

26 96 1 1

26 96 1 1



MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a una

PATENTE DE INVENCION

por VEINTE años

para todo el territorio español

a favor de:

la firma E. LOPEZ ROMERO, S.L.

entidad española

establecida en LOGROÑO, Miguel Villanueva nº. 6 y 7.

por:

"UN SISTEMA DE ESCURRIDORES ESTÁTICOS PARA EXTRAER EL
MOSTO VIRGEN DE LA UVA".

Inventor: Don Estanislao LOPEZ ROMERO, Ingeniero
Industrial.

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

26 98 1 1-5 AGO



La presente invención consiste en un sistema de escurridores estáticos que permite, en las vendimias, elaborar claretes con la mayor rapidez y mejorando sus calidades.

5.- Unido a estos dos factores de rapidez y calidad, debe ir también la parte económica que está gravada principalmente por el importe de la mano de obra.

10.- Por ello se pretende en el sistema de la invención, eliminar la mayor parte de aquélla, aumentando la automatización de la vendimia y reduciendo los gastos.

15.- Sabido es que para la obtención de claretes, la uva fresca generalmente triturada, es prensada por el medio que sea, para extraer el mosto antes de que empiece la fermentación, evitando que dicho mosto tome color.

20.- Esto supone el prensado de la uva dentro del día, lo que hace necesario, particularmente en casos en que se recogen cantidades apreciables, el tener que disponer de una batería grande de prensas para que no se amontone la pasta.

25.- Este número de prensas trae consigo la necesidad de gran número de operarios para cargar, descargar, vigilancia de bombas, arrastre de cubillos con vagonetas caso de que las prensas sean hidráulicas, etc.

30.- En el sistema de la invención, todo esto se logra automáticamente siendo necesarios tan solo dos operarios para realizar estas operaciones en una Bodega Cooperativa, aunque sea de una gran capacidad; con la



26 96 1 1

particularidad de que el esfuerzo que deben realizar estos operarios es insignificante, en contraste con el trabajo bruto que antes efectuaban.

5.- La causa de ellos es que su cometido se reduce a distribuir la circulación de la pasta por medio de llaves, abrir puertas para caída de pasta y maniobrar los mandos eléctricos; como se vé, esfuerzo que produce poca fatiga.

10.- Seguidamente se describirá el sistema de la invención con referencia a los planos que se acompañan, como simple ejemplo aclaratorio al que no debe conferirse carácter limitativo alguno.

15.- La fig. 1ª, muestra un alzado de la instalación de escurridores con prensas horizontales y tubería distribuidora de pasta.

20.- En ella pueden apreciarse claramente, la escalera -1- que sube al piso de prensas, algo elevado sobre el suelo de la bodega para poder poner debajo unos pequeños depósitos de recogida. La escalera -2- sube al pasillo -3- que va entre las puertas de vaciado de los escurridores. Para subir al pasillo -5-, que sirve para maniobrar las bocas de descarga de las tuberías -8-, puede utilizarse la escalera -4-.

25.- Finalmente en esta vista puede verse la prensa -6-, que recoge la pasta de los escurridores por la tolva -7-.

30.- La fig. 2ª, corresponde a una vista de fachada lateral y en ella pueden apreciarse las escaleras -1-, -2- y -4-, las prensas -6-, tolvas -7- y tuberías de distribución -8-.

260311



En la fig. 3ª, con el conjunto en planta, se observa la subida -2-, pasillo inferior -3-, escalera -4-, pasillos superiores -5- y tuberías -8-. En estas se ven también desde arriba los escurridores 5.- -9- donde se descarga la uva y los registros -11- para descarga de pasta.

La llave -31- con dos direcciones sirve para llevar la uva a una fila u otra de escurridores.

