

199837



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

UNA PATENTE DE INVENCION

a favor de la razón social española "VINAGRES PARRAS, S.A. "
residente en TORRIJOS (Toledo), fabricante,

por:

"UN PROCESO PARA EL TRATAMIENTO INDUSTRIAL DE LOS ORU-
JOS DE UVA CON DESTINO A LA FABRICACION DE HARINAS PARA PIEN-
SOS Y SUCEDANEOS DE CAFE"

=====
=::=:==:=:==:=:==:=:==:=:==:=:==:=:

Los orujos de uva para el aprovechamiento de su ri-
queza alimenticia han de ser tratados en frío en todas sus mani-
pulaciones preliminares, no pudiendo por tanto ser destilados.
El aprovechamiento de la parte alcohólica, por su parte, debe



199837

5 ser hecha por el sistema llamado de difusión.

Se distinguen dos clases de orujos: Los fermentados y los sin fermentar.

Los primeros se someten a difusión y posteriormente a las operaciones objeto de esta patente. Los segundos precisan un
10 tratamiento especial, que también constituye una novedad conforme a la presente invención, para la utilización íntegra de su parte alcohólica, a fin de evitar las pérdidas que actualmente por los procedimientos usuales suelen ser de un treinta por ciento, término medio.

15 Estos orujos, en lugar de meterlos en silos según salen de las prensas y efectuar su fermentación en seco, tal como se practica actualmente, son colocados en depósitos de mediana capacidad y fermentados con vino de piquetas por el sistema de
20 brisa sumergida. De esta manera no se pierde ni un grano de orujo ni una décima de alcohol, obteniéndose además vinos finos muy adecuados para su transformación en alcohol a vinagres.

De otra parte, el tratamiento indicado, presenta la ventaja de un completo aprovechamiento de los orujos para harinas y piensos y la granilla puede utilizarse para la preparación de
25 sucedáneos de café, dado que no han sufrido putrefacción, tal como viene ocurriendo en gran parte de los orujos almacenados en silos, en seco.

Una vez fermentados los orujos, se procede a su difusión y aprovechamiento del ácido tartárico, como ya es práctica general.
30

A partir de la obtención de las piquetas y el ácido tartárico los orujos hasta hoy no tenían ningún aprovechamiento y se tiraban o quemaban.

El procedimiento de la invención tiene por objeto aquila-



35 tar aún más en el aprovechamiento de los orujos de uva que, con-
tienen un gran porcentaje de grasas y proteínas y por su gran
abundancia en España, supone una riqueza extraordinaria no ex-
plotada hasta la fecha, que ha de proporcionar grandes benefi-
40 cios principalmente en la alimentación de ganados de todas cla-
ses, beneficios estos que han de redundar en la economía nacio-
nal.

A continuación vamos a ocuparnos de hacer una detenida
descripción del procedimiento de referencia en aquellas partes
nuevas objeto de la invención, detallando las diferentes fases
45 y operaciones que intervienen en el mismo.

Una vez agotados los orujos de uva en su parte alcohó-
lica y tartárica, se procede a la separación del raspón o esco-
bajo que podrá utilizarse como combustible y después de limpio
el orujo se somete a un enérgico lavado, utilizándose máquinas
50 lavadoras adecuadas, en las cuales se eliminan todas las impure-
zas, tales que las gomas, arenas, sulfatos, materias pépticas,
etc. y que normalmente son la causa de la descomposición rápida
del producto.

Seguidamente el orujo ya debidamente purificado, es so-
55 metido a prensado y secado en hornos-secaderos adecuados, obte-
niéndose un producto en perfectas condiciones de conservación
para el almacenamiento y ulterior utilización.

A partir de este momento el producto es clasificado y
molido, realizándose después una separación de la mayor parte de
60 la celulosa contenida en el hollejo de la uva.

De este suerte, tanto el hollejo como la granilla con-
servan intactas todas sus propiedades alimenticias y se apro-
vechan: el hollejo para la fabricación de harinas comestibles
ó piensos y la granilla para la elaboración de sucedáneos de



65 café .

70

Esta última operación ó sea la de sucedáneos de café mediante la granilla de uva, se utiliza tratando dicha granilla con soluciones bicarbonatadas en la medida a la intensidad que en cada caso requiera el producto, lográndose así la más completa semejanza con el auténtico café.

Los inventores se reservan el derecho de obtener los certificados de adición complementarios por las mejoras o perfeccionamientos que lo sucesivo pueda aconsejar la práctica.

N O T A

==:==:==:==:==:==:==:==:==:==:==:==:==

75

La PATENTE DE INVENCION que se solicita por veinte años en España recaerá sobre las particularidades características de las siguientes reivindicaciones:

80

1ª = Un proceso para el tratamiento industrial de los orujos de uva con destino a la fabricación de harinas para piensos y sucedáneos de café, caracterizado porque, partiendo de orujos fermentados, éstos se someten a difusión y posteriormente a las operaciones que se expresarán; y partiendo de orujos sin fermentar, tal como salen de las prensas son colocados en depósitos de mediana capacidad en los cuales son fermentados mediante el empleo de vino de piquetas por el sistema de orisa sumergida realizándose una total extracción de la parte alcohólica y procediéndose después a su difusión conforme a los métodos conocidos

85



2^a = Proceso para el tratamiento industrial de los
orujos de uva, según la reivindicación primera, caracteriza-
do porque, después de agotados los orujos en su parte alcohó-
lica y tartárica, se procede a la separación mecánica del
90 raspón o escobajo (que puede emplearse como combustible),
realizándose seguidamente un enérgico lavado, con la utili-
zación de máquinas lavadoras apropiadas, para la eliminación de
las gomas, tierras, materias pépticas y otras impurezas suscep-
95 tibles de descomponer el producto.

3^a = Proceso para el tratamiento industrial de los
orujos de uva, según las reivindicaciones anteriores, caracte-
terizado porque el producto obtenido, debidamente purificado,
es sometido a prensado y secado en hornos - secadores convenien-
100 tes, quedando así en perfectas condiciones de conservación para
su almacenamiento y ulterior utilización.

4^a = El mismo proceso de las reivindicaciones preceden-
tes en el que, a partir de la fase anterior, se realiza una
clasificación y una separación de la mayor parte de la ce-
105 lulosa contenida en el hollejo, efectuándose por separado la
molienda del hollejo hasta el logro de una harina - pienso pa-
ra el ganado.

5^a = El propio proceso de las reivindicaciones que
antecedan caracterizado por someterse a molido la granilla ob-
110 tenida que después es tratada con soluciones bicarbonatadas en
la medida e intensidad requerida, para el logro de sucedáneos
de café.

6^a = UN PROCESO PARA EL TRATAMIENTO INDUSTRIAL DE
LOS ORUJOS DE UVA CON DESTINO A LA FABRICACIÓN DE HARINAS
115 PARA PIENSOS Y SUCEDÁNEOS DE CAFÉ " .

= 6 =

199837-3



Todo según queda expuesto en la precedente Memoria que consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

=0=0=0=0=0=

Madrid, 3 de Octubre de 1951

VINAGRES PARRAS, S.A.
p.a.