

199768

199768

Memoria Descriptiva

de

PATENTE DE INVENCION

a favor

de

DON JOSE VENTO PORTALES Y DON JOSE ESTEVE MARTI

-o-o-o-

OFICINA TÉCNICA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

J. LOPEZ

AGENTE OFICIAL

MADRID
Av. José Antonio, 66
Teléf. 31-14-54

VALENCIA
Pascual y Genis, 11
Teléf. 12-5-50



199768

199768

PATENTE DE INVENCION
por VEINTE años
en ESPAÑA

solicitada a favor de Don José Vento Portolés y Don José Esteve Martí, de nacionalidad española, domiciliados en Valencia, Calle del Conde de Salvatierra de Alava nº 7,

por

:-:- " PROCEDIMIENTO PARA DESTILAR HECES DE VINO " :-:-



MEMORIA DESCRIPTIVA

La Patente de Invención a que se refiere la presente Memoria, está destinada a garantizar la explotación y la propiedad exclusivas, en España y sus zonas de protectorado, de un procedimiento para destilar y secar heces de vino.

5

Los sistemas empleados en la actualidad, para secar las heces de vino, son tres:



1* - Por decantación, prensado y secado al sol o con fuego directo.

- 10 2* - Por destilación, prensado y secado al sol, y
3* - Mezoladas con orujos y, después, destiladas.

El primer sistema, presenta los siguientes inconvenientes: durante los 3 o 4 días que dura el período de prensado, se experimenta en el vino una pérdida de 1 o 2 grados alcohólicos, y por el contacto con el aire, se ocasiona oxidación y aparición de ácido acético. Igualmente, por el mucho tiempo que están las heces expuestas al sol y ser gruesos sus trozos, se enmohecen por el centro y se produce la transformación de las sales tartáricas, del tartrato de cal y del cremor tartaro en propionatos. Cuando el secado de las heces se verifica a fuego directo en tambores u otros aparatos, se experimentan las mismas pérdidas de alcohol y por las mismas causas, teniendo además que, por exceso de calor, se transforma parte del alcohol en productos empireumáticos y la riqueza tartárica se pierde totalmente por descomposición.

El segundo sistema, tiene los inconvenientes siguientes: si la operación es bien llevada, no hay pérdidas de alcohol, pero hay un gasto excesivo de combustible del orden del 300 %. Cuando la destilación se realiza a vapor directo, existe pérdida de riqueza tartárica por el agua condensada del vapor que disuelve el cremor tartaro que se pierde al prensar las heces, teniéndose además la pérdida de riqueza tartárica que se sufre en el primer sistema por el secado al sol.

El tercer sistema, ofrece las siguientes ventajas: si la operación es bien llevada, no existe

189768



40 pérdida alcohólica pero, en cambio, las materias tartáricas se pierden totalmente salvo en casos muy raros en que se atacan los crujos con ácidos.

Del estudio crítico de estos tres sistemas, se llega a las siguientes conclusiones:

45 Pérdidas de alcohol: del 20 al 50 % en el primer sistema y no debe haberlas en los segundo y tercero.

Pérdidas de materias tartáricas: del 20 al 100 % según el sistema.

50 Con el fin de corregir estas desventajas, presentamos nuestro nuevo procedimiento de destilación de heces de vino, con el cual se evitan las dos causas de pérdida de alcohol (contacto con el aire en capas finas, y secado al sol) y, en lo referente a
55 las materias tartáricas, se anula la oxidación y transformación en propionatos (por exposición prolongada con la atmósfera) y se evitan las pérdidas por exceso de calor ya que, en el caso más desfavorable, el utilizado en nuestro procedimiento, no sobrepasa los 120 °.

60 Para poner en práctica nuestro procedimiento, se precisan una serie de elementos cuya disposición presentamos a título de ejemplo ilustrativo, en la hoja de planos adjunta y que detallamos en la siguiente
65 exposición.

