

AÑO

Expediente núm.



242037

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

PATENTE DE INVENCIÓN

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una **PATENTE DE** Invención por veinte años, en España

a favor de

Don Luis FELIU MIRALLES, de nacionalidad

española domiciliado en Barcelona

calle de Madrazo núm. 117

por:

"NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE VINO"

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL
5311
23 MAY. 1938
PATENTES
ENTRADA

242037

Agente Sr. ARICHA

242037



Y. 1958

242037

MEMORIA DESCRIPTIVA

Correspondiente al registro de Patente de Invención que, por veinte años, se solicita para España y sus Colonias, a favor de Don Luis FELIU MIRALLES, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Madrazo, nº 117 - - - - -

5.

P O R

“NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE VINO”

La presente Patente de Invención se refiere a un nuevo procedimiento mediante cuya aplicación, a través de la instalación pertinente, se logra la obtención de vino en una forma continua y sin intervención personal alguna en la masa de las uvas o del mosto.

10.

Normalmente y hasta la fecha, cuando las uvas están maduras, los vendimiadores las cortan y las depositan en cestas o en portaderas, comprimiéndolas ligeramente en estas últimas y transportándolas hacia el lagar donde se vacian y son objeto de un pisado que se completa con la conducción del producto prensado hacia el mismo lagar donde empieza una fermenta-

15.

242037



1958

bión que, al cabo de algunos días, se hace tumultuosa.

5. Cuando la fermentación ha terminado, se pone el vino obtenido en toneles bien limpios, exentos de mal sabor y enjuagados cuidadosamente, en tanto que el residuo u crujo se somete a la acción de una prensa para extraer el resto del líquido contenido en el mismo.

10. Este es, en forma esquemática, el proceso que actualmente se sigue para la elaboración del vino en multitud de pueblos y lugares, siendo sensiblemente el mismo que el desarrollado durante siglos con el mismo objeto, con análoga lentitud y falta de limpieza.

15. Destinado a mecanizar por completo las operaciones conducentes a la obtención del vino, con el resultado inmediato de una mayor rapidez y limpieza de las mismas, el objeto de esta Patente de Invención se concreta en una instalación idónea en la que la elaboración del vino empieza por un prensado y molido elemental de la uva que se realiza en el interior de una tolva provista en su fondo de un tornillo de Arquímedes cuya rotación continua, a velocidad conveniente, deposita la uva entera en un punto de su recorrido, a la par que en el propio fondo de la tolva aludida se preven unas salidas de mosto tubulares, por las que discurren los primeros caldos que se forman al depositar la uva entera en la tolva, siendo así conducidos a colectores adecuados.

20. 25. La uva que es trasladada ininterrumpidamente hacia el punto de salida de la tolva por el tornillo de Arquímedes, fluye por propia gravedad al interior de una máquina estrujadora donde la fruta es materialmente triturada para que su jugo pueda exprimirse fácilmente, desprendiéndose una parte considerable de éste que discurre por conducciones adecuadas hacia el precitado colector de mostos.

30.

242037



Y. 1958

La fruta estrujada en la máquina referida es recogida seguidamente por un desvinador constituido esencialmente por una rosca de Arquímedes o elemento transportador análogo que eleva y transporta el producto estrujado hasta verterlo en una prensa conveniente, hallándose este desvinador provisto de superficies filtrantes por las que se escurre, hacia los colectores de mosto, gran cantidad de jugo.

5.

En la prensa indicada, que indistintamente es de husillo, hidráulica o de paquete, se completa la separación del jugo de sus componentes celulares, agotando totalmente los orujos que, por la propia presión de la prensa actuante, son expulsados hacia una conducción que los transporta al pozo de casca u otro punto destinado al efecto, en tanto que los zumos residuales escapan por colectores convenientes hacia el depósito de mosto desde donde se transvasa oportunamente a recipientes o envases convenientes previa la adición, en el propio colector de mosto, de agua, azúcar u otros ingredientes convenientes para transmitir a la masa líquida una estabilización adecuada y el sabor previsto, previéndose asimismo la aplicación de enzimas para la clarificación del zumo y la instalación de elementos refrigerantes de los distintos colectores de mosto, así como su conservación en atmósfera de ácido carbónico para impedir el desarrollo de levaduras y hongos de putrefacción.

10.

15.

20.

