

DIEMME

Enologia



QC 620

Quality Continuous Press

- IT** Pressatura in continuo di qualità
- EN** Quality continuous pressing
- FR** Pressurage en continu de qualité
- DE** Kontinuierliche Qualitätspressung
- ES** El Prensado en continuo de calidad





QC 620

Quality Continuous Press



IT Linea di pressatura in continuo senza organi meccanici di sfregamento per la massima qualità del prodotto

FR Ligne de pressurage en continu sans organes mécaniques de frottement pour la qualité maximale du produit

EN Continuous pressing line with no mechanical friction components for the product's best quality



IT Linea di pressatura lato pressa

EN Pressing line side view

FR Ligne de pressurage côté pressoir

DE Presslinie Pressseite

ES Vista lateral de la línea de prensado



DE Kontinuierliche Presslinie ohne mechanische Reibung für die höchste Produktqualität

ES Línea de prensado en continuo sin componentes mecánicos abrasivos para una máxima calidad del producto



IT Linea di pressatura lato alimentazione

EN Pressing line from feed side

FR Ligne de pressurage côté alimentation

DE Presslinie Beschickungsseite

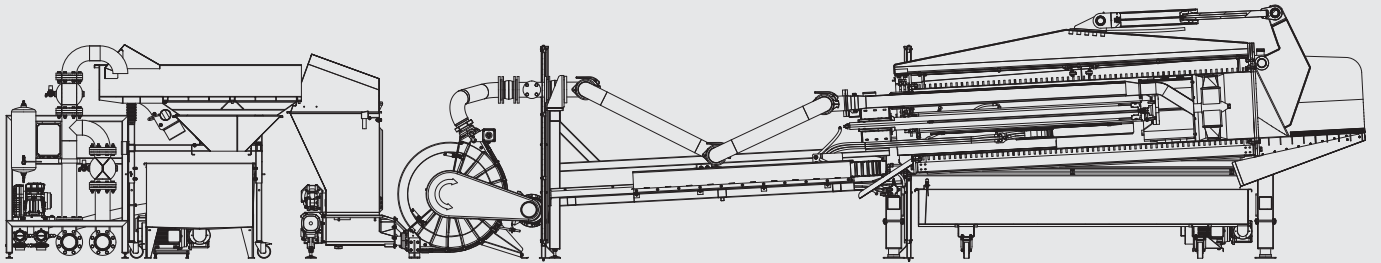
ES Vista de la línea de prensado lado alimentación





QC 620

Quality Continuous Press



IT Il sistema di pressatura continua QC 620 è in grado di trattare:

- Vinaccia fermentata
- Pigiadiraspato da macerazione enzimatica*
- Pigiadiraspato da crio-macerazione*
- Pigiadiraspato da termo-vinificazione*
- Uve enzimate e trattate termicamente per la produzione di succhi d'uva*

Vantaggi della linea di pressatura QC 620

- Qualità del prodotto paragonabile a quella ottenibile dalle presse pneumatiche o dalle presse idrauliche verticali e produttività elevata tipica della pressatura in continuo
- Assenza di viti o altri organi meccanici di pressatura in contatto con il prodotto
- Scarico totale del prodotto contenuto all'interno della linea di pressatura, veloce ed automatico
- Lavaggio automatico ad alta pressione delle superfici interne a contatto con il prodotto
- Ottimo rapporto ingombro/produttività
- Facile utilizzo da parte dell'operatore grazie ad un pannello Touch-Screen che consente la selezione della sequenza di pressatura e delle fasi di scarico e lavaggio
- Basso consumo energetico e contenuto impatto acustico con ridotte emissioni di decibel

* Dopo valutazione dell'ufficio tecnico

EN This continuous pressing system QC 620 is able to process the following:

- Fermented pomace
- Destemmed-crushed grapes enzymatically treated*
- Destemmed-crushed grapes from cryo-maceration*
- Destemmed-crushed grapes from thermo-vinification*
- Grapes with enzyme, thermo-treated for grape juice production*

Advantages of the pressing line QC 620

- Product quality is comparable to pneumatic or basket presses, high output typical of the continuous pressing method
- No screws or other mechanical components in contact with the product
- Automated, quick and total discharge of the product inside the pressing line
- High-pressure automatic washing of the inner surface in contact with the product
- Very good dimension/output ratio
- The pressing, discharge and wash sequences are selected by means of an User-friendly Touch-Screen
- Low energy consumption and reduced noise levels

* After technical dept. evaluation

FR Le système de pressurage continu QC 620 est à même de traiter:

- Marc fermenté
- Raisin foulé égrappé de macération enzymatique*
- Raisin foulé égrappé de cryomacération*
- Raisin foulé égrappé de thermovinification*
- Raisin enzymé et traité thermiquement pour la production de jus de raisin*

Avantages de la ligne de pressurage QC 620

- Qualité du produit comparable à celle obtenue par les pressoirs pneumatiques ou pressoirs hydrauliques verticaux et productivité élevée typique du pressurage en continu
- Absence de vis ou autres organes mécaniques de pressurage en contact avec le produit
- Déchargement total du produit contenu à l'intérieur de la ligne de pressurage, rapide et automatique
- Lavage automatique à haute pression des surfaces intérieures en contact avec le produit
- Excellent rapport encombrement/productivité
- Emploi facile de la part de l'opérateur grâce à un tableau Tactile qui permet la sélection de la séquence de pressurage et des phases de déchargement et lavage
- Basse consommation d'énergie et impact acoustique contenu avec émissions réduites de décibels

