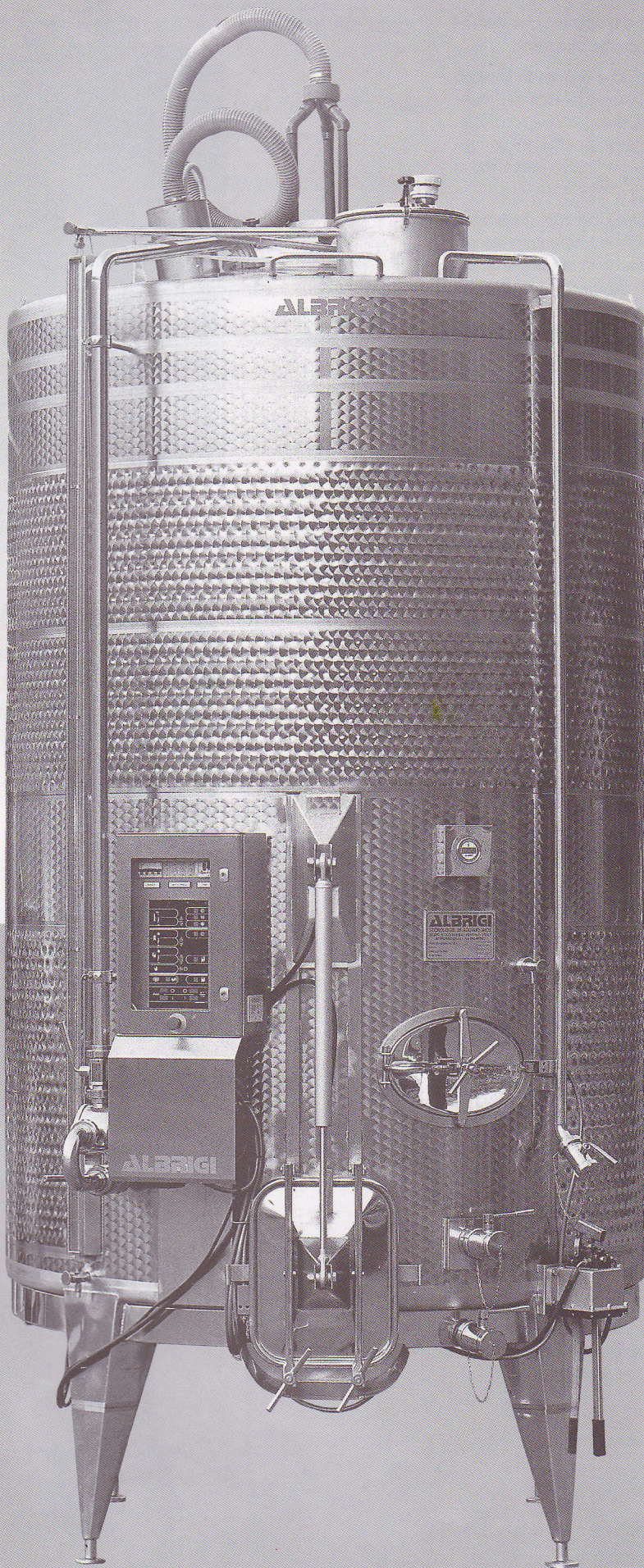


PLUVIATANK®



**ALBRIGI**®

**PLUVIATANK** è l'innovativo sistema di vinificazione a cascata che garantisce una elevata e costante qualità nella produzione dei vini rossi.

Grazie ad un sistema elettronico di semplice impiego e di grande flessibilità è possibile programmare: l'intensità e la frequenza dei cicli di rimontaggio del mosto in fermentazione, la temperatura del mosto, il funzionamento della pala di estrazione delle vinacce. Le relative operazioni vengono quindi eseguite automaticamente, rendendo superflua la presenza di addetti.

