

DIEMME

Enologia



Velvet

T 26 - 32 - 43 - 60 - 75



IT Soluzioni innovative per la pressatura delle uve
EN Innovative solutions for grape pressing
FR Solutions innovantes pour le pressurage des raisins

DE Innovative Lösungen für die Traubenpressung
ES Soluciones innovadoras para el prensado de las uvas

DIEMME
Enologia



Velvet T43



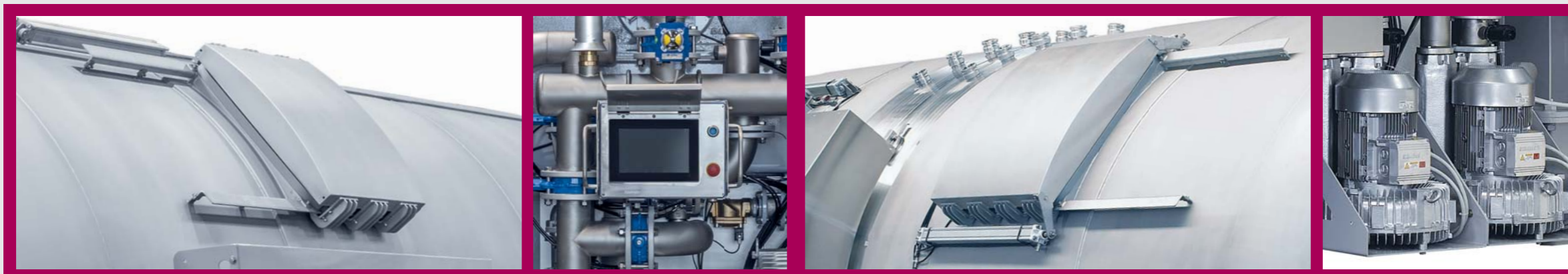
Velvet T75

IT Presse pneumatiche serbatoio chiuso
EN Closed tank pneumatic presses

FR Pressoirs pneumatiques cuve fermée

DE Pneumatische Pressen mit geschlossenem Tank

ES Prensas neumáticas de tanque cerrado



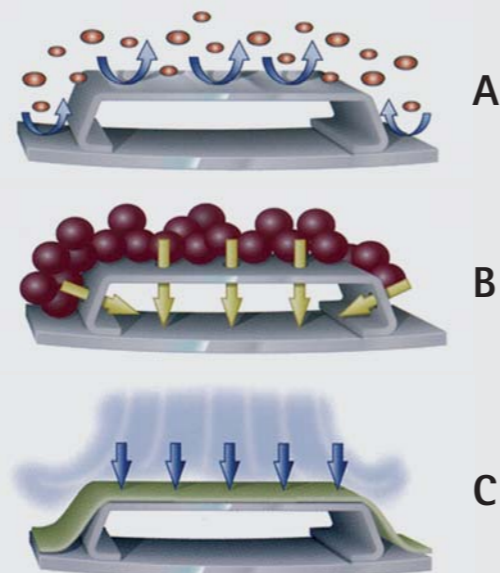


Velvet

T 26 - 32 - 43 - 60 - 75

DIEMME

Enologia



IT Serbatoio

Serbatoio chiuso in acciaio inossidabile AISI 304 certificato 97/23/CE (PED). Canaline lucidate a specchio (A), autopulenti ad elevata capacità drenante (B). Grazie al particolare disegno della canalina e della membrana è possibile pressare anche quantitativi minimi di prodotto, senza limiti di quantità (C).

EN Pressing tank

Closed AISI 304 stainless steel tank certified 97/23/CE (PED). Mirror-polished (A), self cleaning high drain capacity channels (B). Thanks to special channel and membrane design it is possible to press small lots without minimum load required (C).

FR Cuve

Cuve fermée en acier inox AISI 304 certifié 97/23/CE (PED). Drains poli-miroirs (A), autonettoyants à haute capacité drainante (B). Grâce à la forme particulière du drain et de la membrane on peut presser une quantité réduite de produit (C).

DE Tank

Geschlossener Tank aus Edelstahl AISI 304 (Zertifikat 97/23/CE PED). 3D-Hochglanzpolierte Kanäle (A), selbstreinigend und mit hoher Drainage-Kapazität (B). Durch die spezielle Form der hochglanzpolierten Oberfläche und Pressmembrane, ist es möglich, auch Kleinstmengen zu pressen (C).

ES El Tanque de prensado

Es un tanque cerrado fabricado en acero inox AISI 304 certificado 97/23/CE (PED). Canaletas brillantes (A), autolimpiantes con elevada capacidad de drenaje (B). Gracias al diseño de las canaletas y de la membrana de prensado es posible prensar cantidades reducidas de uva, sin limitación en la cantidad mínima a trabajar (C).

