



ESPAÑA

19	ES	11	NUMERO	10	A3
		21	449139		
		22	FECHA DE PRESENTACION		

PATENTE DE INTRODUCCION

47) FECHA DE PUBLICIDAD	51) CLASIFICACION INTERNACIONAL C 12 G
-------------------------	---

64) TITULO DE LA INVENCIÓN "Perfeccionamientos en los recipientes de fermentación y de extracción de zumo para masa de uva".
--

66) PATENTE EXTRANJERA U OTRA FUENTE DE INFORMACION modelo de utilidad alemán nº 19 52 029 de fecha 19 octubre 1966.
--

71) SOLICITANTE (S) MASCHINENFABRIK BUCHER-GUYER AG

DOMICILIO DEL SOLICITANTE CH 8166 Niederweningen, Suiza

72) INVENTOR (ES) - - -

73) TITULAR (ES)

74) REPRESENTANTE M. Curell Sufiol
--

~~Gär- und Entsaftungszyliindertrommel en~~
EX-DT

P A T E N T E D E I N T R O D U C C I O N

por DIEZ años

solicitada en España a favor de MASCHINENFABRIK BUCHER-GUYER
AG, de nacionalidad suiza, domiciliada en CH 8166
Niederweningen, Suiza, por "Perfeccionamientos en los reci-
pientes de fermentación y de extracción de zumo para masa
de uva". - - - - -

MEMORIA DESCRIPTIVA

La invención se plantea el problema de crear un re-
cipiente de fermentación y de extracción de zumo que reúna
en sí los necesarios elementos de construcción para la eje-
5. cución del proceso de fermentación, así como de extracción
de zumo, y además para la toma a máquina de la masa de la
que se ha extraído el zumo. - - - - -

Este problema se ha resuelto mediante la invención
porque un tambor cilíndrico hermético a los líquidos, accio-
nable de manera rotatoria alrededor de su eje longitudinal
horizontal, está subdividido mediante por lo menos una pared
vertical de escurrimiento, permeable a los líquidos, en una
cámara de masa provista de una abertura de llenado y de va-

ciado y en por lo menos una cámara colectora de zumo. - - -

Más detalles y características de la invención se desprenden de la descripción que sigue a continuación, mediante la cual se explica más detalladamente un ejemplo de ejecución representado en los planos. - - - - -

5.

Un tambor cilíndrico 1 comprende un cuerpo 2 de cilindro y dos lados frontales abombados 3. En su parte central, el cuerpo 2 de cilindro lleva una abertura 4 de llenado y de vaciado, la cual puede cerrarse mediante una tapa 6 que puede fijarse mediante cierres rápidos 5. En los dos lados frontales 3, el tambor cilíndrico 1 presenta sendos muñones 7 de árbol, mediante los cuales el tambor cilíndrico 1 está alojado de manera rotatoria en montantes 8 de cojinete. En el muñón 7 de árbol que se encuentra en el lado derecho se encuentra fijada con resistencia a la torsión una rueda dentada 9, la cual se encuentra en unión de accionamiento con un motor de accionamiento a través de una transmisión por cadena no representada en los planos. - - - - -

10.

15.

El espacio interior del tambor cilíndrico 1 está subdividido mediante dos paredes verticales 10 de escurrimiento, las cuales están perforadas, en una cámara 11 de masa y en dos cámaras colectoras laterales 12 de zumo. Las dos paredes 10 de escurrimiento están soportadas por sendas riegos 13 en el lado frontal 3. Una tubería 15, que puede cerrarse mediante un grifo 14 y que conduce a un depósito de almacenamiento del zumo, está empalmada en las salidas 16 de

20.

25.

las dos cámaras colectoras 12 de zumo. Dentro de la cámara 11 de masa se encuentran situadas en el cuerpo 2 de cilindro unas chapas transportadoras helicoidales 17. - - - - -