* Après évaluation du bureau technique

DE Das kontinuierliche Presssystem QC 620 ist imstande, folgendes zu verarbeiten:

- Vergorene Maische
- Gequetsche, entrappte Traubenmaische, enzymatisch mazeriert*
- Gequetsche, entrappte Traubenmaische aus Kryomazeration*
- Gequetsche, entrappte Traubenmaische aus Thermovinifikation*
- Thermisch behandelte, enzymierte Maische zur Erzeugung von Traubensäften*

Vorteile der Presslinie QC 620

- Produktqualität vergleichbar mit der pneumatischen Presse oder mit der hydraulischen vertikalen Korbpresse, jedoch hoher Durchsatz, wie bei Kontinuierlichen Pressen bekannt
- Keine Reibungserzeugenden Teile, wie Schnecken oder ähnliches
- Restlose Entladung des Produkts aus der Presslinie, schnell und automatisch
- Automatische Hochdruckreinigung der inneren Oberfläche in Berührung mit dem Produkt
- Ausgezeichnetes Verhältnis Größe/Productivität
- Einfache Nutzung seitens des Bedieners dank eines Touch-Screens, das die Auswahl der Pressesequenz oder der Entladungs- und Reinigungsphasen erlaubt
- Niedriger Energieverbrauch und eingeschränkte Schallbelastung mit verringertem Schalldruckpegel

* Nach Schätzung der technische Abteilung

ES El sistema de prensado continuo QC 620 puede trabajar:

- Orujo fermentado
- Producto despallillado estrujado de maceración enzimática*
- Producto despallillado estrujado de crio-maceración*
- Producto despallillado estrujado de termo-vinificación*
- Uvas enzimadas y tratadas térmicamente para la producción de zumos de uva*

Las ventajas de la línea de prensado QC 620

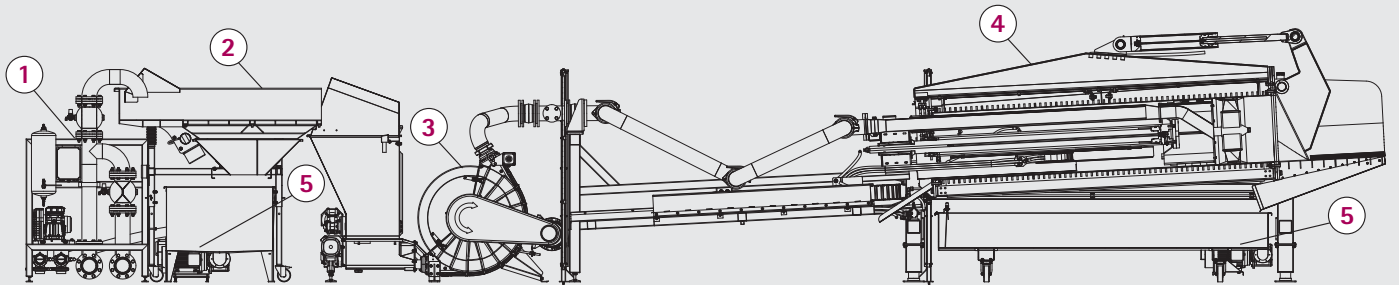
- Excelente calidad del producto comparable con las prensas neumáticas o las prensas hidráulicas verticales además de aumento en la productividad, típico del prensado en continuo
- Ausencia de componentes abrasivos mecánicos de prensado en contacto con el producto
- Descarga total del producto contenido en el interior de la línea de prensado, en forma rápida totalmente automática
- Lavado automático con alta presión de las superficies interiores en contacto con el producto
- Óptima relación dimensiones/productividad
- Utilización fácil por parte del operador gracias a un panel Táctil que permite la selección de la secuencia de prensado y de las fases de descarga y lavado
- Bajo consumo energético e impacto acústico con reducidas emisiones de ruido

* Después evaluación del departamento técnico



QC 620

Quality Continuous Press



IT Composizione della linea di pressatura QC 620

- 1 - Tubazioni e valvole di alimentazione
- 2 - Sgrondatore Vibrante PRO-QC 620
- 3 - Pompa Peristaltica Alta Pressione PRO-QC 620
- 4 - Pressa Idraulica Orizzontale QC 620
- 5 - Pompe a girante flessibile

EN QC 620 line composition

- 1 - Piping and feeding valves
- 2 - Vibrating De-juicer PRO-QC 620
- 3 - High-pressure Peristaltic Pump PRO-QC 620
- 4 - Horizontal Hydraulic Press QC 620
- 5 - Flexible impeller Pumps

FR Composition de la ligne de pressurage QC 620

- 1 - Tuyauteries et soupapes d'alimentation
- 2 - Egouttoir Vibrant PRO-QC 620
- 3 - Pompe Péristaltique à Haute Pression PRO-QC 620
- 4 - Pressoir Hydraulique Horizontal QC 620
- 5 - Pompes à rotor flexible

DE Zusammensetzung der Presslinie QC 620

- 1 - Leitungen und Beschickungsventile
- 2 - Schwingender Entsafter PRO-QC 620
- 3 - Peristaltische Hochdruckpumpe PRO-QC 620
- 4 - Hydraulische Horizontalpresse QC 620
- 5 - Impellerpumpen

ES Composición de la línea de prensado QC 620

- 1 - Tuberías y válvulas de alimentación
- 2 - Escurridor Vibrante PRO-QC 620
- 3 - Bomba Peristáltica Alta Presión PRO-QC 620
- 4 - Prensa Hidráulica Horizontal QC 620
- 5 - Bombas con girante flexible