Las heces líquidas, son situadas en uno o varios depósitos -1- subterráneos, cerrados y provistos de un mecanismo agitador que impida la sedimentación. Por medio de una bomba -2-, las heces son elevadas
70 hasta un depósito -3-, con agitador situado a unos

199768



8 metros sobre el nivel del suelo, y de este depósito
 -3-, pasan a un filtro-prensa -4-, en donde las heces
 líquidas ceden un 50 % de su peso en forma de vino, o
 sea que dichas heces se dividen en 50 % de vino y 50 %
 75 de pasta.

El vino obtenido en el filtro-prensa -4- es lle-
 vado por una conducción -5- hasta un depósito -6- que
 lo recoge.

La pasta de heces que sale de el filtro-prensa
 80 continene aún el 50 % de vino y el resto de heces se-
 cas, cuya separación se realiza en el bombo rotativo
 con vapor -7- en donde, por la acción del calor, la
 parte vínica se transforma en holandas de 60 s cente-
 simales quedando como residuo final el 50 % del peso
 85 de la pasta en heces secas. Las holandas de 60 s ob-
 tenidas son llevadas por la conducción -8- hasta el
 depósito -9-, mientras que las heces secas son trans-
 portadas por el conducto -10- hasta el depósito -11-.

En lugar conveniente de la instalación, va dis-
 90 puesta una caldera de vapor -12- para servicio del
 bombo rotativo -7-.

En el procedimiento expuesto anteriormente pue-
 den ser variados aquellos detalles que no supongan
 alteración de la esencialidad del objeto puesto de
 95 manifiesto en la pasada descripción, la cual debe ser
 tomada en su más amplio sentido y no con caracter li-
 mitativo.

N O T A
 - - - - -

Se reivindica, como objeto de la presente Pa-
 100 tente de Invención:

199768²



105 1.^a - "Procedimiento para destilar heces de vino",
consistente en disponer las heces líquidas en uno o
varios depósitos subterráneos, cerrados y provistos
de un mecanismo agitador cualquiera, de donde, por
medio de una bomba, son elevadas a un depósito si-
tuado a unos 8 metros del suelo y también provisto
de agitador, del que descienden a un filtro-prensa
en el cual ceden el 50 % de su peso en forma de vino
que es llevado hasta un depósito-almacén y quedando
110 un resto en forma de heces en pasta que es recibida
por un bombo rotativo en el que, por la acción del
calor del vapor (pero sin tener contacto con él) se
transforma, su 50 % del peso total, en vapores alco-
hólicos de 60 ° centígrados que son llevados por una
115 conducción hasta un depósito, y el otro 50 % es el
residuo de heces secas que, igualmente, son conduci-
das hasta otro depósito receptor. Y

180 2.^a - "PROCEDIMIENTO PARA DESTILAR HECES DE VI-
NO", de conformidad en un todo en lo esencial y fi-
nes industriales a lo descrito en la precedente Me-
moria y gráficamente representado en los adjuntos
planos, para su mejor comprensión.

Esta Memoria consta de CINCO HOJAS, mecanogra-
fiadas por una sola cara, a doble espacio, en 122
líneas.