25.

Según lo expuesto se comprende pues, que la instalación a través de la cual se aplica el procedimiento de la invención para la elaboración de vino, funciona automáticamente según puede apreciarse por la detallada descripción de un ejemplo de realización que, para facilitar una mejor interpretación, se expone seguidamente sin carácter limitativo y referido repetidamente a una hoja de dibujos que se

30.

242037



1958

acompaña adjunta y en los que:

La figura 1 muestra una sección en alzado de la instalación.

5. La figura 2 se refiere a una planta que corresponde con la figura 1 por proyección ortogonal.

La figura 3 indica una sección que corresponde a un corte practicado según la línea III-III señalada en la figura 1.

10. Y finalmente en la figura 4 se pretende reducir a un simple esquema, el funcionamiento del conjunto de la instalación.

15. La aplicación del procedimiento de la invención a la elaboración de vino determina la instalación de una tolva (1) que, formando o no parte de la estructura (2) de un local adecuado, posee en su fondo una espiral de Arquímedes que es accionada, en movimiento rotativo, por un sistema de engranajes (3) dispuesto a uno de los lados de la misma tolva (1) y accionado por un motor adecuado (4).

20. El transportador (5) formado por cualquier sistema conveniente incluso el de una espiral impulsa con su funcionamiento hacia la abertura (6) prevista en uno de los lados de la tolva (1), a la masa de racimos de uvas que, continua o intermitentemente, se echen a la tolva (1) en cuyo fondo, además de la citada abertura (6), se dispone uno o más caños (7) vinculados a una conducción (8) destinada a recoger los primeros caldos que se forman en la caída a la tolva (1) de la uva entera.

30. La citada abertura (6) se halla alineada con otra tolva (9) adosada a la parte superior de una máquina estrujadora (10), y cuya tolva (9) conduce a la uva expulsada por el conducto (6), al interior de dicha máquina estrujadora (10)

242037



1958

cuya base (11) figura apoyada y fija a sendas cimentaciones (12) entre las cuales se prevé una cavidad (13) para el alojamiento del extremo de un desvinador (14) y de sus mecanismos de accionamiento (15) de los órganos internos cuya rotación o traslación determina el arrastre de los productos estrujados en el interior de la máquina (10) y su conducción por un plano inclinado (16) hacia la parte alta de una prensa (17) instalada a cierta distancia de la estrujadora (10) y debajo de la inflexión de unos soportes (18) sobre los cuales se apoya precisamente el extremo correspondiente del elemento desvinador indicado (14).

Tanto para facilitar su limpieza, cuanto para la expulsión y acumulación del orujo que figura como subproducto de las operaciones realizadas, esta prensa (17) se dispone preferiblemente sobre un sistema de rodadura (19) que permite su fácil traslación de un punto a otro, así como su exacta situación debajo de la boca de salida (20) del desvinador (14), hallándose la propia prensa (17) provista de una canal suplementaria (21) por la que discurre el aludido orujo impulsado por la misma presión de la prensa, hasta su caída a los previstos pozos de casca o a un amontonamiento de fácil recogida por cuanto debe considerarse que dicho orujo sale de la prensa (17) perfectamente desprovisto de zumos los cuales, tanto en la máquina estrujadora (10) como en la tolva (1), el desvinador (14) y la prensa (17), hallan su camino hacia el colector de mosto flor (22) a través de superficies filtrantes previstas en las mismas máquinas y que comunican con sendas conducciones (23) en que se ramifica el aludido colector (22) y a las que concurren asimismo las distintas tuberías (8) de conducción de caldos separados de sus componentes celulares.



1958

242037

La instalación objeto del presente procedimiento se completa con los medios de accionamiento necesarios (4) y las transmisiones (24) conjugadas con los mismos, así como con cuantos detalles complementarios sean convenientes tales

5. como barandillas de seguridad (25), elementos de aireación y ventilación (26), y características particulares de los locales en que se halle instalada, cuyos paramentos internos (27), tanto para facilitar su limpieza, como para ofrecer una mejor iluminación, se revisten preferiblemente con azulejos blancos, debiéndose asimismo mencionar que las velocidades de los distintos órganos en movimiento se acomodan en cada caso en función de la producción horaria prevista de antemano en cada unidad y en función de la inmediata con objeto de que la alimentación de cada una de las máquinas se realice uniformemente y al ritmo previsto.
- 10.
- 15.