IT Gruppo anello di drenaggio

EN Draining ring unit

FR Unité anneau de drainage

DE Baugruppe Drainagering

ES Unidad anillo de drenaje

IT Gabbia di pressatura a listelli continui

EN Pressing cage with continuous bars

FR Cage de pressurage avec barres continues

DE Presskorb aus Spaltsieb

ES Jaula de prensado con barras continuas



IT Gruppo idraulico di pressatura e controllo

EN Hydraulic unit for pressing and control

FR Unité hydraulique de pressurage et contrôle

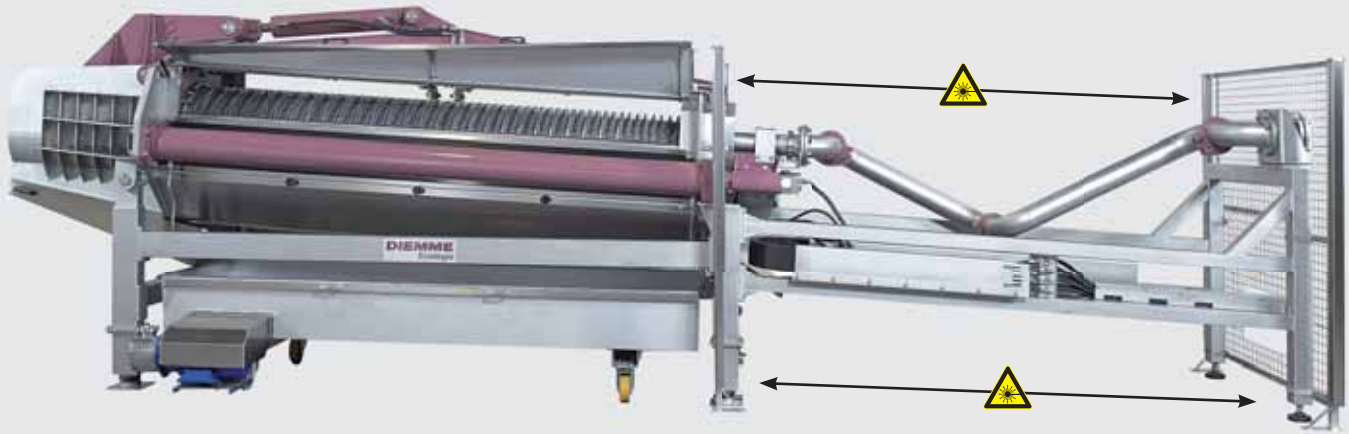
DE Hydraulik und Steuerung

ES Unidad hidráulica de prensado y control



QC 620

Quality Continuous Press



IT Facile accessibilità in ogni parte e sicurezza pistone garantita da due barriere fotoelettriche da entrambi i lati. ⚠

EN Easy access to all components and safety of the piston ensured by two photoelectric barriers on both sides. ⚠

FR Accessibilité facile à toutes les parties et sécurité du piston garantie par deux barrières photoélectriques sur les deux côtés. ⚠

DE Leichte Zugänglichkeit zu allen Teilen und Sicherheit am Kolben durch zwei beidseitige Lichtschranke. ⚠

ES Fácil acceso a todas las partes y seguridad del piston garantizada por dos barreras fotoeléctricas en ambos lados. ⚠



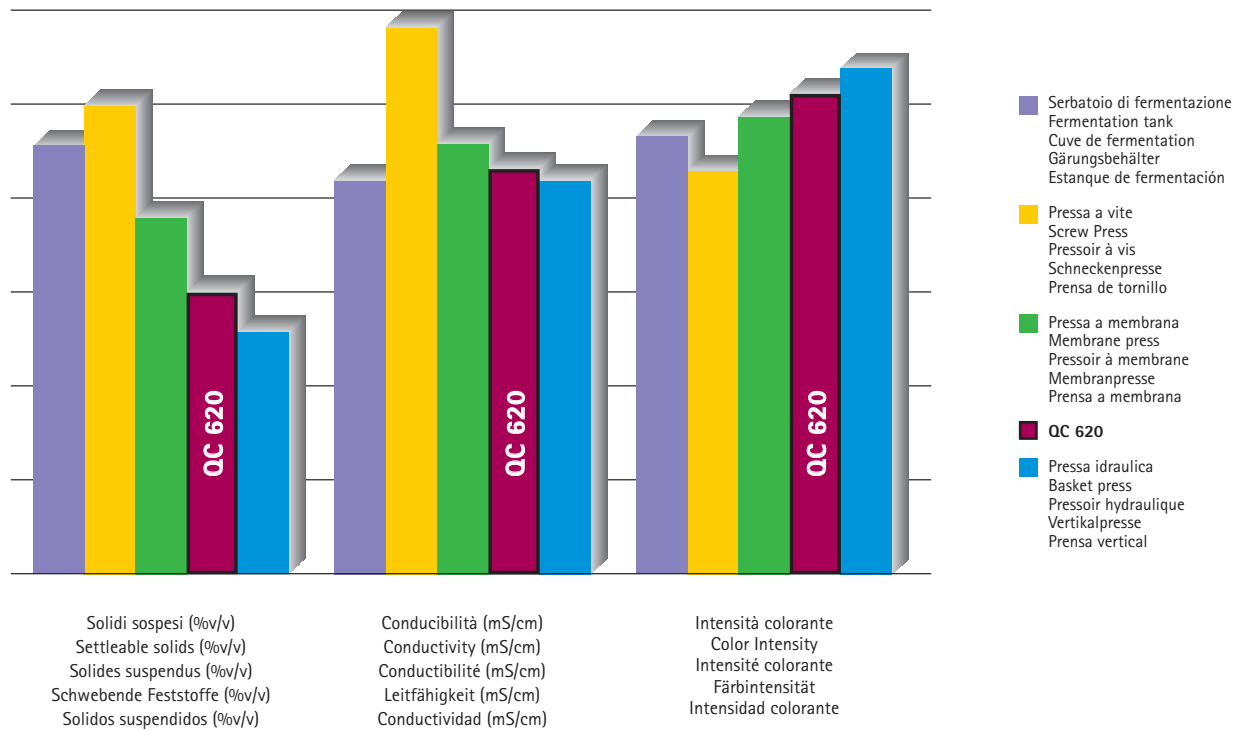
IT **Sistema di lavaggio**
Sistema di lavaggio ad alta pressione con testa rotante per una completa pulizia della gabbia e delle parti a contatto col prodotto.