La fig. 4ª, muestra en alzado una sección del 10.- conjunto, donde se ve el pasillo -3-, situado entre puertas, los pasillos -5- para distribución de pasta, prensa -6-, tolva -7-, tuberías -8-, depósitos escurridores -9-, puertas de vaciado -10- para los devinadores, registro -11- para descargar la pasta sobre 15.- la boca -13-, canales colectores -12- que recogen el mosto que sale de los escurridores y pasa por la tubería -14-, a otro depósito similar al -16-.

El registro -15- que sirve para sacar el mosto del depósito -16- y llevarlo bien sea a los 20.- depósitos subterráneos por su propio peso o a los elevados por medio de bombas.

También puede apreciarse la tolva -17- que recoge la broza que sale de las prensas por su propio peso y que un sinfin -18- evacua al exterior.

25.- Cada prensa lleva una bandeja -23- que por la salida -19- deposita el mosto en el depósito -16- a través de la boca -20-.

En la misma sección se ven los registros 30.- -21- que se ponen en la posición -22- cuando se desea vaciar un depósito -9- lo que facilita la caída de la



pasta en la tolva y evita a la vez que caiga al canal del mosto -12-.

La Fig. 5ª, es un alzado lateral seccionado y pone de manifiesto la escalera -1-, pasillo entre puertas -3-, subida -4-, pasillo superior -5-, prensas -6-, tolva -7- para carga de prensas, puertas -10- de escurridores, registro -11-, bocas -13-, tubos de salida de mosto -14-, tolva -17- para recogida de brozas con el sinfin evacuador -18- y su impulsión -24-, registros cambiables -22-, bandeja -23- para recogida de mos tos de las prensas y salidas -25- por donde el mosto que se desprenda en los desvinadores sale al colector -12- indicado en la Fig. 4ª,. Las bocas -26- permiten la descarga en cada escurridor de la pasta que viene de la bomba.

Finalmente la fig. 6ª, es una planta por debajo de los escurridores donde se ve la escalera -1- de subida al nivel de prensas; la -2- subida a pasillos superiores, prensas -6-, tubo -14- de bajada de mos to de los escurridores y que por el registro -30-, cae al depósito -27- independiente del -16-, para mos to de la primera prensada y del -29- para el de la segunda prensada, existiendo las salidas -15- para conducir el mosto al depósito destinado.

Se ve tambien la tolva -17- para recogida de brozas y el evacuador -18-.

Los registros -20- sirven mediante el tubo -19- para descargar el mos to de cada prensa en el depósito destinado a la primera prensada.

Los registros -28-, cambiando el tubo -19-,

26 96 1 1 - 5 AGO 1955



reciben el correspondiente a la segunda prensada y lo vierten en el depósito -29- con objeto de obtener una clasificación de mostos en cuanto a calidades.

5.- Se habrá observado que la bajada de los escurridores conduce también a otro depósito.

Todos los escurridores van interiormente forrados con unas rejillas de madera para facilitar el escurrido.

MARCHA DEL PROCESO

10.- La pasta, generalmente estrujada, llega por la tubería -8- (fig. 3ª) que pasapor la llave de dos direcciones -31- que la conduce bien a una fila de escurridores o bien a otra, indiferente al empezar el llenado.

15.- Se abre la primera de las bocas -26-, labor realizada por el operario que se encuentra en el pasillo -5- y la pasta empieza a llenar uno de los escurridores -9-.

20.- Cuando este primero se encuentra lleno, se cierra la boca -26- citada y se abre la boca siguiente para llenar el correspondiente escurridor.

25.- Así continúa la marcha hasta completar una fila de escurridores. Entonces el operario cambia la posición de la llave -31- y la pasta pasa a la otra rama de tubería siguiendose el mismo proceso que anteriormente para llenar la otra fila de escurridores.

30.- Mientras tanto el mosto va escurriendo a través de las rejillas que forman interiormente los escurridores y sale de estos a través de los tubos -25-

(fig. 5ª), vertiendo en las canales -12- (fig. 4ª) y,



después de pasar por los tubos -14-, cae al depósito inferior correspondiente desde donde por su propio peso, si es que la bodega dispone de depósitos subterráneos, es llevado a éstos.