**Il ciclo di funzionamento** consiste nel prelevare almeno il 10% della massa liquida del pigiato (R) che tramite una pompa viene trasferita nella vasca superiore (C) fino al suo riempimento quindi viene interamente scaricata sul cappello di vinacce in pochissimi secondi, liberando così una elevatissima quantità di energia generata da un flusso di mosto con una sagoma determinata (S) dalla forma particolare della nostra valvola. Questo permette un reale sfondamento del cappello di vinacce e un totale dilavamento degli acini.

**Il sistema è composto da:**

- (H) una pompa di prelievo del mosto
- (C) una vasca di raccolta superiore, munita di attuatore pneumatico
- (D) servoassistito
- (L) un quadro di comando a controllo elettronico

**Vantaggi**

- Flessibilità di impiego
- Intensa estrazione di: colori, polifenoli, antociani e di tutte le sostanze nobili contenute nell'acino d'uva
- Omogeneizzazione della temperatura della massa in fermentazione
- Efficace ossigenazione
- Risparmio di manodopera
- Maggiore produttività dovuta a un minor tempo di vinificazione
- Intensità di sapori e profumi, stabilità del colore

*PLUVIATANK ist ein innovatives Wasserfall- Vinifizierungssystem, das eine hohe, konstante Qualität bei der Rotweinherstellung garantiert.*

*Dank einem sehr einfachen, flexiblen elektronischen System ist es möglich, folgendes zu programmieren: die Intensität und die Häufigkeit der Wiederaufgusszyklen des Mostes während der Gärungsphase, die Temperatur des Mostes, den Betrieb der Tresterextraktionspaddel. Alle Arbeitsvorgänge erfolgen somit automatisch ohne viel Zeitaufwand und zusätzlichem Personal.*

*Der Zyklus funktioniert indem man mindestens 10% der flüssigen Keltergutmasse (R) in den oberen Tank (C) pumpt (C), bis dieser voll ist; anschließend fällt die gesamte Masse in wenigen Sekunden auf den Tresterkuchen; hierbei wird eine äußerst große Energiemenge freigesetzt, die vom Mostfluß mit einer Form (S) generiert wird, die von der besonderen Beschaffenheit unseres Ventils bestimmt wird.*

*Dies ermöglicht eine vollständige Überflutung des Tresterkuchens und eine komplette Befeuchtung der Beeren.*

**Das System besteht aus:**

- (H) Pumpe zum Absaugen des Mostes
- (C) Mit einem pneumatischen Ventil ausgestattete obere Auffangwanne
- (D) Unterstützungseinheit
- (L) Schalttafel mit elektronischer Steuerung

**Vorteile:**

- Flexible Anwendung
- Intensive Ausbeutung von: Farben, Polyphenolen, Anthozyanen und alle anderen edlen Substanzen, die in den Traubenbeeren enthalten sind
- Temperaturkontrolle des Tankinhaltes während der Gärungsphase
- Wirksame Sauerstoffzufuhr
- Einsparen der Handarbeit
- Mehr Produktivität durch kürzere Vinifizierungszeiten
- Intensive Farben und Gerüche, Farbstabilität.

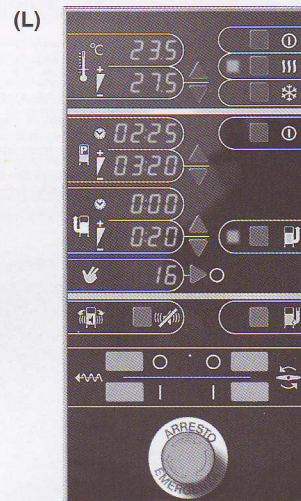
*PLUVIATANK is an innovative gravity flow vinification system which guarantees high and constant quality in red wine production.*

*Thanks to a user-friendly and highly flexible electronic system you can program the intensity and frequency of the cycles of pumping the must over the cap during fermentation, the must temperature and the running of the*

Schema di funzionamento



Pannello di comando



Valvola



marc extractor blade.

All these functions can be executed automatically and so no human labour is needed.