EN **Washing system**
High-pressure washing system with revolving head for complete cleaning of the cage and the parts in contact with the product.

FR **Système de lavage**
Système de lavage à haute pression avec la tête tournante pour le nettoyage complet de la cage et des parties en contact avec le produit.

DE **Reinigungssystem**
Hochdruckreinigungssystem mit rotierendem Kopf zur vollen Reinigung des Korbes und der produktberührenden Teile.

ES **Sistema de lavado**
Sistema de lavado con alta presión con cabeza rotante para una completa limpieza de la jaula y de las partes en contacto con el producto.



IT Risultati qualitativi

Risultati qualitativi del prodotto in termini di quantità di solidi sospesi, conducibilità, intensità colorante paragonabili alle presse pneumatiche o presse idrauliche verticali.

EN Quality results

Quality results of the product in terms of solids, conductivity and color intensity comparable to the pneumatic or basket presses.

FR Résultats qualitatifs

Résultats qualitatifs du produit en termes de quantité de solides suspendus, conductibilité, intensité colorante comparables aux pressoirs pneumatiques ou pressoirs hydrauliques verticaux.

DE Qualitative Ergebnisse

Qualitative Ergebnisse des Produkts bez. schwebende Feststoffe, Leitfähigkeit, Farbintensität vergleichbar mit pneumatischen Pressen oder hydraulischen Vertikalpressen.

ES Resultados cualitativos

Resultados cualitativos del producto en terminos de cantidad de solidos suspendidos, conductividad, intensidad colorante comparables con las prensas neumaticas o prensas hidraulicas verticales.



QC 620

Quality Continuous Press

IT Programmazione del ciclo di lavoro

Interfaccia operatore "Touch-screen", per la scelta dei programmi di pressatura in funzione della tipologia di prodotto, inserimento dei parametri di lavoro ed impostazione degli automatismi opzionali.

EN Processing cycle programming

Operator interface with Touch-Screen for selecting the pressing programs according to the type of product, entering working parameters and setting the optional automatic devices.

FR Programmation du cycle de travail

Interface opérateur "Tactile", pour le choix des programmes de pressurage en fonction de la typologie de produit, saisie des paramètres de travail et établissement des automatismes optionnels.

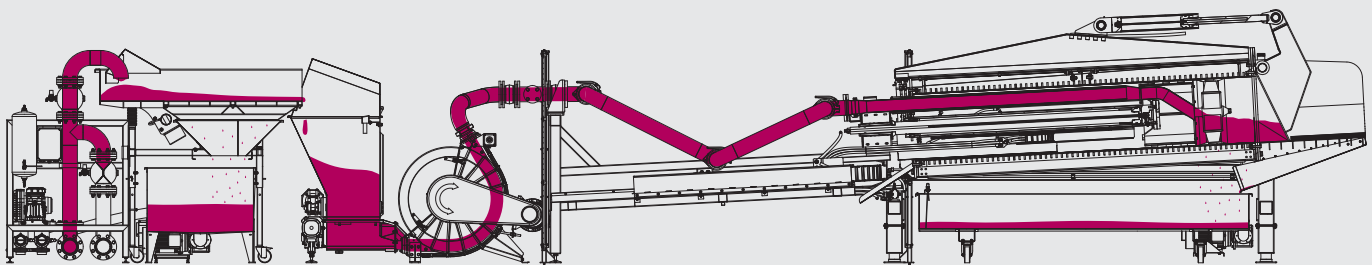
DE Programmierung des Arbeitszyklus

Bedienerschnittstelle "Touch-screen", zur Auswahl der Pressprogramme nach Produkttypologie, Eingeben der Arbeitsparameter und Einstellung der optionalen Automatismen.



ES Programación del ciclo de trabajo

Interfaz operador "Pantalla -táctil", para la elección de los programas de prensado en función de la tipología de producto, inserción de los parámetros de trabajo y programación de los automatismos opcionales.



IT Alimentazione e Riempimento

La pompa peristaltica inizia ad alimentare il prodotto solido sgrondato nella gabbia di pressatura delimitata dal gruppo di pistoni di posizionamento. Il pistone, all'interno della gabbia di pressatura, si trova in posizione avanzata e la bocca di uscita è chiusa. Le pompe a girante flessibile trasportano il prodotto liquido separato dallo sgrondatore vibrante e dalla gabbia di pressatura.

