



177524

177524

MEMORIA DESCRIPTIVA  
DE

UNA PATENTE DE INVENCION, POR VEINTE AÑOS EN ESPAÑA,  
A FAVOR DE DON PELAYO DURAN GONZALEZ, RESIDENTE EN -  
COLMENAR DE OREJA (Madrid), Poza del Moral, núm. 9,

s o b r e :

"PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE PIENSOS PARA EL GANA-  
DO PARTIENDO, COMO PRIMERA MATERIA, DE LOS RESIDUOS  
DE LA INDUSTRIA VINICOLA (ORUJOS)".

-----oOo-----

La patente se contráe a un procedimiento de  
obtención de piensos para el ganado partiendo, como -  
primera materia, de los residuos de la industria vini-  
cola (orujos).

5 - Las ventajas que presenta este procedimiento  
frente a lo conocido, puede resumirse en los siguientes  
puntos:

1ª.- Que los productos obtenidos, no solamen-  
te sean de primera calidad, sino que superen a los ac-  
10 - tuales.

177524

- 2 -



R. 1341

2a.- Que el procedimiento seguido no perjudique al residuo, para su transformación ulterior - en otros producto cualquiera.

3a.- Tratamiento adecuado del orujo, agotado a temperatura conveniente, regulable en todo momento.

4a.- Reducción a un minimum las pérdidas de fabricación.

5a.- Que tanto el consumo de combustible - como el de fuerza, sea el menor posible.

6a.- El trabajo que representa el tratamiento, y por tanto la mano de obra, es muy pequeño.

7a.- El espacio ocupado por la instalación es muy reducido.

15 - Una forma de ejecución del presente procedimiento, es la que sigue:

Teniendo en cuenta que aún tratándose de - pequeñas industrias en algunos casos, las cantidades de orujos que es preciso tratar suponen siempre 20 - gran número de toneladas, es conveniente evitar todo método mecánico que al final se traduce en consumo de fuerza, sin contar la maquinaria necesaria y volumen de la misma.

25 - El procedimiento seguido es puramente químico, empleando para la extracción de líquidos alcohólicos y tartáricos la difusión amoldada a este caso y completadas con las reacción que precisen en cada momento, así como temperaturas y densidades.

30 - Para mejor comprensión del objeto de la presente, en los dibujos adjuntos se representa un dia-

177524

- 3 -



grama de fabricación.

Los orujos se reciben en fábrica de la zona vinícola elegida; después de pesados se depositan en silos de poca sección y mayor profundidad, con objeto de tener la menor superficie posible expuesta al aire mientras se está gastando de él. Estos son de ladrillo con enlucido de cemento. Según se va introduciendo el orujo, se pisa con objeto de que esté algo comprimido y facilitar su conservación, tapándolo una vez lleno con una capa de arena de 20 a 30 cm.

Estos silos, su capacidad y número depende de la importancia de la fábrica o mejor dicho de la industria, así como el medio de transporte a la batería de difusores.

Conseguido por el método anterior separar los líquidos alcohólicos de los tartáricos y depositarlos en P y T, pasemos a ocuparnos de los primeros, teniendo en cuenta que únicamente lo indico por seguir la marcha de fabricación, ya que los aparatos de que dispone la industria son muy perfectos.

Para la obtención de alcohol, se dispondrá un aparato compuesto de columnas destrozadora y rectificadora, teniendo en cuenta que ha de producir mucho más alcohol de cabezas. En cuanto al tipo a elegir y capacidad productora, se sale de los límites de este estudio, entrando en los del fabricante.

En cuanto al vinagre le ocurre lo propio, pero así como en el alcohol podemos elevar su grado por rectificación, aquí el grado será el mismo que las piquetas; el aparato para este objeto será un

177524

- 4 -



1947

FRINGS u otro modificado.

Tanto uno como otro serán de excelente calidad por partir de residuos de uvas sanas y el tratamiento seguido es en frío, por tanto de buen gusto y olor, comparable al obtenido de un buen vino, diferenciándose totalmente del que procede de vinos picados o del obtenido por calderines.

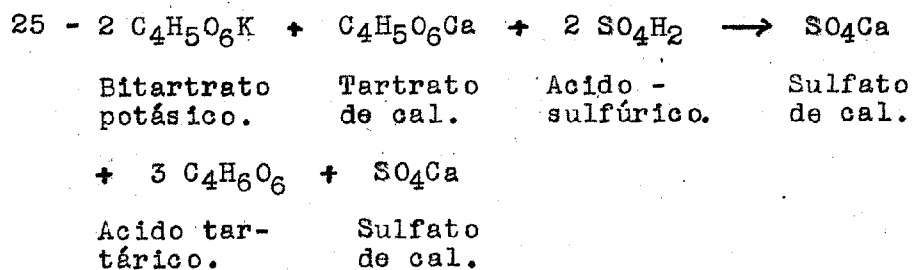
Por tanto, de las piquetas se puede obtener alcohol de 96,5% o vinagre, y también las dos cosas a su vez, según conveniencia del fabricante.