- 5.- Cuando ha pasado el tiempo previsto para el escurrido debe empezarse la operación de prensado. Para ello, como es natural, la pasta que queda en los escurridores debe pasar a las prensas (cada cuatro depósitos alimentan una prensa) para lo cual se sigue el siguiente orden:
- 10.- El operario situado ahora en el pasillo -3- coge el registro alistonado -21- (fig. 4ª) que va debajo de la puerta -10+ y lo cambia a la posición -22- con objeto de que no caiga la pasta al canal del mosto y para facilitar la descarga de dicha pasta.
- 15.- Se abre la parte inferior de la puerta -10+ que está constituida en tres partes para ir abriendo según las necesidades. La pasta contenida en el escurridor -9- pasa a la tolva -13- por su propio peso y, a través de la boca -7-, cae directamente a la prensa.
- 20.- Por el registro -11-, situado en el pasillo -3- se vigila si es necesario, la caída de la pasta a través de la boca -7-.
- 25.- Una vez llena la prensa, cuya vigilancia ha sido efectuada por un operario situado en el piso de estas, se suspende la caída de pasta y se cierra la puerta del cubillo de la prensa, aunque es de notar que generalmente la capacidad de un escurridor es la misma que la del cubillo.
- 30.-



Entonces se pone en marcha la prensa y comienza la operación de prensado. El mosto extraído ahora cae a una bandeja inferior que lleva la máquina y sale por el tubo -19-, pasando a través de la boca -20- al depósito -16- el mosto de la primera prensada que será superior en calidad al de las prensadas posteriores. De éste se lleva al depósito correspondiente.

Mediante el tubo -19-, cambiado de posición, el mosto posterior es llevado a través de las bocas -28- (Fig 6ª) a otro depósito independiente -29- que contendrá el mosto de calidad inferior.

Una vez acabado el prensado, se abre el cubillo y la pasta cae rápidamente y por su propio peso a la tolva -17- (fig. 5ª) y, poniendo en marcha el sinfín -18- mediante el motor -24-, evacua los restos al exterior. Este sinfín es común para todas las prensas.

Mientras han sido realizados estos trabajos, el operario que estaba en el pasillo -3- (fig. 4ª) ha cerrado nuevamente la puerta -10-, ha cambiado el registro -22- a la posición -21-, y comienza a llenar otra vez el escurridor -9-.

La precedente descripción corresponde, como se ha indicado, a un ejemplo de realización, susceptible de cuantas modificaciones de detalle no supongan una alteración esencial en las características que constituyen el espíritu de la invención.

Tal sucede con las prensas que pueden ser horizontales como las descritas, o de cualquier otra disposición conveniente.

30.-

N O T A

26 96 1 15



En resumen: La PATENTE DE INVENCION que se solicita recaerá sobre las particularidades de las siguientes

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

- 5.- 1^a.- Un sistema de escurridores estáticos para extraer el mosto virgen de la uva, que puede asociarse con una o más prensas para su posterior agotamiento, caracterizado por disponer un sistema de llaves y tubos para distribución de la pasta sobre los escurridores,
- 10.- estando estos últimos constituidos por unos depósitos interiormente enrejillados y dotados de un conjunto de puertas laterales que permiten la salida de la pasta por su propio peso, existiendo bajo las rejillas unas conducciones para el mosto y bajo las puertas una distribución hacia las prensas.
- 15.- 2^a.- Un sistema de escurridores estáticos para extraer el mosto virgen de la uva, según reivindicación anterior, caracterizado porque las diferentes distribuciones se manejan mediante registros, utilizándose la acción de la gravedad, para lo cual cada fase del proceso se realiza a un nivel distinto, recogándose en los niveles más bajos por separado los mostos de distintas calidades y los residuos de las prensas, siendo estos últimos evacuados al exterior por un sinfín ascendente.
- 20.- 3^a.- Un sistema de escurridores estáticos para extraer el mosto virgen de la uva, según anteriores reivindicaciones, caracterizado por un sistema independiente de conducciones que hace llegar el mosto filtrado por las rejillas a un depósito especial, existiendo una
- 25.-
- 30.-