IT Portella automatica a tenuta stagna

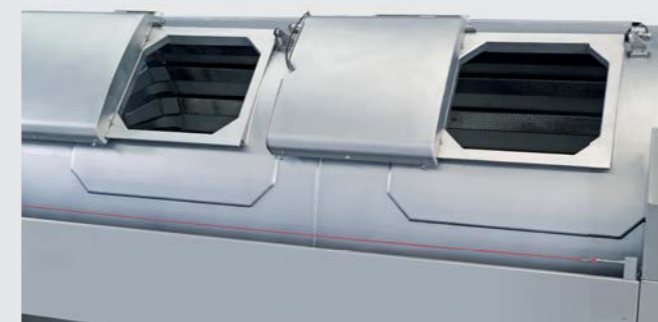
Portella di ampie dimensioni movimentata da un martinetto pneumatico, la cui apertura può essere totale o parzializzata. Tenuta stagna con guarnizione pneumatica posta sul serbatoio. Opzionali due portelle per il carico del prodotto con possibilità di apertura indipendente.

EN Sealed automatic door

Large door operated by a pneumatic cylinder, either it can be opened totally or partially. Its seal is ensured by a pneumatic gasket mounted on the tank. Optional two loading doors with possibility of separate opening.

FR Porte automatique étanche

Porte de grandes dimensions actionnée par un vérin pneumatique, dont l'ouverture peut être totale ou partielle. L'étanchéité est assurée par une garniture pneumatique sur la cuve. Option deux portes pour remplissage avec possibilité d'ouverture séparée.

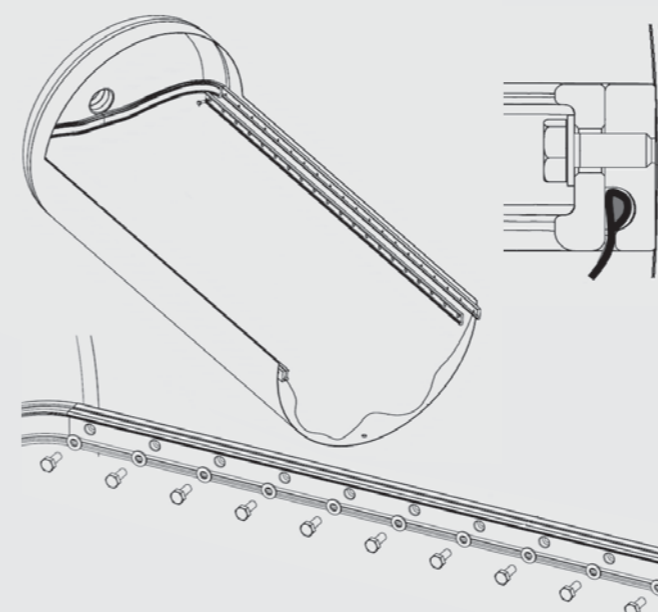


DE Automatischer hermetischer Deckel

Großzügig dimensionierter Deckel, pneumatisch abgedichtet und angetrieben durch einen pneumatischen Zylinder, der auch nur teilweise geöffnet werden kann. Wahlweise auch zwei Türen für eine optimale Schwerkraftbefüllung, auch mit der Möglichkeit der unabhängigen Öffnung zur Entleerung.

ES La puerta automática hermética

Puerta de dimensiones amplias accionada por un martinete neumático, cuya abertura puede ser total o parcial. El sellado está asegurado por una guarnición neumática sobre el tanque. Opción dos puertas de llenado con posibilidad de abertura separada.



IT Sistema di montaggio membrana

Limita gli stress prolungando la vita utile della membrana. Permette il montaggio e lo smontaggio rapido.

EN Membrane assembly system

This system is able to reduce stress extending membrane's useful life. It allows a quick assembly and disassembly.

FR Système de montage membrane

Le système limite le stress en prolongeant la vie utile de la membrane. Il permet un montage et démontage rapide.

DE Montage System der Pressmembrane

Dieses System vermindert den Stress und verlängert die Lebenszeit der Membrane. Erlaubt die schnelle Montage und Demontage.

ES El Sistema de montaje membrana

Este sistema limita el estrés alargando la vida útil de la membrana. Este permite su rápido montaje y desmontaje.



Velvet

T 26 - 32 - 43 - 60 - 75

DIEMME
Enologia

IT Membrana di pressatura

Costituita da materiale plastico idoneo al contatto alimentare. Non sono previsti limiti minimi di prodotto da pressare.

EN Pressing membrane

The membrane consists of heavy fabric coated with a food grade polymer, there is no minimum load required for pressing.

FR Membrane de pressurage

Cette membrane est constituée par un matériel plastique apte au contact alimentaire. Il n'est pas demandé de limites minimales de produit à presser.