En el caso de ser solamente vinagre, apreciamos que hasta su terminación ha sido totalmente en frío. Para el alcohol, únicamente para rectificar.

N O T A

En resumen; la patente recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

1ª.- Procedimiento de obtención de piensos para el ganado partiendo, como primera materia, de los residuos de la industria vinícola (orujos) caracterizado por el empleo para extracción de líquidos alcohólicos y tartáricos, la difusión amoldada a cada caso y completada con las reacciones precisas, así como temperaturas y densidades, cuya reacción es la que sigue:



2ª.- Procedimiento, según la reivindicación

177524

- 5 -



R. 1947

anterior, caracterizada porque el tratamiento es en frío, y después de separar el líquido alcohólico, queda la masa de orujo en condiciones de desecación para ser aplicada como pienso, sin sufrir alteración las -  
5 - materias alimenticias que le integran.

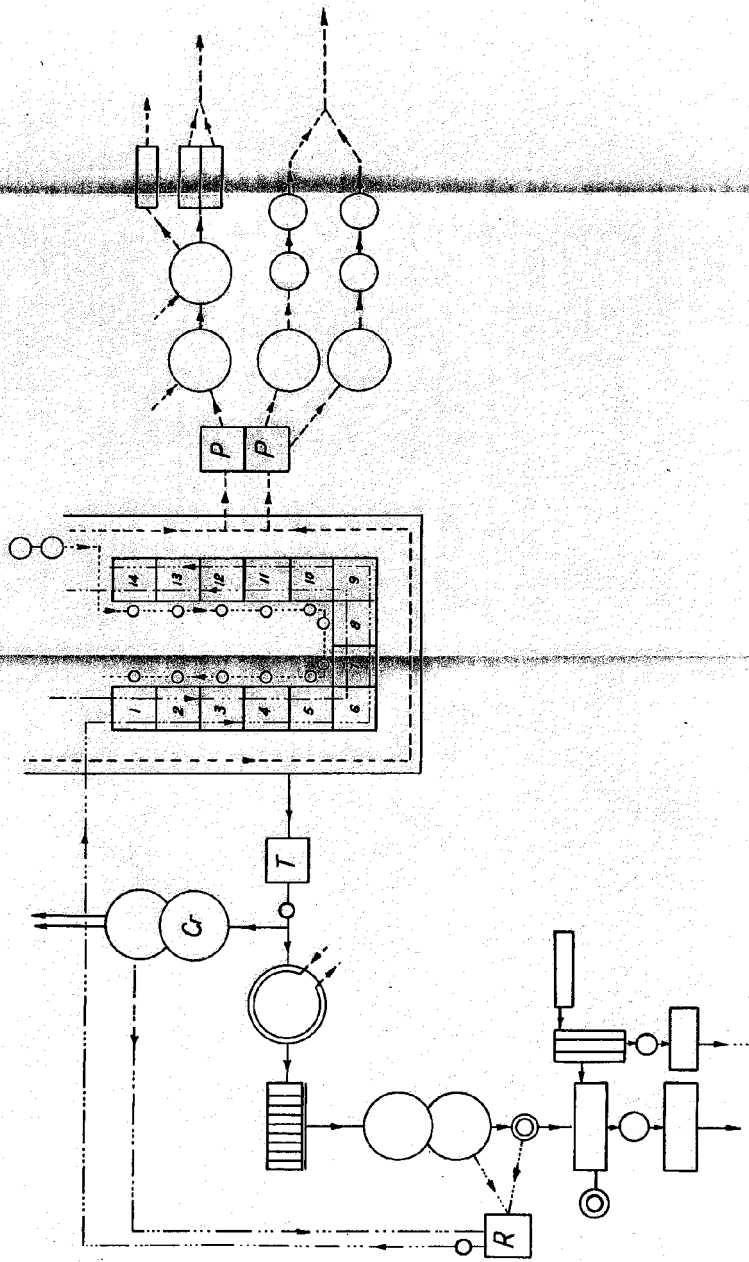
3ª.- "PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE PIENSOS PARA EL GANADO PARTIENDO, COMO PRIMERA MATERIA, DE LOS RESIDUOS DE LA INDUSTRIA VINICOLA (ORUJOS)".

Según se describe en la presente memoria que  
10 - consta de cinco hojas escritos a máquina por una sola cara y dibujos.

Madrid, 10 de abril de 1947

*M. Laya*

971524



*[Handwritten signature]*