

VRA

vinificatori

ROTATIVI AUTOMATICI

ROTATING HORIZONTAL WINE FERMENTERS

VINIFICATEUR HORIZONTAL ROTATIF

DREHENDE AUTOMATISCHE WEINBEREITER

VINIFICADORES GIRATORIOS AUTOMÁTICOS



Disponibile in un'ampia gamma di modelli, tale da abbracciare piccole, medie e grandi capacità, il vinificatore orizzontale rotativo realizzato dalla Siprem International si caratterizza per soluzioni costruttive che coniugano criteri di robustezza e attenzione ai dettagli. Il risultato è una macchina moderna e versatile in grado di soddisfare le attese più disparate che possono emergere in sede di vinificazione. Il serbatoio cilindrico, realizzato in acciaio AISI 304, poggia su un solido telaio che assicura una corretta distribuzione dei carichi e viene posto in rotazione, nei due sensi, da un gruppo moto-riduttore. L'immissione del prodotto da lavorare può essere effettuata automaticamente tramite la valvola assiale automatica posta ad una estremità della struttura ovvero attraverso l'ampio portello di carico e scarico a comando pneumatico, la cui apertura all'atto dell'evacuazione può essere opportunamente parzializzata. Apposite tasche di scambio, alloggiare circonferenzialmente, garantiscono un adeguato condizionamento termico della massa in corso di elaborazione, processo regolato da una sonda interna che rileva la temperatura ed aziona conseguentemente la pompa di ricircolo del liquido di raffreddamento. Internamente al serbatoio, spire elicoidali, studiate con un'architettura funzionale all'effetto desiderato, assicurano un'ideale omogeneizzazione ed un'apprezzabile ossigenazione del prodotto, mentre sui fondi, lamiere di sgrondo, ad andamento sia orizzontale che verticale, consentono un deciso incremento della quantità di mosto in uscita unitamente ad una sensibile riduzione dei tempi di svinatura. Particolare cura è posta al controllo dei gas che si sviluppano durante la fermentazione, allontanati grazie ad uno sfiato automatico sempre in presa, che elimina qualsiasi rischio di sovrappressione, anche nell'ipotesi più sfavorevole di un improvviso venir meno dell'alimentazione elettrica che arresti anzitempo il serbatoio. Non minore attenzione è stata riservata alla lisciviazione della vinaccia, operazione dalla cui riuscita dipende l'esito finale dell'intero procedimento che può essere condotto facendo ruotare il serbatoio oppure, con il serbatoio in sosta, prelevando il mosto dalla zona sottostante le forate di sgrondo e convogliandolo al di sopra delle vinacce. Oltre ad eseguire la tradizionale procedura di vinificazione, la macchina è predisposta per il processo di macerazione carbonica e per la crio-macerazione. Ogni fase di funzionamento è impostata e controllata mediante un quadro di comando munito di PLC, che assicura l'istantanea valutazione dei parametri di lavoro. Conseguenza diretta di tali prerogative, è la rapida estrazione delle sostanze coloranti ed aromatiche, in grande quantità. Il tutto, con un procedimento rispettoso dell'integrità del prodotto, all'insegna di delicatezza ed efficacia.

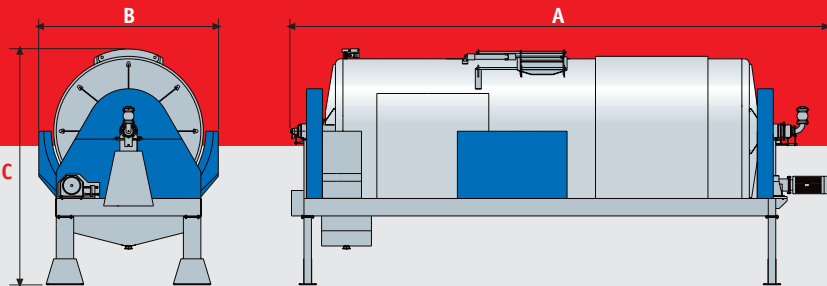


Per una estrazione rapida
delle sostanze coloranti ed aromatiche,
in grande quantità.

