



PATENTNI SPIS BR. 9444

Jovičić M. Aleksandar, tehnički poslovođa, Beograd, Jugoslavija.

Postupak i aparat za spravljanje bezalkoholnog vina.

Prijava od 18 septembra 1931.

Važi od 1 februara 1932.

Ovaj se pronalazak odnosi na postupak za spravljanje bezalkoholnog vina bilo od grožđa bilo od drugog voća, s tim obeležjem, što se šira kontinualno sprovodi kroz sita pa kroz posredno zagrevane elemente (cevi, spirale, ćelije, sudove sa cik-cak pregradama i slično) u kojima se zagreva najmanje na 72°C a najviše do 75°C , te se iz tih elemenata neposredno puni u hermetički zatvorene boce, sudove, burad i slično, kao i na aparat za izvođenje tog postupka.

Preimućstvo ovog postupka sastoji se u tome što se i srazmerno malim aparatima postiže velika proizvodnja a osim toga kontinualnim posrednim zagrevanjem obezbeđuje se protiv nedovoljnog zagrevanja šire a i protiv prekomernog zagrevanja šire.

Na priloženom crtežu predstavljen je radi primera jedan aparat podesan za izvođenje ovog postupka.

Šira bilo od grožđa bilo od drugog voća sipa se kontinualno u koničan sud 1 sa sitima. Tu ona prolazi kroz krupno sito 2 i sitno sito 3 pa ide u sud 4. Potom odlazi kroz sito 5 i kroz slavinu 6 u rukavac 8 spirale 9. Slavina 6 je nameštena u izvesnom razmaku od dna suda 4 da bi se sprečilo prolazanje mulja a ta je slavina vezana sa rukavcem 8 spirale 9 pomoću creva 7.

Spirala 9 smeštena je u kotlu 10 oblika T koji je ispunjen vodom za posredno zagrevanje spirale. Na prednjem zaklopcu 11 kotla, koji je pričvršćen zavrtnjima pa se može skidati nalazi se slavina 13 sa levkom za sipanje vode u kotao, zatim slavi-

