



la destilación alcoholica a partir de los jajos no cristallizables que resultan de la fermentación del sacar de remolacha ó de la caña, se obtienen resultados malos.

Los ensayos realizados a partir de este día hasta febrero de 1935 por el peticiionario demostraron que la falta de fermentación obedecía a que por el cambio de sedimentación de la saccharose pues al no volar en el cual tenían que desarrollarse estos levaduras. Sin embargo el jajo con fosfatos y nitrogeno, a fin de evitar dichas acciones y ces en un medio mas propicio de vida, no se consiguió resultado alguno.

30.)

Este hecho llevó a la conclusión de que en el liquido de difusión existen substancias que actúan de la manera de toxinas a pesar de que el medio es rico.

35.)

Los ensayos hechos con el fin de procurar eliminar las que actúan como toxinas por los saccharose pues solo se consiguió en tres casos positivos, dirigiendo el jajo de difusión con una solución de extracto de levadura en agua caliente con una cantidad total de 1.5 gramos por litro, obteniendo a sí mismo un medio que contiene el jajo ó impide la fermentación.

40.)

Este jajo, en cambio, se preparó con el fin de conseguir para el fermento un liquido de saccharose pura, una vez iniciada la fermentación se agregaron, adicionalmente a cantidades convencionales de fosfatos, de sales potasicas, nitrato de calcio y de fluoruro sodico, y se agregó la fermentación a una temperatura constante de 25°C y 0°C, y efectuando la siembra en proporciones iguales del fermento obteniendo resultados positivos de la fermentación alcoholica.

45.)

50.)

El procedimiento habitual, por lo tanto en la fabricación del alcohol etílico a partir de la caña de azúcar es el que se sigue en el mundo, esta producción se hace de la siguiente manera:

55.)

6.)



Las algarrobas que deben encontrarse en las naturales condiciones de desecación en los almacenes, son trasladadas a una trituradora al objeto de reducir las a pequeñas porciones que permitan, por una parte la separación de la semilla mediante el empleo de cribas adecuadas y por otra la difusión con agua a temperatura conveniente en virtud de la ósmosis, de los azúcares y demás sustancias extraíbles contenidas en las vainas.

75.)

La semilla separada, se utiliza para la preparación de harinas de gran valor alimenticio, y en casos excepcionales puede ser destinada como combustible para los generadores de vapor de la fábrica.

70.)

Una vez el fruto desprovisto de sus semillas, triturado convenientemente se traslada a una batería de difusión. Es preciso iniciar el proceso de esta difusión por ser de sobra conocido y no apartarse de las normas seguras en esta función anterior. El juego obtenido en esta difusión hará de punto de partida para la campaña de lavado respecto a la obtención, en unas calderas apropiadas, de un líquido de la cual se obtiene un jugo que verter sobre dicho juego una solución de carbonato sódico hasta el preciso instante en que una prueba tomada de dicha caldera indique al operador que ya es necesario la separación de la solución de sodo, por haberse precipitado en dicho jugo todas las sustancias particulas albuminaceas etc. en vez, que el carbonato se uso no

75.)

obrenas que se emplee de precipitación ó coagulación, haciendo llegar a las calderas de las volutas a su punto isosolético, con lo cual su precipitación es completa.

80.)

Hay que tener en cuenta que un exceso de carbonato sódico podría producir una precipitación parcial del precipitado coloidal en lo cual el líquido filtrado contendría parte de las sustancias albuminaceas y las cuales corran de e tónicas tal a como se les ha indicado

85.)

90.)

en el proceso de la fermentación interrumpiendo esta.

85.)

tan pronto como el laboratorio indique la floculación total de las materias albuminoides, se hace pasar el jugo por una serie de filtros para asegurarnos la separación completa de todo el precipitado. Hasta aquí, el proceso indicado es idéntico (salvo en el caso de adición de carbonato sódico) al de una azucarera de remolacha.



90.)

Una vez filtrado el jugo y enfriado, convenientemente se sigue un proceso completamente análogo a la marcha de las alcoholeras que fabrican alcohol a partir del jugo de difusión simple. Con la única salvedad (que hay que tener muy en cuenta) que para mejorar la alimentación del fermento, y por tanto su desarrollo y reproducción, este debe alimentarse a base de fosfato amónico, y emplear dos animales que pudieran originarse.

95.)

NOTA.— Se reivindica la propiedad de esta patente de invención por;

100.)

1º. Procedimiento para la obtención etílico por fermentación del jugo de difusión del fruto del algarrobo.

105.)

