



MEMORIA DESCRIPTIVA
DE
PATENTE DE INVENCION
=====

EN

ESPAÑA
=====

por veinte años, a favor del
Señor Don vicente Rodés Miralles,
residente en VILLENA (Alicante) Pi y Margall 19,
por "PROCEDIMIENTO DE PISADO DE LA UVA, CON DESRASPADO
PREVIO".

actualmente, en las máquinas pisadoras de uva que se
utilizan hasta la fecha, la primera operacion que sufre la
uva es el pisado, tras la que se separan las raspas y los
granillos, en los órganos correspondientes, pero esta eli-
minacion, efectuada después de prensado el conjunto, tiene
el inconveniente de que las raspas y los granillos, pren-
sados al propio tiempo que la pulpa de la uva, dejan en
el caldo elementos perjudiciales, que son el origen de las
causas que producen efectos sumamente perjudiciales para



los vinos.

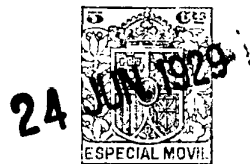
La raspa de la uva produce el ácido acético, causa de que los vinos se agrien.

Los granillos, trirurados, con la pulpa, dejan en el caldo, cantidades de tanino y aceite amilico, elementos ambos que perjudican grandemente la calidad de los vinos obtenidos.

El procedimiento de pisado, cuya patente se solicita, tiende a evitar esas dos causas que empeoran la calidad del vino.

Consiste por lo tanto, dicho procedimiento, en lograr que la pulpa, al ser pisada, ó prensada, esté sola, separada ya de esos dos elementos de la uva, raspa y granillo, con lo que desaparecidos los elementos productores tanto del ácido acético, como del tanino y aceite amilico, estos elementos perjudiciales, no aparezcan en los caldos, con lo que su fermentacion será mas regularmente llevada y los vinos obtenidos serán de mucho mejor calidad que los que hasta la fecha se vienen obteniendo. Además de esta manera se consigue tambien que el pisado ó prensado de la pulpa de la uva, privado ya de esos dos elementos de distinta dureza, se efectúe tambien en mejores condiciones y puede llegar a un grado mayor, consiguiendose con ello agotar la riqueza del hollejo, que como se sabe está principalmente constituida por el ácido tártrico y el extracto seco, que son las principales riquezas del vino.

Este procedimiento puede llevarse a cabo con cualquier tipo de máquinas pisadoras, sin mas exigencia, por lo general, que invertir el orden en que estas máquinas, se verifi-



can las operaciones sucesivas ya que, en todas ellas, la primera operacion que tiene lugar es el pisado de todos los elementos, pulpa, hollejos, granillos y raspas, con todos los inconvenientes antes apuntados.

Para efectuar esta operacion, con arreglo a este nuevo procedimiento, cuya patente se solicita, seria necesario invertir el órden de las operaciones, consiguiendo que la primera sea la separacion y expulsion fuera de la masa de todas las raspas que van adheridas a las uvas, pasando después a los cilindros pisadores en forma que queden los granillos separados sin pasar a dichos cilindros, o graduando la presion que estos puedan dar en forma que no se trituraren dichos granillos; dicho se está que por este procedimiento se consiguen todas las ventajas enumeradas al principio.

Como medio de ejecucion del procedimiento, se describe a continuacion un dispositivo que lo permite, presentandose tal dispositivo, solamente a titulo de ejemplo de ejecucion del procedimiento, que por lo tanto no limita en absoluto el alcance de la patente solicitada ya que el mismo procedimiento podria ponerse en práctica con otros dispositivos más ó menos parecidos. Por esta misma razón, no se entra en grandes detalles al describir el dispositivo, que está representado en el adjunto plano, en tres vistas de costado, de frente y en planta, respectivamente en las figuras 1, 2 y 3, en las que los distintos elementos van señalados con iguales referencias en las tres figuras.

