

255980

PATENTE DE INVENCION

=====



MEMORIA DESCRIPTIVA

Sobre:

"PROCEDIMIENTO ACELERADO DE OBTENCION DE LEVADURAS VINICAS"

-----  
Solicitante: D. FELIX FERNANDEZ MAQUEDA ZABALLOS, de  
nacionalidad española, residente en  
VILLA DE DON FABRIQUE (Toledo).-  
-----

Según los actuales medios de obtención de vinos,  
es necesaria la depuración de los caldos para la extracción  
de las llamadas madres, las cuales se van depositando por

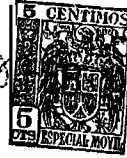


5 decantación en los fondos de los recipientes en que se contienen los caldos.

Estas madres o heces del vino, se tiende a extraerlas en fase previa a la decantación total, con lo que se obtiene un producto que mediante lavados y posteriores tratamientos químicos, permite una recuperación de alcoholes y de 10 materias tartaricas en diferentes manifestaciones y que posteriormente a esta operación, se convierten en aguas sucias o residuales que son totalmente desaprovechadas en la actualidad, aunque en estas aguas sucias se contienen diferentes productos, que de esta forma se pierden.

15 El procedimiento que se preconiza, hace factible el aprovechamiento de estas aguas sucias, mediante unos tratamientos adecuados, para la obtención de un pienso para ganado de excelentes propiedades y fácilmente conservable, a partir de una decantación acelerada que se obtiene por la 20 centrifugación de las aguas sucias según un número elevado de vueltas por minuto en un recipiente cerrado lateralmente y provisto de semitapa que permite la evacuación del agua sobrante y de menor densidad que los productos sólidos que arrastra, realizándose seguidamente un desecamiento en es- 25 taciones adecuadas para impedir la fermentación que de otra forma tendría lugar dentro de las veinticuatro horas de la des-alcoholización, para pasar a la obtención de un producto seco susceptible de ser molido para su posterior empleo en estado natural o mezclado con otros alimentos básicos.

30 A continuación se describe detalladamente los procesos sucesivos por los que se hacen pasar las madres de vino para llegar a la obtención de las levaduras vinicas en estado



- 3 -

de conservación indefinida.

253980

35 Los residuos de las heces de vino que han sido pre-  
viamente lavadas para el aprovechamiento total de los alcoho-  
les residuales y de las materias tartaricas residuales, ya  
que el tartaro esta constituido por un tartrato acido que  
forma costra en las paredes y el fondo de la vasija en que  
se retiene el mosto para la fermentación, constituyen unas  
40 aguas residuales a las que se somete a una decantación cen-  
trífugada en un recipiente cilíndrico sometido a un elevado  
número de vueltas, del orden de mil a mil quinientas, por  
minuto, con la particularidad de que a este recipiente gi-  
ratorio se le dota de una semitapa que forma una pestaña del  
45 orden de unos diez centímetros hacia el centro a partir de  
la periferia, para la fijación de las materias solidas más  
densas que el agua en forma de barro que se depositan en  
las paredes de este mismo recipiente y precisamente en forma  
de una camisa que abarca un ancho determinado por la magni-  
tud de la pestaña que constituye la semitapa. Estos lodos,  
50 posteriormente se extraen mediante un simple raspado de las  
paredes de la cámara giratoria, a la que llegan las aguas  
sucias mediante una conducción tangencial a las mismas paredes  
pero a las que no roza en ningún punto, ya que de hacerlo,  
55 originaria turbulencias que obstaculizan la decantación cen-  
trífugada y que por las características del movimiento, ha-  
cen que una vez separadas las materias sólidas del agua re-  
sidual, esta llegue a rebosar por encima de las paredes de  
la misma cámara, sin posibilidad alguna de eliminación de  
60 residuos interesantes debido precisamente al resalte de la  
tapa.



23 5 00

255980

65 En los casos en que se llega a la obtención de  
lodos vinicos, se ha comprobado que por la constitución de  
los mismos de materias orgánicas provocan una rápida putre-  
fación que en el caso del mosto no se manifiesta, ya que los  
mismos azucares que contienen, son los llamados a la trans-  
formación en los alcoholes, pero en el caso de la desa-alco-  
holización previa, los productos quedan totalmente desprote-  
70 gidos para esta fermentación, por lo que deben ser empleados  
inmediatamente o bien ser desechados como inservibles. Me-  
diante una desecación en un secadero de cualquier caracte-  
rística, pero susceptible de llegar a una deshidratación  
total, estos productos se conservan indefinidamente para su  
posterior empleo, previa trituración del productos sólido  
75 obtenido en el enriquecimiento de otros alimentos básicos  
pobres en las productos que este mismo contiene y que por  
su origen, resultan ser altamente alimenticios.

80 Descrito suficientemente el procedimiento de ob-  
tención de levaduras vinicas que se preconiza, así como las  
operaciones necesarias para llegar al resultado industrial,  
se hace constar que la patente de invención que se solicita  
por veinte años para España y sus Colonias, deberá recaer  
sobre "PROCEDIMIENTO ACELERADO DE OBTENCION DE LEVADURAS  
VINICAS", de acuerdo con las siguientes,

85 REIVINDICACIONES

90 1ª.- Procedimiento acelerado de obtención de leva-  
duras vinicas, esencialmente caracterizado por el empleo de  
aguas residuales procedentes de la obtención por recuperación  
mediante lavados y tratamientos químicos de las madres o  
heces de vino para la obtención de alcoholes y materias  
tartáricas, que se hacen llegar por una conducción central a  
una cámara centrifugadora de paredes cilíndricas y provista

23  
15 CENTIMOS  
6  
255980

esta cámara de una pestaña periférica dispuesta a modo de semitapa exterior.

95                    2ª.- Procedimiento acelerado de obtención de levaduras vinicas según la reivindicación anterior y caracterizado porque el depósito de la centrifugación en forma de barro que se obtiene en las paredes de la cámara de centrifugación en la que el agua escapa por la parte superior central de la semitapa, son recogidos mediante barrederas o rascadores para su inmediata operación de desecado en secaderos del tipo más adecuado a las necesidades de cada región o de la cantidad a obtener, quedando en forma de materia sólida seca de gran poder de conservación, hasta el momento de la molturación previa al mezclado con productos básicos de alimentación para la formación de piensos compuestos.

100

105

3ª.- "PROCEDIMIENTO ACELERADO DE OBTENCION DE LEVADURAS VINICAS".

Según queda sustancialmente descrito en la presente memoria que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara.-

Madrid, 23 de Febrero 1960.-

FELIX FERNANDEZ MAQUEDA ZABALLOS,

P.P.

FRANCISCO GARCIA CABRERIZO  
P.P.

