



DIEMME Enologia - 90 лет опыта приемки и переработки винограда

Конференция ООО «Эногруп» - Одесса 2018.

КОМПАНИЯ

Компания Diemme Enologia занимается разработкой технологий и производством оборудования первичного виноделия с 1923 года.

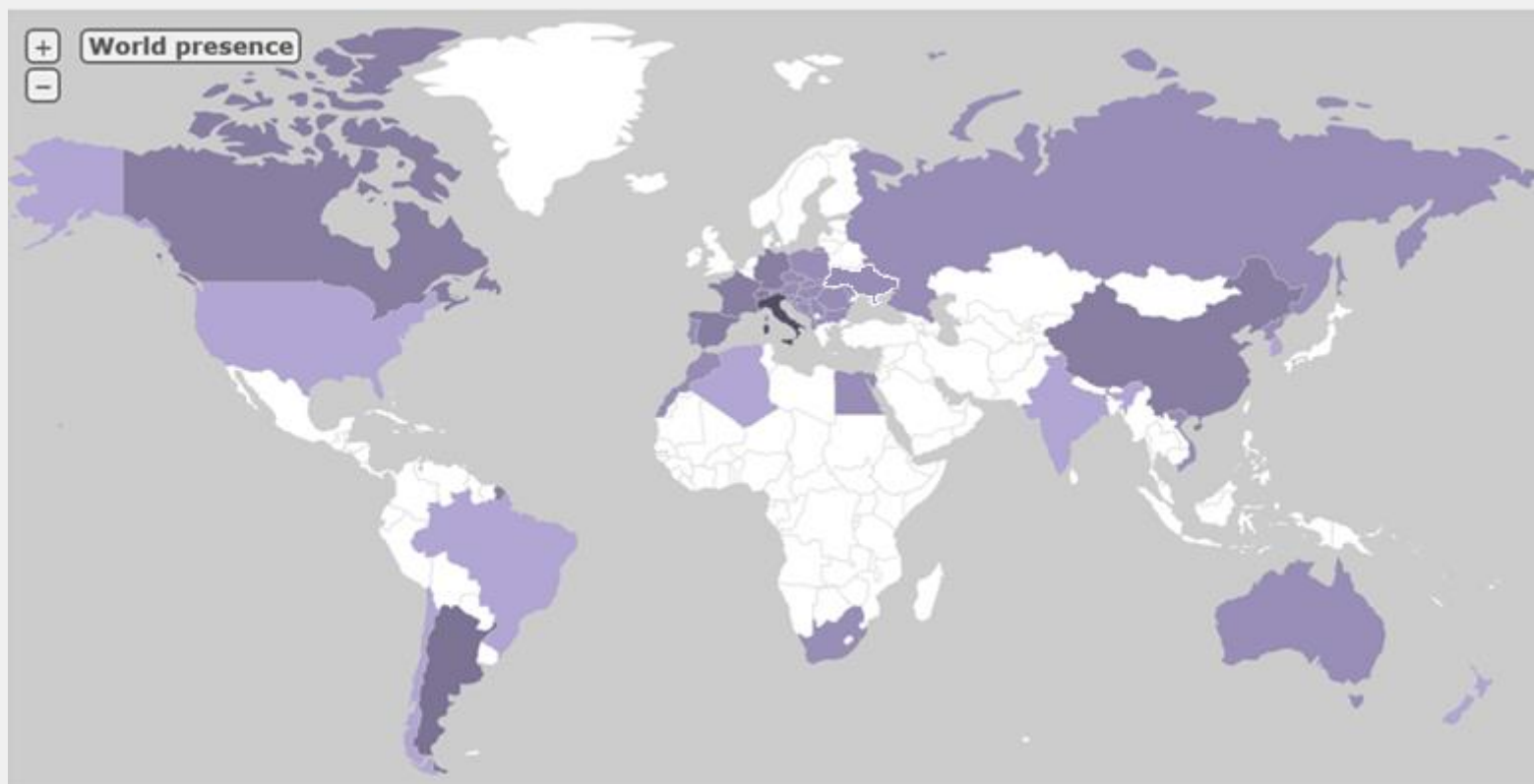


Сертификаты и стандарты качества

- ISO 9001 Сертификат качества
- 97/23/CE Сертификат (PED)
- 2006/42/EC Европейская директива машиностроения
- 2004/108/EC Европейская директива электромагнитной совместимости
- 2006/95/EC Европейская директива производства приборов, работающих под низким напряжением
- 94/9/EC Европейская директива производства оборудования во взрывозащищенном исполнении (ATEX)



