



BREVET DE INVENȚIE

(12)

Hotărârea de acordare a brevetului de invenție poate fi revocată
în termen de 6 luni de la data publicării

(21) Nr. cerere: **144294**

(61) Perfecționare la brevet:
Nr.

(22) Data de depozit: **27.02.90**

(62) Divizată din cererea:
Nr.

(30) Prioritate:

(86) Cerere internațională PCT:
Nr.

(41) Data publicării cererii:
BOPI nr.

(87) Publicare internațională:
Nr.

(42) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului:
30.12.93 BOPI nr. 12/93

(56) Documente din stadiul tehnicii:
RO 43691

(45) Data publicării brevetului:
BOPI nr.

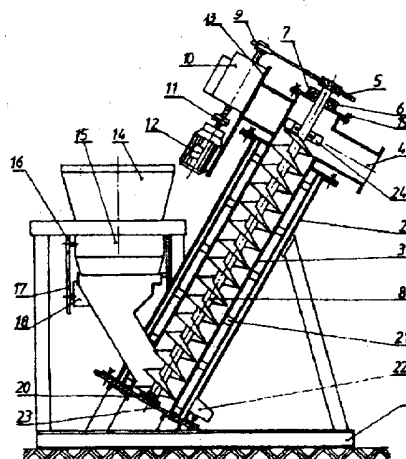
(71) Solicitant: (72)

(73) Titular: (72)

(72) Inventatori: Ciobanu-Botuaru Zinovii, Crișan Ion, Alba Iulia, RO

(54) Procedeu și mecanism pentru vinificarea strugurilor, în alb

(57) Rezumat: Invenția se referă la un procedeu pentru vinificarea strugurilor, în alb, și la un mecanism pentru realizarea acestuia. Procedeu constă în faptul că strugurii sunt vinificați în proces continuu și permanent, atât timp, cât are loc alimentarea transportului melcat (8), cu struguri zdrobiți, fără dezbrobonire, mustul ravac scurgându-se într-un timp scurt, prin orificiile cilindrului perforat (3), închis, evitându-se oxidarea. Mecanismul pentru realizarea procedurii cuprinde coșul zdrobitorului (14), valțurile canelate (15) și transportorul melcat (8), ce se rotește în cilindrul perforat (3), prin care mustul se scurge în cilindrul (2), spre gura de evacuare (22), boștina scursă de mustul ravac fiind evacuată prin orificiul de evacuare (4).



Revendicări: 2

Figuri: 1

RO 107682 B1

Invenția se referă la un procedeu pentru vinificarea strugurilor în alb și la un mecanism pentru realizarea acestuia.

Este cunoscut procedeul de vinificare, în alb, a strugurilor prin zdrobire și dezbrobonire, scurgerea mustului ravac, prin instalații Blachère, presarea discontinuă a boștinei scurse și apoi presarea continuă. Acest procedeu, în afară de faptul că necesită un timp îndelungat, datorită multiplelor faze, permite oxidarea pronunțată a mustului, are faze de discontinuitate, implică investiții prea costisitoare, necesitând spații mari, construite, pentru amplasarea multor și voluminoaselor utilaje.

Procedeul conform invenției elimină aceste dezavantaje prin aceea că vinificarea se realizează într-un proces continuu și permanent, atât timp cât se face alimentarea cu struguri zdrobiți fără dezbrobonire, mustul ravac scurgându-se prin orificiile cilindrului perforat, în care se rotește transportorul melcat, într-un cilindru și, de acolo, prin gura de evacuare într-un rezervor, boștina rezultată fiind evacuată și ea prin gura de evacuare spre o presă continuă.

Problema pe care o rezolvă invenția de față este realizarea vinificării continue a strugurilor în alb.

Procedeul și mecanismul pentru realizarea procedeuului, conform invenției, prezintă următoarele avantaje:

- creșterea calității produsului, prin scurgerea rapidă a mustului ravac, evitându-se oxidarea;
- realizarea unui proces continuu, care permite prelucrarea a circa 20 t/h ;
- obținerea unei cantități mărite de must ravac și a unei cantități micșorate de must din presă;
- productivitate crescută;
- fiabilitate foarte bună.

Se dă, în continuare, un exemplu de realizare a invenției, în legătură și cu figura care reprezintă, schematic, mecanismul pentru vinificarea strugurilor în alb.

Mecanismul este compus din coșul zdrobitorului 14, valșurile canelate 15, roțile de lanț 16 și 17 și reductorul 18, transportul

melcat 8, ce se învârtește în cilindrul perforat 3 prevăzut cu nervurile 21, care se rotește în cilindrul închis 2.

Mustuiala este condusă către orificiul de evacuare 4, pe unde este evacuată boștina scursă de mustul care se scurge prin gura de evacuare 22.

Transportul melcat este prevăzut și cu o placă de fund 23, cu lagărul de fund 20 precum și cu paleta de evacuare 24, capacul de lagăr 6, șuruburile 19 și rulmentul 7, totul fiind prins de șasiul 1. Antrenarea transportului melcat se face cu motorul 12 prin cuplajul 11, reductorul 10, roata 9, care sunt prinse de placa 13. Procedeul constă în aceea că strugurii sunt vinificați în proces continuu și permanent atât timp, cât are loc alimentarea transportorului melcat 8 cu struguri zdrobiți fără dezbrobonire, mustul ravac scurgându-se într-un timp scurt prin orificiile cilindrului perforat 3 închis, evitându-se oxidarea.

