

4 Don Carl Maurer, residente en Ober-Ingelheim (Alemania) Heuweg 20, solicita patente de invención por 20 años para España y Colonias por UN MÁQUINA PARA SEPARAR Y DESGRANAR LOS RACIMOS DE UVA PARA LA FABRICA DE VINO BLANCO Y TINTO" (grupo 1, clase 8)

5 La consideración que solamente el jugo de las uvas debía utilizarse para la fabricación de vino, nos ha dado la iniciativa para la construcción de una máquina especial para este fin.

Los escobajos de los racimos forman, para decir así el armazón que lleva los granos de la uva. Para conseguir un vino bueno y puro es absolutamente necesario el que los escobajos, que en otoños húmedos generalmente están roídos y podridos y que muestran una composición completamente distinta de los granos, sean segregados inmediatamente al estrujarse las uvas.

10



15 Por esa razón hace tiempo que se ha tratado de evitar que los escobajos fermenten con los granos, ya que el vino fermentado sin escobajos presenta un carácter mucho más fino y puro.

20 Las máquinas que se han empleado para uva blanca para la separación de los escobajos presentan desgraciadamente muchos defectos, ya que los escobajos no podían separarse bien puesto que los granos estaban adheridos mas fuertemente en ellos que en racimos de uva de vino tinto. Pero aun las uvas de vino tinto no se desgranaban con perfección, ya que en los escobajos arrojados se hallaban aun muchas partículas de los granos de la uva. Para no tener pérdidas se estrujaban estos escobajos con las partículas de granos pero conteniendo como partes de plantas clorofila y taninos, daban al vino un sabor aspero. En las prensas hidráulicas empleadas hoy día estas substancias se mezclan en gran cantidad con el mosto á causa de la presión tan alta.

25

30

En la preparación de vino blanco las uvas son molidas prensándose enseguida la masa de granos molidos junto con los escobajos, para que el vino coja lo menos posible el sabor tan desagradable de los escobajos. Pero se olvida en este procedimiento totalmente que en las pieles de la uva están contenidas aquellas substancias que dan al vino sus características. (marcas Riesling- Sylvano - Traminó - etc.)

Si el mosto está separado inmediatamente y por completo de los esco-

35 bajas, entonces debe quedar en reposo por algun tiempo, provisto que las uvas son sanas, con el fin de que las sales ú bollejos de los granos puedan disolverse bien y ceder sus substancias de color y de bouquet al mosto.

40 Ha por lo tanto de granir la uva para la obtención de un vino perfecto y excelente tanto si sea como tinto, es que los escobajos se separen de las uvas.

45 La máquina que es objeto de este invento consiste, en un las pruehas la ha demostrado, la obtención de una molienda perfectamente libre de escobajos. Tampoco quedan granos pendientes de los escobajos ni partículas de ellos.

Los escobajos salen tan secos de la máquina que pueden echarse a la trampa sin otro tratamiento posterior.

50 La máquina que sirve para la ejecución de este dispositivo presenta además la ventaja de que el mosto queda reposando un tiempo lo que mejora considerablemente la calidad del vino y el carácter del mismo. Como se ve de esta manera el prensado con los escobajos adentro, el mosto está libre de clorofila y tanina, por lo cual no presenta ningún sabor desagradable bastante desagradable. Finalmente este dispositivo no es ni costoso ni difícil.

En el dibujo adjunto se presenta la máquina en escala de 1:10 reducida:

Fig. I un corte longitudinal y fig. II corte transversal C-D.

60 El dispositivo, objeto de esta invención, utiliza una máquina formada de escobillas de desagranar o fijadas en los brazos latidos que trochan contra el tejido de alambre o separando perfectamente los granos de los escobajos.

65 Los granos y el zumo que se forma en la molienda corren através de los alambres del tejido al quevase dispuesto debajo del tejido metálico. Las escobillas de desagranar allí ardeas de las máquinas tienen una disposición muy apropiada que les permite un efecto batidor y elastico llevandose consigo en unión con los brazos latidos los escobajos casi secos para poderlos sacar de la máquina.