26 96 1 1

distribución de registro bajo las puertas de descarga de los escurridores para dirigir la llegada de la pasta a la toya de una u otra prensa, y llevando cada una de estas últimas unabandeja colectora de mostos, inferiormente colocada y cuya salida es así mismo dirigida mediante una distribución a uno u otro depósito para diferentes calidades.

4^a.- "UN SISTEMA DE ESCURRIDORES ESTÁTICOS PARA EXTRAER EL MOSTO VIRGEN DE LA UVA".

10.- Todo tal y como queda descrito y reivindicado en la presente memoria que consta de diez hojas mecanografiadas por una sola de sus caras y se ilustra con los dibujos que a la misma se acompañan.

Madrid 5 de Agosto de 1.961

E. LOPEZ ROMERO, S.L.
P.A.
El Agente Oficial.

[Handwritten signature]

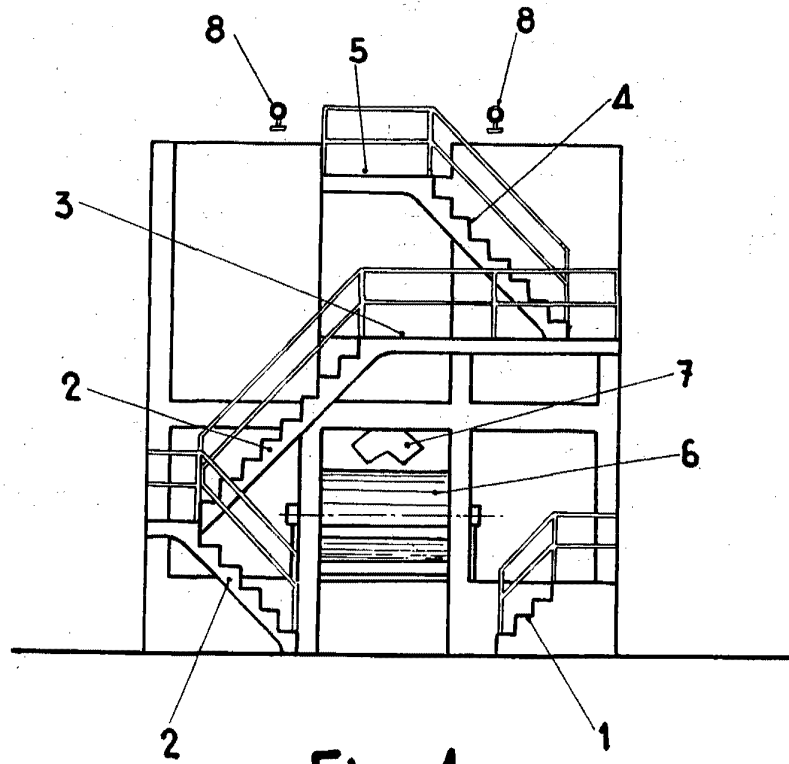


Fig. 1

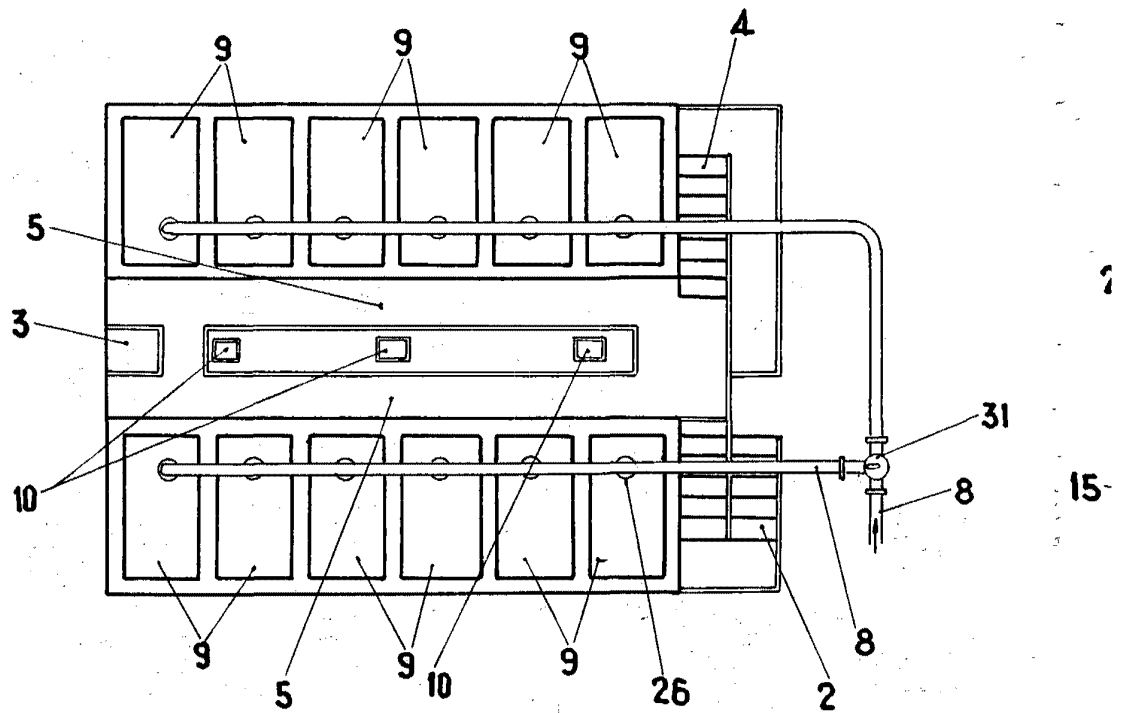
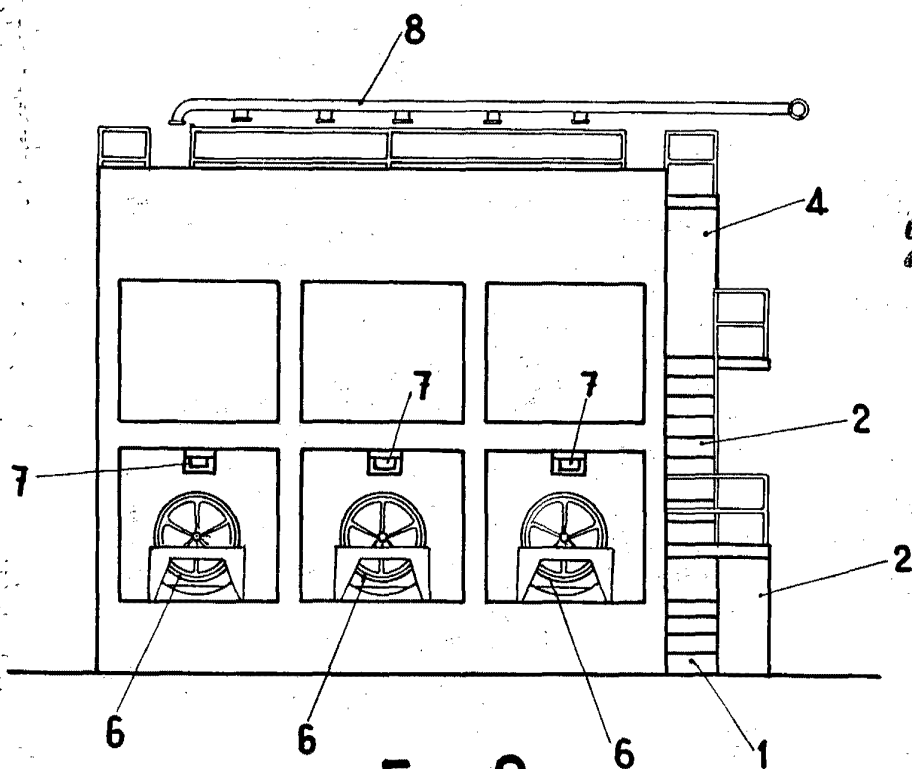