DE Pressmembrane

Die Membrane besteht aus Lebensmittelechtem Kunststoff. Es gibt keine Einschränkungen bezüglich der zu Pressenden Mindestmengen.

ES La membrana de prensado

Esta membrana se construye a partir de un material plástico apto al contacto alimentario. No se requieren límites mínimos de producto a prensar.



IT Circuito pneumatico

Circuito pneumatico ottimizzato e facilmente accessibile, possibilità d'installazione soffiante maggiorata per ridurre fino al 30% i tempi morti.

EN Pneumatic circuit

Easily accessible pneumatic circuit. Possible to mount an oversize blower to diminish idle time up to 30%.

FR Circuit pneumatique

Circuit pneumatique optimisé et facilement accessible, il est possible d'installer une soufflante plus puissante pour réduire le temps mort jusqu'à 30%.

DE Luftführung

Optimierte Luftführung, frei zugänglich. Es ist möglich ein verstärktes Gebläse zu installieren um die toten Zeiten bis zu 30% zu reduzieren.

ES El circuito neumático

Circuito neumático optimizado y fácil acceso, es posible instalar una soplante mayor para reducir los tiempos de inactividad hasta el 30%.



IT Valvola di sicurezza

Permette di effettuare, in sicurezza, le operazioni di manutenzione della membrana.

EN Safety valve

It allows membrane maintenance operations to be carried out under safe conditions.

FR Vanne de sécurité

Cette vanne permet de réaliser en sécurité les opérations d'entretien de la membrane.

DE Sicherheitsventil

Erlaubt die sichere Durchführung von Wartungsarbeiten an der Membrane.

ES Válvula de seguridad

Esta permite de realizar de forma segura las operaciones de manutención de la membrana.



IT Trasmissione cinghia

Riduce le sollecitazioni meccaniche sugli organi di trasmissione e migliora l'affidabilità del sistema.
*Modello Velvet T26 escluso.

EN Drive belt

The drive belt reduces mechanical stress on the drive components and improves the system reliability.
*Model Velvet T26 excluded.

FR Courroie de transmission

La courroie de transmission réduit les contraintes mécaniques et améliore la fiabilité du système.
*Modèle Velvet T26 non inclus.

DE Riemenantrieb

Der Riemenantrieb reduziert die mechanischen Spannungen auf die Antriebs-elemente und verbessert die Zuverlässigkeit des Systems.
*Modell Velvet T26 ausgeschlossen.

ES La correa de transmisión

La correa de transmisión reduce los esfuerzos mecánicos y mejora la fiabilidad del sistema.
*Modelo Velvet T26 excluido.



Velvet

T 26 - 32 - 43 - 60 - 75

DIEMME

Enologia

IT Pannello operatore

Pannello montato su un supporto che ne permette la regolazione dell'inclinazione. Facilmente smontabile dalla macchina per proteggerlo nei periodi di prolungata inattività.

EN Control panel

The control panel is installed on a support which allows adjustment for inclination. It is easily to be removed from the press in order to protect it during periods of prolonged inactivity.

FR Panneau de contrôle

Le panneau est installé sur un support qui en permet le réglage de l'inclinaison. Facile à déplacer de la machine pour le protéger pendant une période d'inactivité prolongée.

DE Bedientableau

Das Bedientableau ist auf einem schwenkbarem Halter installiert, mit Möglichkeit die Neigung einzustellen. Einfach zu demontieren, um es zwischen den Herbsten geschützt aufzubewahren.

ES El tablero de control

El tablero está instalado sobre un soporte que permite el ajuste de la inclinación. Fácil de desplazar desde la prensa para protegerlo durante el periodo de inactividad extendida.



IT Funzione Rocking

Permette di uniformare il carico mediante l'oscillazione del serbatoio.

EN Rocking system

This system is able to facilitate filling by rocking the tank.

FR Système Rocking

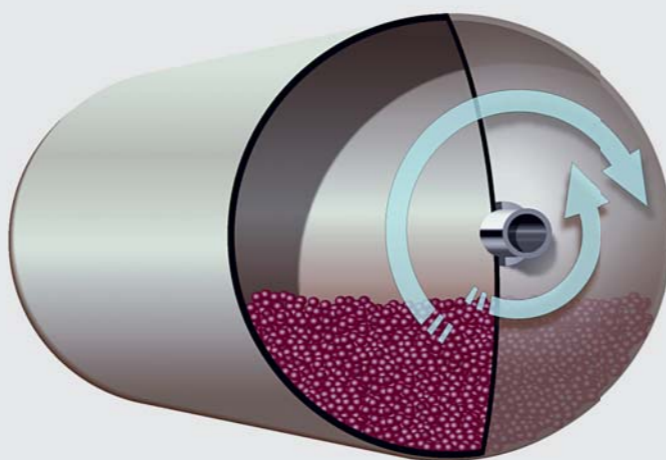
Ce système est capable d'uniformiser le remplissage par l'oscillation de la cuve.

