

173452



173462

H

MEMORIA DESCRIPTIVA
DE
UNA
PATENTE DE INVENCION
POR VEINTE AÑOS.

- 5.- Cuyo registro se solicita a favor de D. AMARO DE MIGUEL VILLAN de nacionalidad española, con residencia y domicilio en Torrijos (Toledo), quien manifiesta que lo que es objeto de esta patente de invencion que se solicita, nuevo y propio del solicitante, no es practicado ni conocido en España, ni en sus Posesiones del Norte de Africa, y se refiere a :
- 10.-

UN GENERADOR DE VINAGRE

DESCRIPCION

El aparato generador de vinagre cuyo registro se solicita, esta integrado por los siguientes elementos.

- 15.-
- A.- Depósito de alimentación del generador.
 - B.- Conduccion del líquido acetificable al torni-uste para su distribución, perfecta.
 - C.- Torni-uste hidráulico
 - D.- Pieza de encina donde gira el eje del torni-uste.
- 20.-
- E.- Tubos de comunicacion interior del aire.
 - F.- Tubos exteriores de comunicacion de las capas superior y media del aparato.
 - V.- Masa de virutas de haya y sarmientos.
 - D.- Espesor de las duelas del cono.
- 25.-
- T.- Horificio de entrada reguladora del aire.



173402

113462

- L.- Líquido en acetificación.
 S.- Llave de salida del líquido.
 R.- Serpentin refrigerador del líquido.
 O.- Depósito de refrigeración del serpentin con agua.
 30.- P.- Pilastras de cemento que sostiene el cono.
 M.- Mangera de conducción del líquido condensado.
 M".-Aspiración de la bomba de elevación.
 EB.-Electro-bomba de Un H.P.
 M".-Conducto elevador del líquido en acetificación.
 35.- CG.-Condensación de gases.
 EG.- Chimenea de salida de vapores no condensados.
 G.- Aspiración de los gases del aparato.
 LL.-Regulador de la aspiración de gases.
 Q.- Rejilla, o sosten de la masa de virutas y de sarmientos.

F U N C I O N A M I E N T O

40.- Se vierte el vino que ha de acetificarse por uno de los agujeros de entrada de aire T, pasando al depósito del generador L. De este depósito y por la llave de paso S, penetra el líquido en el serpentin R, del cual pasa a la bomba aspirante e impetrante M".-EB, que le conduce por la tubería M" al depósito A.

45.- Una vez el líquido en este depósito sale por la llave de paso B y se introduce en el torni-uste situado de la expresada llave D.

50.- Este torni-uste que gira hidráulicamente, con cuatro brazos vá suspendido en dos cojinetes o bolas, y por si estos sufrieran algun deterioro, llevan una pieza de encina B", que sirve de cojinete al torni-uste.

55.- Por los agujeros de salida del líquido, del torni-uste D, penetra el vino en la cámara de acetificación, que va totalmente rellena de virutas de haya y sarmiento, trozados, de quince centímetros de longitud.

Estas virutas y sarmiento están colocadas, por capas superpuestas



de ochenta centímetros de altura, cada una.

60.- Para su oscilación, existen entre estas capas de virutas de haya y sarmientos, tubos interiores de cristal E, por los cuales penetra el aire por la entrada de aire F.

De este modo y por la acción del mismo, el líquido que va cayendo a través de la viruta se va oxidando, convirtiendo el alcohol en ácido acético.

65.- Esta operación descrita, se va realizando seis veces consecutivas en veinticuatro horas para que poco a poco se lleve a efecto la completa acetificación de todo el alcohol.

70.- La salida de aire impregnado éste, de acetoalcohólico tiene salida por la chimenea G, que lo introduce en el depósito refrigerante con agua C, y después que estos vapores se han condensado, esta condensación, pasa por el tubo M al depósito del generador.

Lo que no puede condensarse en este serpentín sale por la válvula LL, y chimenea EG a través de rampas cortadas en tres tercios del husco de la misma.

75.- El serpentín R, totalmente cubierto de agua, refrigera el líquido que procede del depósito L, dejándolo a la temperatura de 25°. De este modo la pérdida de acetoalcohólica que se escapa por la chimenea EG es tan insignificante que a penas puede apreciarse.

VENTAJAS DEL APARATO OBJETO DE ESTA PATENTE DE INVENCION

80.- El aparato descrito se diferencia de los demás, por la refrigeración de los líquidos para acetificar. Por el cierre automático de todas las partes o dispositivos de que se compone.

85.- Por su chimenea que por la forma en que está construida no permite que los gases salgan al exterior sin haber dejado antes en el depósito de gases toda la parte acetoalcohólica de que son portadores.

En el aparato cuyo registro de patente de invención se solicita



90.- concurre la circunstancia de no producir cantidad excesivas de temperaturas que descomponiendo los heteres determinan la salida de estos, en union de grados acetoalcoholicos, perdiendose en el espacio.

Para ello va provisto de un regulador automatico que permite la entrada del aire a voluntad del operador y otro a la salida, para que esta sea más o menos enérgica.

95.- Otra estimable ventaja que representa el nuevo generador de vinagre, es no ser preciso de calefacción, en local donde está instalado el generador, puesto que la regulación del aire le permite interiormente y con aires frescos segun la temperatura ambiente se desarrolle el Nicoderme Aceti, con precision matematica, evitandose de este modo un gasto no despreciable.

100.-

Para terminar; el vinagre que se obtiene es el más exquisito y refinado que se conoce en el mercado tanto por contener grandes cantidades de heteres, cuanto por su aroma finísimo y colorido dorado transparente.

105.-

REIVINDICACIONES

Primera.- Se reivindica, Un generador de vinagre.