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



Присутствие на международном рынке		Кол-во
Мембранные пресса		4 912
Основные страны	Франция	1 740
	Италия	926
	США	622
	Новая Зеландия	244
	Испания	247
	Австралия	160
	Южная Африка	146
	Чили	134
	Германия	132
	Португалия	104
	Другие	457
Гребнеотделитель-дробилки и системы сортировки		2 207
Шнековые пресса		1 900
Фильтр-пресса		649
Ротационные винификаторы		151
Корзинчатые пресса		157
Системы фильтрации		52
Лабораторное оборудование		25
Другие		117
ВСЕГО		10 170

ТЕХНОЛОГИЯ И ПРОДУКЦИЯ

Приемка и сортировка

Системы сортировки и транспортировки цельного и дробленого винограда.

- Вибрационные столы
- Сортировочные транспортеры
- Наклонные транспортеры
- Сортировочные роликовые столы



ГРЕБНЕОТДЕЛИТЕЛИ-ДРОБИЛКИ серии КАРРА

Серия гребнеотделителей – дробилок КАРРА

- Широкий спектр машин, отвечающих всем производственным требованиям и оснащенных уникальными техническими решениями для качественной работы.
- Производительность гребнеотделителей-дробилок от 10 до 150 тонн в час.



ГРЕБНЕОТДЕЛИТЕЛИ-ДРОБИЛКИ серии КАРРА

Производственная гибкость

На дробилке возможно:

- Отделять гребни и дробить
- Только отделять гребни
- Только дробить
- Не отделять гребни и не дробить



- Специальные применения

ГРЕБНЕОТДЕЛИТЕЛИ-ДРОБИЛКИ серии KARPA



- ✓ Круглые отверстия барабана диаметром 16, 20, 22 и 30 мм
- ✓ Наконечники бичевого вала из нержавеющей стали
- ✓ Регулировка ориентации и расстояния между наконечниками бичевого вала
- ✓ Исполнение наконечников бичевого вала из резины (по запросу)

Блок дробления, бичевой вал и барабан могут быть легко демонтированы для переналадки гребнеотделителя дробилки.



ГРЕБНЕОТДЕЛИТЕЛИ-ДРОБИЛКИ серии KARPA

Насосы

- Большой ассортимент оборудования для перекачки цельных гроздьев, измельченный и ферментированный виноград, а также вино и соки
- Шнековые насосы
- Перистальтические насосы



ТЕХНОЛОГИЯ ПРЕССОВАНИЯ ВИНОГРАДА

Виноградные прессы серий Velvet и Tescova

Оборудование прессования винограда,
ферментированных кож и шампанской
винификации.



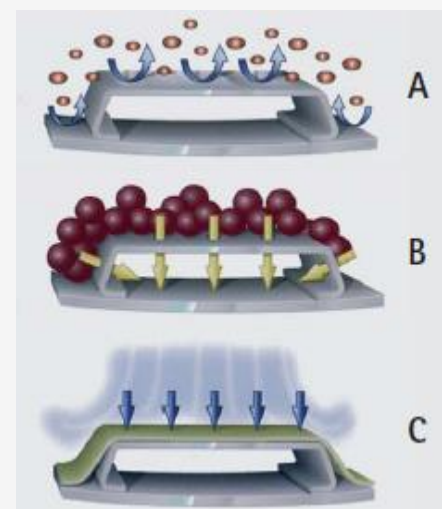
Пневматические прессы открытого и
закрытого типа, более 25 моделей объемом
от 1500 до 75000 литров.



ТЕХНОЛОГИЯ ПРЕССОВАНИЯ ВИНОГРАДА

Серия прессов VELVET / прессы закрытого типа

- Закрытая емкость из нержавеющей стали AISI 304 сертифицированная по нормам 97/23/CE (PED)
- Зеркальная полировка (A), самоочищающиеся высокоэффективные дренажные каналы (B)
- Благодаря специальной форме каналов и конструкции мембраны пресс способен работать даже при неполной загрузке



ТЕХНОЛОГИЯ ПРЕССОВАНИЯ ВИНОГРАДА

Новый пневматический контур

- ✓ Простота обслуживания
- ✓ Новый пневматический контур, препятствующий прерываниям при надувании и сдувании мембраны

