistemas empleados hasta ahora; permiten una considerable economía en la mano de obra, ya que un solo obrero puede efectuar las operaciones descritas simultaneamente en varias cubas.

Estas operaciones tienen ambas por efecto enfriar la masa y regular la fermentación y la temperatura del zumo. La aeración del mosto es un medio potente de entorpecer el desarrollo de ciertas bacterias que alterarían el vino y que siendo anaerobias, se perjudican por el oxígeno libre del aire. Así mejoran considerablemente las calidades organolépticas y la fragancia del producto final.

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

1) Procedimiento de vinificación, en el cual se substituye el hundimiento usual de la capa o sombrero que se mantiene en la superficie de la vendimia en la cuba, por una operación análoga



que se verifica por medio de un gas comprimido que se introduce por medio de un tubo que atraviesa dicho sombrero.

2) Procedimiento en el cual la subida del zumo se efectúa por medio de la inyección de un gas comprimido en la parte inferior de la cuba.

3) Perfeccionamientos en el procedimiento de vinificación de la uva y otros vegetales fermentescibles, y especialmente en el descenso de la tapa superior o sombrero y subida del mosto durante la fermentación.

Barcelona 29 de Diciembre de 1928.

P. A.
Orlando López Lid.



Fig. 2

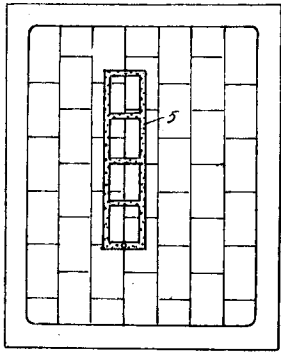


Fig. 3

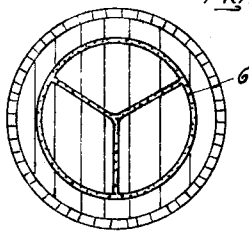


Fig. 1

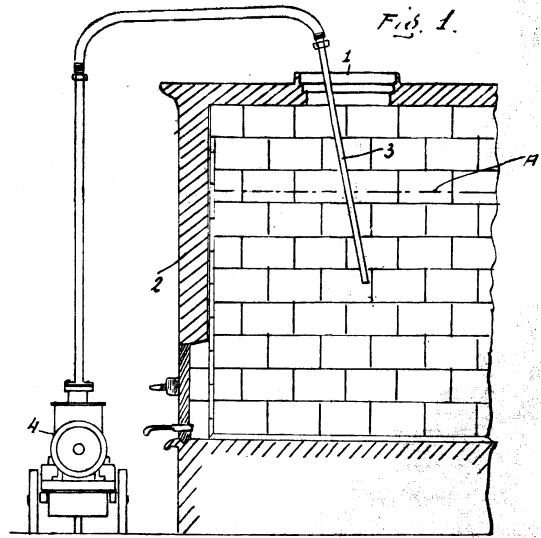
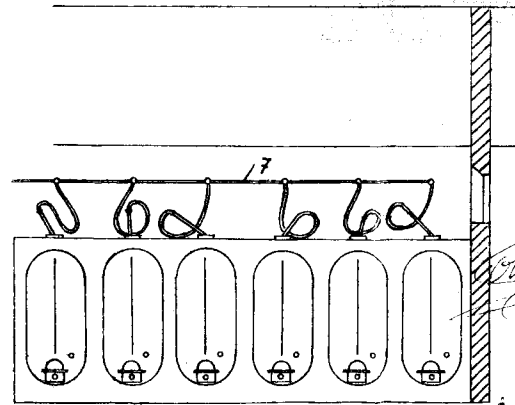


Fig. 4



MARCA YANKEE

Handwritten signature or text