Un motor que sirve para el movimiento de la máquina por un motor o cualquiera otra fuerza apropiada.

70 Un ensuciamiento de la superficie inferior del tejido de alambre no es posible y se consigue completamente la limpieza de todos del tejido de alambre puesto que la máquina está provista de un cepillo de limpieza de movimiento de vaiven por dispositivo mecánico. Este cepillo limpia continuamente la su superficie inferior del tejido durante todo
75 el proceso de la molienda. Se evita de esta manera una retención en el tejido de alambre de trozos de los escobajos ó de partículas de granos.



Las partes que se enredan en las mallas son empujadas hacia arriba de modo que las escobillas las puedan coger y transportar. Otra ventaja de este dispositivo es la de que los ranos se abren mucho mejor á causa de la colaboración de las escobillas c y cepillo de limpieza d.

Se sobreentiende que la idea del invento no es influenciada de ninguna manera por otra formación ó disposición apropiadas.

N O T A

La patente de invención cuyo privilegio se solicita para España y Colonias deberá recaer en "Una máquina para prensar y desgranar los racimos de uva para la fabricación de vino blanco y tinto" siendo lo que se declara como nuevo y de propia invención lo siguiente:

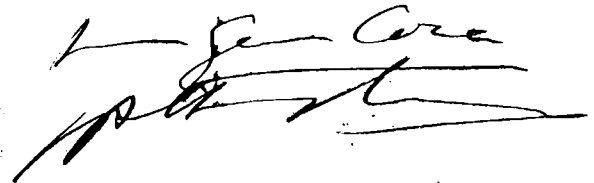
1º "Una máquina para prensar y desgranar los racimos de uva para la fabricación de vino blanco y tinto" caracterizado por el hecho de que se hayan fijado en los brazos giratorios batidores (b) escobillas cilíndricas (c) que frotan contra la parte inferior de la tela de alambre (a) continuamente transportando hacia afuera de la máquina los escobajos liberados de los granos de uva.

2º "Una máquina para prensar y desgranar los racimos de uva para la fabricación de vino blanco y tinto" según reiv. 1 caracterizado por el hecho de que la máquina esté provista de un cepillo de limpieza de movimiento de vaiven (d) accionado mecánicamente el cual frota contra la superficie inferior de la tela de alambre (a) continuamente durante la molienda de la uva.

3º "Una máquina para prensar y desgranar los racimos de uva para la fabricación de vino blanco y tinto" tal como se ha descrito y demostrado en los dibujos adjuntos.