Аварийный клапан

- ✓ Позволяет осуществлять обслуживание мембран с соблюдением норм безопасности



Пневматические пресса

Модель	Объем гл	Осевой клапан	Емкость	Давление макс.	Люк	Второй люк	Система мойки	Инертный газ	Система интеллект. прессования
Velvet XZ	15-23-34	Опция	Закрытая	1,8 bar	Ручной, не герметичный	Стандарт		Neutral E Опция	
Tecnova XZ	15-23-34	Опция	С прорезям и	1,8 bar	Ручная, не герметичная	Стандарт			
Velvet	40-50-65-80-115-150	Стандарт	Закрытая	2,2 bar	Автоматический, герметичный	Опция	Опция	Neutral 2 Опция	Опция
Tecnova	40-50-65-80-115-150	Стандарт	С прорезям и	2,2 bar	Автоматический, герметичный	Опция	Опция		Опция
Velvet T	260-320-430-600-750	Стандарт	Закрытая	2,2 bar	Автоматический, герметичный	Опция	Опция	Neutral 2 Опция	Опция

ПРЕСОВАНИЕ ВИНОГРАДА

Гидравлический корзиночный пресс серии
Vintage 5-12-23

Инновационные технологии и дизайн для современного
виноделия, основанного на традиции.

<i>Модель</i>	<i>Объем гл</i>	<i>Диаметр корзины</i>	<i>Давление</i>
Vintage 5	5	900 мм	6 бар
Vintage 12	12	1280 мм	6 бар
Vintage 23	23	1700 мм	6 бар



ТЕХНОЛОГИЯ ПРЕССОВАНИЯ ВИНОГРАДА

Программное обеспечение

Современное, высокопроизводительное и адаптивное программное обеспечение, удовлетворяющее самым высоким требованиям:

- Традиционные программы прессования:

установка общего времени прессования и максимального давления

- Гибкие программы прессования:

Цикл прессования делится на 10 фаз, для каждого из них можно отрегулировать рабочие параметры: скорость, эффективное давление на виноград, время выдержки, время высвобождения в конце фазы прессования.

- Программное обеспечение:

Эксклюзивное, полностью автоматическое программное обеспечение, которое рассчитывает идеальное время выдержки и обеспечивает три режима работы «быстрый», «нормальный» и «высокое качество».



ТЕХНОЛОГИЯ ПРЕССОВАНИЯ ВИНОГРАДА

Линии прессования винограда непрерывного действия

Серии оборудования
Florsvin + Enotork 620 - 780 - 1200



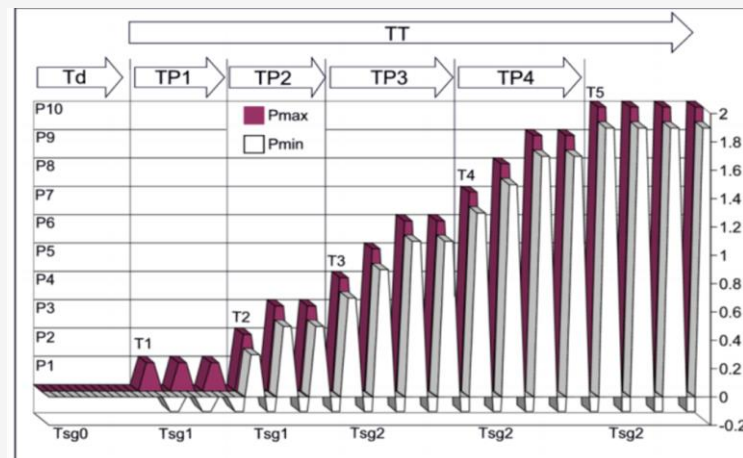
Линии прессования винограда
непрерывного типа
производительностью от 16 000 до
60 000 кг/час.



ТЕХНОЛОГИЯ ПРЕССОВАНИЯ ВИНОГРАДА

Программное обеспечение

- Обширный функционал программного обеспечения для всего ассортимента машин
- Всегда доступно для настройки, дистанционного управления и SCADA
- Standard PLC SIEMENS, по запросу Allen Bradley



Cremant Pressing Program: 09

TD [°]: 10

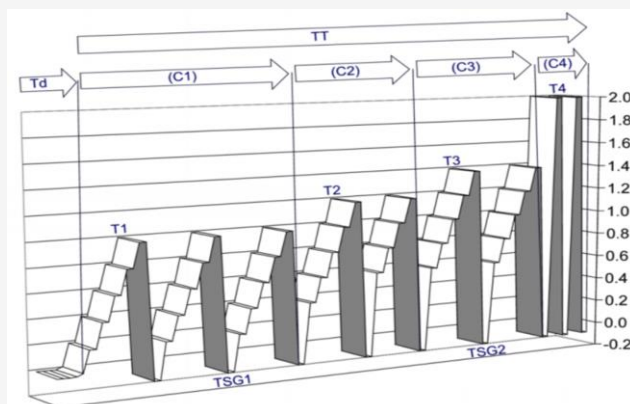
T1 [°]: 300 TSG1[r]: 2

T2 [°]: 300

T3 [°]: 300 TSG2[r]: 4

T4 [°]: 300

TT [°]: 240



Standard Pressing Program: 1

	P.MIN	P.MAX	TP1 [°]	T1 [°]	TSG0[r]
P01[mb]	100	200	10	60	TSG1[r] 0
P02[mb]	300	400	TP2 [°]	T2 [°]	
P03[mb]	500	600	10	100	
P04[mb]	700	800			
P05[mb]	900	1000	TP3 [°]	T3 [°]	
P06[mb]	1100	1200	10	150	