EN Feeding and Filling

In this phase the peristaltic pump starts feeding the dejuiced product into the pressing chamber defined by a moving piston. This piston, inside the pressing chamber, is forward and the outlet is closed. Flexible impeller pumps remove the liquid product, previously separated by the vibrating de-juicer and pressing cage.

FR Alimentation et Remplissage

La pompe péristaltique commence à alimenter le produit solide égoutté dans la cage de pressurage délimitée par l'unité de piston de positionnement. Le piston, dans la cage de pressurage, se

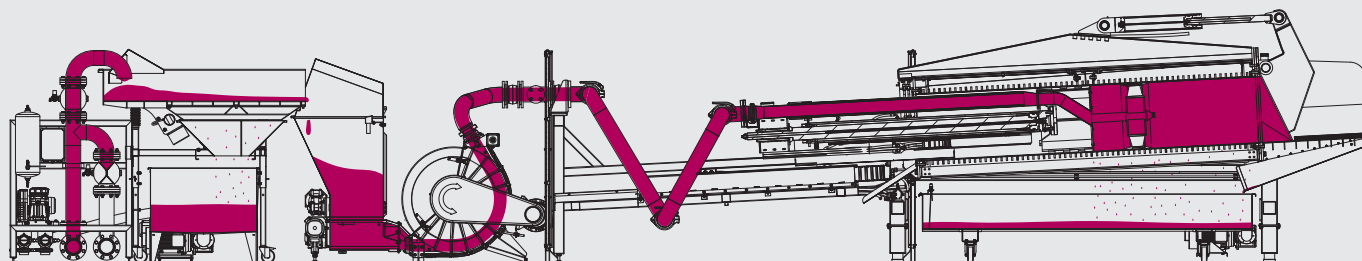
trouve en position avancée et la bouche de sortie est fermée. Les pompes à rotor flexible transportent le produit liquide séparé par l'égouttoir vibrant et par la cage de pressurage.

DE Beschickung und Befüllung

Die peristaltische Pumpe fängt an, das entsaftete Festprodukt in den von den Bewegungskolben abgegrenzten Presskorb zu fördern. Der Kolben, im Presskorb, befindet sich in vorgeschobener Stelle und die Ausgangsöffnung ist geschlossen. Die Impellerpumpen fördern die aus dem schwingenden Entsafter und aus dem Presskorb gewonnene flüssige Fraktion.

ES Alimentación y Llenado

La bomba peristáltica inicia la alimentación del producto solido escurrido en la jaula de prensado delimitada por el grupo de pistones de emplazamiento. El pistón, en la jaula de prensado, se encuentra en posición avanzada y la boca de salida está cerrada. Las bombas con girante flexible transportan el producto líquido separado por el escurridor vibrante y por la jaula de prensado.



IT **Formazione tampone**

La pompa peristaltica continua ad alimentare il prodotto in pressione all'interno della gabbia della pressa. Il pistone arretra al raggiungimento di determinate pressioni consentendo la formazione di un tampone solido di vinaccia pressata fino al raggiungimento della lunghezza di gabbia definita dal programma in corso. Le pompe a girante flessibile trasportano il prodotto liquido separato dallo sgrondatore vibrante e dalla gabbia di pressatura.

EN **Cake formation**

In this phase the peristaltic pump continues feeding pressurized product inside the cage. The piston moves back when reaching different pressures and in this phase a solid cake made of fermented pomace forms until reaching the length of the cage determined by the selected program. Flexible impeller pumps remove the liquid product separated by the vibrating de-juicer and pressing cage.

FR **Formation gâteau**

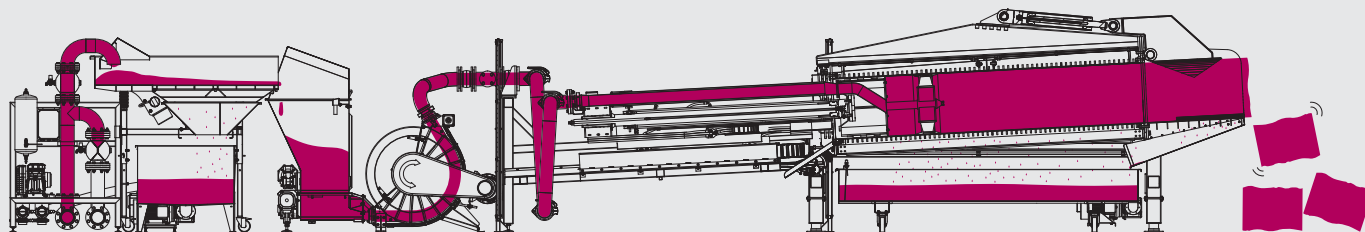
La pompe péristaltique continue à alimenter le produit en pression à l'intérieur de la cage du pressoir. Le piston recule quand on arrive à certaines pressions en permettant la formation du gâteau solide de marc pressé jusqu'à ce qu'on atteigne la longueur de cage définie par le programme en cours. Les pompes à rotor flexible transportent le produit liquide séparé par l'égouttoir vibrant et par la cage de pressurage.

DE **Kuchenbildung**

Die peristaltische Pumpe fährt fort, das Produkt unter Druck in den Presskorb zu fördern. Der Kolben zieht beim Erreichen eines bestimmten Druckes zurück und erlaubt die Bildung eines festen Tresterkuchens bis zum Erreichen der vom laufenden Programm festgelegten Korblänge. Die Impellerpumpen fördern die aus dem schwingenden Entsafter und aus dem Presskorb gewonnene flüssige Fraktion.