Fig. 3

ESCALA VARIABLE



26 96 1 1

Fig. 2

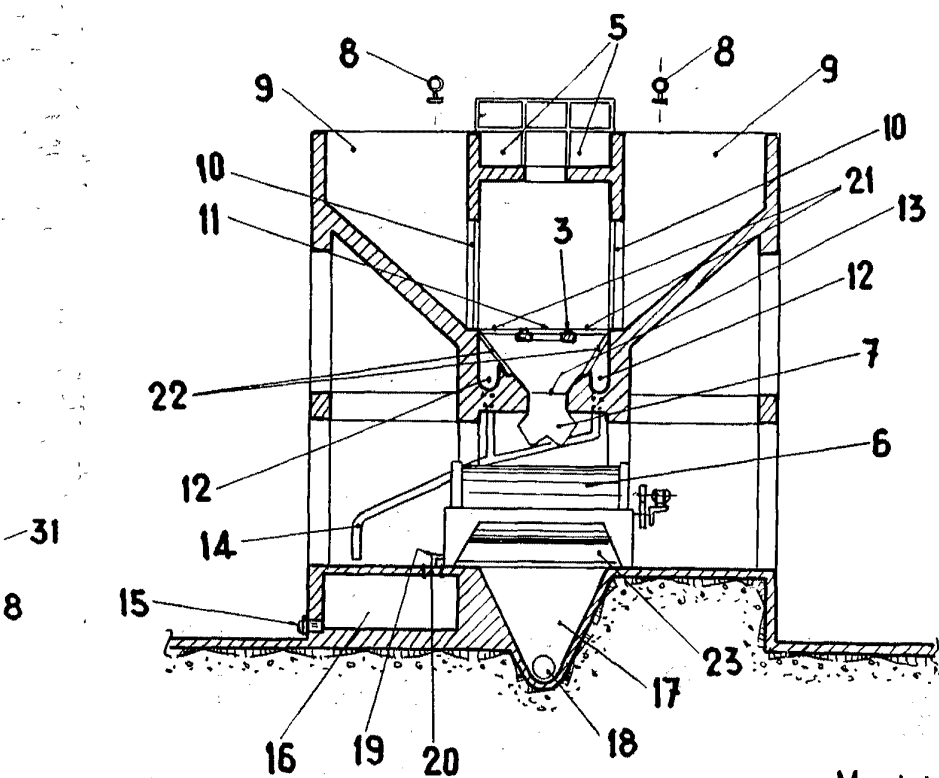


Fig. 4

Madrid, 5 Agosto 1.901

[Handwritten signature]

