



www.enogrup.com

Украина • Молдова • Грузия • Россия

Комплексные технологические решения в виноделии

Совершенный пневматический пресс

Первоклассное оборудования для отжима винограда от Diemme Enologia



Украина, Одесса
+380 48 71 71 271
info_enogrup@te.net.ua

Молдова, Кишинев
+373 22 84 00 17
enology@mdl.net

Грузия, Телави
+995 599 65 35 45
office_georgia@enogrup.com

Россия, Крымск
+7 861 31 22291
vintage.eno@mail.ru

info@enogrup.com
www.enogrup.com



Пневматический пресс – классический инструмент винодела

Пневматический пресс – это классический инструмент, который применяется винодельческими предприятиями по всему миру уже многие годы. Тем не менее, постоянное повышение требований заказчиков к качеству вина, и соответственно, производственного оборудования, побуждает конструкторов внедрять инновационные решения в классические конструкции.

Одним из инноваторов на рынке винодельческого оборудования является итальянский завод Diemme Enologia. Компания с мировым именем предлагает Заказчикам самые передовые технологии и лучшие инженерные решения. С некоторыми из них сегодня мы с вами поделимся.



Завод Diemme Enologia разрабатывает технологии и производит оборудование для первичного виноделия с 1923 года.

Структура компании включает в себя международную сеть, состоящую из квалифицированных дистрибьюторов и дилеров по всему миру, обеспечивающих своевременный и профессиональный сервис каждому Заказчику.

Начиная с 2001 года компания DIEMME Enologia S.p.A. осуществляет производство оборудования в соответствии с сертификацией ATEX - директива 94/9/CE (оборудование во взрывозащищенном исполнении). Сертификация ISO 9001:2000 с 1995 года.

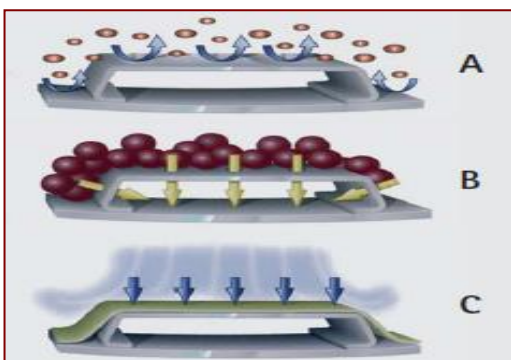
Diemme Enologia предлагает заказчикам по всему миру серии пневматических прессов открытого и закрытого типа (более 25 моделей объемом от 1500 до 75000 литров), прессы непрерывного прессования традиционного шнекового и инновационного, бесшнекового типа, а так же классику виноделия - корзинчатые прессы с вертикальным барабаном.



Пресса серии Velvet от Diemme Enologia – совершенство в деталях

Открывает линейку прессов наиболее популярная серия закрытого типа прессов – Velvet, о них пойдет речь в этом материале.

Концептуально устройство такого пресса - закрытая емкость из нержавеющей стали AISI 304 **сертифицированная по нормам 97/23/CE (PED)**.



Высокое качество исполнения

обусловлено **зеркальной полировкой (A)** обеспечивающей легкую мойку и высокую производственную гигиену.

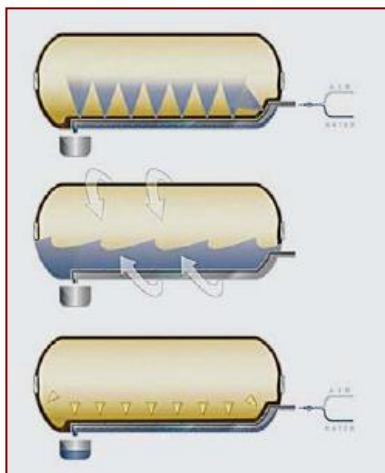
Пресс оборудован **самоочищающимися высокоэффективными дренажными каналами (B)**. Именно благодаря специальной форме каналов и конструкции мембраны пресс способен работать

даже при неполной загрузке(C).



При этом инженерам Diemme Enologia удалось достигнуть **огромной площади дренажной поверхности** - вплоть до 216 см²/м. Это обеспечивает быстрый и эффективный отток сока, что в свою очередь сокращает время прессования и увеличивает качество отжима.

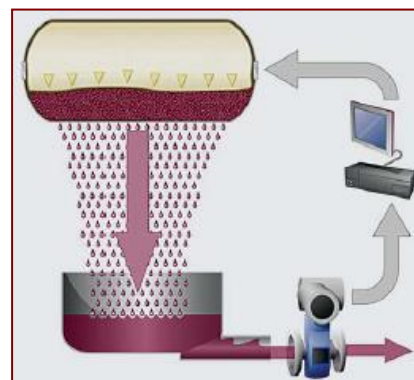
Среди важных преимуществ серии можно выделить такие как большой, удобно расположенный **загрузочный люк с пневматической системой** открывания/закрывания. По желанию заказчика, их может быть два. Система уплотнения люков организована проверенным надежным решением- посредством пневматической камеры.



