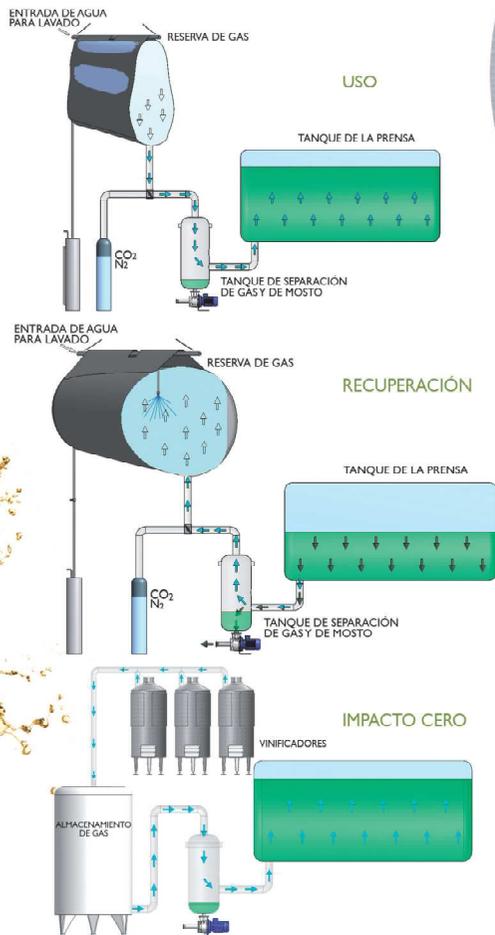


LA TECNOLOGÍA

La prensa de vacío nace como sistema patentado al inicio de los noventa con la finalidad de reducir al mínimo el contacto entre aire y prensado durante el mismo prensado. El concepto innovador se ha desarrollado a lo largo de los años llevando a soluciones vanguardistas en términos de compatibilidad ambiental y ahorro energético. En primer lugar la posibilidad de trabajar usando gases inertes, con recirculación gracias al tanque adecuado aéreo de acumulación (también patentado), técnica en la que siprem internacional posee la primogenitura absoluta.

LA DIFERENCIA

En las prensas tradicionales el trabajo con gas presenta problemas que no se pueden resolver por el sistema de trabajo, a causa de las capacidades instantáneas y de las instalaciones que no siempre son adecuadas. Como consecuencia durante el proceso el gas insuflado dentro no es suficiente para cubrir la necesidad real, creando mezclas peligrosas de gas y aire incontrolables, con porcentajes de oxígeno superiores al 2% requerido por el protocolo y haciendo de esta manera inútil el esfuerzo incluso de tipo económico.



TECNOLOGÍA VERDE

El último estadio en el desarrollo del uso de los gases inertes asociados a la tecnología vacuum system consiste en la posibilidad de aprovechar el anhídrido carbónico que resulta de los procesos de fermentación. El uso de dicho fluido, disponible en bodega en cantidad ilimitada y totalmente gratuita, permite una importante reducción de los costes de instalación, permite una significativa sencillez en la gestión y exalta todavía más el concepto de compatibilidad ambiental y ahorro energético del sistema.

NUESTROS PUNTOS DE FUERZA

- El sistema de vacío garantiza la total inertización del producto, excluyendo completamente la presencia de bolsas de aire peligrosas en el entorno de trabajo
- No hay ninguna limitación en el uso de gases inertes (nitrógeno, CO₂, helio, mezclas CO₂/nitrógeno, ecc.)
- No hacen falta estructuras especiales para sostener el contenedor del gas
- La válvula de seguridad elimina el riesgo de posibles sobrepresiones en el contenedor del gas
- El PLC controla la gestión de los flujos del gas en las diferentes direcciones, garantizando la eficiencia del sistema
- El movimiento del gas dentro de la prensa tiene lugar siempre por aspiración, sin dispositivos de empuje que puedan introducir sustancias nocivas en la uva (metales, grafito o aceite)
- La recuperación del gas de la prensa al contenedor tiene lugar antes de la extracción del zumo y nunca simultáneamente, para reducir al mínimo la contaminación del gas y evitar un sobreconsumo provocado por el funcionamiento de la bomba de descarga del mosto
- Posibilidad de lavado e higienización automática del contenedor y las tuberías correspondientes
- Programa de gestión versátil que permite seleccionar:
 1. inertización total de la prensa antes de cargar la uva
 2. insuflado del gas en fase de carga durante la rotación
 3. posibilidad de usar el gas durante todo el proceso de prensado o de manera limitada a las fases iniciales (flor)

