

AÑO 1957

Expediente núm. 236013



REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

PATENTE DE INVENCIÓN

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una PATENTE DE Invención por 20 años, en España

a favor de

D. FRANCISCO PELEGRI LLADO, de nacionalidad

española domiciliado en VINAIXA (Lérida)

calle de Carretera de Lérida núm. 42

por:

«UN PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y AGOTAMIENTO DE ORUJOS DE
UVA VIRGENES»

Nº 1146

Agente Sr. GARCIA CABRERIZO

236013



PATENTE DE INVENCION

236013

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

S o b r e :

"UN PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y AGOTAMIENTO DE ORUJOS DE UVA
VIRGENES"

Solicitante: D. FRANCISCO PELEGRI LLADO, de nacionalidad
española, residente en VINALXA (Lérida), Carre-
tera de Lérida, 42.-

Sabido es que la técnica actual del aprovechamiento
de los orujos de uva vírgenes se realiza mediante el alma-
cenamiento de los mismos en la época de vendimias, deposi-
tándolos en trujales o depósitos llamados briseros, compri-
miendo la masa de los mismos moderadamente para evitar bol-
sas, cerrando dichos depósitos una vez llenos aislándole



236013

completamente del aire para que experimente una prolongada fermentación alcohólica, para destinarlo más tarde a la destilación, o bien se ensilan en unos depósitos apropiados para confeccionar con los mismos "PIQUETA" mediante la adición de agua en proceso de maceración, o por difusión. Pues bien, la dificultad estriba en que tanto en el primero de los casos, como en el segundo, los gastos de mano de obra necesarios para el ensilaje como en desensilaje, así como también su proceso de fabricación lento, y en la mayoría de los casos nuevo transporte del orujo por tener estos briseros diseminados en almacenes fuera del local de la fábrica, pérdida de grados por aireación, fermentaciones de la masa deficientes, etc., representa un importante gravamen en el precio de coste de fabricación.

Con el nuevo procedimiento de lavado de orujos de uva vírgenes de caudal continuo, objeto de esta patente, se evita tener que proceder al ensilaje de los mismos, y a la par, los demás inconvenientes derivados del almacenaje, pudiendo someter al lavaje automático los orujos a la salida de las prensas de uvas, por lo cual se aprovecha completamente su riqueza de azúcar en un proceso de enriquecimiento progresivo, separando los caldos saturados para que experimenten la fermentación alcohólica en depósitos aparte.

El nuevo procedimiento consiste principalmente en el acoplamiento del mismo al proceso de presensado, sin un almacenamiento intermedio, para cuyo fin, el orujo de las prensas se va echando continuamente a un mecanismo de transporte horizontal, como una hélice que va llevando el orujo hacia un lado, y la inyección de agua desde el lado opuesta,



236013

40

en tal forma que el agua de lavaje pasa constantemente en contracorriente, lavando el orujo y llevándose todo el azúcar que todavía contiene. Esta agua de lavaje puede pasar a un depósito y desde allí nuevamente al dispositivo de transporte en contracorriente, enriqueciéndose poco a poco en contenido de azúcar hasta adquirir una concentración conveniente para usos posteriores, tal como su fermentación alcohólica.

45

El lavado puede seguir después todavía en otro dispositivo donde los orujos ascienden continuamente y al mismo tiempo el agua va bajando dentro del tubo de ascensión acabando de extraer la última cantidad de azúcar y saliendo por arriba el orujo ya totalmente agotado.

50

Los elementos de transporte pueden ser exactamente los descritos en la máquina de la patente 235.131, concedida en 10 de mayo 1957 u otros indicados, como por ejemplo cintas sin fin, cadenas o cangilones en forma de cestas que contienen orujo y que pasan constantemente a través de un baño de agua hasta el completo lavado y agotamiento del orujo.

55

En esta patente no se reivindican máquinas especiales o detalladas, sino el procedimiento de agotar totalmente los orujos de uvas mediante un lavaje mecánico constante y automático.

60

N O T A

La Patente de Invención que se solicita por 20 años en España y sus Colonias, deberá recaer sobre: "UN PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y AGOTAMIENTO DE ORUJOS DE UVA VIRGENES", según las siguientes,

12
236073



65

REIVINDICACIONES

70

1ª.- Un procedimiento de lavado y agotamiento de orujos de uva vírgenes, caracterizado porque los orujos, a medida de que salen de las prensas, se someten seguidamente y sin almacenamientos intermedios en un ciclo de movimiento continuo e ininterrumpido de transporte en estado no comprimido con utilización de un ciclo de avances automáticos del orujo y de un lavado con agua que circula en sentido opuesto al movimiento de los orujos hasta lograr la extracción total de los azúcares del orujo de uva virgen.

75

2ª.- Un procedimiento de lavado y agotamiento de orujos de uva vírgenes, según 1ª reivindicación, caracterizado porque el agua de lavaje se utiliza varias veces sacándolo de un depósito que contenga una determinada cantidad, inyectándolo a los elementos de transportes del orujo, y una vez recogidos, vuelven al mismo depósito inicial con la cantidad de azúcar recogida que, en varios ciclos consecutivos se va enriqueciendo hasta que el agua con azúcar pueda destinarse a su empleo industrial previsto.

80

85

3ª.- "UN PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y AGOTAMIENTO DE ORUJOS DE UVA VIRGENES".-

Según queda substancialmente descrito en la presente memoria que consta de cuatro páginas escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, 12 de Junio 1957.-

FRANCISCO PELEGRI LLADO

P. P.

FRANCISCO GARCIA CABRERIZO

M. D. Jorgue