DE Rocking System

Dieses System verteilt die Füllung im Tank durch Schwenk-Bewegungen.

ES El Sistema Rocking

Este sistema permite de uniformar la uva dentro del tanque durante la fase de llenado a través de la oscilación del tanque.



E-panel

IT Interfaccia operatore E-panel

Interfaccia operatore E-panel è semplice ed intuitiva con un Touch-Screen di grandi dimensioni. Sono disponibili 32 programmi di pressatura adatti a tutte le tipologie di uva e completamente personalizzabili. Download e upload dei programmi con chiavetta USB.

EN Operator interface E-panel

A simple and user-friendly operator interface called E-panel with a large color "Touch Screen". 32 pressing programs are available, fitted to all varieties of grapes and fully customizable. With USB flash drive it is possible to download and upload programs.

FR Interface opérateur E-panel

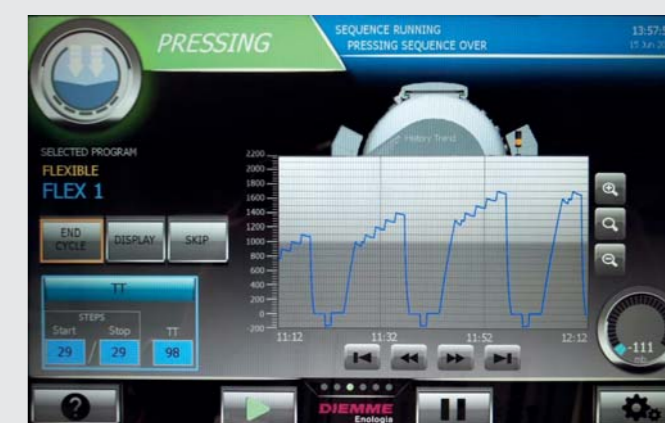
Interface opérateur E-panel avec grand "Ecran-Tactile" simple et intuitive. 32 programmes de pressurage sont disponibles, indiqués pour toutes typologies de raisins et complètement personnalisables. Il est possible de télécharger et charger programmes avec clé USB.

DE Benutzeroberfläche E-panel

Große Touch Screen Benutzeroberfläche E-panel einfach und intuitiv. Es gibt 32 Pressprogramme, für jedes Pressgut geeignet, welche alle personalisiert werden können. Herunterladen und Hochladen des Programmes mit dem USB Speicher.

ES La Intefaz del operador E-panel

Interfaz del operador E-panel con gran "Pantalla-Táctil" uso simple. 32 programas de prensado disponibles aptos para todas las tipologías de uva, se pueden personalizar completamente. Es posible descargar y cargar programas con llave USB.





Velvet

T 26 - 32 - 43 - 60 - 75

DIEMME

Enologia

IT Programma intelligente MIP

Programma di pressatura automatico che ottimizza il tempo ciclo in base alla riduzione del volume di uva.

EN MIP Intelligent Program

This automatic program optimizes pressing cycle time according to the reduction of the volume of grapes.

FR Programme intelligent MIP

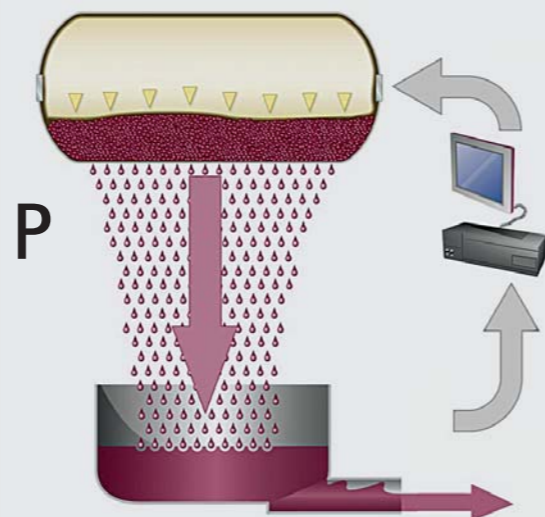
Ce programme automatique permet d'optimiser le temps du cycle de pressurage en fonction de la réduction du volume des raisins.

DE Intelligentes Programm M.I.P.

Dieses automatische Programm erlaubt es, die Presszeit anhand der Maischvolumenabnahme zu optimieren.

ES El programa Inteligente MIP

Este programa automático permite optimizar el tiempo de ciclo en función de la reducción del volumen de uva.



IT Dispositivo di macerazione

Permette di svolgere operazioni di macerazione pellicolare o carbonica delle uve all'interno del serbatoio della pressa.

