



96 134 06 63

P.I. Fuente del Jarro
Ciudad de Elda, 11
46988 Paterna | Valencia
www.grupovento.com



**Respeto de los usos
tradicionales.**

**Incorporando
mejoras
tecnológicas**

SISTEMA DE PROCESO

La obtención de aguardiente a partir de orujos de uva fermentados, es tradicionalmente un proceso artesanal, que exige la actuación de un maestro destilador de reconocida experiencia para conseguir aguardientes equilibrados en fragancia y sabor. Por ello, para facilitar la labor del maestro destilador, hemos desarrollado este equipo que respeta los usos artesanales, pero incorpora algunos conceptos tecnológicos de gran importancia funcional.

Para la obtención de un aguardiente de calidad, siempre es necesario partir de unos orujos de uva seleccionados y ensilados apropiadamente, debiendo ser procesados en su momento óptimo de fermentación (para evitar fermentaciones secundarias que desvirtúan la calidad del destilado, con fermentación incontrolada de: Metanol, Acetato de etilo, Butiratos, Amílicos, etc...)

El proceso de funcionamiento es el siguiente:

El orujo fermentado se introduce en los calderines, por medio de la tolva de carga que lo eleva desde el foso de carga hasta el piso de los destiladores, mediante el polipasto que posiciona la tolva encima de uno u otro destilador. Los destiladores se llenan con orujo hasta su nivel de llenado. Seguidamente se introduce vapor por la base de cada calderín. El vapor asciende por los calderines arrastrando el alcohol hasta la base de la columna elevadora de grado alcohólico a través de los rompeespumas, los cuales van provistos de un plato retenedor de viruta de cobre para la neutralización de los vapores.

Los vapores alcohólicos ascienden por la columna elevadora plato a plato en contracorriente con los condensados alcohólicos producidos en los condensadores, que vuelven a la columna como reflujos para la elevación del grado alcohólico. El segundo condensador recoge los condensados en una botella con respiradero, que permite la eliminación de los incondensables, y la purga de las cabezas que van al panel de control, después de ser enfriadas en el enfriante de muestras.

La columna colecta en su base los regresos exentos de alcohol, saliendo de la misma y volviendo como agua caliente a los calderines. El control del grado alcohólico en la columna se realiza mediante un termómetro situado en la zona de vapores del plato que saca el alcohol. Para el control de espumas y el grado de ebullición se dispone de unas mirillas situadas en la columna.

El alcohol producido va de la columna al enfriante de alcohol y de este pasa a una probeta para el control del grado alcohólico, situada en el panel de control. De los rompeespumas salen dos tomas de cero que van al enfriante de muestras para ser enviados a una probeta múltiple, junto con los vapores condensados de la base de la columna, para medir mediante alcohómetros, el grado de agotamiento, tanto de los calderines, como de las vinazas de la columna.

Cada calderín dispone de una tapa abatible en la base para el vaciado del orujo agotado, provista de una válvula de vaciado previo a la descarga y de un pistón hidráulico de retención de la citada tapa que impide que al abrirla normalmente pueda lesionar al operario. El orujo agotado se descarga en la tolva provista de un transportador tipo sinfín en su base, accionado mediante el grupo motorreductor, vaciando de esta forma la tolva a un sistema de transporte (remolque, camión, ...)

Una vez vaciado el orujo destilado y separado las cabezas, el aguardiente y las colas, el equipo queda listo para una nueva carga y comenzar de nuevo el ciclo de trabajo.

El orujo fermentado se introduce a los calderines.

Para la obtención de alcohol (aguardiente) y orujo agotado.

