



115 115
259115

PATENTE DE INTRODUCCION

a favor de

Dn. Francois BLANC, de nacionalidad francesa, domiciliado en Chambery (Francia), Route de Lyon n° 9.

por:

"PROCEDIMIENTO PARA TRATAR VINOS Y LIQUIDOS ESPIRITUOSOS Y DISPOSITIVO PARA SU APLICACION".

MEMORIA DESCRIPTIVA

Un antiguo método de fabricación de vinagre consistía en pasar vinos por filtros bastos, constituídos por virutas de encina o de serbal, Así se obtenía un producto

5. denominado "vino de virutas".

El presente invento tiene por objeto la nueva aplicación de éste antiguo método para el filtrado y mejora de vinos y líquidos espirituosos, mediante la preparación, instalación y funcionamiento apropiados de filtros hechos a

10. base de virutas.

El procedimiento según el invento consiste en utilizar como filtro virutas procedentes de madera de álamo de origen italiano, y mejor de origen piemontés; hacer secar éstas virutas durante cinco meses; lavarlas sucesivamente

15. con fosfatos de amonio cuaternarios, con agua caliente acidulada, con sulfúrico, con agua tibia y con agua fría; colocarlas en el fondo de una cuba que tenga, al menos, una



259115

espita en su parte inferior; colocar en la cuba un fondo agujereado de castaño, capaz de dar la compresión necesaria a la masa filtrante, la cual, constituida por tales virutas, tiene una altura con preferencia inferior a la mitad de la de la cuba.

5.

El filtro permite:

- Filtrar perfectamente vinos de cualquier tipo y líquidos espirituosos;

10.

- Envejecerlos prematuramente, refinarlos e igualar sus calidad;

- Suprimir todo depósito en esos productos, sin recurrir a ningún producto químico, evitando, no solamente el empleo de colas, sino también de aparejamiento costosos que requieren una vigilancia constante.

15.

El período de permanencia del vino o de los líquidos espirituosos en la cuba filtrante es función, desde luego, de la calidad del producto en tratamiento.

20.

En el caso de vinos "hechos", es posible trasegar cada 24 horas por la espita inferior el 33% de la carga de la cuba sin el menor riesgo, tratándose de vinos nuevos o muy cargados, es posible trasegar el 33% del contenido de la cuba cada 48 horas.

25.

Por lo demás, el invento se comprenderá bien con la ayuda de la descripción siguiente, referida al dibujo esquemático adjunto, que representa, como ejemplo no limitativo, una forma de ejecución del filtro según la invención, en corte vertical.

30.

En el dibujo, -2- designa una cuba en forma de paralelepípedo, que descansa en el suelo mediante patas -3-, estando cerrada por su parte inferior y lateralmente. Cerca



250113

de su base, ésta cuba está perforada, para poder montar una espita o llave -4-, detrás de la cual se instala una rejilla -5-.

Esta rejilla -5- sirve para retener las virutas de madera -6- acumuladas en la cuba -2- aproximadamente hasta la mitad de su altura. Las virutas se mantiene comprimidas con ayuda de un tablero -7- de estaño, suficientemente perforado para que pueda circular libremente el producto tratado. La cuba -2- presenta, en su parte superior, por lo menos una

1º. abertura, para introducir el producto.

Las virutas -6- no provienen de cualquier madera, sino de una determinada, que, según el invento, es de álamo desarrollado en la región del Piamonte, Italia. La preparación de tales virutas procedentes de la madera de álamo, exige que se cumplan los requisitos siguientes, característicos precisamente del procedimiento objeto de la invención. La madera de álamo destinada a obtener las virutas ha de cortarse una vez al año y secarse luego durante cinco meses; las virutas deben medir de 30 a 50 cm. de longitud, y alrededor de 0,5 mm. de espesor.

15.

2º.

Para que las virutas no den mal gusto al vino o líquidos espirituosos a tratar, es necesario someterlas a una serie de operaciones antes de introducirlas en la cuba -2-, a saber: Un primer lavado en una pila grande, con fosfatos de amonio cuaternarios, en la proporción de 0,100 cl. de fosfato por 100 litros de agua; después, un segundo lavado con agua caliente acidulada con fulfúrico puro, a razón de 1 litro de ácido por 500 litros de agua, y a continuación, dos últimos lavados con agua tibia y agua fría, respectivamente,

25.

3º.

con los que se quitan definitivamente a las virutas los re-



25.115

siduos de las operaciones precedantes.

Así preparadas, las virutas se pueden colocar en la cuba -2-, pero todavía no es posible utilizar el filtro inmediatamente, para filtrar y mejorar vino o líquido espirituoso.

5.

Es necesario someterlas a un tratamiento preliminar especial, que constituye otra característica del procedimiento según el invento.

Este tratamiento comprende las cinco operaciones sucesivas siguientes:

10.

- Un primer lavado con agua tibia a la temperatura de 20°C;
- Un segundo lavado con agua fría muy abundante;
- Un remojado de 12 horas en agua con adición de ácido tartárico, a razón de 50 gr. por 100 litros de agua;
- Un enjuague con vino basto cargado de ácido tartárico, destinado ulteriormente éste vino a la vinagrería;
- Un último enjuague con vino normal o bruto, para que arrastre todas las impurezas remanentes.