Sobre una bancada de esqueleto apropiada, van montados los ejes 1 y 2, cuyos movimientos giratorios ligados entre



si por el engranaje 3-4,provienen de un motor de cualquier clase.

El eje 1 recorre todo el interior del tambor 5,llevando a todo su largo unas variillas 6,que forman una superficie helicoidal,teniendo en uno de los extremos de dicho cilindro una tolva 7 para la carga y el otro extremo del cilindro abierto.

Sobre el eje 2 esta montado el cilindro pisador 8, dentro de una caja 9,de forma,por ejemplo,como aparece en corte en la fig.2

Este cilindro lleva en su superficie unas cuchillas en forma de unñas perpendiculares a su superficie cilindrica,cuyo choque ó rozamiento con la pared de la caja 9 permite el paso de los granillos sin triturarlos ni prensarlos,merced a un dispositivo de muelle,10,graduable,que permite el desplazamiento de la pared al paso de los granillos.

El funcionamiento de este dispositivo es como sigue: Se carga por la tolva 7,la uva y pasa esta de la tolva al tambor 5,donde las variillas 6,al girar el eje en que van montadas,separan las raspas de la uva por el mismo movimiento de dichas variillas,y por la forma en que estas están montadas empujan a dichas raspas hacia el extremo abierto del tambor 5 hasta ser explulsadas de él.

Entonces la uva,ya separada de las raspas,pasa a través de una zaranda (que es un semicilindro agugereado)a los cilindros pisadores,donde merced a las cuchillas de su superficie,se separan los granillos,de los que unos quedan detenidos por la propia pared de la cajasin pasar

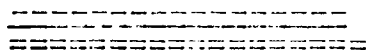


24 JUN. 1929

a la parte inferior de la caja, y si alguno pasa, la elasticidad que permite el dispositivo de muelle graduable 10, evita el que dichos granillos sean triturados ni prensados.

Como se vé, en este dispositivo, se separa en primer lugar la raspa de la uva, primera condicion del procedimiento, y en el momento de llegar la uva a los cilindros pisadores, ó se separa de la uva el granillo, o el granillo que pase con ella, no puede ser prensado, y con todo ello queda eliminada toda posible cantidad de ácido acético, tanino y acétite amílico, que como antes se dijo son los elementos perjudiciales en los vinos tal como se extraen hasta la fecha.

N - O - T - A.



Se reivindican, como propios y nuevos, para que sean objeto de patente de invencion en España, los puntos siguientes:

1 - un procedimiento de pisado de la uva, caracterizado por la eliminacion completa de los elementos nocivos para el vino, elementos contenidos en las raspas o partes leñosas de los racimos, y que son el ácido acético de estas raspas y los granillos que contienen tanino y acéiti amílico.

2 - un procedimiento de pisado de la uva, según la reivindicacion 1, caracterizado, esencialmente, porque la primera operacion a que se somete la uva, es el desraspado ó sea la eliminacion completa de las raspas a que la uva vá adherida.



3 - Un procedimiento de pisado de la uva, según las reivindicaciones 1 y 2, caracterizado por la separación de la pulpa y hollejos, de los granillos, prensándose aquellos, sin que estos sufran la presión, quedando enteros y pudiéndose separar del caldo.

4 - "PROCEDIMIENTO DE PISADO DE LA UVA, CON DESRASPA-
DO PREVIO."

Todo conforme se describe en la memoria que antecede y se reivindica en su nota.