5. Cuando el grifo 14 está cerrado y la abertura de llenado y vaciado está abierta, se llena la masa de uva en la cámara 11 de masa. En la dirección de canalización horizontal fluye entonces en la extracción del zumo este último desde la masa a las dos cámaras colectoras laterales 12. La proporción del volumen del espacio entre la cámara 11 de masa por una parte y las cámaras colectoras 12 de zumo por otra parte ha sido elegida en este caso de tal manera que las cámaras colectoras 12 de zumo se llenan completamente con zumo antes de la extracción total del zumo de la masa. Es decir, la extracción del zumo puede efectuarse primero, cuando el grifo 14 está cerrado, solamente de manera incompleta, debido a que una parte residual del zumo permanece mezclada con la masa en el fondo de la cámara 11 de masa. En esta primera etapa de extracción del zumo, la masa, de la que se ha extraído solamente una parte de zumo, y el zumo para el proceso de fermentación permanecen durante un tiempo más largo en el tambor cilíndrico 1. A intervalos determinados de tiempo se somete el tambor cilíndrico 1 a una lenta rotación. De esta manera se consigue un entremezclado de la masa con el zumo que permanece en el fondo de la cámara 11 de masa, con lo cual se tiende en el caso de masa de uva negra a que los hollejos de las uvas desprenden su olor y colorante al zumo. - - - - -

Después de haberse terminado el proceso de fermenta

ción, se inicia mediante la apertura del grifo 14 la segunda etapa del proceso de extracción de zumo. Cuando las cámaras colectoras 12 de zumo se han vaciado, se deja entonces la masa durante largo tiempo todavía en el tambor cilíndrico 1 hasta que se ha alcanzado el grado de extracción de zumo deseado. - - - - -

5.

Después de haberse terminado el proceso de escurreimiento, la masa, a la que se ha extraído el zumo, se saca del tambor cilíndrico 1 y se alimenta a una prensa dispuesta preferentemente directamente debajo del tambor cilíndrico 1. El vaciado de la masa se efectúa mediante la rotación del tambor cilíndrico 1, expulsándose masa en cada vuelta cuando la abertura 4 de llenado y de vaciado está dirigida hacia abajo. Las chapas transportadoras cuidan en este caso de que el vaciado se efectúe sin que permanezcan restos de masa en la cámara 11 de masa. - - - - -

10.

15.

Mediante la innovación se ha creado por lo tanto con reducidos gastos de construcción un recipiente de fermentación y de extracción de zumos que puede cumplir de modo conveniente las condiciones exigidas en el proceso de fermentación y de extracción de zumo, efectuándose además la toma de la masa del recipiente sin costosos medios de transporte y sin ayuda manual. - - - - -

20.

N O T A

25.

Se declaran de novedad y propiedad para España, sus territorios y plazas de soberanía, las siguientes: - - - - -

REIVINDICACIONES

1.- Perfeccionamientos en los recipientes de fermentación y de extracción de zumo para masa de uva, caracterizados porque un tambor cilíndrico (1) hermético a los líquidos, accionable de manera rotatoria alrededor de su eje longitudinal horizontal está subdividido mediante por lo menos una pared vertical (10) de escurrimiento, permeable a los líquidos, en una cámara (11) de masa provista de una abertura (4) de llenado y de vaciado y en por lo menos una cámara colectora (12) de zumo. - - - - -

5.

10.

2.- Perfeccionamientos en los recipientes de fermentación y de extracción de zumo según la reivindicación 1, caracterizados porque dos cámaras colectoras (12) de zumo están limitadas lateralmente por sendas paredes (10) de escurrimiento y por sendas paredes frontales (3) del tambor cilíndrico (1) y porque la cámara (11) de masa se encuentra entre las dos cámaras colectoras de zumo. - - - - -

15.

3.- Perfeccionamientos en los recipientes de fermentación y de extracción de zumo según la reivindicación 1, caracterizados porque las dos cámaras (12) de escurrimiento están empalmadas a través de sendas salidas (16) con una tubería (15). - - - - -

20.

4.- Perfeccionamientos en los recipientes de fermentación y de extracción de zumo según la reivindicación 1, caracterizados porque dentro del tambor cilíndrico se encuentran situadas chapas transportadoras helicoidales (17) que

25.

transportan la masa hacia la zona de la abertura de llenado y de vaciado cuando el tambor cilíndrico se pone en rotación.

5.- "PERFECCIONAMIENTOS EN LOS RECIPIENTES DE FERMENTACION Y DE EXTRACCION DE ZUMO PARA MASA DE UVA". - - - -

5. Todo ello conforme se describe y reivindica en la presente memoria que consta de seis hojas foliadas y mecanografiadas por una sola de sus caras y de una lámina de dibujos que la ilustra.

MADRID 23 JUN. 1976

P. A. M. CURELL SUÑER