15.

20.

El filtro queda entonces dispuesto para uso inmediato, y puede servir para filtrar y mejorar vinos y líquidos espirituosos de toda clase. Constituye un aparato que funciona en tres tiempos. Comprende:

25.

- Un tercio inferior de vino dispuesto para ser extraído, por estar filtrado, reposado e igualado;
- Un tercio intermedio en semipreparación, por estar sólo en parte en contacto con las virutas;
- Un tercio superior, en espera de reemplazar al tercio intermedio, al extraer el tercio inferior.

30.

Así, por ejemplo, en el caso de una cuba -2- de



253115

- 9^o hectólitros, es posible extraer cada 24 horas 3^o hectólitros de vino claro, que automáticamente son reemplazadas por 3^o hectólitros de la zona intermedia, substituída ésta a su vez por la zona superior. Esta última deja sitio para una nueva edición de vino, a medida que va extrayéndose el tercio inferior, o cuando ya se ha extraído.
- 5.

En el caso de vinos nuevos o muy cargados, el trasiego del tercio de la cuba puede hacerse sólo a intervalos de 48 horas.

10. Como es natural, el invento no se limita a la única forma de realización del procedimiento y dispositivo aquí descrito, ni al modo de preparación y tratamiento reseñado de capa filtrante, que constituyen sólo ejemplos, sino que abarca, por el contrario, todas las variantes.

15.

- N O T A -

Se declaran de novedad en España el contenido de las siguientes

R E I V I N D I C A C I O N E S

- 1.- Procedimiento para tratar vinos y líquidos espirituosos y dispositivo para su aplicación, caracterizado porque consiste en hacerlos pasar y permanecer en una superficie filtrante constituída por virutas procedentes de madera de álamo piamontés; en secar éstas virutas durante cinco meses; lavarlas sucesivamente con fosfatos de amonio cuaternarios, agua caliente acidulada con sulfúrico, agua tibia, y agua fría; colocarlas en el fondo de una cuba provista al menos de una espita en su parte interior; dis-
- 20.
- 25.

259115



poner en la cuba un tablero perforado de castaño, que aplique la compresión necesaria a la masa filtrante, constituida por tales virutas.

5. 2.- Procedimiento para tratar vinos y líquidos espirituosos y dispositivo para su aplicación, según la reivindicación 1, caracterizado porque el hecho de someter el filtro previamente a un proceso de lavado en agua tibia y luego con agua fría, se deja durante 12 horas en agua a la que se añade ácido tartárico, y se somete a dos enjuagues, el primero con vino basto, y el segundo definitivo, con vino normal.
- 10.

3.- "PROCEDIMIENTO PARA TRATAR VINOS Y LIQUIDOS ESPIRITUOSOS Y DISPOSITIVO PARA SU APLICACION".

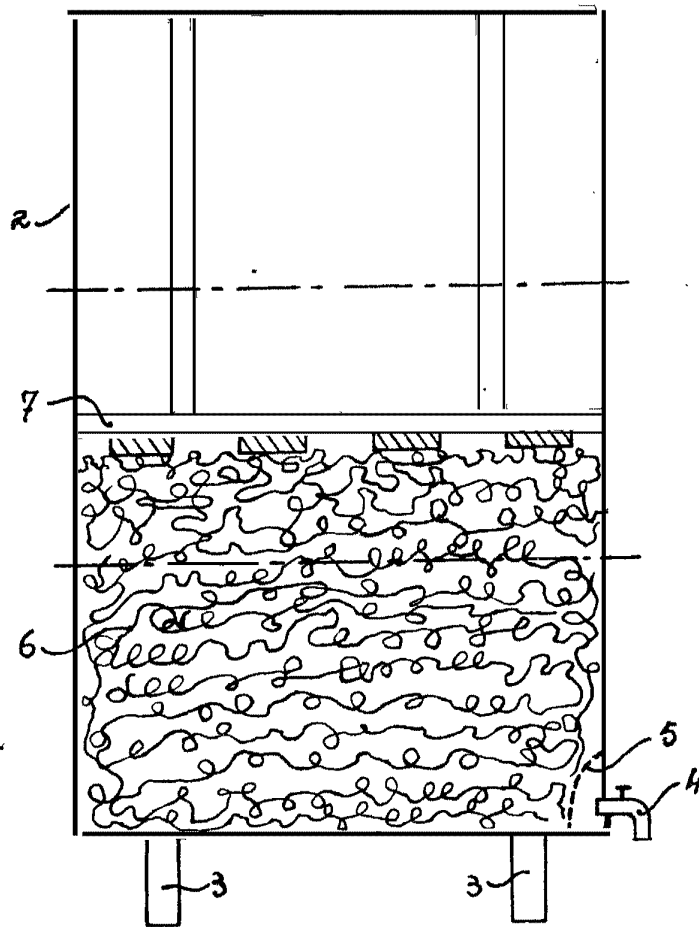
15. Todo ello tal como se describe y reivindicada en ésta memoria que consta de seis hojas mecanografiadas por una de sus caras, y se ilustra en la figura de la hoja que la acompaña.

Barcelona, 11 de Junio de 1.960

ENRIQUE PUJOL
E. Pujol



259115



ESCALA VARIABLE

Barcelona, 11 de junio de 1960.
p.a.