ES **Formación de la torta**

La bomba peristáltica continúa a alimentar el producto en presión al interior de la jaula de la prensa. El pistón arredra al logro de determinadas presiones permitiendo la formación de una torta sólida de orujo prensado hasta el logro del largo de la jaula definida por el programa en curso. Las bombas con girante flexible transportan el producto líquido separado por el escurridor vibrante y por la jaula de prensado.



IT Pressatura

La pompa peristaltica continua ad alimentare il prodotto in pressione all'interno della gabbia della pressa. La porta di scarico si apre gradualmente al raggiungimento di determinate pressioni di lavoro e di lunghezza del tampone di vinaccia pressata. La pressione all'interno della gabbia generata dal prodotto alimentato con continuità, garantirà la separazione del liquido e spingerà gradualmente il tampone verso l'uscita della gabbia fino allo scarico. I parametri di portata e pressione vengono gestiti in automatico dal software garantendo un ciclo stabile e produttivo. Il prodotto liquido estratto durante la pressatura viene costantemente pompato nei serbatoi.

EN Pressing

In this phase the peristaltic pump continues feeding pressurized product inside the cage. The discharge door gradually opens when reaching different working pressures and lengths of pressed pomace cake. The pressure inside the cage, produced by continuous feeding of product ensures separation of the liquid and will gradually push the cake towards the outlet and discharge. The capacity and pressure parameters are controlled by the software and ensure a continuous and efficient cycle. Liquid product extracted during the pressing cycle is continually pumped to receiving tanks.

FR Pressurage

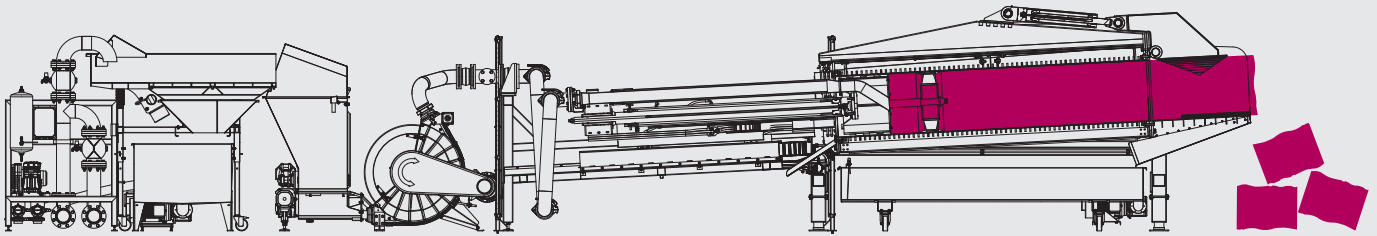
La pompe péristaltique continue à alimenter le produit en pression à l'intérieur de la cage du pressoir. La porte de déchargement s'ouvre graduellement quand on atteint certaines pressions de travail et de longueur du gâteau de marc pressé. La pression à l'intérieur de la cage générée par le produit alimenté avec continuité garantira la séparation du liquide et poussera graduellement le gâteau vers la sortie de la cage jusqu'au déchargement. Les paramètres de débit et pression sont gérés en automatique par le logiciel en garantissant un cycle stable et productif. Le produit liquide extrait pendant le pressurage est constamment pompé dans les cuves.

DE Pressung

Die peristaltische Pumpe führt fort, das Produkt unter Druck in das Innere des Presskorbes zu fördern. Die Entladungsöffnung öffnet sich stufenweise bis ein bestimmter Arbeitsdruck und Tresterkuchenlänge erreicht sind. Der Druck im Korbinneren, der vom kontinuierlich geförderten Produkt erzeugt wird, gewährleistet die Trennung der Flüssigkeit und treibt den Kuchen schrittweise in Richtung Korbausgang bis zum Auswurf. Leistung und Druck werden automatisch von der Software gesteuert, so dass ein stabiler und produktiver Zyklus gewährleistet wird. Die während der Pressung erhaltene Flüssigkeit wird ständig in die Behälter gepumpt.

ES Prensado

La bomba peristáltica continúa a alimentar el producto en presión al interior de la jaula de la prensa. La puerta de descarga se abre gradualmente al logro de determinadas presiones de trabajos y de largo de la torta de orujo prensado. La presión al interior de la jaula generada por el producto alimentado con continuidad, garantiza la separación del líquido y empujará gradualmente la torta hacia la salida de la jaula hasta la descarga. Los parámetros de caudal y presión son gestionados en automático por el software asegurando un ciclo estable y productivo. El producto líquido extraído durante el prensado está constantemente bombado en los depósitos.



IT Fine della pressatura

Quando termina il prodotto in alimentazione, la pressa si pone in fase di attesa, arresta le pompe e svuota le vasche di raccolta del liquido. L'operatore sceglie se proseguire alimentando nuovo prodotto oppure se esaurire e scaricare il tampone contenuto all'interno della gabbia.

EN End of the pressing

When the product feed is exhausted the software pauses the press, stops the pumps and empties the liquid collecting pans. At this point the operator can either continue by feeding new product or drain and discharge the cake from the cage.

