



229238

229238

MEMORIA DESCRIPTIVA  
DE LA  
PATENTE DE INVENCION

que por veinte años, para España y sus Posesiones, se solicita a favor de DON MAXIMO DAVILA ELICES, de nacionalidad española, residente en VALLADOLID (ESPAÑA), Estación, 1, por : "UN APARATO Y PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE MOSTOS ESPUMOSOS".

--o-o-o-o-o-o-o--

La invención se refiere a un aparato y procedimiento para la obtención de mostos espumosos, que está caracterizado por consistir en desalojar el ácido carbónico que bajo presión mantiene inerte el zumo de la uva, así como eliminar las impurezas y levaduras alcohólicas que puedan tener, todo ello efectuado mediante un proceso de filtraje.

Este aparato y procedimiento tiene como finalidad, la de que una vez que el mosto toma salida de los depósitos estancos, sufra unas ligeras filtraciones, siéndo seguidamente elevado a un depósito (1) de contorno cilíndrico que constituye un filtro la pre-

229238 15 JUN 1956



15 sión natural provisto de placas de amianto cuyo depósito es el que  
va suministrando a los autoclaves (2) que trabajan alternativamen-  
te y a los que se le vá agregando dosificadamente la levadura enzi-  
mática seleccionada que ha de producir la fermentación gaseosa na-  
tural sin alcohol en vólumen no más de un medio por ciento aproxi-  
madamente.

20 En dichos autoclaves (2) la temperatura se eleva hasta -  
conseguir como máximo unos 25°, aproximadamente. Una vez conseguida  
ésta se le dá paso al mosto a un aerator de cortina (3) para así -  
hacer descender la temperatura a menos de 18°, para lo cual se dis-  
pone de una bomba centrífuga (4) que hace circular la salmuera con-  
tenida en el depósito (5) para el enfriamiento de dicho aerator y  
la cámara frigorífica y tambien de otra bomba centrífuga (6) que -  
mueve a su vez el líquido contenido en el depósito (7) del compres-  
25 sor frigorífico;

30 De la salida del aerator se somete al mosto a un nuevo fil-  
traje, para lo cual se le hace pasar al filtro (8) que tiene como mi-  
sión eliminar la espuma que por calentamiento se le ha producido en  
los autoclaves, enviando al mosto una vez conseguida ésta faena, al  
depósito (9) para su enfriamiento total, de cuyo depósito se abaste-  
ce al último proceso de filtraje que lo realiza por presión el fil-  
tro (10) y desde el cual se llenan las botellas directamente.

35 Una vez envasado el mosto en las botellas, se colocan en  
posición boca abajo en la estantería (11), dispuesta en la cámara  
(12) sobre la parte inferior del aparato de enfriamiento (9), en -  
cuya posición y cuando la fermentación se ha logrado, se cierra la  
cámara para obtener una nueva congelación del mosto en la botella,  
con el solo efecto de que la gasificación natural que se halla lo-  
grado no se pierda para conseguir eliminar de cada botella la decan-  
40 tación que pudiera producirse, volviéndola a taponar como trabajo -  
final.



229238

45 Todo según se detalle en el dibujo que se acompaña a esta memoria descriptiva y en el que a título de ejemplo se presenta: una vista en sección del aparato, el cual puede ser objeto de modificaciones siempre que no alteren la esencialidad del invento.

- REIVINDICACIONES -

Se reivindica como de la propia y nueva invención la propiedad y explotación exclusivas de :

50 1.- Un aparato y procedimiento para la obtención de mostos espumosos, caracterizado por llevar montado a una altura convenida, un depósito que sirve de filtro natural provisto de una serie de placas de amianto, cuyo depósito va conectado a un juego de autoclaves que trabajan alternativamente y a los que se le va agregando dosis de levadura enzimática seleccionada, para producir la fermentación gaseosa natural sin alcohol en volúmen no más de un medio por ciento aproximadamente, elevándose la temperatura durante el trabajo hasta conseguir como máximo unos 25°.

60 2.- Un aparato y procedimiento para la obtención de mostos espumosos, según 1ª reivindicación, caracterizado porque una vez conseguida esta dicha temperatura de unos 25° se hará pasar el mosto a un aerator de cortina para hacerla descender otra vez a menos de 18°, disponiéndose para ello, de una bomba centrífuga que hace circular la salmuera contenida en un depósito dispuesto para el enfriamiento del aerator y la cámara frigorífica, moviéndose a su vez el líquido contenido en otro depósito del compresor frigorífico mediante otra bomba centrífuga.