SIPREM
INTERNATIONAL



tecnologie innovative per vini di qualità



- ROTATING HORIZONTAL WINE FERMENTERS
- VINIFICATEUR HORIZONTAL ROTATIF
- DREHENDE AUTOMATISCHE WEINBEREITER
- VINIFICADORES GIRATORIOS AUTOMÁTICOS

MISURE DI INGOMBRO / OVERALL DIMENSIONS / MESURES D'ENCOMBREMENT / DIMENSIONES EXTERNAS/ AUSSENMASSE

	A	B	C	PESO WEIGHT POIDS PESO GEWICHT		A	B	C	PESO WEIGHT POIDS PESO GEWICHT
	mm.	mm.	mm.	kg.		mm.	mm.	mm.	kg.
VRA80	5527	2460	3243	4000	VRA360	8846	3400	4371	10.000
VRA110	6527	2460	3243	5000	VRA550	10946	3600	4486	13.000
VRA160	7527	2700	3461	6000	VRA700	12946	3600	4486	15.000
VRA270	7346	3400	4371	8000	VRA1200	14946	4100	5615	17.000



The rotating horizontal wine fermenters produced by Siprem International are available in a wide-range of small, medium and large-capacity models which have been constructed in such a way as to guarantee robustness with great care being taken over the details. The result is a modern, versatile and widely used fermenter able to satisfy the most disparate vinification-related demands. The cylindrical tank, made from AISI 304 stainless steel, rests on a solid frame which ensures correct load distribution and which is rotated, in both directions, by a group of geared motor. The grapes to be processed can automatically be fed in either through the axial valve located at one end of the machine or through the wide pneumatically-controlled loading and unloading door, which, if necessary, can be partially opened during unloading. Special peripheral exchange compartments ensure the correct thermal conditions of the load being processed thanks to an internal probe that measures the relative temperature and activates the cooling liquid re-circulating pump if necessary. Within the tank the specially designed helicoid coils guarantee both the perfect homogenisation and considerable oxygenation of the product, while the drainage plates on the base, which run both horizontally and vertically, allow for a significant increase in the quantity of must extracted as well as a notable reduction in drawing off times. Furthermore, a special ever-active automatic vent ensures the immediate removal of excess of gases which may build up during fermentation, thus eliminating any risk of pressure overload, even if a power cut results in the tank coming to a halt prematurely. Careful consideration has also been taken for the grape husk leaching (re passing) process. An operation on which the final result of the whole process depend, this can be performed rotating the tank or (without rotating the tank) by removing the must from the area below the drainage perforations and channelling it up above the grape husk cap. Although the machine carries out traditional vinification procedures, it is also suitable for carbonic maceration and for cryo-maceration, offering an exceptional level of flexibility. Each working phase is programmed and controlled via the PLC control panel that permits real-time checks on the relevant working parameters. One direct consequence of these prerogatives is the quick extraction of usually considerable quantities of colouring and aromatic substances. All this is carried out by means of delicate and efficient procedures that do not in any way damage the integrity of the product.