FR Fin du pressurage

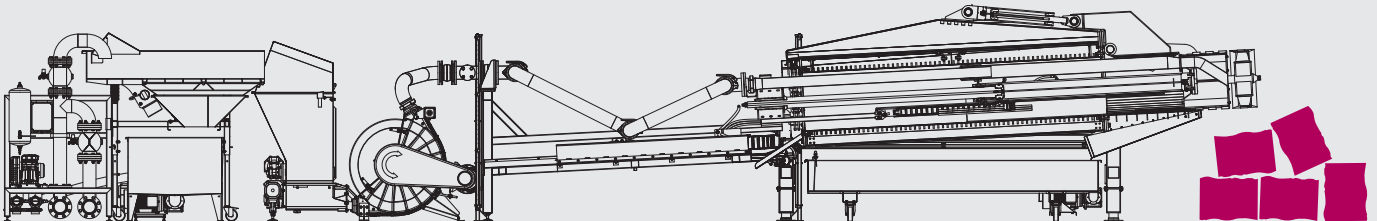
Quand le produit en alimentation se termine, le pressoir se pose en phase d'attente, arrête les pompes et vidange les cuves de récolte du liquide. L'opérateur choisit soit continuer en alimentant un nouveau produit soit épuiser et décharger le gâteau contenu à l'intérieur de la cage.

DE Ende der Pressung

Wenn das beschickte Produkt zu Ende ist, versetzt sich die Presse in Wartezustand, stoppt die Pumpen und entleert die Sammelbehälter. Der Bediener wählt, ob er mit der Beschickung mit neuem Produkt fortfährt oder ob er den Kuchen im Korb auspresst und entlädt.

ES Fin del prensado

Cuando termine el producto en alimentación la prensa se pone en fase de espera, para las bombas y vacía los depósitos de recogida del líquido. El operador elige si proseguir alimentando con nuevo producto o si agotar y descargar la torta contenida en el interior de la jaula.



IT Scarico prodotto e lavaggio

Il pistone di pressatura avanza all'interno della gabbia spingendo il tampone verso lo scarico. Al termine della sequenza tutto il tampone contenuto all'interno della pressa è stato scaricato e la pressa è pronta per il lavaggio automatico.

EN Product discharge and washing

The pressing piston moves forward and pushes the cake towards the cage discharge. At the end of the sequence the complete cake inside the cage will be discharged and the press is ready for the automatic washing cycle.

FR Déchargement produit et lavage

Le piston de pressurage avance à l'intérieur de la cage en poussant le gâteau vers le déchargement. A la fin de la séquence tout le gâteau contenu à l'intérieur du pressoir a été déchargé et le pressoir est prêt pour le lavage automatique.

DE Produktentladung und Reinigung

Der Presskolben rückt innen im Korb vor und treibt den Kuchen gegen die Entladungsöffnung. Am Ende der Sequenz ist der ganze Kuchen aus der Presse entladen worden und die Presse ist für die automatische Reinigung bereit.

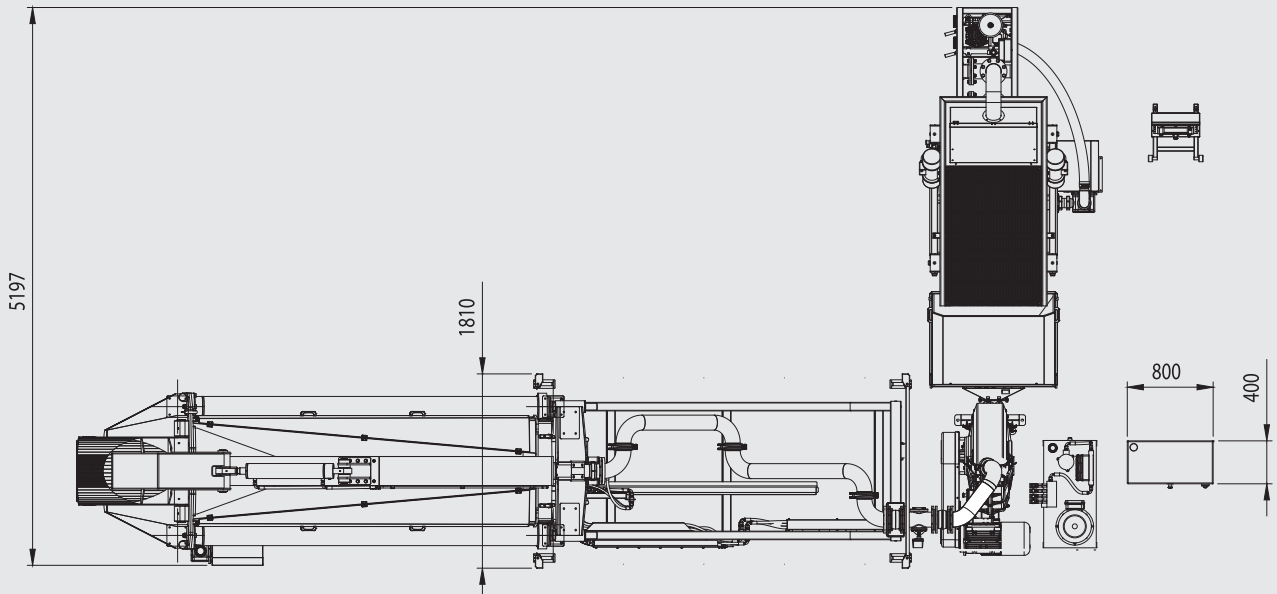
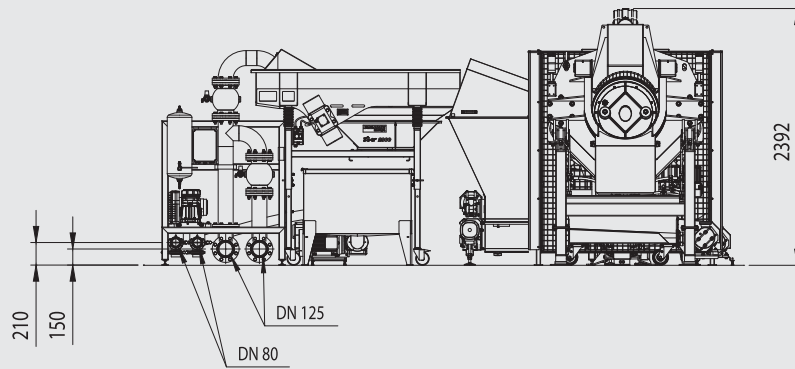
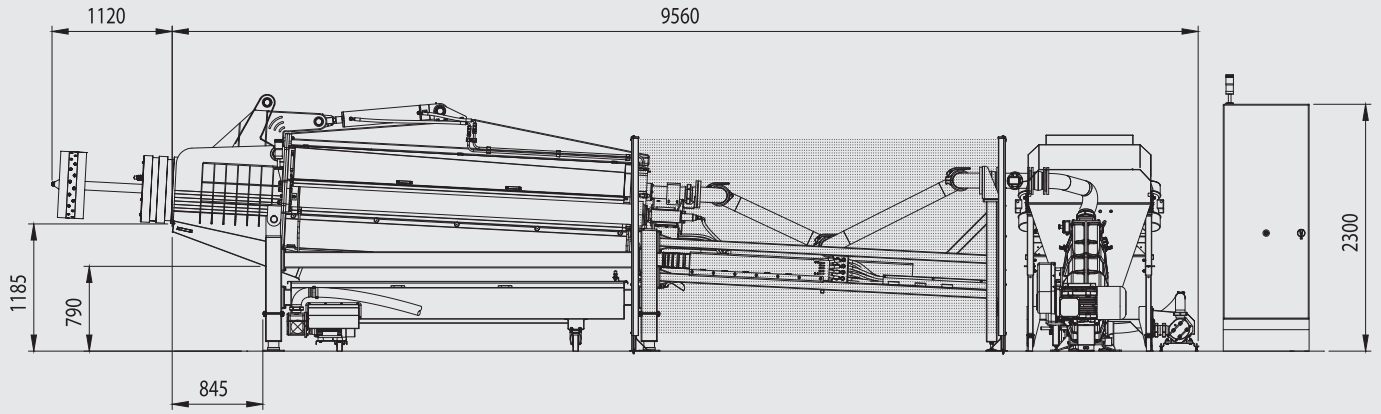
ES Descarga producto y lavado