Valencia, a 12 de Septiembre 1951

Por autorización de los interesados

JOSE LUCAS

D. E.

mi mil

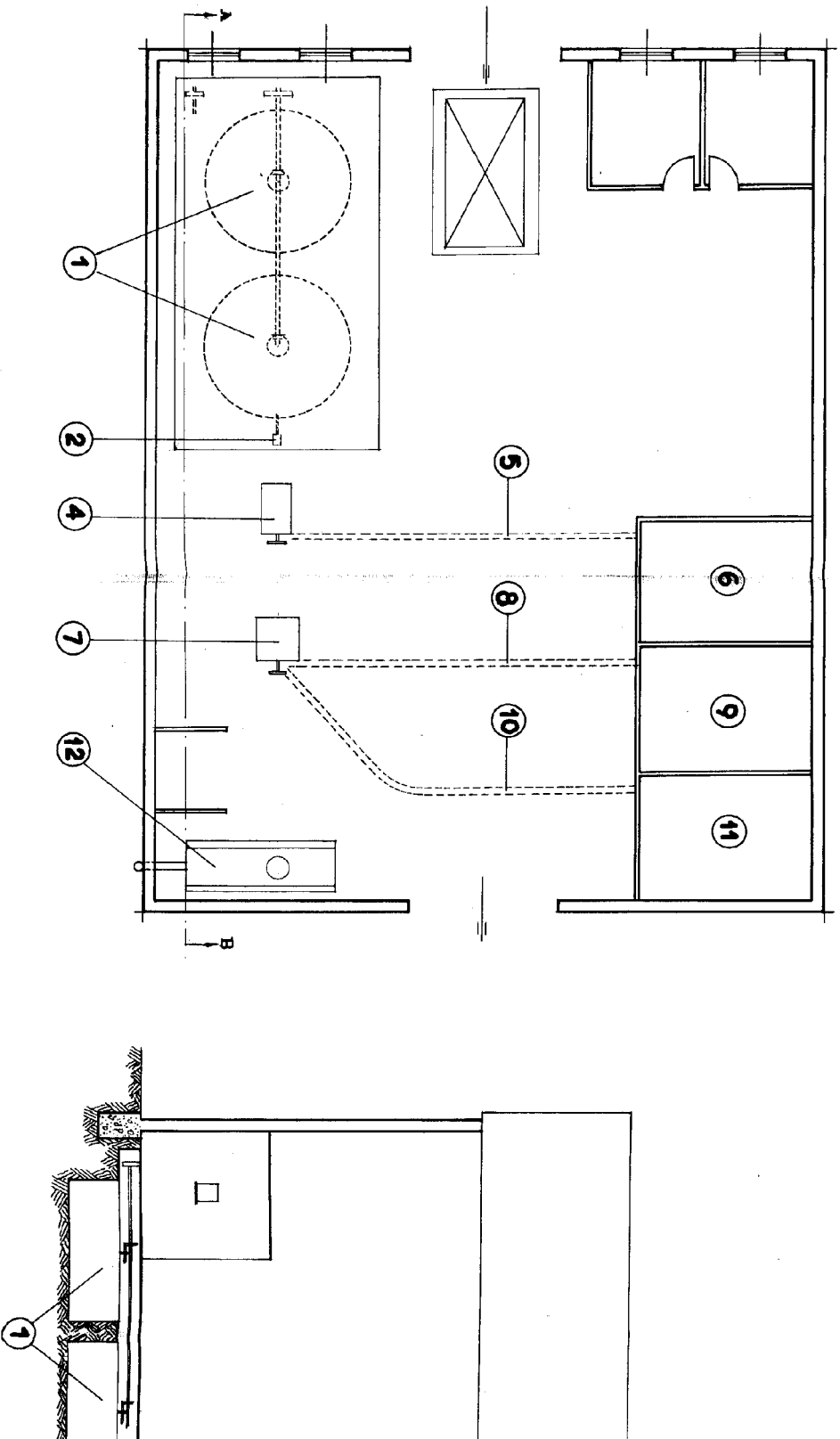
D. José Vento y D. José Esteve

PATENTE DE INVENCION

1/2

100768

Planta

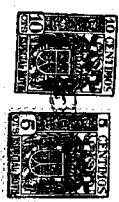


