

Schema de uma Installação para o fabrico de alcool absoluto pelo processo do

Prof. Dr. CHARLES MARILLER

As canalisações de agua ate os diversos refrigerantes e o condensador não são indicadas.

LEGENDA

I — Circulação do Mosto fermentado (Vinho).

O mosto fermentado do tanque (vinho) pelo aquecedor G e o tubo (2) passa ao epurador de mosto fermentado (vinho) B, percorre-o e entra na columna de distillação A pelo 3 b. Os vapores produzidos de cabeça vão pelo 1 ao condensador C, ao refrigerante C 1 e pelo 3a à eprouvetta, onde se recolhe alcool a cerca 90°.

Por R, R ha uma retrogradação sobre B. — O mosto fermentado (vinho) é distillado em seguida na columna A. Os vapores alcoolicos epurados pelo 5, passam ao rectificador D aquecido por intermedio de um regulador r3.

Os vapores alcoolicos de 95-96° pelo 7 vão ao aquecedor G e ao condensador H.

Uma parte dos vapores condensados retrograda per 41 em cima do rectificador

A parte não condensada por 43 é submettida na columna F à acção do deshydratante que a percorre de cima para baixo

Os vapores alcoolicos a 99°,8 o pelo 8 e o condensador H fornecem alcool absoluto á eprouvetta IV.

Accessorios: r1 Regulador epurador B; r2 Regulador columna distillação B; 9,10, I retirada dos oleos leves e pesados; J lavador de oleos pesados; I, II Epruvettas para retirada dos oleos.

II - Circulação do liq. deshydratante (Glycerina - K₂ CO₃)

Do deposito K pelo 13,14, a glycerina sahe no F e deshydrata os vapores de alcool. A glycerina sahe pelo 15, carregada de agua e alcool. Pelo primeiro aquecimento em M, N, L, a glycerina perde o alcool e a agua. Os vapores condensados em L 1 fornecem um liquido alcoolico que volta pelo 20 na rectificadora. Por 16 ao 62, O. P. segundo aquecimento em vacuo (concentrador), para a glycerina perder os ultimos traços de agua. Os vapores condensados são evacuados por 30. A glycerina anhydra sahe em 17 e pela bomba pl e 18 entra no circuito em K.

Accessorios: S — 28, 27—29 aparelho Ejector para fazer vacuo no concentrador de glycerina.

As canalisações não mencionadas acima desempenham papel accessorio e ocasional.

d) E' preciso eliminar todas as juntas de *gomma laca* que é solúvel no álcool.

Essas condições preenchidas aqui como na França, o álcool motor dará ao paiz um acrescimo de independencia e á agricultura, neste periodo de crise, o meio de sahida facil para todos os excedentes da safra e de um modo racional.

Eu vos convido todos, futuros agronomos, para esta cruzada a favor do álcool motor. Vosso bello país tão ricamente dotado pela natureza espera de vós, geração ardente, garantir-lhe a prosperidade que merece, e ficades persuadidos de que além do Oceano nós estaremos sempre promptos a auxiliá-vos e apoiar vossos esforços porque tendes, comnosco os laços sagrados da latinidade commum e do mesmo ideal.

REFINAZIL

FARELLO PROTEINOSO

Misturado com outros componentes no preparo de rações balanceadas, é o alimento ideal para vacas leiteiras, porcos de engorda e gallinhas poedeiras



A analyse do Refinazil é a seguinte:

Proteina	27 %
Carbohydratos	53 %
Gordura	3 %

Deça-nos informações e formulas balanceadas

REFINAÇÕES DE MILHO, BRAZIL S/A

Caixa 2972

— : —

São Paulo — Brazil