

201927



201927

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

UNA PATENTE DE INVENCIÓN

a favor de D. Edmundo PARRAS Cisneros, de nacionalidad española, residente en TORRIJOS (Toledo), fabricante,

por:

"UN PROCESO PARA EL TRATAMIENTO INDUSTRIAL DE LOS RESIDUOS DE LA VINIFICACIÓN PARA SU TOTAL APROVECHAMIENTO ALCOHÓLICO Y LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS".

=====

La presente Memoria tiene por objeto, según su enunciado indica, un nuevo procedimiento para el aprovechamiento total de los residuos de la vinificación, mediante cuya práctica se evita absoluta y totalmente todas las pérdidas de alcohol de los orujos, aprovechándose el hollejo de la uva y el raspón para piensos, y la granilla como be-



bida aromática, nutritiva y sana, sustitutiva del café.

10 Tanto la granilla como el hollejo y el raspón, mediante el procedimiento aludido, son obtenidos con todos sus principios nutritivos, exactamente igual como en estado fresco, sin las alteraciones producidas en su sabor, olor y composición química por las fermentaciones vínicas que como es sabido originan su putrefacción y destilación.

15 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 y operaciones que intervienen en el mismo.

20 Una vez estrujada la uva y escurrida o prensada, tal como se hace en la vendimia, el producto residual o sean los orujos, constituidos por hollejo, raspón y granilla, se someten a un perfecto sulfitado o tratamiento con anhídrido sulfuroso en evitación de todo principio de fermentación alcohólica, quedando así preparado para su -  
25 conservación, almacenamiento y ulterior utilización.

Inmediatamente el producto se procede a su lavado con agua caliente, por el sistema de batería, separándose así la glucosa contenida en el orujo.

30 De este lavado resultan unas aguas azucaradas que se envasan adecuadamente para su fermentación y posterior transformación en vino del cual puede obtenerse - después una destilación del alcohol o destinarse a la fabricación de vinagres.

35 Las indicadas soluciones azucaradas son susceptibles de concentrarse al vacío para la obtención de vinos de 14 o 15 grados Beaumé y por lo tanto se lograrán de una graduación alcohólica equivalente, en beneficio de



una mayor economía en el transporte.

40                    Como al extraer la parte alcoholica de los oru-  
jos en la forma descrita, se hace sobre la base de tratar  
un producto que no ha sufrido la más pequeña alteración en  
sus principios químicos y orgánicos y se trabaja la parte  
de glucosa que este producto lleva consigo, fácilmente se  
45                    comprende que no existe ningún riesgo de pérdidas por eva-  
poración del alcohol, dado que éste no existe, y menos aún  
el peligro de putrefacción a que es tan propenso este pro-  
ducto y el que, en un crecido tanto por ciento, reduce -  
constantemente los residuos de la vinificación. A esto de-  
50                    bemos añadir la mala calidad de los vinos llamados de po-  
zos o piquetas que actualmente se extraen de los orujos -  
por los procedimientos conocidos.

                    El segundo aprovechamiento de estos residuos de  
vinificación, lo constituyen el pellejo u hollejo; la gra-  
55                    nilla, semilla o pepita, y el raspón o escobajo, todos -  
ellos de gran riqueza nutritiva en su estado verde, fresco,  
sin fermentar ni pudrir.

                    Teniendo en cuenta que estos tres subproductos  
han sido convenientemente lavados solamente con agua tem-  
60                    plada para la separación de la glucosa, es evidente que con-  
servan todos sus principios nutritivos completos y todas -  
sus cualidades de sabor y olor intactos, exactamente igual  
que en el racimo antes de ser exprimidos para extraerle el  
mosto.

65                    En estas condiciones se efectúa el inmediato se-  
cado y clasificación y se obtienen por separado el hollejo,  
la granilla y el raspón.

                    Estos tres productos son deshidratados con aire  
caliente y quedan así preparados para la elaboración de:



70 el hollejo: harina para piensos de tan alto valor alimenticio como la cebada, realizándose al efecto una molturación conveniente.

La granilla: se utiliza como sucedáneo del café con muchas mejores cualidades que éste en lo que se refiere a aroma, gusto, alimento y sanidad.

El raspón: un pienso de relleno para toda clase de ganado, de insospechadas cualidades alimenticias

Todo aquello que sea accesorio en la realización del procedimiento descrito, podrá ser objeto de modificaciones y las cuestiones de forma, dispositivos y máquinas utilizadas en la ejecución de la invención deberán tomarse como de orden secundario, pudiéndose emplear aquellos que mejor convenga en tanto no alteren fundamentalmente las particularidades características.

N O T A

85 Describas suficientemente la naturaleza y alcance de la invención y la manera como la misma puede ser llevada a la práctica, se reivindican a título privativo las siguientes particularidades sobre las cuales ha de recaer la concesión del privilegio de PATENTE DE INVENCION que se solicita.

90

1ª.- Un proceso para el tratamiento industrial



de los residuos de la vinificación para su total aprovechamiento alcohólico y la elaboración de productos alimenticios, caracterizado porque, partiendo de los orujos o residuos de uva después de extraído el mosto, el hollejo, raspón y granilla son sometidos a un perfecto sulfitado o tratamiento con anhídrido sulfuroso para evitar todo principio de fermentación alcohólica, procediéndose inmediatamente a un enérgico lavado con agua caliente, por el sistema de batería para la extracción de la glucosa contenida en el orujo.

2ª.- Un proceso para el tratamiento industrial de los residuos de la vinificación según la reivindicación 1ª, caracterizado porque las aguas azucaradas resultantes de dicho lavado son envasadas convenientemente y sometidas a fermentación para su ulterior transformación en vino, susceptible de una destilación posterior para la obtención del alcohol o bien de su transformación en vinagres.

3ª.- Un proceso para el tratamiento industrial de los residuos de la vinificación según las reivindicaciones anteriores en el que las indicadas soluciones azucaradas son concentradas al vacío en los casos de obtención de vinos de 14 ó 15 grados Beaumé con una graduación alcohólica equivalente.

4ª.- Proceso conforme a las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el pellejo u hollejo, la semilla y el raspón o escobajo, después de lavados convenientemente y extraída la glucosa son sometidos a secado por cualquier medio, realizándose su clasificación para disponerlos por separado, después de lo cual son sometidos a una operación de deshidratado por aire caliente quedando



125 así preparados para la elaboración de harinas para piensos (el hollejo), sucedáneos del café (la granilla) y piensos de relleno para el ganado (el raspón) mediante la práctica de cualquier tratamiento adecuado conocido.

130 5ª.- "UN PROCESO PARA EL TRATAMIENTO INDUSTRIAL DE LOS RESIDUOS DE LA VINIFICACIÓN PARA SU TOTAL APROVECHAMIENTO ALCOHÓLICO Y LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS".

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

Madrid, 13 de Febrero de 1952.

EDMUNDO PARRAS CISNEROS

P.A.

Modesto Polo  
P. P.