

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 649 441**

51 Int. Cl.:

**B30B 9/06** (2006.01)

**A23N 1/00** (2006.01)

**A47J 19/02** (2006.01)

**C12G 1/00** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **08.07.2014 E 14176186 (6)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **06.09.2017 EP 2823957**

54 Título: **Dispositivo de prensa**

30 Prioridad:

**10.07.2013 FR 1356762**

**30.08.2013 FR 1358296**

**03.10.2013 FR 1359573**

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

**12.01.2018**

73 Titular/es:

**LES PRESOIRS COQUARD (100.0%)**

**21, Rue des Letis**

**51430 Bezannes, FR**

72 Inventor/es:

**MASSET, JEAN-PIERRE**

74 Agente/Representante:

**RIZZO, Sergio**

**ES 2 649 441 T3**

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

**DESCRIPCIÓN**

Dispositivo de prensa

**[0001]** La presente invención se refiere a un dispositivo de prensa de frutas y, más en concreto, de uvas.

5 **[0002]** Se conoce que en periodos de mucho calor, las frutas prensadas pueden estar a una temperatura elevada, por ejemplo, superior a 30 °C, y que en este caso el mosto puede fermentar, lo que resulta perjudicial para el zumo.

10 **[0003]** Para paliar este inconveniente, especialmente en el caso de la uva, se realizan cada vez de forma más frecuente vendimias nocturnas y, más en concreto, al final de la noche cuando la uva se ha vuelto a buena temperatura, o bien se almacena la vendimia en una cámara frigorífica antes de la operación de prensado. Sin embargo, estas formas de proceder son tediosas y más costosas, especialmente con respecto a la mano de obra.

15 **[0004]** Se utilizan también cubas de almacenamiento equipadas con medios de refrigeración internos o externos, o con medios de traslado refrigerados, consistiendo todos estos medios en intercambiadores de fluido caloportador.

20 **[0005]** El principal inconveniente de este sistema es principalmente el coste, puesto que es necesario equipar todas las cubas o al menos una gran parte de las mismas.

25 **[0006]** Cabe destacar que existen también aparatos, como el descrito en el documento WO 2006/080041, que permiten realizar bebidas frías a partir del prensado de frutas o verduras, y que comprenden una fase de inyección de gas en el mosto con el fin de enfriar el mismo y hacerlo inmediatamente consumible. Se entenderá que un aparato de este tipo está reservado a la producción de cantidades muy pequeñas de líquido producido y está limitado a un uso doméstico.

30 **[0007]** Se conoce también, a través del documento WO 2008/054829, un aparato para la fabricación del vino. Comprende medios de prensado, medios de filtración, así como una cuba de almacenamiento asociada a medios que permiten enfriar o calentar el contenido de dicha cuba. Este aparato permite reproducir a escala muy pequeña, de forma doméstica, el proceso de vinificación. Por tanto, este aparato se ajusta a los procedimientos anteriormente mencionados, que consiste en utilizar cubas refrigeradas. El documento WO 01/74182-A1 describe un dispositivo de prensa según el preámbulo de la reivindicación 1. La presente invención tiene por objetivo proponer un dispositivo de prensa adecuado para el prensado de frutas y, más en concreto, de uvas, que permite subsanar los inconvenientes anteriormente citados, e independientemente del tipo de prensa.

40 **[0008]** El dispositivo de prensa adecuado para el prensado de frutas y, más en concreto, de uvas, según la invención, está definido por la reivindicación 1. Según una característica adicional del dispositivo de prensa según la invención, los medios de refrigeración consisten en un intercambiador dispuesto debajo del fondo del recinto y conectado a un grupo de refrigeración.

45 **[0009]** Según otra característica adicional del dispositivo de prensa según la invención, la pared plana del fondo sobre la que fluye el mosto consiste en la chapa superior de dos chapas paralelas que delimitan un espacio en el que circula un líquido frío.