Strugurii se introduc în coșul zdrobitorului 14, sunt zdrobiți de valșurile canelate 15 fiind preluați de transportorul melcat 8, ce se rotește în cilindrul perforat 3 din care mustul se scurge în cilindrul 2 și apoi prin orificiul de evacuare 4, iar boștina prin gura de evacuare 22.

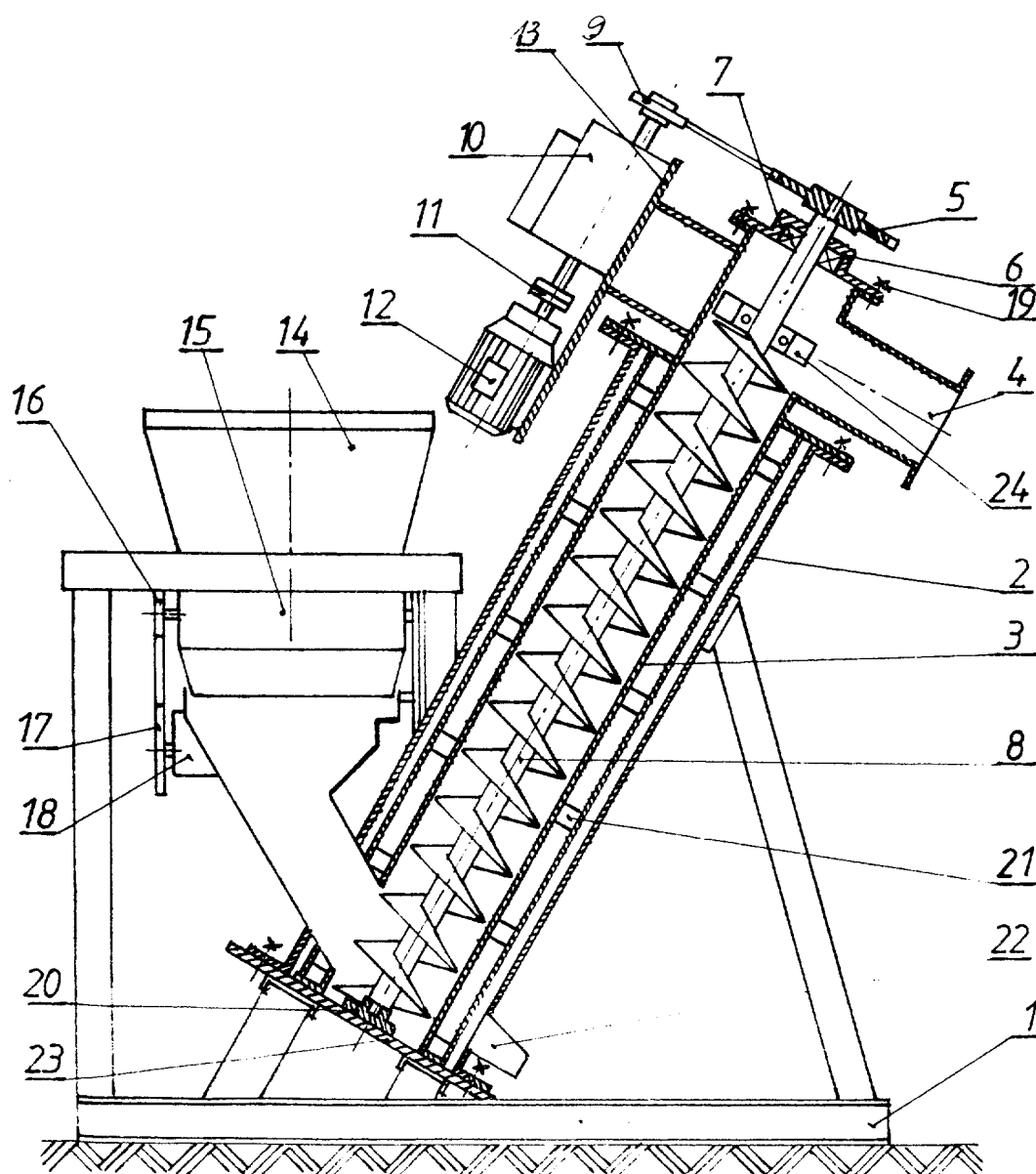
Revendicări

1. Procedeul pentru vinificarea strugurilor, în alb, caracterizat prin aceea că strugurii sunt vinificați, în proces continuu și permanent, atât timp cât are loc alimentarea transportorului melcat (8) cu struguri zdrobiți fără dezbrobonire, mustul ravac scurgându-se într-un timp scurt, prin orificiile cilindrului perforat (3) închis, evitându-se oxidarea.

2. Mecanism pentru realizarea procedeuului conform cu revendicarea 1, caracterizat prin aceea că este alcătuit din coșul zdrobitorului (14), valșurile canelate (15) și transportorul melcat (8), ce se rotește în cilindrul perforat (3), prin care mustul se scurge în cilindrul (2), spre gura de evacuare (22), boștina scursă de mustul ravac fiind evacuată prin orificiul de evacuare (4).

107682

(51) Int.Cl.⁵: C 12 G 1/02



Grupa 14

Preț lei 787.00



Editare și tehnoredactare computerizată: Editura OSIM
 Tipărit la: "Societatea Autonomă de Informatică SAI" SRL