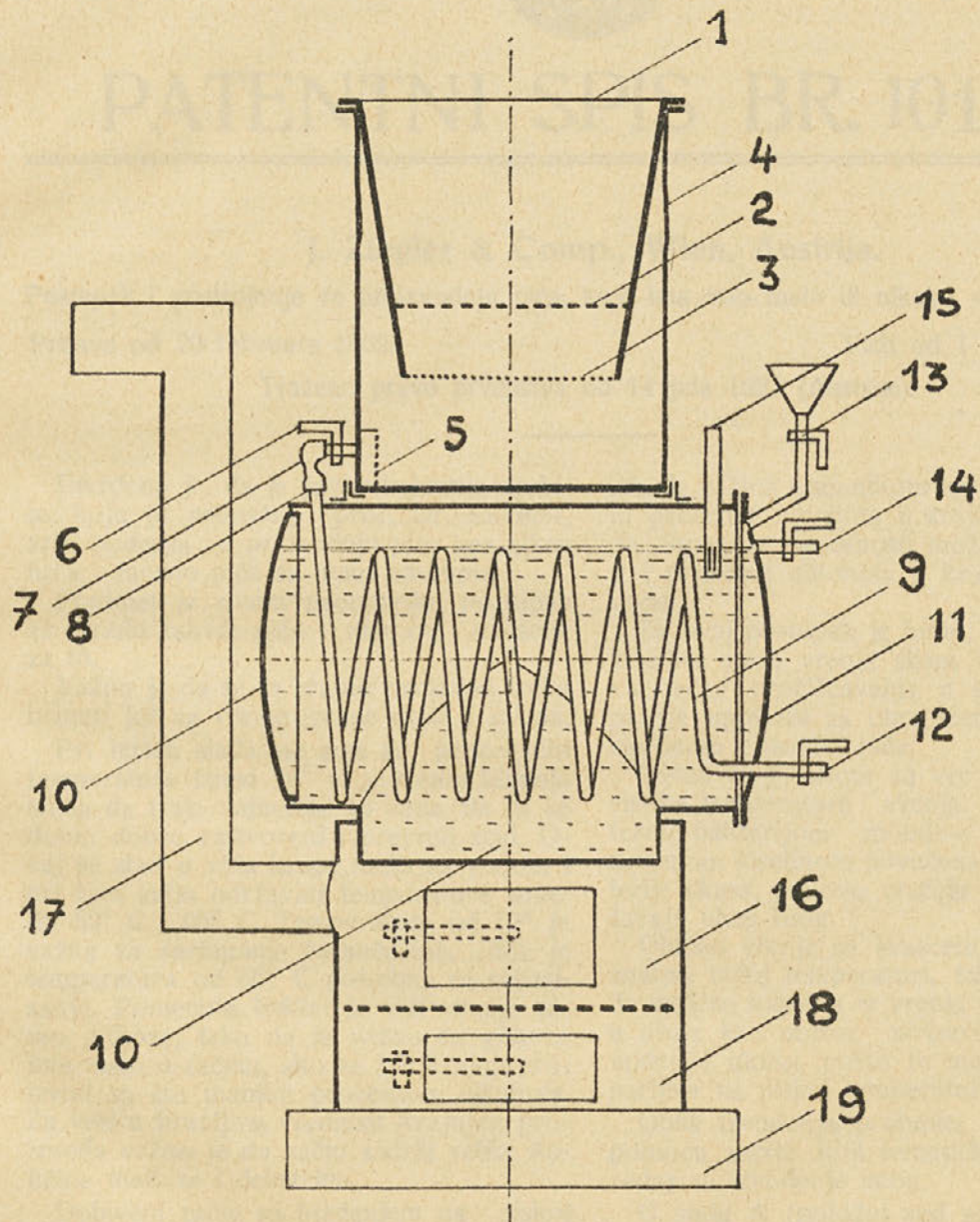
na 14 za nivo vode u kotlu, pa kroz taj zaklopac 11 prolazi drugi kraj spirale 9 koja se završava u slavinu 12. Kod slavine 12 predviđen je termometar (koji nije nacrtna) za merenje temperature šire koja je prošla kroz spiralu a koja ima na tom mestu najvišu temperaturu koja pak ne sme biti niža od 72°C , da bi se uništili proizvođači alkohola, a ni viša od 75°C da se ne bi uništili vitamini. Iz slavine 12 šira se neposredno puni u hermetički zatvorene boce, sudove, burad i sl. I u samom kotlu 10 predviđen je jedan termometar 15 za merenje temperature vode u kotlu.

Kotao 10 je položen na vatrištu 16 koje ima dimnjak 17 a ispod vatrišta je pepelište 18 pa je sve zajedno postavljeno na postolju 19 koje može da bude snabdeveno točkovima kako bi se ceo aparat mogao lako prevoziti.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za spravljanje bezalkoholnog vina, naznačen time, što se šira kontinualno sprovodi kroz sita pa kroz posredno zagrevane elemente (cevi, spirale, ćelije, sudove sa cik-cak pregradama i slično) u kojima se zagreva najmanje na 72°C a najviše do 75°C , te se iz tih elemenata neposredno puni u hermetički zatvorene boce, sudove, burad i slično.

2. Aparat za izvođenje postupka prema zahtevu 1, naznačen time, što su sudovi (1 i 4) u kojima se šira cedi postavljeni na kotlu (10) sa vodom koji posredno zagreva širu koja prolazi kroz zagrevni element (9) umetnut u tom kotlu, pri čemu pomo-



THE INVENTION OF THE PRESENT APPLICATION IS A METHOD OF
TREATING LIQUIDS BY MEANS OF A HEATING ELEMENT
AND A CONDENSER.