Disponible dans une vaste gamme de modèles, de façon à embrasser de petites, moyennes et grandes capacités, le vinificateur horizontal rotatif réalisé par Siprem International se caractérise par des solutions constructives qui conjuguent des critères de robustesse et attention aux détails. Le résultat est une machine moderne et universelle, en mesure de satisfaire les attentes les plus diversifiées qui peuvent apparaître lors de la vinification. Le réservoir cylindrique, réalisé en acier AISI 304, repose sur un solide châssis qui assure une distribution correcte des chargements, et il est mis en rotation dans les deux sens, par un groupe moto-réducteur. L'introduction du produit à travailler peut être effectuée automatiquement à travers la vanne axiale automatique située à une extrémité de la structure, c'est à dire à travers le large portillon de chargement et de déchargement à commande pneumatique, dont l'ouverture au moment de l'évacuation peut être fractionnée selon les besoins. Des poches d'échanges spéciales, situées à la circonférence, garantissent un conditionnement thermique adapté de la masse en cours d'élaboration. Ce procédé est réglé par une sonde interne qui relève la température et qui actionne en conséquence la pompe de remise en circuit du liquide de refroidissement. A l'intérieur du réservoir, les spirales hélicoïdales, étudiées avec une architecture fonctionnelle afin d'obtenir l'effet désiré, assurent une homogénéisation idéale et une oxygénation appréciable du produit alors que sur le fond, les tôles d'égouttement qui ont un mouvement aussi bien horizontal que vertical, permettent une augmentation déterminante de la quantité de moût en sortie ainsi qu'une sensible réduction des temps de décuve. Une particulière attention est portée sur le contrôle instantané de la concentration des gaz qui se développent pendant la fermentation, qui sont éloignés grâce à une sortie d'air automatique toujours en fonction, ce qui élimine tout risque de surpression, même dans l'hypothèse la plus défavorable d'une coupure soudaine de l'alimentation électrique qui arrête le réservoir avant le temps prévu. Une grande attention a été également portée au lessivage des marcs, opération dont le succès du résultat final du procédé tout entier dépend, qui peut se faire en faisant tourner le réservoir ou bien avec le réservoir en position d'arrêt, en prélevant le moût de la zone se trouvant sous les trous d'égouttement et en entraînant au-dessus des marcs. En plus d'exécuter le traditionnel procédé de vinification, la machine est prédisposée pour le procédé de macération carbonique et pour la cryo-macération. Chaque phase de fonctionnement est réglée et contrôlée à travers un pupitre de commande équipé de PLC (Contrôleur Logique Programmable), qui assure l'évaluation instantanée des paramètres de travail. La conséquence directe de telles prérogatives, est la rapide extraction des substances colorantes et aromatiques en quantité considérable. Le tout avec un procédé respectueux de l'intégrité du produit, à l'enseigne de la délicatesse et de l'efficacité.



Die von Siprem International produzierten drehenden Horizontalweinbereiter zeichnen sich durch ihre konstruktiven Lösungen aus, welche Kriterien der Stabilität und große Sorgfalt für Details miteinander vereinen, und stehen in einem breitgefächerten Modellsortiment zur Verfügung, so dass kleine, mittlere und große Fassungsvermögen beinhaltet sind. Das Ergebnis ist eine moderne und vielseitige Maschine, die in der Lage ist, den verschiedensten Ansprüchen, die in Verbindung mit der Weinzubereitung entstehen können, gerecht zu werden. Der zylindrische Tank ist aus Inox- Stahl AISI 304 verwickelt und stützt sich auf ein stabiles Gestell, welches für eine korrekte Verteilung der Ladungen garantiert. Die Rotation erfolgt in beide Richtungen und wird über eine Getriebemotorgruppe betrieben. Die Eingabe des zu verarbeitenden Produkts kann automatisch erfolgen, mittels des automatischen an einem Ende der Struktur positionierten Axialventils, oder über die große, pneumatisch gesteuerte Lade- und Entladungsklappe, deren Öffnung bei der Entladung graduell abgestuft werden kann. Eine angemessene thermische Klimatisierung der sich in Bearbeitung befindenden Masse wird durch eigens vorgesehene Austauschfasern garantiert, die um den Außenrand herum angebracht sind, der Prozess wird von einem internen Fühler geregelt, welcher die Temperatur misst und daraufhin die Pumpe aktiviert, um die Kühlflüssigkeit wieder in Umlauf zu bringen. Innerhalb des Tanks garantieren eigens zu diesem Zweck entworfene Schrägwindungen für eine ideale Homogenisierung und eine optimale Sauerstoffaufnahme des Produkts, während die am Boden positionierten, sowohl vertikal als auch horizontal laufenden Abtropfbleche für eine entscheidende Vermehrung der gewonnenen Mostmenge und eine merkliche Verminderung der Mostabscheidungszeiten sorgen. Besondere Aufmerksamkeit wurde der Kontrolle der sich während der Gärung entwickelnden Gase gewidmet, welche dank eines automatischen immer funktionierenden Abzuges, der alle Gefahren eines Überdruckes ausschaltet, abgeführt werden, dies auch für den ungünstigsten Fall eines Stromausfalls, welcher den Tank vorzeitig zum Stillstand bringt. Mit ebenso großer Sorgfalt wurde für die Tresterlagerung gesorgt, ein Prozess, von dem das Endergebnis des gesamten Vorgangs abhängt und der durch die Rotation des Tanks ausgeführt werden kann, oder bei stillstehendem Tank, indem man den Most aus der Zone unterhalb der Abtropfbleche nimmt und ihn oberhalb der Trester positioniert. Die Maschine ist nicht nur zur Ausführung der traditionellen Weinbereitung geeignet, sondern auch für den Prozess der Kohlenstoffgärung und der Kryo-Gärung ausgestattet. Jede Betriebsphase wird über ein PLC-Schaltfeld eingestellt und kontrolliert, welches die unmittelbare Bewertung der Arbeitsparameter gewährleistet. Eine direkte Folge dieser Vorzüge ist ein schneller Extraktion der Farb- und Geschmacksstoffe in großen Mengen. Dies alles mit einem Vorgang, welcher die Integrität des Produkts respektiert und auf Behutsamkeit und Effizienz ausgerichtet ist.



