



1932

P/LH.

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invención por veinte años, por " Procedimiento para purificar y decolorar los jugos en la fabricación de azucares de remolacha y de caña " a favor de los Sres. Don Guillermo Geesa Ahrens y Don Fernando Diaz Aguirre, residentes en San Sebastian (Guipúzcoa) Idiaquez núm. 2.-

=/=/=/=/=/=/=/=/=/=/=

Este procedimiento se basa en las adiciones de sulfitos y bisulfitos alcalinos en estado sólido o en disolución, al estado puro o con exceso del mismo ácido o base correspondiente a los jugos de difusión antes o durante el encalado y a los jugos después del encalado sea añadiendo a las cajas de carbonatación o después de las filtraciones, antes de la evaporación o adicionando en las cajas de evaporación, o después al jarabe en cualquiera de los estadios de la fabricación o por intermedio de los líquidos que se mezclan a dicho jarabe.

Ventajas del procedimiento

1º.- El procedimiento tiene por objeto el simplificar la



1932

2.-

5 sulfitación en la industria azucarera por la facilidad de poder dosificar las cantidades de sulfito y bisulfito, control muy difícil con el ácido sulfuroso, en cualquiera de sus estados y que permite, trabajando con estas sales, hacerlo de un modo mucho más científico y racional.

2º.- Gracias a una dosificación más exacta es posible obtener el máximo de la decoloración en los jugos, cosa muy importante para la mejor fabricación.

3º.- La facilidad de empleo del método permite ampliar -  
10 lo a todos los sitios precisos, con notables ventajas.

4º.- Suprime instalaciones costosas de hornos de azufre, compresores de aire, etc.

5º.- La fabricación moderna que trata de buscar las máximas economías de cal necesita forzosamente un complemento  
15 en la mejor dosificación y corrección de la alcalinidad natural u óptima de los jugos que se consigue alcanzar hasta ahora con el empleo de carbonatos alcalinos que pueden suprimirse con notable economía con este procedimiento que produce los mismos efectos.

20 6º.- Permite una economía total en los productos utilizados para la purificación de los jugos e incluso de los derivados del azufre que en las sulfitaciones ordinarias no se aprovechan sino muy parcialmente.

25 El empleo es sencillísimo y no necesita ninguna instalación mecánica y se basa en ensayos y estudios de laboratorio.

N O T A.-

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

1ª.- Procedimiento para purificar y decolorar los jugos



1932

3.-

5  
10

en la fabricación de azúcares de remolacha y de caña, caracterizado esencialmente por la adición de sulfitos y bisulfitos alcalinos en estado sólido o en disolución, al estado puro o con exceso del mismo ácido o base correspondiente a los jugos de difusión antes o durante el encalado y a los jugos después del encalado sea añadiendo a las cajas de carbonatación o después de las filtraciones, antes de la evaporación, o adicionando en las cajas de evaporación o después al jarabe en cualquiera de los estadios de la fabricación o por intermedio de los líquidos que se mezclan a dicho jarabe.

2ª.- Procedimiento para purificar y decolorar los jugos en la fabricación de azúcares de remolacha y de caña. - Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva.

15

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

Madrid 20 de diciembre de 1932.-

Leocadio López y López.

P.P./