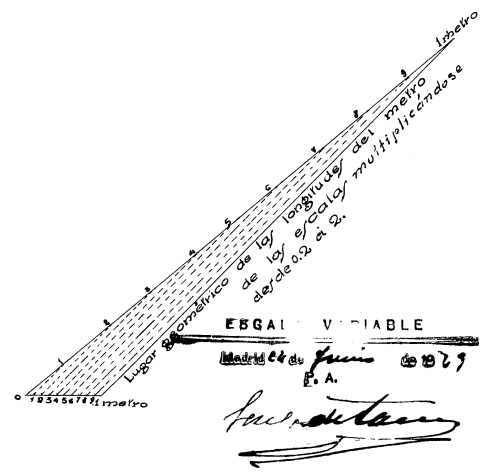
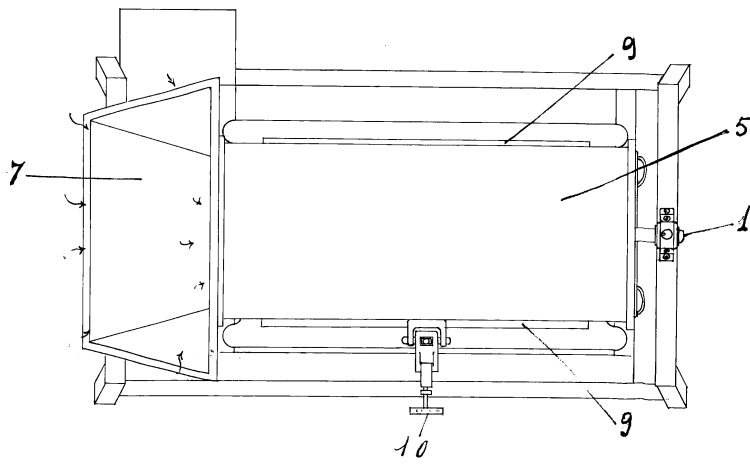
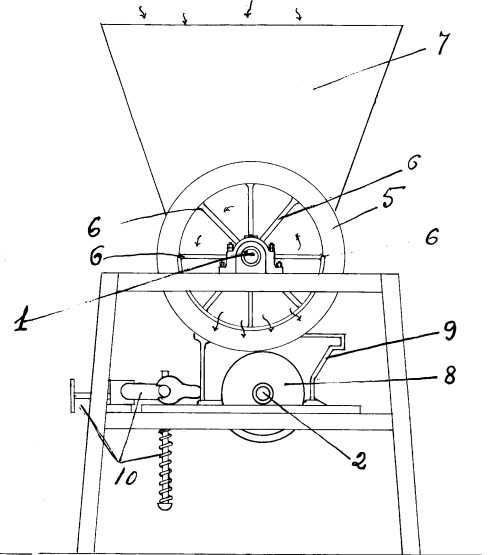
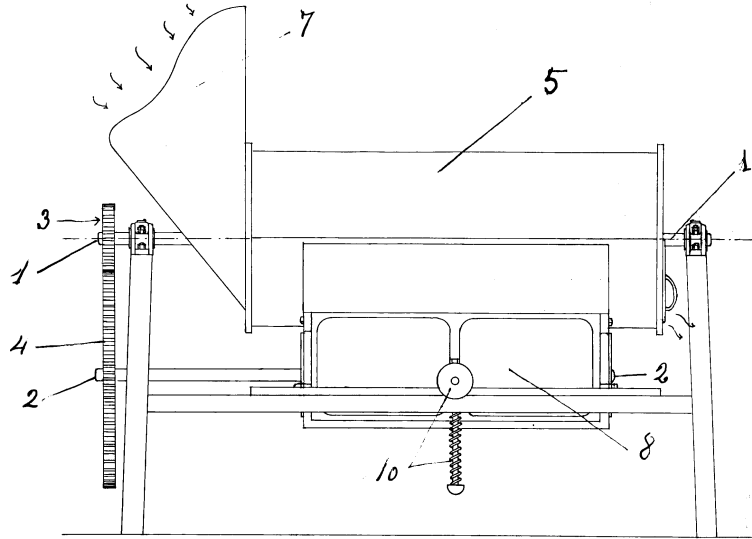
Esta memoria consta de seis hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid 24 de Junio de 1929.

P. A.

24 JUN 1920

24 JUN 1920



Lugar geométrico de los puntos del metro de los ejes de los multiplicadores de 0,2 a 2.

ESCALA VARIABLE

Madrid el día 10 de Junio de 1920

E. A.

Antonio...