El pistón de prensado avanza en interior de la jaula empujando la torta hacia la descarga. Al término de la secuencia toda la torta contenida en el interior de la prensa ha sido descargada y la prensa es lista para el lavado automático.



QC 620

Quality Continuous Press



IT / EN	FR / DE / ES		QC 620
Peso a vuoto Empty weight	Poids à vide Leergewicht Peso en vacío	kg.	5700
Peso in servizio Full weight	Poids en service Gewicht in Betrieb Peso en servicio	kg.	6600
Potenza installata Installed power	Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kW	47

PERFORMANCE / TEMPI DI LAVORO E PRODUZIONE PERFORMANCE / WORKING AND PROCESSING TIME	PERFORMANCE / TEMPS DE TRAVAIL ET PRODUCTION LEISTUNG / ARBEITS- UND PRODUKTIONSZEITE PERFORMANCE / TIEMPOS DE TRABAJO Y PRODUCCION		
IT / EN	FR / DE / ES		
Alimentazione e Riempimento Feeding and Filling	Alimentation et Remplissage Beschickung und Befüllung Alimentación y Llenado	min.	3 - 17
Pressatura Pressing	Pressurage Pressung Prensado	ton/h	15 - 45
Scarico Discharge	Déchargement Entladung Descarga	min.	3
Lavaggio Wash	Lavage Reinigung Lavado	min.	20

IT N.B. I dati sopra riportati hanno scopo puramente indicativo. Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione, etc.

EN P.S. The above data is indicative and refers to initial whole bunch weight prior to any operation like destemming, crushing, maceration, fermentation, etc.

FR P.S. Les données indiquées ci-dessus sont purement indicatives et se réfèrent au raisin entier initial, avant n'importe quelle opération comme égrappage, foulage, macération, fermentation, etc.

DE P.S. Diese o.a. Daten sind nur andeutend und beziehen sich auf die Anfangsmenge an ganzen Trauben, vor jeglichem Prozess wie z.B. Entrappen, Quetschen, Mazerieren, Vergären, Entsaften usw.

ES P.S. Los datos anteriores son solamente indicativos y se refieren a racimos enteros, antes de cualquier operación como despalillado, estrujado, maceración, fermentación, etc.

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



Diemme Enologia, systems designed with respect for the environment

DIEMME Enologia S.p.A. si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento le modifiche che ritiene indispensabili al miglioramento della sua produzione.

In order to improve its production, DIEMME Enologia S.p.A. reserves the right to introduce such modifications it may deem necessary at any time.

DIEMME Enologia S.p.A. se réserve le droit d'apporter à tout moment, toutes les modifications jugées indispensables, afin d'améliorer sa production.

DIEMME Enologia S.p.A. behält sich das Recht vor, in irgendeinem Augenblick Änderungen einzuführen, die sie für die Verbesserung ihrer Produkte unbedingt nötig hält.

DIEMME Enologia S.p.A. se reserva el derecho de aportar en cualquier momento las modificaciones que considera indispensables para el mejoramiento de su producción.