EN Maceration device

This device allows skin contact or carbonic maceration of the grapes inside the pressing tank.

FR Dispositif de macération

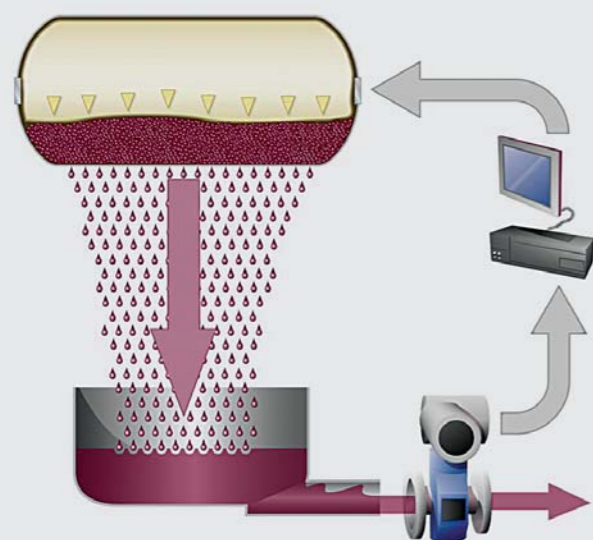
Ce dispositif permet de réaliser les opérations de macération pelliculaire ou carbonique des raisins à l'intérieur de la cuve de pressurage.

DE Aufweichvorrichtung

Diese Vorrichtung unterstützt die Durchführung von Maische-Standardzeiten in der Presse.

ES El dispositivo de maceración

Este dispositivo permite de realizar operaciones de maceración pelicular o carbónica de las uvas al interior del tanque de prensado.



IT Programma intelligente FIP

Programma di pressatura automatico che ottimizza il tempo ciclo in base alla portata di mosto in uscita dalla pressa. Il sistema include il misuratore di portata con il quale è possibile calcolare la quantità di mosto per ciclo.

EN FIP Intelligent Program

This automatic program optimizes pressing cycle time according to the juice flow-rate flowing out from the press. This system includes a flow-meter with which it is possible calculate the quantity of juice per cycle.

FR Programme Intelligent FIP

Ce programme automatique permet d'optimiser le temps du cycle de pressurage en fonction du débit de moût à la sortie du pressoir. Le système inclut le débitmètre, avec lequel on peut calculer la quantité de moût de chaque cycle.

DE Intelligentes Programm F.I.P.

Dieses automatische Programm erlaubt es, die Presszeit anhand des Saftflusses zu optimieren. Ein integrierter Durchflussmesser liefert Volumenstromwerte und Gesamtmenge zur Auswertung durch die Steuerung.

ES El Programa Inteligente FIP

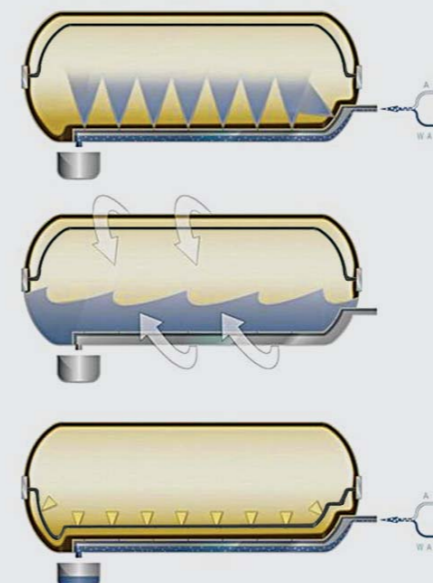
Este programa automático permite de optimizar el tiempo de ciclo en función del caudal de mosto a la salida de la prensa. El sistema incluye el caudalímetro con el cual es posible calcular la cantidad de mosto por cada ciclo.

IT Pulse Jet

Sistema automatico di lavaggio. Utilizza acqua ed aria ad alta pressione per una pulizia profonda delle canaline e del serbatoio.

EN Pulse Jet device

This automatic washing system uses water and high pressure air for efficient cleaning of the channels and tank.



FR Dispositif Pulse Jet

Ce système de lavage automatique Pulse Jet utilise l'eau et l'air à haute pression pour une propreté profonde des drains et de la cuve.

DE Pulse Jet System

Automatisches Reinigungssystem. Wasser und Luft mit Hochdruck für eine tiefe Reinigung der Kanäle und des Tanks.

ES El dispositivo Pulse Jet

El sistema de lavado automático " Pulse Jet " utiliza agua e aire a alta presión en forma alterna para una limpieza profunda de las canaletas y del tanque.





Velvet

T 26 - 32 - 43 - 60 - 75

DIEMME

Enologia

IT Celle di Carico

Celle di carico per monitoraggio continuo della massa di prodotto in lavorazione.