70 3.- Un aparato y procedimiento para la obtención de mostos espumosos, según 1ª y 2ª reivindicación, caracterizado por someterse el mosto a una nueva operación de filtraje, para lo cual se hará pasar de la salida del aerator a un filtro que tiene como misión eliminarle la espuma que se le ha producido por calentamiento en los autoclaves, enviando el mosto una vez conseguida esta maena, a un depósito para

229238



su enfriamiento y de él abastecer el proceso de un último filtraje, que se realiza a presión mediante un nuevo filtro del que directamente se llenan las botellas.

4.- Un aparato y procedimiento para la obtención de mostos espumosos, según 1ª a 3ª reivindicación, caracterizado por llevar dispuesta en la parte inferior de los aparatos de enfriamiento, una cámara frigorífica y en ella instalada una estantería en la que se colocarán en posición boca abajo, las botellas donde va el mosto envasado, en cuya posición y cuando la fermentación se ha logrado, se cierra la cámara, obteniéndose así una nueva congelación del mosto en la botella con el fin de que no se pierda la gasificación natural que se ha logrado eliminándose además de cada botella la decantación que pudiera producirse, volviéndose a taponarse como trabajo final.

5.- "UN APARATO Y PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE MOSTOS ESPUMOSOS".

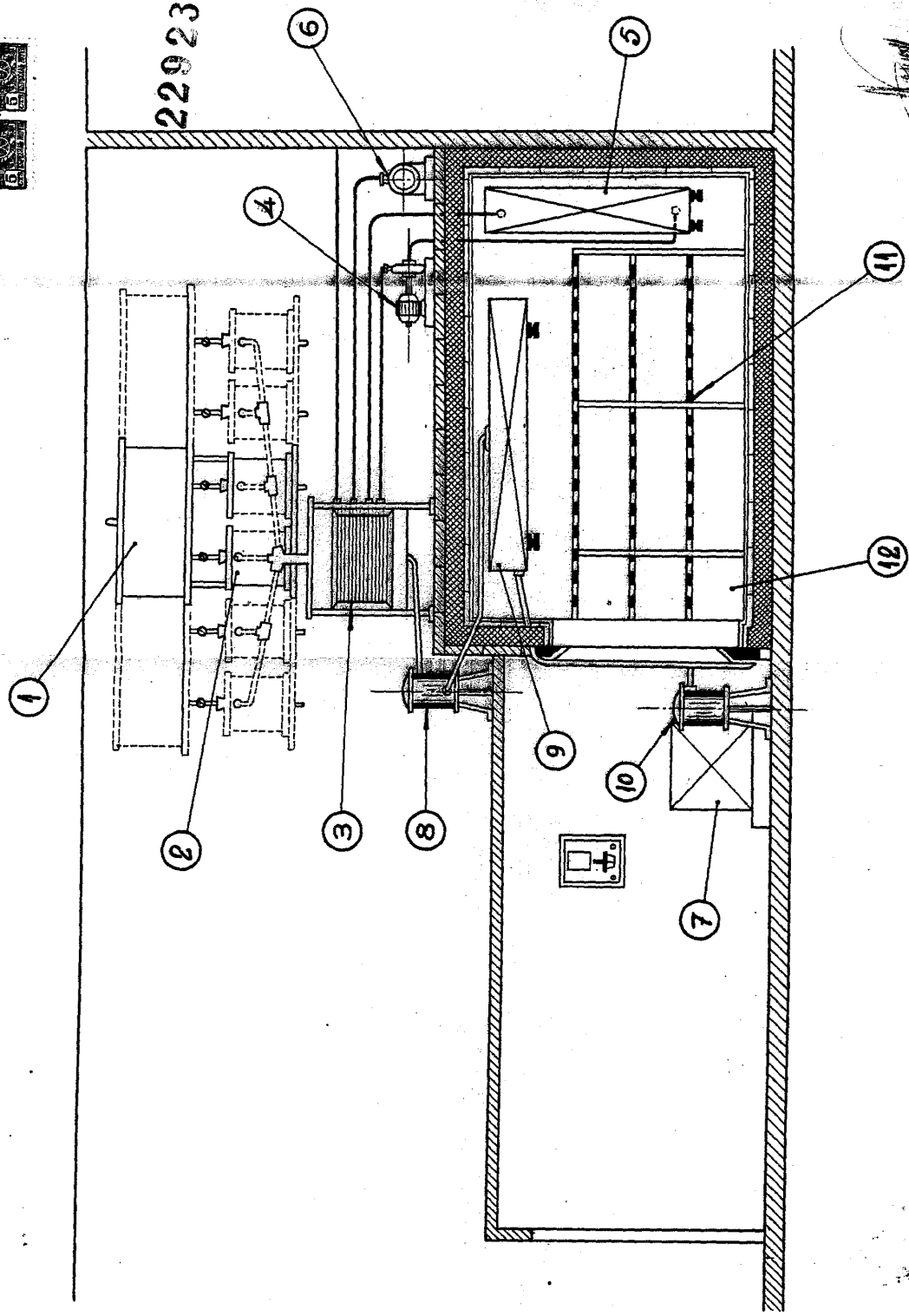
Consta la presente memoria descriptiva de cuatro hojas numeradas y mecanografiadas en una sola cara a las que se acompañan un plano para su mejor comprensión.