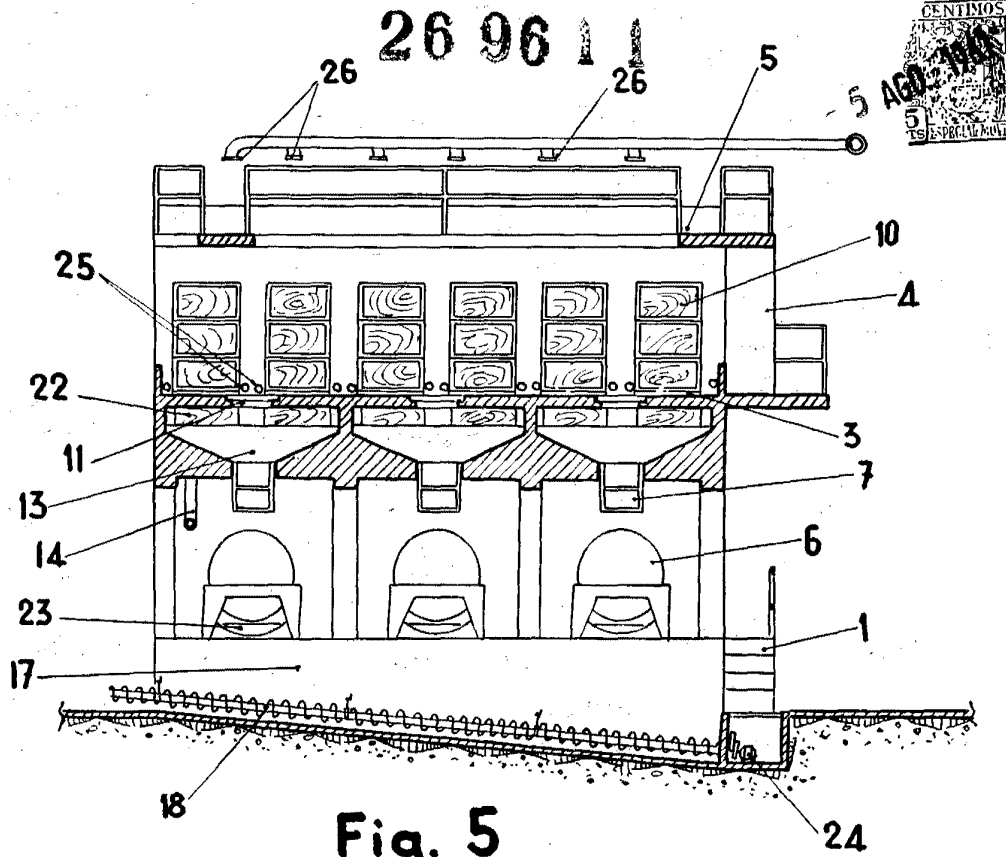


Fig. 5

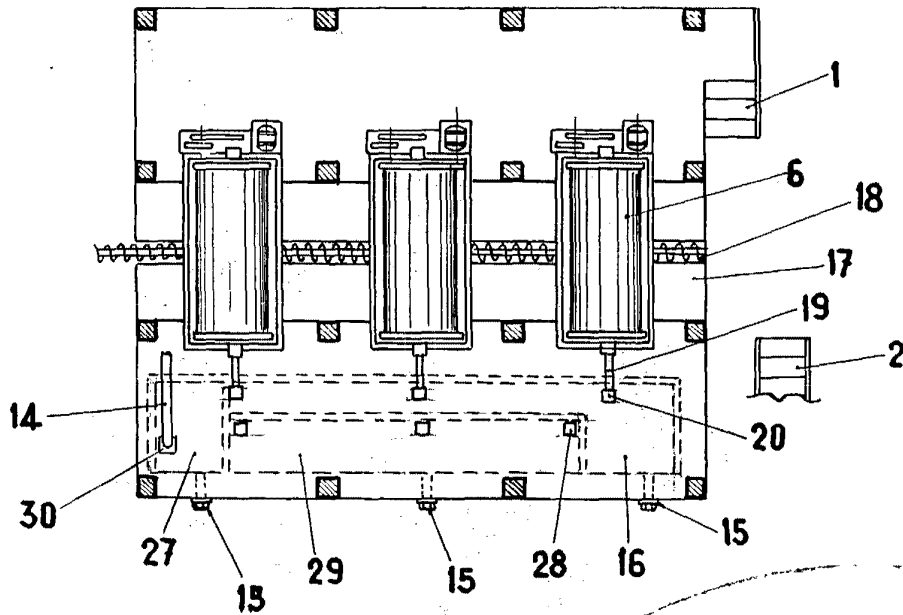


Fig. 6

ESCALA VARIABLE

Madrid, 5 de Agosto 1.961

[Handwritten signature]