EN Load cells

Load cells to continuously monitor the mass of product while processing.

FR Cellules de chargement

Cellules de chargement pour contrôler continuellement la masse de produit en élaboration.

DE Wiegezellen

Wiegezellen für die Überwachung der zu verarbeitenden Produktmenge.

ES Las Celdas de carga

Celdas de carga para monitorización continua de la masa de producto en elaboración.



IT Programmi di pressatura in ambiente inerte: Sistema Neutral 2 – Neutral 1 – Sistema E

Sono disponibili vari sistemi di pressatura per diversi livelli di protezione a seconda delle esigenze di cantina.

EN Pressing programs in inert atmosphere: Neutral 2 System – Neutral 1 System – E System

Several pressing programs are available for different levels of protection from atmospheric oxygen to suit every winery requirement.

FR Programmes de pressurage sous gaz inert : Système Neutral 2 – Système Neutral 1 – Système E

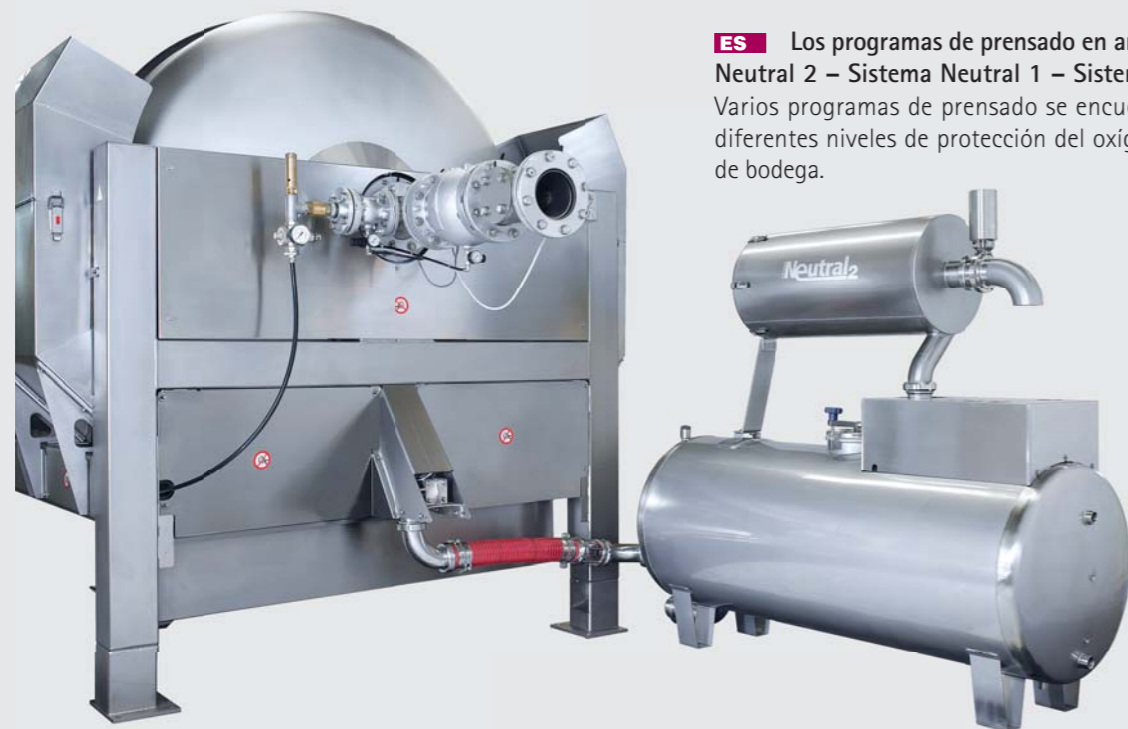
Plusieurs programmes de pressurage sont disponibles pour différents niveaux de protection de l'oxygène en fonction des exigences de cave.

DE Pressprogramme unter Schutzgas: Neutral 2 System – Neutral 1 System – E System

Es stehen verschiedene Presssystem mit unterschiedlichen Schutzstufen, je nach Bedarf des Weinguts, zur Verfügung.

ES Los programas de prensado en ambiente inerte: Sistema Neutral 2 – Sistema Neutral 1 – Sistema E

Varios programas de prensado se encuentran disponibles para diferentes niveles de protección del oxígeno por cada exigencia de bodega.



Velvet 80



IT Doppio Scarico

Aumenta la capacità di drenaggio durante il riempimento e le prime fasi di pressatura mantenendo inalterata l'efficacia del dispositivo di lavaggio.

EN Double discharge

It increases the drainage capacity during filling and first pressing phases keeping the efficacy of the washing device unaltered.