Segunda.- Se reivindica, un generador de vinagre, caracterizado por llevar un depósito del generador en el cual penetra el vino por un agujero de entrada de aire.

110.-

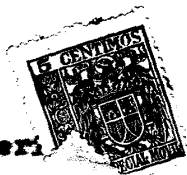
Tercera.- Se reivindica, un generador de vinagre caracterizado por un serpentín conectado con el depósito, del cual pasa a la bomba aspirante o impelente.

Cuarta.- Se reivindica, un generador de vinagre, caracterizado por un torni-quete de cuatro brazos que gira hidraulicamente y que va suspendido en dos cojinetes o bolas.

115.-

Quinta.- Se reivindica, un generador de vinagre, caracterizado por una cámara de acetificación totalmente rellena de virutas de haya y sarmientos, colocadas en capas superpuestas.

173402



120.-

Sexta.- Se reivindica, un generador de vinagre, caracterizado por estar provisto de tubos interiores de cristal, entre las cajas de viruta de haya, por los cuales penetra el aire.

125.-

Septima.- Se reivindica, un generador de vinagre, caracterizado por estar provisto de una chimenea a traves de la cual, el aire impregnado de aceto-alcoholico penetra en el depósito refrigerante determinando que los vapores condensados pasen al depósito del generador.

130.-

Octava.- Se reivindica, un generador de vinagre, caracterizado por llevar en la chimenea a que se alude en la reivindicacion anterior, rampas cortadas en tres tercios del hueco de dicha chimenea

Novena.- Se reivindica, UN GENERADOR DE VINAGRE.

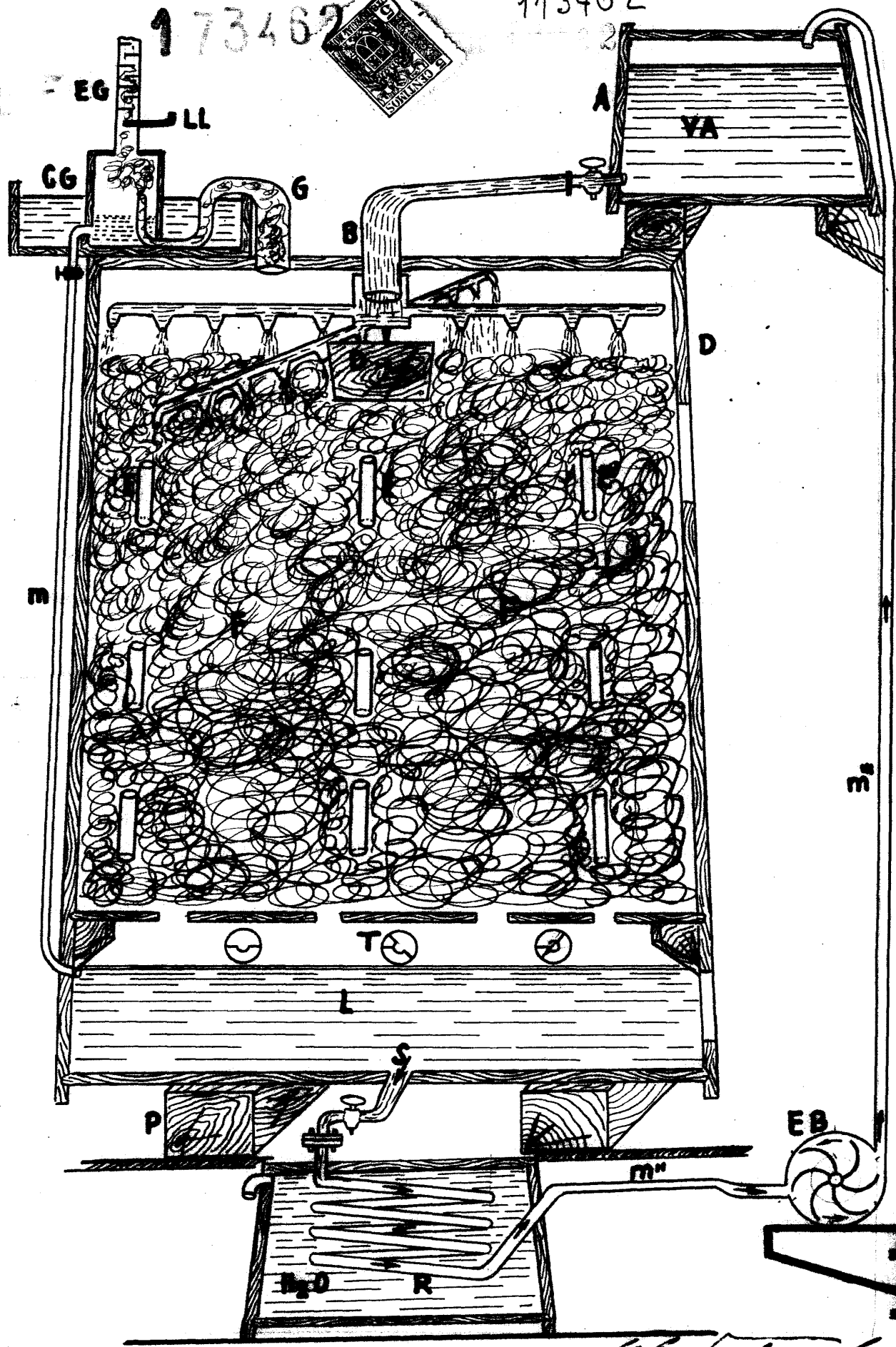
La presente Memoria Descriptiva, consta de cinco hojas, escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 7 de mayo de 1946

P.A. El Agente Oficial,

173462

173462



W. G. ...