

183086

183086

PATENTE DE INVENCION

que por 20 años, para España y sus Posesiones, se solicita a fa-
vor DON AGUEDO DIAZ OLMEDA, de nacionalidad española, domiciliado
en TOMBILLOSO (Ciudad Real), calle General Pinto nº 1, por: "PER-
FECCIONAMIENTOS EN LOS APARATOS DESTILADORES-RECTIFICADORES DE AL-
COHOLES VINICOS, PARA LA PRODUCCION CONTINUA DE HOLANDAS".- - - -

-Memoria descriptiva-

Esta patente de invención, tiene por objeto la protección en
territorio español de unos perfeccionamientos en los aparatos des-
tiladores-rectificadores de alcohol vínico, conocidos por "siste-
ma C.Marillert", cuyas mejoras se basan en disponer una columna
5 adosada al citado aparato, con la finalidad de conseguir la produ-
cción continua de holandas de 65 grados centesimales, destiladas a
fuego directo.

Para obtener este resultado se prevé que la columna destiladora
o destrozadora que constituye la esencia de esta patente, actúa en
10 relación con una caldera alambique, auxiliada por un "retrogrado" y
refrigerante. La puesta en marcha de la citada columna destiladora,
se verifica contando con la fuerza facilitada por una caldera de
vapor. La caldera alambique recibe directamente el fuego que se le
aplica desde un hogar situado debajo de la misma. Para facilitar
15 la comprensión de esta memoria, se adjunta una hoja de planos en
la cual se aprecia el conjunto del aparato destilador que resulta
de la aplicación de los perfeccionamientos que nos ocupan.-



En este dibujo se muestran las siguientes referencias:

- A- tubo de entrada del vino a la columna H.
- 20 B- conductor del vino desde la columna H a la caldera J.
- C- tubo para el regreso del vino desde la caldera J a la columna H.
- D - D'- conducto para el paso de los vapores alcohólicos desde las columnas H - H' a la caldera J y retrogrado F.
- 25 E- refrigerante.
- F- retrógrado.
- G- salidas de holandas ya destiladas a 65 grados centesimales.
- H-H'- columnas destiladoras o destrozadoras.
- I- conductor de los vapores alcohólicos desde la caldera y
- 30 retrógrado, al refrigerante.
- J- caldera-alambique.
- K- hogar.
- L- tubo de salida del vino desde la caldera J para su paso a la columna H'.
- 35 M- botella por la que sale el vino despuntado de la columna H, pasando al conductor B.

Seguientemente y en relación con el dibujo e indicaciones, describiremos los perfeccionamientos a que se refiere esta patente.

Consisten los mismos en disponer adosada al aparato destilador-rectificador de alcoholes vínicos, una columna H a la cual mediante un tubo A pasa el vino, que sale despuntado por una botella M y sigue su recorrido por el conductor B hacia una caldera-alambique J donde sufre la destilación; luego, por medio de un tubo C que lo toma del fondo de dicha caldera, regresa a la columna H en la que es

45 apurada de toda su riqueza alcohólica, saliendo la vinaza por la parte inferior de la citada columna.

Los vapores alcohólicos producidos en el interior de la referida columna H, pasan mediante los tubos D a la caldera J y al retrógrado F, desde donde a través de un conductor I van a pasar al refrigerante E, en cuya base está situada la salida G de holandas de 65°



centesimales a la temperatura normal, obtenida por el procedimiento de fuego directo en sistema continuo de producción.

55 A la derecha del aparato, se dispone en igual forma otra columna destiladora H', pero en ella, el vino no sufre el despuntado de las impurezas que contiene. Este, sale de la caldera J por el tubo I, pasando a la columna H' citada; despues, por el tubo D' refresa a la caldera, desde la que por el retrógrado F pasa al conducto I, a través del cual llega al refrigerante de donde sale la Holanda con su grado y temperatura normal.

60 El vapor necesario para poner en marcha las columnas H es facilitado, como ya hemos dicho, por un generador de vapor. La caldera-alambique J, recibe directamente el fuego desde un hogar K situado bajo ella.

65 Describa suficientemente la naturaleza y objeto de esta patente, se declara que los puntos de invención propia y nueva sobre los que no se piden la misma están comprendidos en las siguientes

REIVINDICACIONES

70 1ª.- Perfeccionamientos en los aparatos destiladores-rectificadores de alcoholes vinicos, para la producción de holandas, caracterizado porque adosado al aparato se dispone una columna destiladora o destiladora, a la cual pasa el vino por un tubo, y sale luego despuntado por una botella, para seguir por un conductor hacia una caldera alambique donde sufre la destilación. Dicha caldera recibe directamente el fuego que facilita un hogar situado bajo ella, y de su interior parte un tubo que toma el vino del fondo y lo pasa de nuevo a la columna destiladora, en la que es apurado de toda su riqueza alcohólica, saliendo la vinoza por la parte inferior de la columna.

