

166964

166964

MEMORIA DESCRIPTIVA

D. Isidro FIGUERAS COLOMER.- BARCELONA

166964

166964



166964

**PATENTE DE INVENCION**

por 20 años

para "Un procedimiento para la fabricación de azúcar extraído de las uvas"-----

a favor de Don Isidro FIGUERAS COLOMER, de nacionalidad y residencia españolas.

**MEMORIA DESCRIPTIVA**

La uva, según es sabido, es el fruto de la vid, constituido cada grano por una baya con una materia jugosa de la que se exprime el mosto; su composición química es la siguiente:

5	Agua	79,1
	Substancias nitrogenadas	0,7
	Acidos libres	0,7
	Azúcar glucosa	15
	Hidratos de carbonos	1,9
10	Fibra	2,1
	Cenizas	0,5

En vista de la considerable cantidad de azúcar

166964

166964



- 2 -

5 contenida en la uva, el recurrente con el procedimiento que constituye el objeto de la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se propone extraer dicho azúcar de uva y aislarlo de las materias con que naturalmente está mezclado, para que pueda ser aprovechado en las distintas aplicaciones que es susceptible de tener.

10 El procedimiento de que se trata, y que según hemos dicho constituye el objeto de la patente de invención de referencia, se lleva a la práctica industrial del modo siguiente:

15 1º Primeramente se extrae la materia jugosa que contienen los hollejos de los granos, sometiendo éstos a presión para que dicha materia jugosa se escurra, separándola de las otras con que está mezclada.

20 2º La materia jugosa obtenida por dicho escurrimiento queda conteniendo una cantidad de ácidos libres, que es preciso neutralizar mediante adición de una materia alcalina, por ejemplo polvo de mármol, creta, carbonato de barita u otra apropiada, empleándola en mayor o menor cantidad según el grado de acidez en ácido tartárico que contenga la substancia jugosa extraída de las bayas de la uva.

25 3º Esta materia jugosa neutralizada en su acidez se somete a una evaporación intensa para obtener su concentración, ejecutando esta operación en autoclaves al vacío hasta que, extraída la considerable cantidad de agua que contiene el zumo, se obtiene la cristalización de la glucosa o azúcar de uva.

30 4º El mosto jugoso que pueda aún quedar mezclado con los cristales del azúcar se somete a una acción de centrifugación en aparatos hidroextractores, para aislar completamente los cristales de azúcar obtenidos, que quedan así en disposición de ser utilizados en las distintas aplicaciones que se pueda dar a los mismos.

Del modo explicado se consigue la obtención de un azúcar correspondiente a la fórmula  $C_6 H_{12} O_6$ , que no se había conseguido producir hasta el presente como producto derivado de los granos de la uva.

40 Explicadas la parte fundamental y las operaciones relativas a la ejecución industrial del procedimiento de que se trata, se resume en la Nota final la esencialidad del objeto de la patente de referencia.

N O T A

Por la patente de invención

---



Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA:

- 5 1.- La propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento para la fabricación de azúcar extraído de las uvas, en el cual procedimiento se emplea como primera materia sometida al referido procedimiento la materia jugosa obtenida por presión aplicada a las bayas o granos de las uvas.
- 10 2.- La propiedad y la explotación exclusiva del procedimiento consignado en la reivindicación precedente, para la práctica del cual la materia jugosa referida, que contiene una cantidad de ácidos libres, es sometida a una neutralización de estos ácidos mediante adición de sustancias alcalinas en cantidad capaz de producir dicha neutralización.
- 15 3.- La propiedad y la explotación exclusiva del procedimiento referido en las reivindicaciones anteriores, en el cual la materia jugosa procedente de las uvas, después de neutralizados los ácidos libres que contiene, se somete a una evaporación del agua que lleva en aparatos de concentración al vacío, hasta obtener la cristalización del azúcar.
- 20 4.- La propiedad y la explotación exclusiva, en el procedimiento referido en las reivindicaciones precedentes, del tratamiento de los cristales de azúcar obtenidos según la reivindicación tercera, mediante aparatos de centrifugación para separar de dichos cristales las materias fluidas que los acompañan.
- 25 5.- La propiedad y la explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurran con su esencialidad definida en las anteriores reivindicaciones, cual objeto es:
- 30

"Un procedimiento para la fabricación de azúcar extraído de las uvas".

Consta la presente memoria de tres hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 11 de Julio de 1944.

P. p. de Don Isidro FIGUERAS COLOMER,