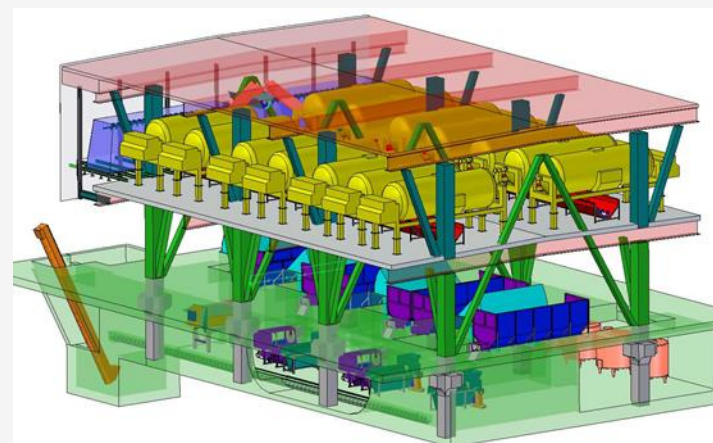
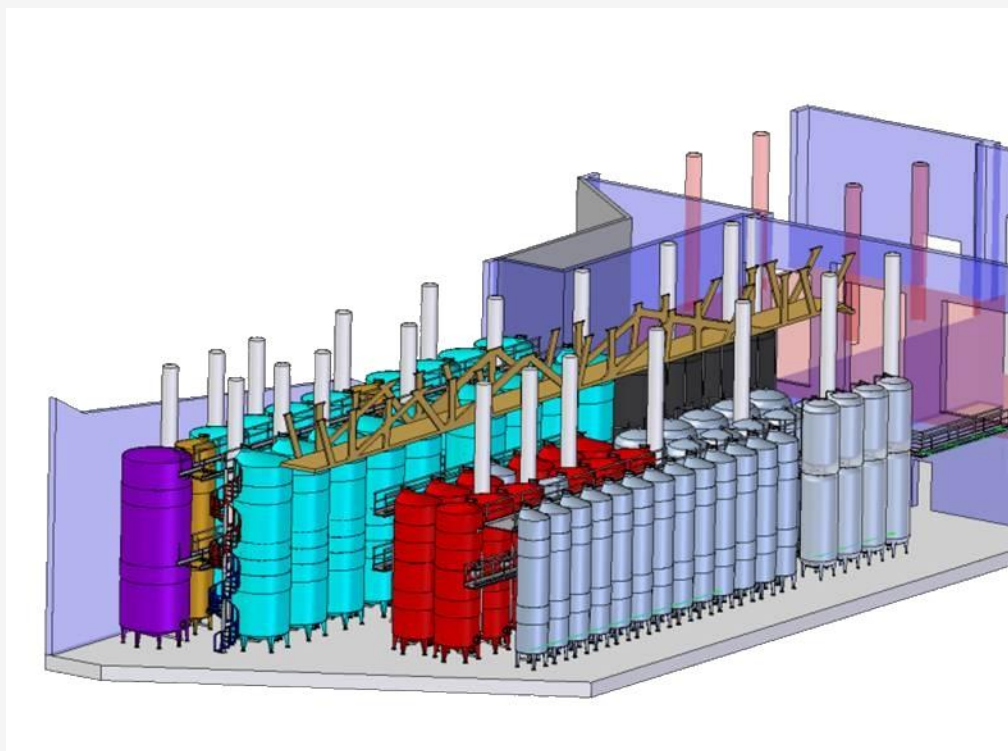
ТЕХНОЛОГИЯ ПРЕССОВАНИЯ ВИНОГРАДА

Программное обеспечение

- В этом году будет разработана принципиально новая сенсорная панель для управления прессами