VACUUM SYSTEM
"PLUS"
 THE GAS
 TECHNOLOGY

Dott. CONCEZIO MARULLI

Enólogo EMP. AGR. CICCIO ZACCAGNINI - ITALIA

"Al usar la prensa VS 110 gas technology de la Siprem International hemos mejorado la calidad total de los vinos.

Especialmente, se ha detectado una mayor protección del aroma primario, debido a la falta de oxidación de los precursores del aroma, y se ha alargado la shelf life de los vinos, en virtud de la mayor cantidad de glutatión natural de la uva que viene protegida por la ausencia del contacto con el aire. La reutilización del gas inerte y el sistema incorporado de lavado del gasómetro hacen que la técnica sea también sostenible fácil de administrar. Para acabar, con el control de la conductibilidad de los mostos la prensa permite poder seleccionar los mostos de alta calidad de aquellos de calidad media".

Dott. DOMENICO PEDICELLI

Resp. de Producción SOC. AGR. CA' RUGATE - ITALIA

"En el modo inertización obviamente el beneficio principal es el de trabajar en ambiente pobre de oxígeno con relativa exaltación del componente aromático especialmente en variedades donde la conservación del componente aromático de tipo tiólico es fundamental. Configurados los ciclos de prensado según las variedades y el tipo de proceso que se desea utilizar, se pueden obtener mostos con poca presencia de escorias y bajo contenido polifenólico. De esta manera se obtienen mostos fáciles de aclarar ya sea en flotación que en decantación con reducido uso de coadyuvantes, cosa que beneficia a los vinos más complejos".



SIPREM
INTERNATIONAL 

**VACUUM SYSTEM
"PLUS"
THE GAS
TECHNOLOGY**



**LA SATISFACCIÓN DE LOS CLIENTES,
ES NUESTRA MEJOR PUBLICIDAD**

WILLEM ROSSOUW

Director General STELLAR WINERY - SUDÁFRICA

"El sistema de la Siprem International es completamente cerrado e inertizado, creando un ambiente higiénico, sin oxígeno.

La ausencia de cualquier contacto con el oxígeno hace que los fenoles no oxiden y esto se traduce en una mayor producción de mostos de alta calidad. El sistema de inertización conlleva una reducida oxidación de los aromas precursores de las fracciones de mosto. Prensando las pieles de la uva tinta se puede excluir el uso del nitrógeno y trabajar con aire u oxígeno. Esto permite una ventilación óptima del producto al final de la fermentación.

Gracias a los gasómetros de acumulación solo un pequeño porcentaje de nitrógeno se pierde y la mayor parte se recicla, con un gran ahorro en los costes de gestión".

GINO RAZZI

Titular PENNS WOODS WINERY - Pennsylvania (USA)

"La Vacuum System con recirculación del gas de trabajo es una máquina simplemente fantástica, de la que estamos completamente satisfechos. Hemos obtenido resultados superiores en términos de calidad de los mostos, logrando un estándar que otras cantinas, con prensas tradicionales, nos envidian. La reducción de la oxidación y el ahorro energético son otros puntos de fuerza de una tecnología que considero vencedora".



SIPREM
INTERNATIONAL 

Via Lazio, 8 - 61122 Pesaro - ITALY
+39 0721451258 siprem@siprem.it
www.siprem.it