Mediante la instalación derivada de la aplicación del procedimiento de la invención se consigue pues la completa extracción del mosto de la uva, quedando como residuo un orujo u hollejo perfectamente exprimido, sin que en el curso de la totalidad del proceso haya necesidad de intervención alguna del personal encargado de la vigilancia del buen funcionamiento de la instalación, soslayándose así, y definitivamente, métodos anticuados que no responden ya a la calidad alambicada que se exige a ciertas variedades de vinos, tanto de solera, como de mesa y espumosos.

20.

25.

- La descripción que antecede se refiere únicamente a una forma preferida de aplicación del procedimiento que motiva esta Patente de Invención, así como su realización en la práctica, y se hace constar que el mismo es susceptible de variaciones de detalle, sin que por ello se altere su principio fundamental que constituye la esencia de la invención.
- 30.



1958

N O T A

242037

Hecha la descripción del presente invento, se declaran como nuevas y de propia invención las siguientes reivindicaciones:

5. 1ª.- Nuevo procedimiento para la elaboración de vino que se caracteriza esencialmente por aplicarse a través de una instalación en la que se dispone una tolva para el vertido de la uva y cuya tolva posee en su fondo un mecanismo conductor cuyo movimiento traslada sendas masas de uva hacia una abertura que comunica dicha tolva con una máquina estrujadora a la que desciende la uva para sufrir una primera extracción intensa de su jugo el cual concurre a unas conducciones vinculadas con un depósito colector de mosto al que desemboca asimismo una tubería conjugada con orificios practicados en el fondo de la tolva de vertido para recoger los primeros caldos que se forman a la caída de la uva antes de su introducción a la estrujadora y de la que es extraída por un desvinador conjugado con la misma, que, provisto de superficies filtrantes por las que se escurren hacia las ramificaciones del colector de mosto los zumos residuales de la fase de estrujado, transporta el producto estrujado hasta verterlo al interior de una prensa continua en la que se verifica el total agotamiento de los orujos cuyo zumo fluye también hacia conducciones que comunican con el colector general, en tanto que los propios orujos son expulsados de la prensa, por la misma presión de ésta, e impulsados hacia una canal por cuyo extremo libre caen a un pozo de casca o se amontonan sobre el pavimento para su posterior recogida.
- 10.
- 15.
20. 2ª.- Nuevo procedimiento para la elaboración de vino, según la primera reivindicación, en el que la instalación
- 25.
- 30.



1958

5. se dispone conjugada en diversos elementos a través de los cuales se estruja y prensa el fruto en forma continua y automática la cual dá como resultado la total separación del jugo de sus componentes celulares, estableciéndose conducciones distintas para la conducción del zumo extraído a colectores adecuados, y de los orujos y productos residuales a distintos pezos y recipientes de vertido.

3ª.- NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE VINO.

Según se describe y reivindica en la presente Memoria descriptiva, que consta de ocho hojas foliadas y escritas por una sola cara y acompañada de una hoja de dibujos.

Madrid, a 23 de Mayo de mil novecientos cincuenta y ocho.