УСЛУГИ

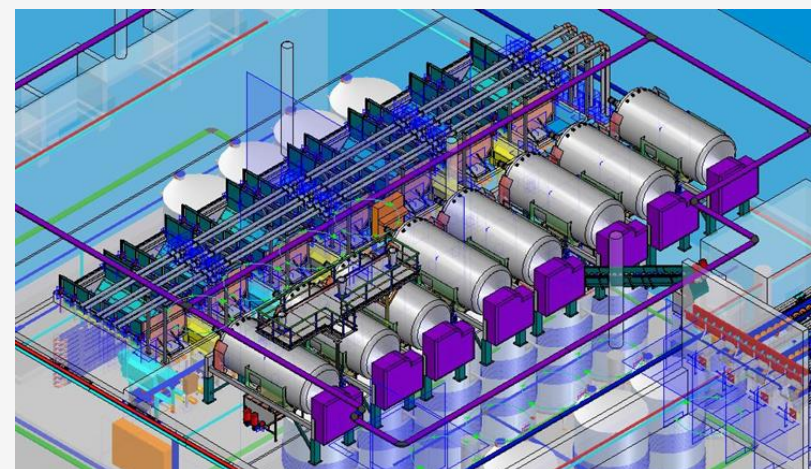
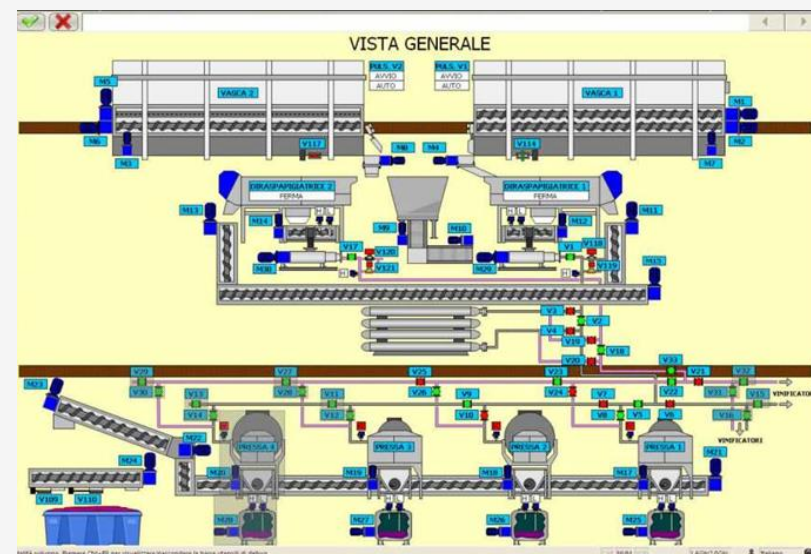
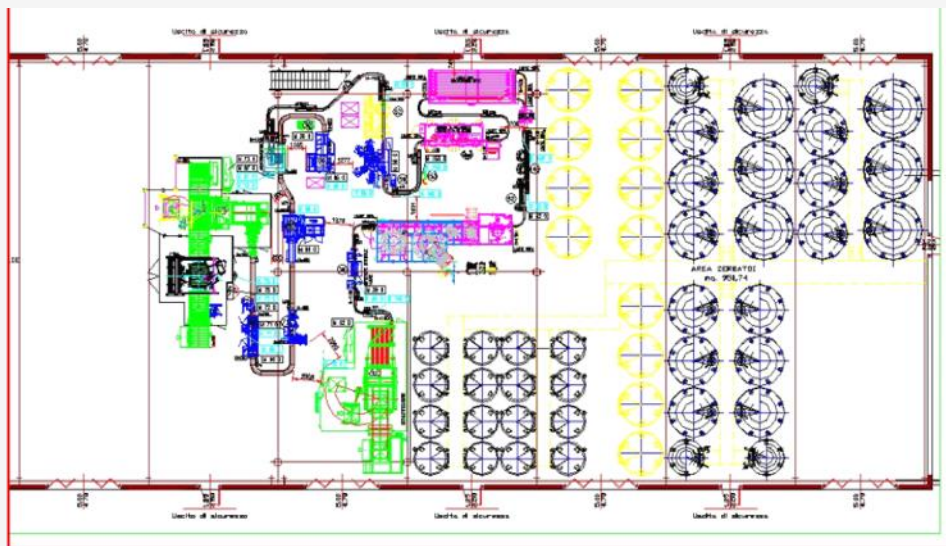
Дизайн, консалтинг и строительство для винодельческой промышленности



Проектирование трехмерных моделей в CAD 3D для предварительного анализа пространства и планировки завода. Описание процесса

УСЛУГИ

- ✓ Подробные проекты.
- ✓ 3D-дизайн строительной и технологической части каждого этапа.
- ✓ Руководитель проекта по возведению и запуску.