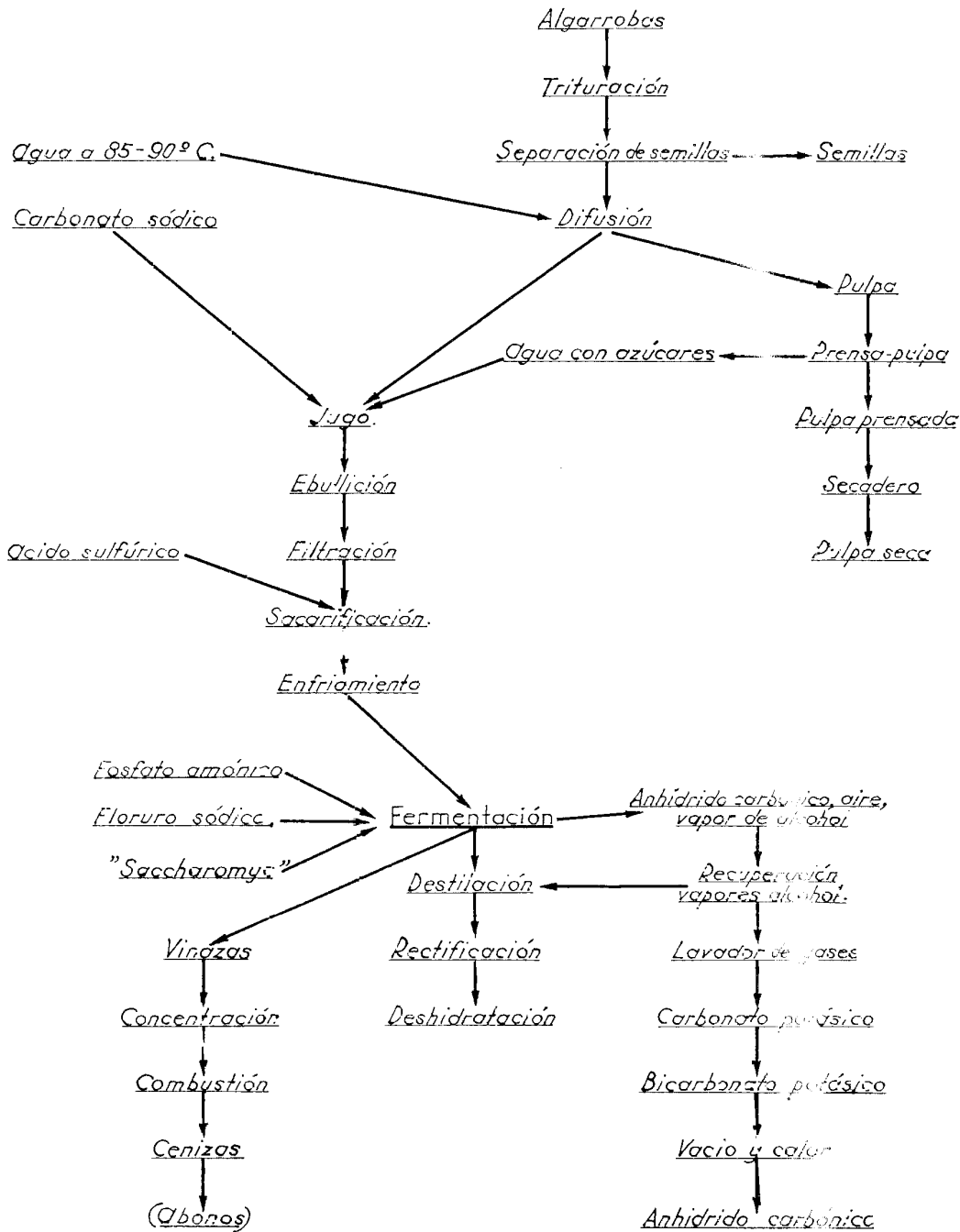
2º. Mejoras e la reivindicación anterior consistentes en la adición de solución de carbonato sódico al jugo obtenido por difusión del fruto del algarrobo, en la proporción de 0 a cinco gramos por litro con objeto de precipitar las sustancias pepticas, albuminoides y algunos colorantes que impiden la fermentación del jugo.

100.)

3º. Mejora de la reivindicación primera consistente en la adición de fosfato amónico y fluoruro sódico, con objeto de mejorar a las condiciones de vida del medio en que se desarrolla el fermento.

115.)

4º. Mejora de la reivindicación primera consistente en la ebullición y filtración del jugo después de la adición de carbonato sódico.



maquina 5 pesos 1/2 de la maquina
maquina 1/2 de la maquina