2/2

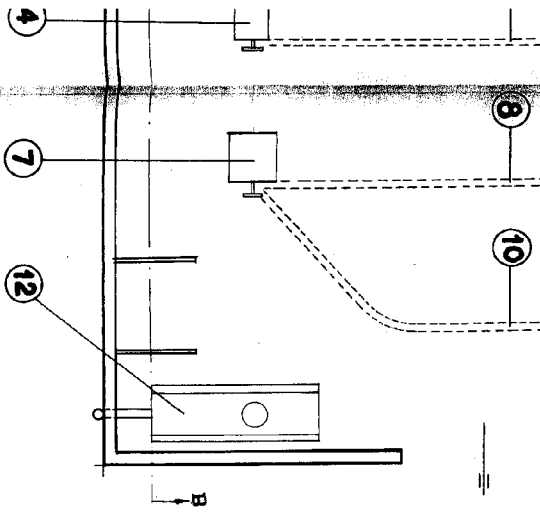
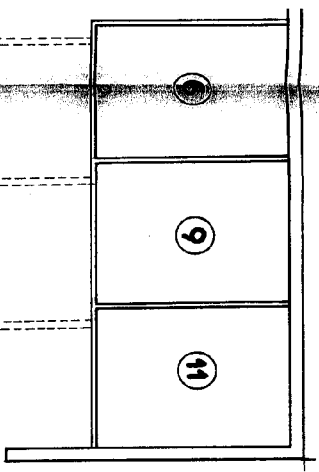
PATENTE DE INVENCION

hoja unica

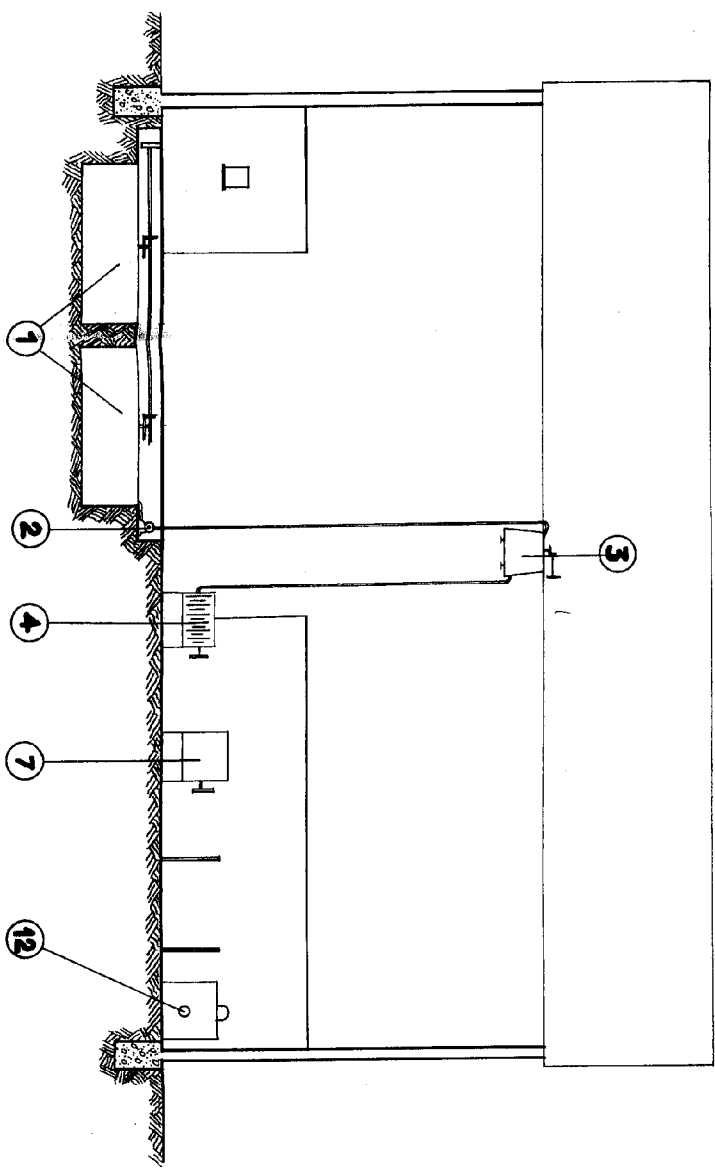
199768



Madrid Septiembre 1951
D.A.



Sección por A - B



Escala variable