FR Double déchargement

Il augmente la capacité de drainage pendant le remplissage et les premières phase de pressurage et en ne modifiant pas l'efficacité du dispositif de lavage.

DE Doppelter Saftablauf

Die doppelte Auslauf erhöht die Drainagekapazität während der Füllung und der ersten Pressungsphasen und hält unverändert die Wirksamkeit des Waschsystems.

ES La doble descarga

Esta incrementa la capacidad de drenaje durante el llenado y las primeras fases de prensado manteniendo inalterada la eficacia del sistema de lavado.

IT Ruote Motorizzate

Dispositivo automatico di movimentazione delle presse pneumatiche in cantina.

EN Motorized wheels

Automatic device for moving the pneumatic press around the winery.

FR Roues motorisées

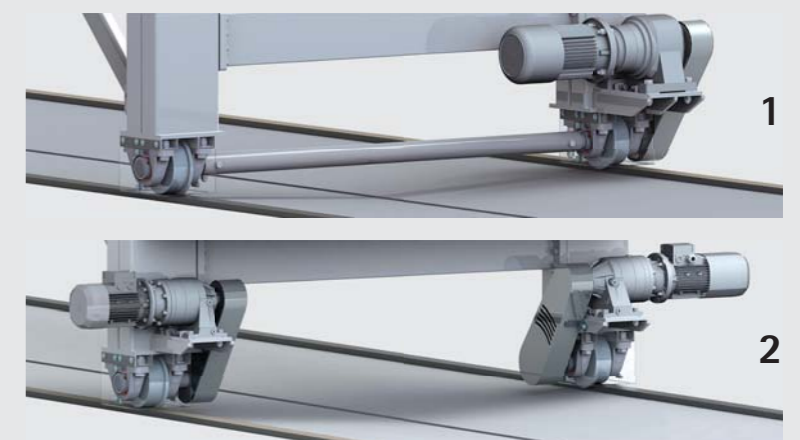
Dispositif automatique de déplacement des presses pneumatiques dans la cave.

DE Fahrvorrichtung

Automatische Vorrichtung für die Bewegung der Pressen im Kellerhaus.

ES Las Ruedas motorizadas

Dispositivo automático de traslado de las prensas neumáticas en bodega.



IT Dispositivo di movimentazione su binario con assale (1) e senza assale (2)
EN Device for moving the pneumatic press on rail with axle (1) and without axle (2)
FR Dispositif de déplacement sur rail avec essieu (1) et sans essieu (2)
DE Vorrichtung für die Bewegung über Gleis mit Achse (1) und ohne Achse (2)
ES Carro motorizado para el traslado sobre rieles con eje (1) y sin eje (2)



Velvet

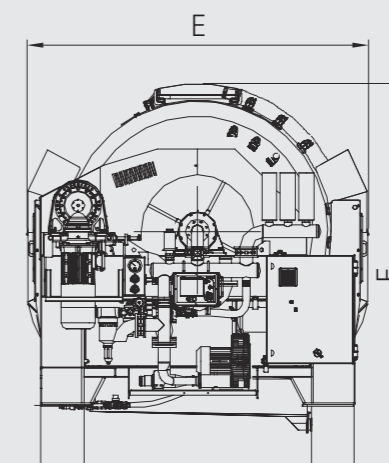
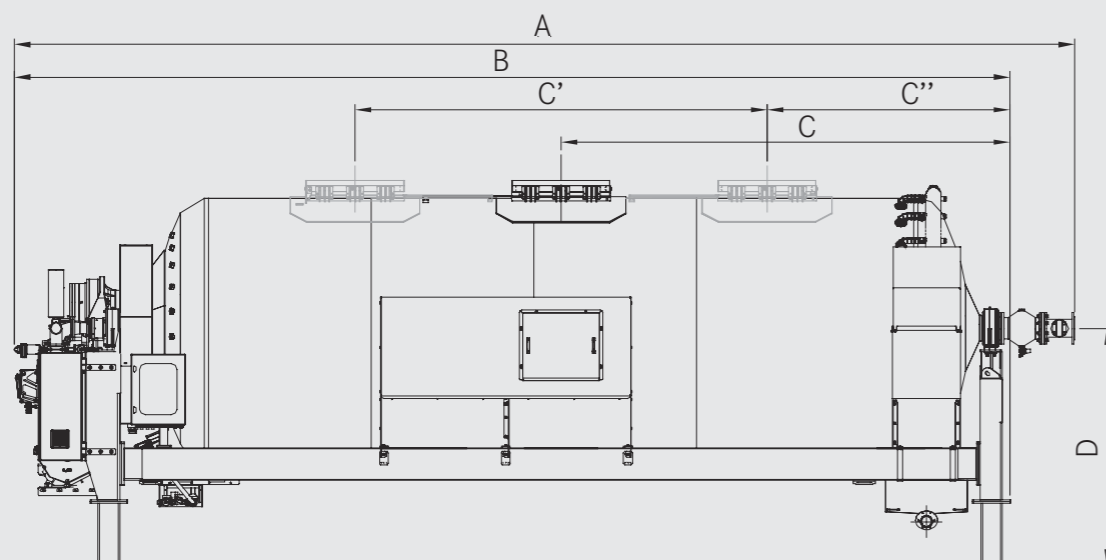
T 26 - 32 - 43