Constade 3 hojas mecanografiadas en una sola cara

Barcelona 16 Septiembre 1930



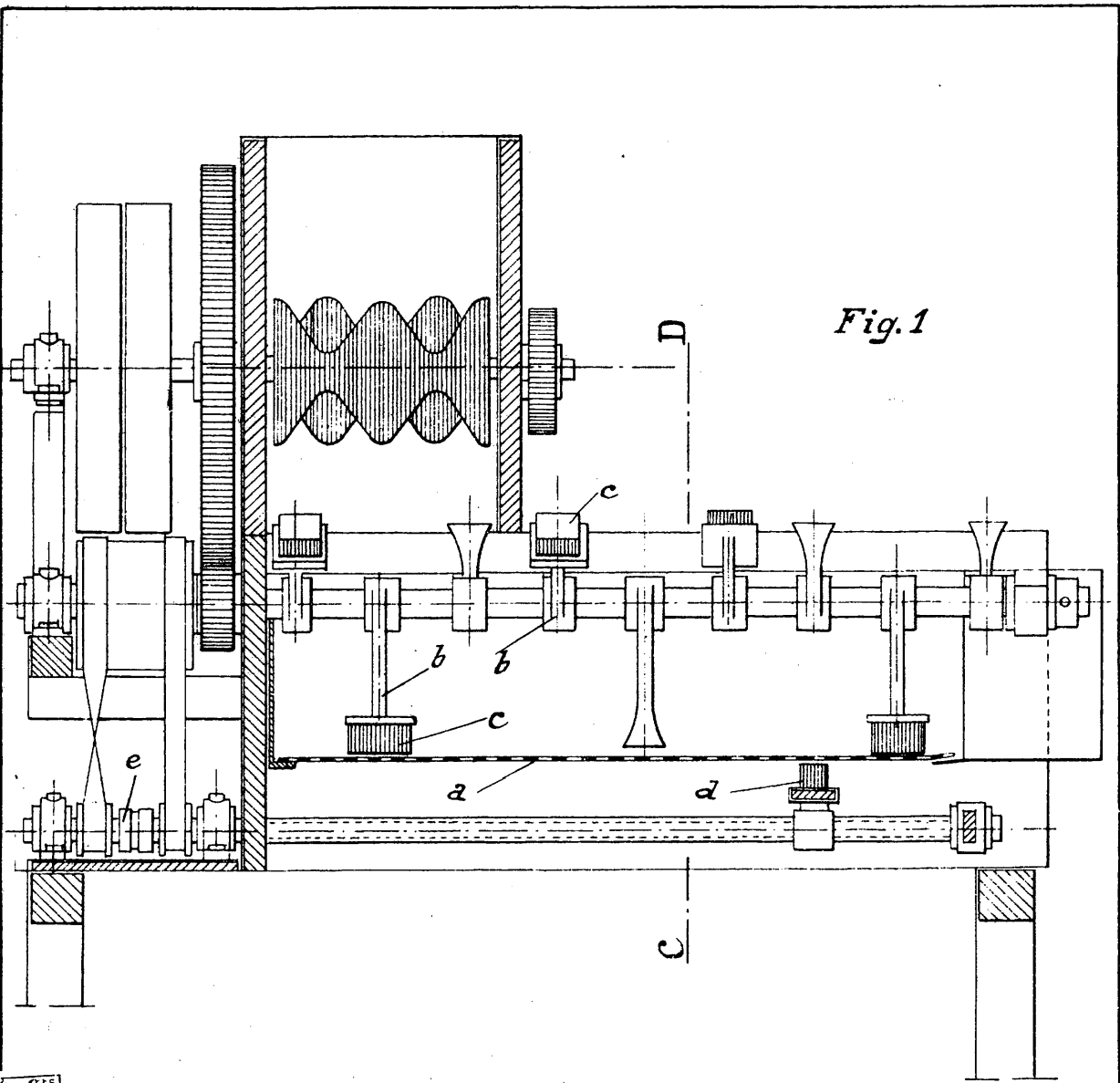


Fig. 1

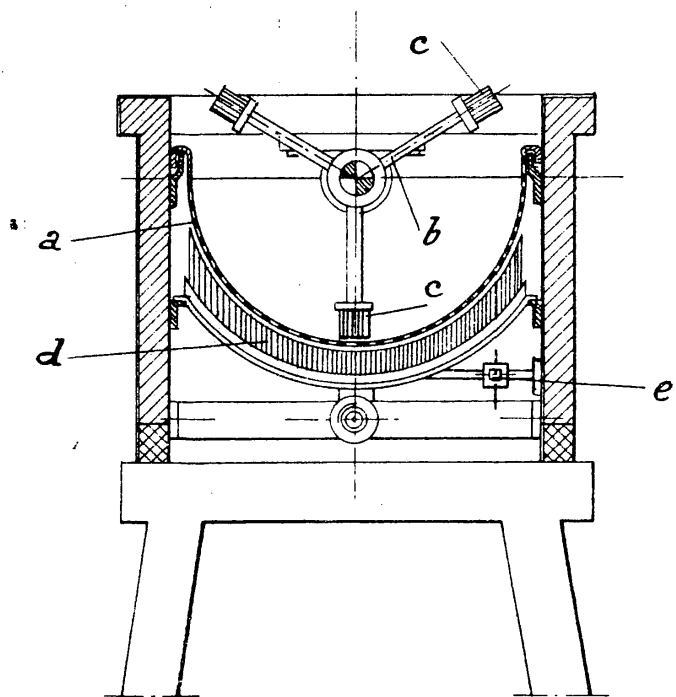


Fig. 2

Handwritten signature and date:
 6/9/36
 J. S. ...
 [Signature]