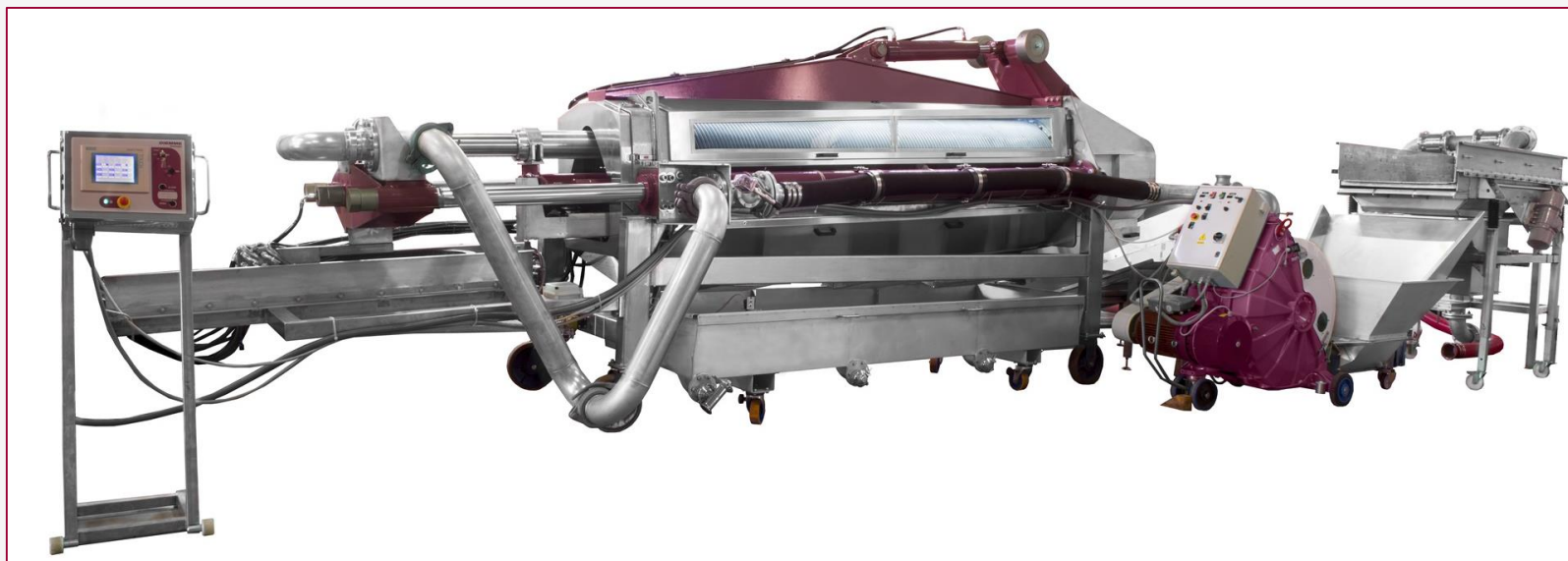


НОВЕЙШИЕ СИСТЕМЫ ПРЕССОВАНИЯ ВИНОГРАДА

Пресс непрерывного действия, модель QC 620

Инновационное эксклюзивное решение, разработанное для прессования ферментированной мезги.

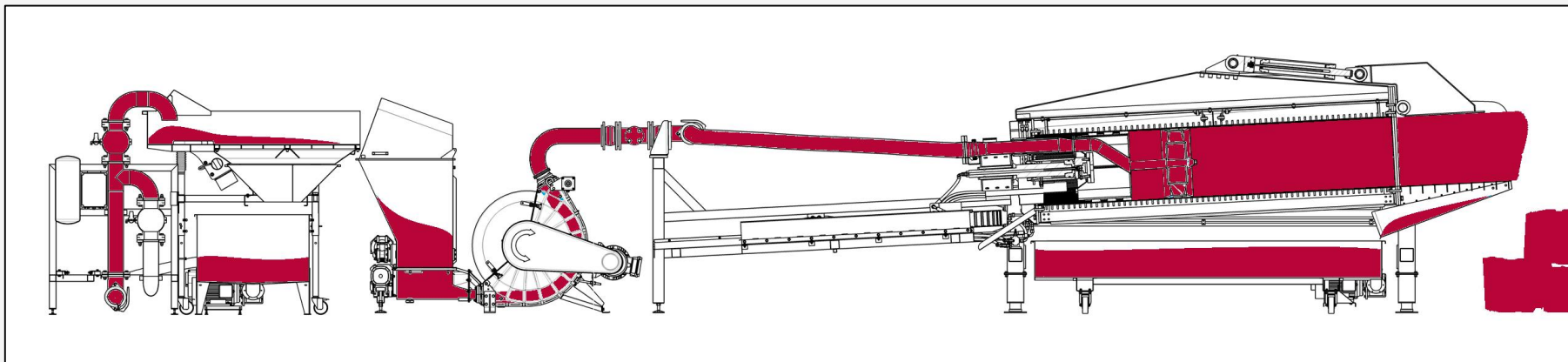
INNOVATION CHALLENGE
LUCIO MASTROBERNARDINO
- SIMEI 2015 –
New Technology