Velvet

T 60 - 75

DIEMME

Enologia



VELVET			T26	T32	T43
IT / EN	FR / DE / ES				
A	A	mm	8.271	9.776	11.333
B	B	mm	7.657	9.187	10.743
C	C	mm	3.365	4.145	4.912
C'	C'	mm	3.300	3.800	4.000
C''	C''	mm	1.715	2.245	2.912
D	D	mm	2.150	2.150	2.190
E	E	mm	3.241	3.241	3.149
F	F	mm	3.520	3.520	3.451
Volume serbatoio Tank volume	Volume cuve / Tankvolumen Volumen tanque	lt	26.000	32.000	43.000
Dimensioni portella Door dimension	Dimensions porte / Deckelmaße Medidas puerta	mm	800x600	800x600	800x600
Peso a vuoto Empty weight	Poids à vide / Leergewicht Peso en vacío	kg	8.000	9.500	13.000
Peso in servizio Full weight	Poids en service / Gewicht in Betrieb Peso en servicio	kg	34.000	41.500	56.000
Potenza installata Installed power	Puissance installée / Anschlußleistung Potencia instalada	kW/50Hz	16,5	26	34,5
Caricamento uva intera Whole bunch capacity	Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros	kg	16.000	20.000	26.000
Caricamento uva diraspapigiata Destemmed/crushed grapes capacity	Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische Llenado con uva despallada y estrujada	kg	52.000	64.000	86.000
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity	Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada	kg	78.000	96.000	129.000

VELVET			T60	T75
IT / EN	FR / DE / ES			
A	A	mm	11.827	12.509
B	B	mm	11.070	11.359
C	C	mm	-	-
C'	C'	mm	4.000	4.000
C''	C''	mm	3.104	3.097
D	D	mm	1.738	1.867
E	E	mm	3.932	4.000
F	F	mm	4.057	4.364
Volume serbatoio Tank volume	Volume cuve / Tankvolumen Volumen tanque	lt	58.000	75.000
Dimensioni portelle Doors dimension	Dimensions portes / Deckelmaße Medidas puertas	mm	1.000x800	1.000x800
Peso a vuoto Empty weight	Poids à vide / Leergewicht Peso en vacío	kg	20.000	27.500
Peso in servizio Full weight	Poids en service / Gewicht in Betrieb Peso en servicio	kg	78.000	102.500
Potenza installata Installed power	Puissance installée / Anschlußleistung Potencia instalada	kW/50Hz	45	62
Caricamento uva intera Whole bunch capacity	Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros	kg	20.000	45.000
Caricamento uva diraspapigiata Destemmed/crushed grapes capacity	Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische Llenado con uva despallada y estrujada	kg	120.000	150.000
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity	Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada	kg	180.000	225.000

IT N.B. I dati sopra riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento. 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 may vary according to the degree of ripeness, type of grape and filling method. All data refers to initial whole bunch weight prior to any operation like destemming, crushing, maceration, fermentation, etc.

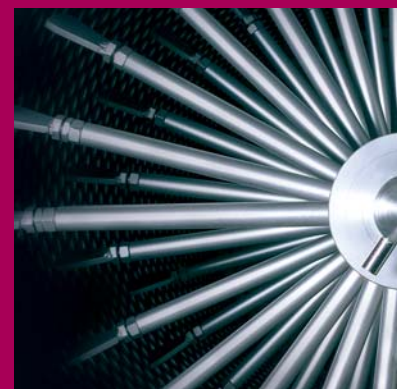
FR P.S. Les données indiquées ci-dessus sont purement indicatives et non engageantes et peuvent varier selon le degré de maturation, de la typologie de raisins et les modalités de remplissage. Toutes les données se réfèrent au raisin entier initial, avant n'importe quelle opération comme égrappage, foulage, macération, fermentation, etc.

DE P.S. Diese o.a. Daten sind nur andeutend und können je nach Reifegrad, nach Traubentypologie und nach Verarbeitungsmethoden variieren. Alle Daten 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 pueden variar según grado de maduración, variedad de uva y en base a las modalidades de llenado. Todos los datos se refieren a racimos enteros, antes de cualquier operación como despallado, 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.