**[0010]** Según otra característica adicional del dispositivo de prensa según la invención, las dos chapas están separadas por deflectores que crean un camino sinuoso recorrido por el líquido frío.

50 **[0011]** Según una variante, la pared plana del fondo sobre la que fluye el mosto, cierra un depósito lleno de un líquido y en el que serpentea un conducto de circulación de un líquido enfriado.

**[0012]** El dispositivo de prensa según la invención no está limitado a una arquitectura particular de la prensa, es adaptable a cualquier tipo de prensa. Puede presentarse, por ejemplo, en forma de un kit destinado a añadirse sobre una prensa existente.

55 **[0013]** En la práctica, el grupo de refrigeración transporta un fluido frigoportador cuya temperatura es del orden de 0 °C a 2 °C.

60 **[0014]** De forma ventajosa, al fluir sobre el fondo del recinto en una película, el mosto a partir del prensado está lo suficientemente enfriado para evitar una fermentación.

**[0015]** La obtención de mostos a 10 °C-15 °C permite acelerar el desfangado, a modo de ejemplo, el ahorro de tiempo es de 50 % en relación con un desfangado de mosto a 20 °C-25 °C.

5 **[0016]** Además, la temperatura baja de los mostos permite, cuando se vuelcan en cubas refrigeradas, utilizar estas últimas solo para el mantenimiento de la temperatura, y no para disminuir la misma a la temperatura deseada, lo que limita sustancialmente los costes.

10 **[0017]** De forma ventajosa, varios dispositivos de prensa según la invención pueden estar conectados a un mismo grupo de refrigeración.

**[0018]** Las ventajas y características del dispositivo de prensa según la invención resultarán más evidentes a partir de la descripción que sigue y que se refiere al dibujo adjunto, el cual representa varios modos de realización no limitativos.

15

**[0019]** En el dibujo adjunto:

- la figura 1 representa una vista esquemática en alzado de un dispositivo de prensa según la invención.
- la figura 2 representa una vista esquemática en perspectiva con corte parcial de una parte del mismo dispositivo de prensa.

20 **[0020]** Haciendo referencia a la figura 1, se puede observar un dispositivo de prensa 1 según la invención. Consta en la parte inferior de un plato de prensa 2 destinado a la recogida del mosto, el cual presenta un fondo 20 inclinado, destinado a permitir el flujo de este mosto y su evacuación por un morro 21 dispuesto en el punto bajo.

25 **[0021]** Según la invención, el fondo 20 está refrigerado con el fin de enfriar el mosto.

**[0022]** En el modo de realización representado, como se puede observar en la figura 2, el fondo 20 del plato de prensa 2 está constituido por placas de chapa paralelas 22 y 23 separadas por deflectores 24 que crean un camino 25 recorrido por un líquido frío.

30

**[0023]** El líquido frío, que puede ser agua fría glicolada, por ejemplo, proviene de un grupo de frío 3 visible en la figura 1 y que en este caso está incorporado al dispositivo de prensa 1.

35 **[0024]** El grupo de frío 3 está conectado al plato de prensa 2 mediante tubos 30, con el fin de crear una circulación del líquido frío y de mantener la chapa superior 22 a baja temperatura.

**[0025]** La inclinación del fondo 20, más en concreto la de la chapa superior 22, se selecciona, en función de las características de la prensa, para que el mosto fluya en una película regular, de forma que la refrigeración sea óptima.

40

**[0026]** En una variante no representada, el fondo 20 constituye la pared superior de un depósito lleno de líquido, de agua glicolada, por ejemplo, y dentro de dicho depósito serpentea un conducto de líquido enfriado.