MADRID, 15 Junio de 1956-

Recibo de la Torre

229238

229238

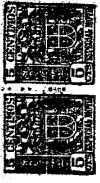


Escala: Variable.

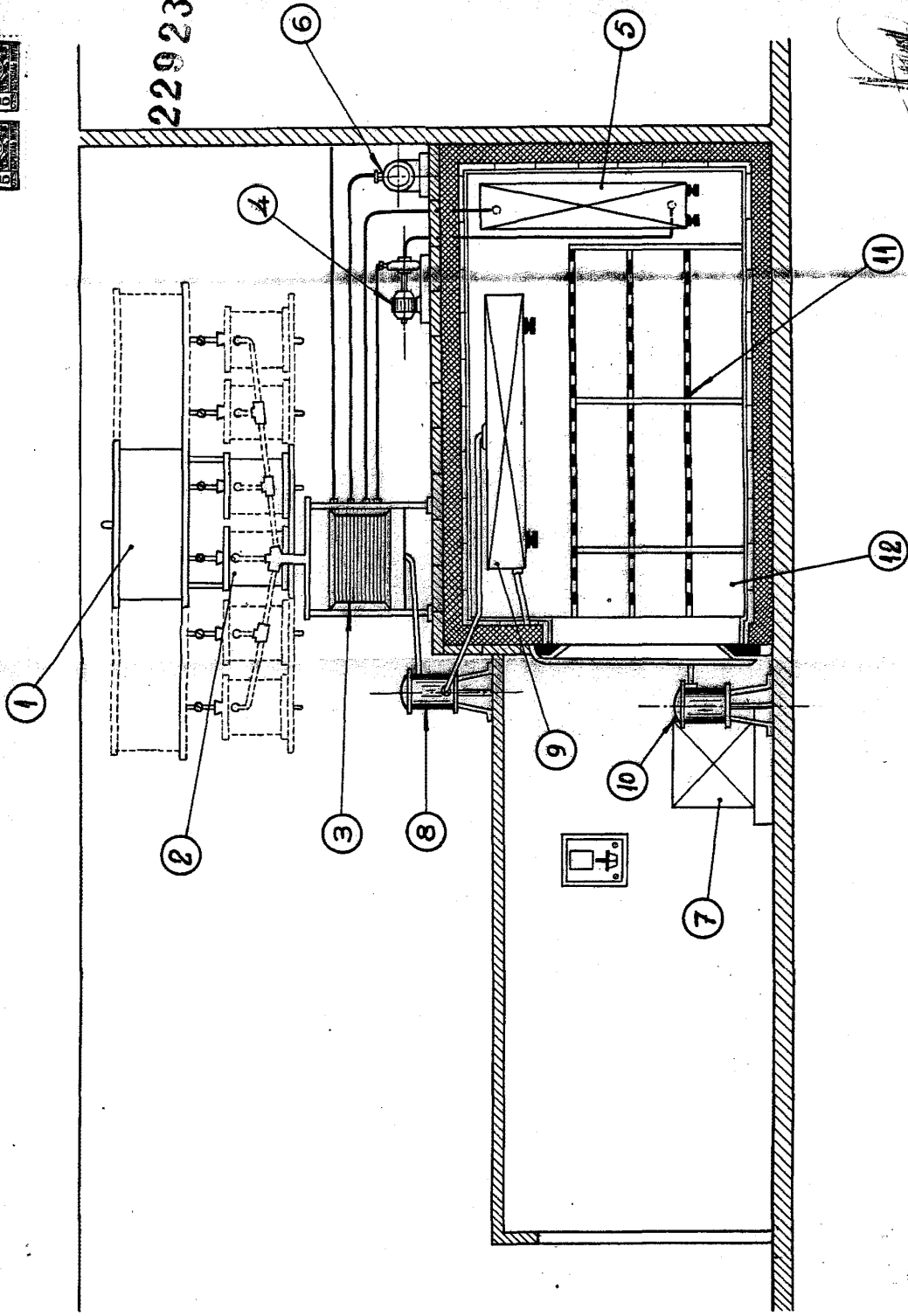
*[Handwritten signature]*

229238

212



229238



Iscale: Variable.