Disponible en una amplia gama de modelos, para abarcar pequeñas, medias y grandes capacidades, el vinificador horizontal giratorio producido por Siprem International se caracteriza por soluciones de fabricación que conjugan criterios de robustez y atención a los detalles. El resultado es una máquina moderna y versátil capaz de satisfacer las expectativas más singulares que puedan presentarse en la sede de vinificación. El depósito cilíndrico, realizado con acero AISI 304, se apoya sobre un sólido bastidor que asegura una correcta distribución de las cargas y gira hacia los dos sentidos gracias a un grupo moto-reductor. La introducción del producto a trabajar puede efectuarse automáticamente a través de la válvula axial automática situada en uno de los extremos de la estructura o bien a través de la amplia puerta de carga y descarga con mando neumático, cuya apertura al momento de la evacuación puede paralizarse oportunamente. Unas bolsas de intercambio, colocadas alrededor de la máquina, garantizan el acondicionamiento térmico adecuado de la masa que se está elaborando. Dicho proceso está regulado por una sonda interna que detecta la temperatura y consecuentemente acciona la bomba de recirculación del líquido de enfriamiento. En la parte interna del depósito, unas hélices estudiadas con arquitectura funcional para lograr el efecto deseado, aseguran una homogeneización ideal y una notable oxigenación del producto, mientras en los fondos, unas chapas de goteo, con funcionamiento tanto en vertical como en horizontal, permiten un incremento importante de la cantidad de mosto en salida así como una sensible reducción de los tiempos de trasiego. Se ha prestado especial atención al control de los gases que se desarrollan durante la fermentación. Dichos gases son eliminados gracias a una purga automática que evita cualquier riesgo de sobrepresión incluso en la peor de las hipótesis, por ejemplo, caso que se produzca un corte de alimentación eléctrica que detenga el depósito antes de tiempo. La misma atención se ha reservado a la lixiviación del orujo, operación de cuyo éxito depende el resultado final de todo el procedimiento que puede llevarse a cabo haciendo girar el depósito o bien, con el depósito parado, tomando el mosto de debajo de los orificios de goteo y llevándolo sobre los orujos. Además de llevar a cabo el procedimiento tradicional de vinificación, la máquina está preparada para efectuar el proceso de maceración carbónica y para la cryo-maceración. Todas las fases de funcionamiento se programan y controlan mediante un tablero de mandos equipado con PLC, que asegura la valoración instantánea de los parámetros de trabajo. La consecuencia directa de dichas prerogativas, es la rápida extracción de las sustancias colorantes y aromáticas, en gran cantidad. Todo ello siguiendo un procedimiento que respeta la integridad del producto, bajo el lema de delicadeza y eficacia.

Le quote sono espresse in millimetri. La Ditta costruttrice si riserva il diritto di apportare alle macchine le modifiche necessarie per il loro miglioramento; per tali motivi i dati hanno valore indicativo.

SIPREM INTERNATIONAL srl

Via Lazio, 8 - 61100 PESARO Italia

Tel. +39 0721 451258 (commerciale) Tel. +39 0721 414887 (amministrazione)

Tel. +39 0721414109 (assistenza) - Fax +39 0721 451812

E-mail: siprem@siprem.it - Internet: www.siprem.it