Важное отличие прессов Velvet от Diemme Enologia - это эксклюзивная **система автоматической мойки**. Данная система использует воду под давлением и сжатый воздух, что обеспечивает эффективную мойку емкости очистку дренажных каналов.

Виноделы оценят предусмотренную **систему мацерации**, которая позволяет осуществлять длительное настаивание и проводить углекислотную мацерацию прямо внутри пресса.

В сочетании с **системой автоматизации циклов прессования** такое оснащение обеспечивает наивысшее качество сока на выходе благодаря индивидуальной настройке программ в реальном времени.



В прессах Velvet предусмотрена установка **рубашки охлаждения для контроля за температурой винограда** внутри пресса, кроме того термическая изоляция бункера емкости позволяет проводить технологические процессы под точным контролем температуры для производства ароматных высококачественных вин.

Важный этап на пути достижения качества конечного продукта - защита винограда от окислительных процессов. Этой цели служит патентованная Diemme Enologia **система прессования в среде инертного газа NEUTRAL 2**. В 2003 году NEUTRAL 2 получила серебряную медаль «за инновации» на выставке SITEVI of Montpellier. Данная система позволяет ограничить время контакта винограда с кислородом, замещая его инертным газом. Конструкция NEUTRAL 2 не предполагает рециркуляцию инертного газа, что обеспечивает его чистоту и исключает его обсеменение. Это первоклассное инженерное решение.



Рассматривая мембрану пресса, хотелось бы отметить следующие решения, влияющие на высокие эксплуатационные характеристики. Прежде всего, мембрана фабричного производства исполнена из полимера, пригодного для использования в контакте с пищевыми продуктами. В конструкции пресса реализована **система быстрого монтажа/демонтажа мембраны** – техники на винзаводах, которым приходилось менять мембраны в пневматических прессах, оценят это решение. Контур мембраны, повторяющий форму пресса, позволяет избежать излишнего натяжения мембраны, что продлевает срок ее службы. Как было отмечено ранее, благодаря специальной форме каналов и конструкции мембраны, **пресс способен работать даже при неполной загрузке**.

Функциональный осевой клапан загрузки осуществляет непрерывную подачу мезги в пресс, обеспечивает такие важные качества как контроль давления внутри пресса и возможность работы в автоматическом режиме совместно с линией переработки.



Циклические программы прессования позволяют настраивать схемы вращения емкости пресса и слива сока, обеспечивая отток сока во время заполнения пресса, что позволяет получить продукт максимального качества.

Оборудование от Diemme Enologia – это отличный пример продуманного удобства в эксплуатации. Подтверждением этому служит **регулируемая стойка панели управления** для облегчения визуального контроля. Сама панель управления легко демонтируется для ее защиты на время консервации пресса. В ее производстве используются только высококачественные компоненты.



Инновационный подход задействован и в разработке пневматической системы. Пресса получили новый **улучшенный пневматический контур**, препятствующий прерываниям при надувании и сдувании мембраны. Бункера снабжены аварийным клапаном, который позволяет осуществлять эксплуатацию мембран с соблюдением норм безопасности. Пресса оснащены компрессором надувания и системой откачки воздуха из мембран. Учитывая пожелания клиентов, пневматический контур в моделях Т является открытым для легкости обслуживания, во всех остальных моделях прессов, пневматический контур закрытый.

Важное новшество - это удобная система программирования, состоящая из предустановленных 16 различных программ автоматического прессования. Инженеры Diemme Enologia создали простой и интуитивно

понятный интерфейс сенсорной панели управления. **Яркий экран с надежным покрытием** отлично справляется со своей задачей - отображение текущего состояния пресса в режиме реального времени.

Совокупность высокой адаптивной способности программ прессования и система вращения барабана пресса во время загрузки снижает стресс, испытываемый виноградом при загрузке и увеличивает максимальный объем загрузки пресса. В качестве приятного дополнения, DIEMME Enologia также предусмотрела **датчики измерения веса для оценки массы** загруженной мезги и моторизированные шасси с приводом колес опор пресса.



Подводя итог, в конструкцию прессов Velvet вложен огромный опыт конструкторов Diemme Enologia, который создали **практически идеальный пневматический пресс**. Виноделы по всему миру эксплуатируют сотни пневматических прессов от Diemme, которые благодаря инновациям и качественной конструкции позволяют клиентам сосредоточиться на главном – производстве высококачественных вин.

Подробная информация о производительности и стоимости пневматических прессов Velvet - у специалистов компании «Эногруп» в Вашей стране: info@enogrup.com