75 2ª.- Perfeccionamientos en los aparatos destiladores-rectificadores de alcoholes vinicos para la producción de holandas, según lo reivindicado en el punto primero, caracterizado porque existe otro tubo que parte de la columna destiladora, pasan a la caldera-alambique los vapores alcohólicos y desde ésta al retrógrado, del cual y a través de un conductor, se trasladan a un refrigerante en cuya parte



80

inferior está situada la salida de holandas de 65 grados centesimales a temperatura normal, obtenidas por el procedimiento de tuego directo en sistema continuo de producción.

3ª.- PERFECCIONAMIENTOS EN LOS APARATOS DESFILADORES-RECTIFICADORES DE ALCONCETS VINICOS PARA LA PRODUCCION DE HOLANDAS.-

Tal como se describe en la memoria que antecede y se ilustra en los dibujos que se acompañan.

Consta ésta memoria de cuatro hojas numeradas y mecanografiadas por una sola cara.

Madrid, 30 de Marzo de 1.948.-

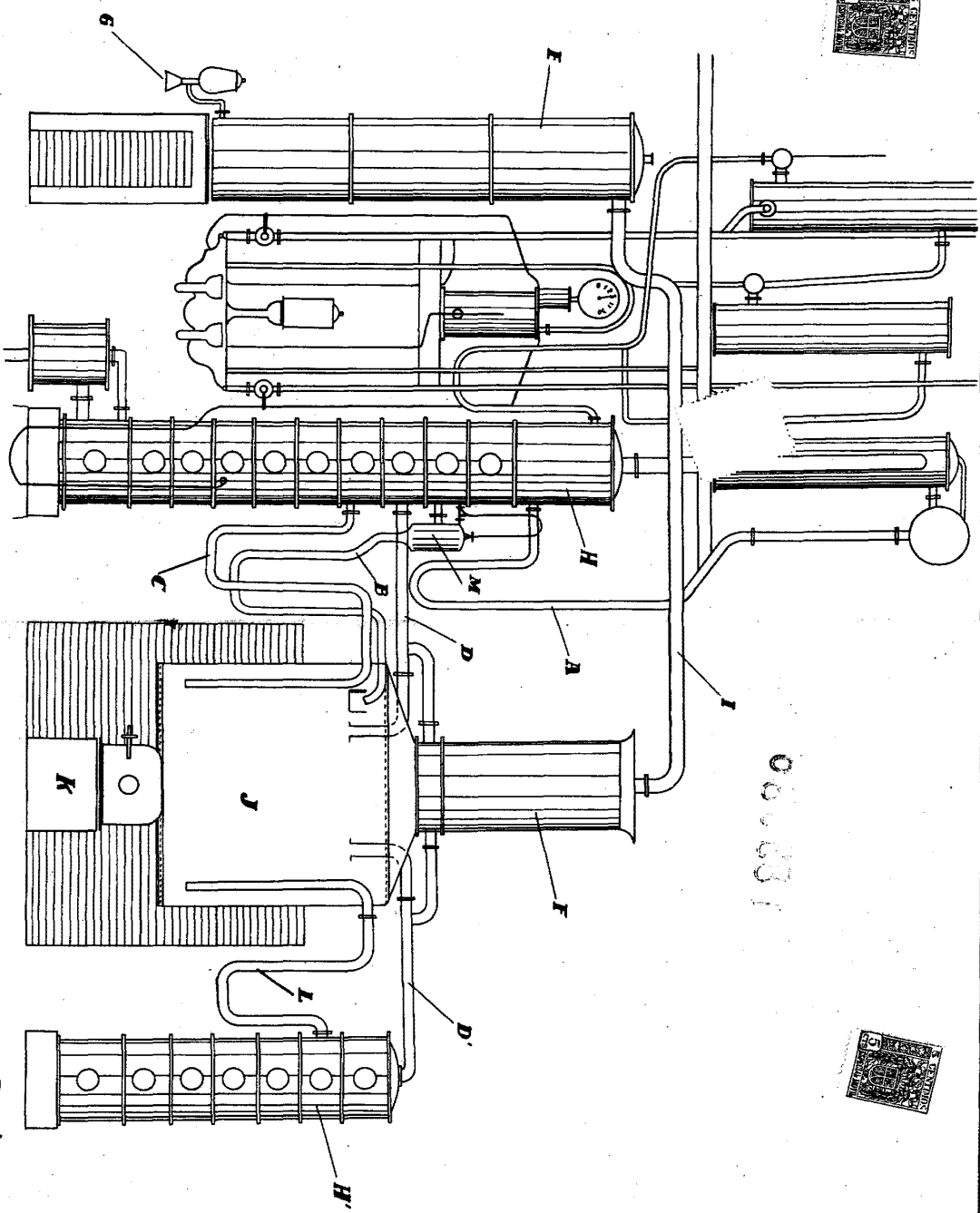
RODOLFO DE LA TORRE

R. de la Torre



183080

Hoja única



000001

Escaleta variable
Madrid, Marzo, 1948

Handwritten signature