НОВЕЙШИЕ СИСТЕМЫ ПРЕССОВАНИЯ ВИНОГРАДА

Пресс непрерывного действия, модель QC 620

- ✓ Непрерывное прессование с производительностью от 20 до 30 тонн/час
- ✓ Качество продукта, полученного посредством данного пресса не отличается от качества продукта отжатого посредством пневматических или корзиночных прессов
- ✓ Полностью автоматические циклы прессования и мойки.



НОВЕЙШИЕ ТЕХНОЛОГИИ

Фильтрация

Автоматические системы фильтрации тихих и игристых вин, а также осветленных соков

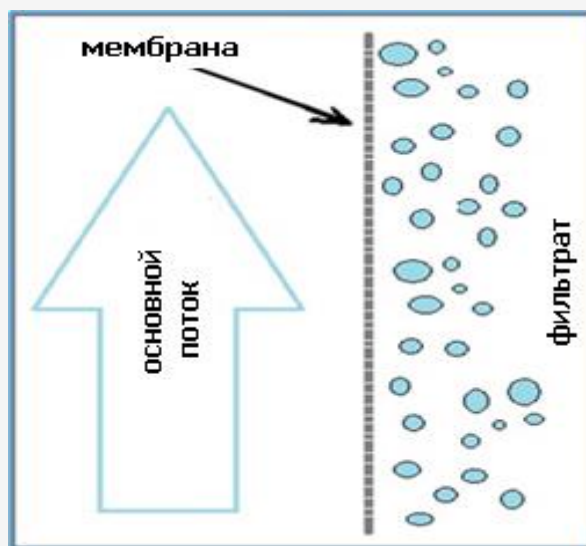
Ортогональные системы фильтрации MicroFlex 12 - 24 - 48

INNOVATION CHALLENGE
LUCIO MASTROBERNARDINO
- SIMEI 2013 -
New Technology

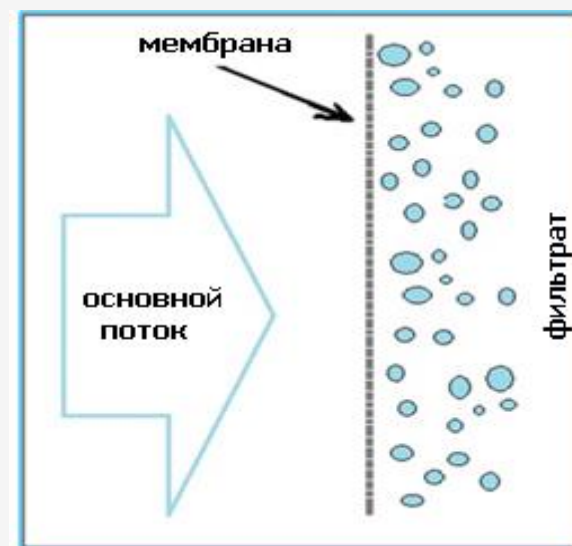


НОВЕЙШИЕ ТЕХНОЛОГИИ

Принцип работы



В фильтрационных системах типа Cross Flow основной поток продукта движется параллельно поверхности мембраны



Работа системы **MicroFlex** основана на принципе прямой фильтрации, также называемой ортогональной фильтрацией. Направление основного потока перпендикулярно поверхности фильтра.

Система прямой фильтрации MicroFlex

Отсутствие влияния на органолептику продукта

- ✓ Высокий уровень автоматизации
- ✓ Изобарический фильтр
- ✓ Дельта давления в процессе фильтрации от 0,2 до 0,4 бар
- ✓ Отсутствует повышение температуры
- ✓ Возможность фильтрации продукта после осуществления стабилизации холодом ($T^{\circ} = -5\text{ C}^{\circ}$)
- ✓ Мутность продукта на выходе системы менее $< 1\text{ NTU}$
- ✓ Отсутствуют изменения и потеря вкусовых качеств
- ✓ Отсутствует изменение структуры
- ✓ Отсутствуют окислительные процессы
- ✓ Отсутствуют потери продукта
- ✓ В продукт не попадают частицы мембраны



НОВЕЙШИЕ ТЕХНОЛОГИИ

I.C. Lab 1000

Высокоточный инструмент оценки фильтруемости продукта

- ✓ Тест предварительной фильтрации для оценки фильтруемости продукта перед запуском фильтрационного процесса.
- ✓ Индекс фильтруемости (I.F.) и скорректированный индекс фильтруемости (I.F.M.) для оценки эффективности фильтрационного процесса.
- ✓ Оценка максимального объема для подтверждения готовности продукта к стерильной фильтрации.
- ✓ Автоматическая мойка и сохранение данных.