**REIVINDICACIONES**

- 5 1. Dispositivo de prensa (1), adecuado para el prensado de frutas y, más en concreto, de uvas, que consta después de la zona de prensado, a la altura de los medios de evacuación del mosto, de un recinto (2) que comprende un fondo (20) dispuesto en la prolongación de dichos medios de evacuación y antes de los medios de traslado de dicho mosto hacia medios de almacenamiento, **caracterizado por que** dicho fondo (20) comprende en la parte superior una pared plana inclinada (22), cuya inclinación en relación con la horizontal se selecciona para permitir el flujo del mosto por gravedad en una película o cortina líquida; y **por que** dicho fondo (20) está asociado a medios de refrigeración (3, 30, 25) diseñados para ser capaces de enfriar dicha pared plana (22) sobre la que fluye dicho mosto.
- 10
- 15 2. Dispositivo de prensa (1) según la reivindicación 1, **caracterizado por que** los medios de refrigeración consisten en un intercambiador (22, 23, 24) dispuesto debajo del fondo (20) del recinto (2) y conectado a un grupo de refrigeración (3).
- 20 3. Dispositivo de prensa (1) según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por que** la pared plana (22) del fondo (20) sobre la que fluye el mosto, consiste en la chapa superior (22) de dos chapas paralelas (22, 23) que delimitan un espacio en el que circula un líquido frío.
- 25 4. Dispositivo de prensa (1) según la reivindicación 3, **caracterizado por que** las dos chapas (22, 23) están separadas por deflectores (24) que crean un camino sinuoso (25) recorrido por el líquido frío.
5. Dispositivo de prensa (1) según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2, **caracterizado por que** la pared plana (22) del fondo (20) sobre la que fluye el mosto, cierra un depósito lleno de un líquido y en el que serpentea un conducto de circulación de un líquido enfriado.

FIG. 1

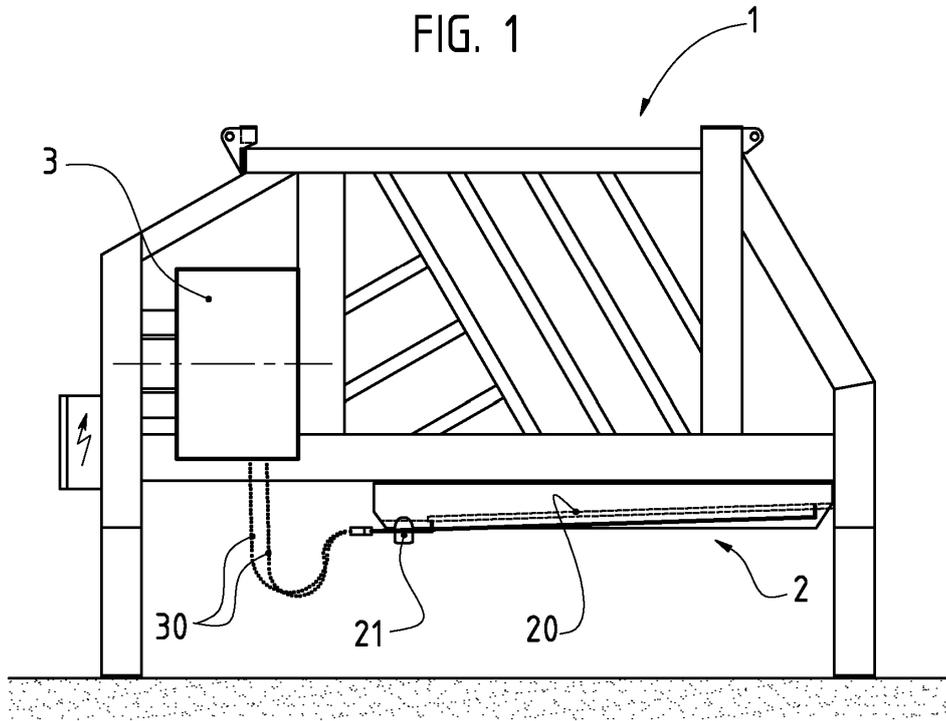


FIG. 2