P.A.,

Antonio Aricha
P.º

Fig. 1

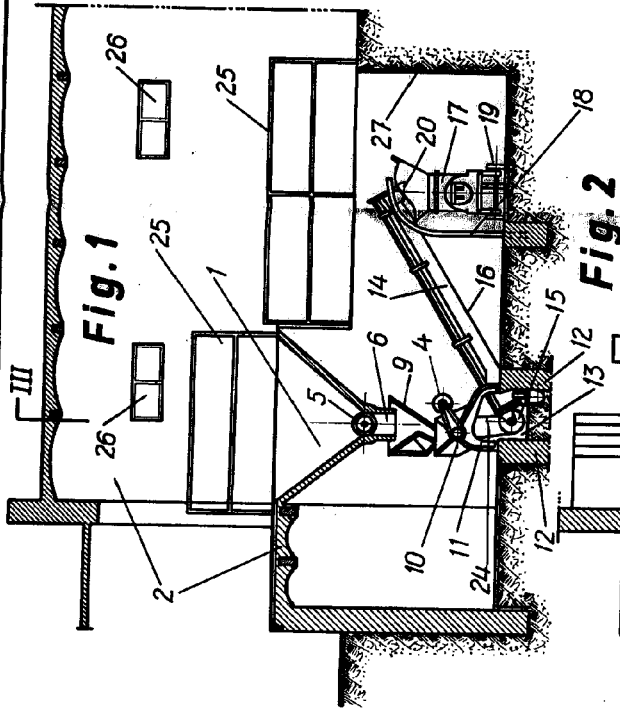


Fig. 2

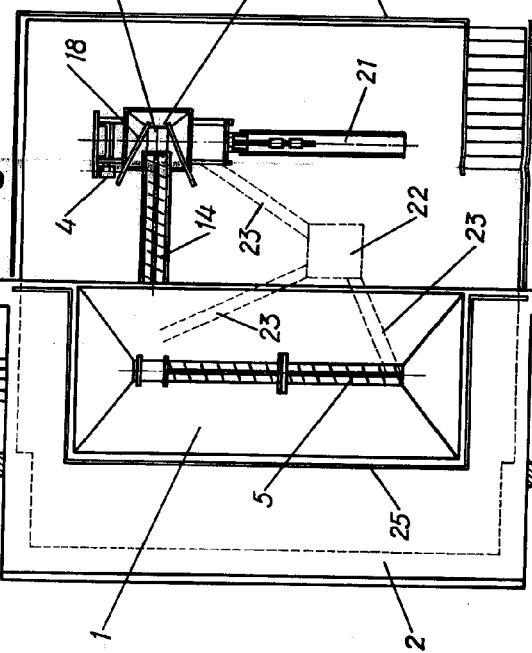


Fig. 3

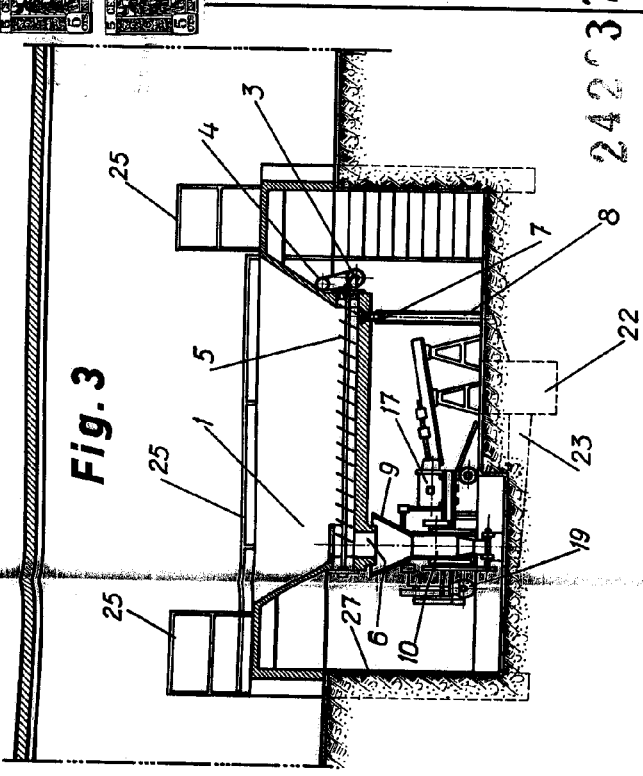
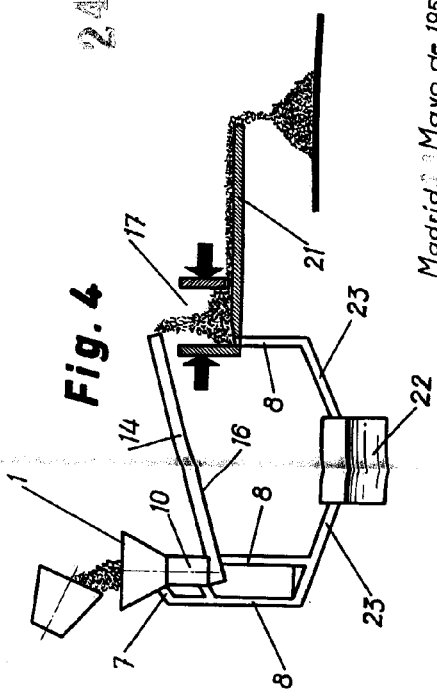


Fig. 4



242037

242037

Madrid, Mayo de 1958
p.d.

Escala variable.