НОВЕЙШИЕ ТЕХНОЛОГИИ

Системы водоподготовки

Автоматическая система водоподготовки Aqua Flex

Новейшая автоматическая система понижения крепости вина, использующая принцип «осмотической дистилляции» с абсолютным сохранением качества продукта.

- Картридж – 0,5 микрон
- Умягчение ионными смолами
- Емкость котла 300 и 800 литров



УСТАНОВКА ДЕАЛКОГОЛИЗАЦИИ ВИНА модель AlcoFlex

Установка деалкоголизации вина

Новейшая автоматическая система понижения крепости вина, использующая принцип «осмотической дистилляции» с абсолютным сохранением качества продукта.

Скорость потока: 12 л/алкоголь/ч (экстракция)



Уникальность:

- ✓ Совместное действие двух специальных цилиндрических, параллельно установленных валиков, вращающихся с различной скоростью, принуждает ягоду самостоятельно вращаться в зазоре между валиками
- ✓ Объединенное действие, оказываемое на ягоду, приводит к раскрытию кожицы с последующим полным извлечением мякоти наружу.

Результаты:

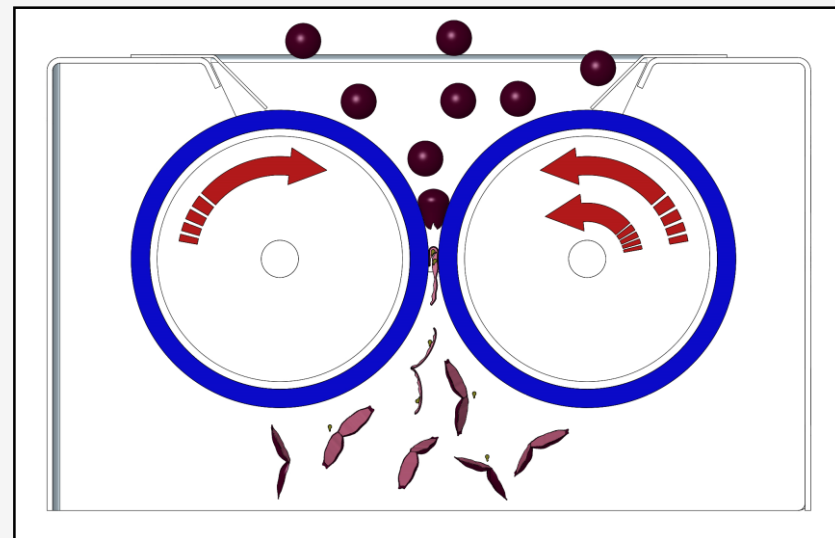
- ✓ Оптимальное раскрытие кожицы
- ✓ Направленный наружу выход внутреннего содержимого ягоды
- ✓ Полное отделение мякоти
- ✓ Высвобождение сока
- ✓ Отделение косточек

Open Grape дробление

**VINITECH
SIFEL**

LE SALON MONDIAL
vitivinicole.arboricole.maraicher

Citation
Vintech Sifel
2016



ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

- ✓ Команда из 9 специалистов, всегда готова прийти на помощь
- ✓ Все запчасти в наличии на складе
- ✓ Обновление и модернизация старых машин



■ Вспомогательный компрессор увеличенной мощности

- Ускоряет процесс прессования
- Более высокая производительность всех процессов с вакуумом и давлением

■ Обновление каналов слива

Замена существующих каналов слива, системами с высокой пропускной способностью

- Ускоряет процесс обработки
- Увеличивает производительность
- Понижает содержание взвешенных частиц
- Упрощённый процесс мойки

- Большое количество и расширенный функционал программ прессования
- Дистанционное отображение местоположения двери с настраиваемыми позициями
- Простая и удобная обработка данных программирования в древовидном представлении



Замена электрического шкафа для машин Diemme Enologia и других брендов с новой панелью из нержавеющей стали

ВДОХНОВЛЕННЫЕ ТРАДИЦИЯМИ, ВЕДОМЫЕ ИННОВАЦИЯМИ

DIEMME
Enologia

DIEMME Enologia S.p.A.

Via Bedazzo, 19 - 48022 Lugo (Ra) - Italia - Tel. +39 0545 219911 - Fax +39 0545 33002

www.diemme-enologia.com - info@diemme-enologia.com