**The work cycle** consists of collecting at least 10% of the liquid volume of the pressed grapes (R), pumping it to the higher tank (C) until filled and releasing it all upon the marc cap within a few seconds, giving off a very high quantity of energy generated by must flow with a fixed shape (S) determined by the special valve shape. In this way you can properly crush the marc cap and wash the grapes well.

**The system consists of :**

(H) a pump for must loading

(C) an upper filling tank, equipped with a pneumatic actuator

(D) power assist

(L) an electronic control panel

**Advantages :**

- Flexible use
- Intense extraction of: pigments, polyphenols, anthocyanins and all the noble substances contained in the grapes
- Homogenisation of temperature of fermentation mass
- Effective oxygenation
- Save on human labour
- Increase productivity due to faster vinification
- Intensity of flavours and fragrances, stability of colour.

**PLUVIATANK** est le système novateur de vinification à cascade qui garantit une qualité constante et élevée dans la production des vins rouges. Grâce à un système électronique simple et flexible, il est possible de programmer l'intensité et la fréquence des cycles de remontage du moût en fermentation, la température du moût et le fonctionnement de la pale d'extraction du marc de raisin.

Les opérations sont exécutées automatiquement et, par conséquent, aucune main-d'oeuvre n'est requise.

**Le cycle de fonctionnement** consiste à prélever au moins 10% de la masse liquide (R) du raisin foulé (R) qui, après pompage dans la cuve supérieure (C) jusqu'à son remplissage, est entièrement déchargée sur le chapeau de marc en quelques secondes, dégageant ainsi une grande quantité d'énergie produite par le flux de moût avec un profil déterminé (S). Tout ceci permet un défoncement réel du chapeau de marc et le lavage complet des grains.

**Le système se compose :**

(H) d'une pompe pour prélever le moût

(C) d'un bac de récolte supérieur avec un cylindre pneumatique

(D) d'une servocommande

(L) d'un panneau de commande électronique

**Avantages :**

- Utilisation flexible
- Extraction très intense de : pigments, polyphénols, anthocyanes et toutes les substances nobles contenues dans le grain de raisin
- Homogénéisation de la température de la masse en fermentation
- Oxygénation efficace
- Economie de main-d'oeuvre
- Productivité plus importante due au temps de vinification réduit
- Intensité des goûts et des parfums, stabilité de la couleur

**PLUVIATANK** es el innovador sistema de vinificación en cascada, que garantiza una elevada y constante calidad en la producción de vinos tintos.

Gracias a un sistema electrónico de fácil utilización y gran flexibilidad, es posible programar la intensidad y la frecuencia de los ciclos de remontado del mosto en fermentación, la temperatura del mosto y el funcionamiento de la pala de extracción del orujo. Dichas operaciones se realizan automáticamente, haciendo superflua la presencia del personal.

**El ciclo de funcionamiento** consiste en retirar al menos el 10% de la masa líquida de los granos pisados (R) que, mediante una bomba, es transvasada a la cuba superior (C); cuando ésta se llena, el líquido es descargado en el sombrero de orujo en poquísimos segundos, liberando así una gran cantidad de energía, generada por el flujo del mosto a través de un recorrido (S) determinado por la forma especial de la válvula.

Esto permite una verdadera rotura del sombrero de orujo y el lavado total de los granos.

**El sistema está compuesto por:**

(H) una bomba para la extracción del mosto;

(C) una cuba de recolección superior, dotada de actuador neumático;

(D) servoasistido;

(L) un tablero de mando con control electrónico.

**Ventajas:**

- Flexibilidad de empleo.
- Intensa extracción de pigmentos, polifenoles, antocianinas y todas las sustancias nobles contenidas en el grano de uva.
- Homogeneización de la temperatura de la masa en fermentación.
- Eficaz oxigenación.
- Ahorro de mano de obra.
- Mayor productividad, gracias al menor tiempo de vinificación.
- Intensidad de sabores y aromas, estabilidad del color.

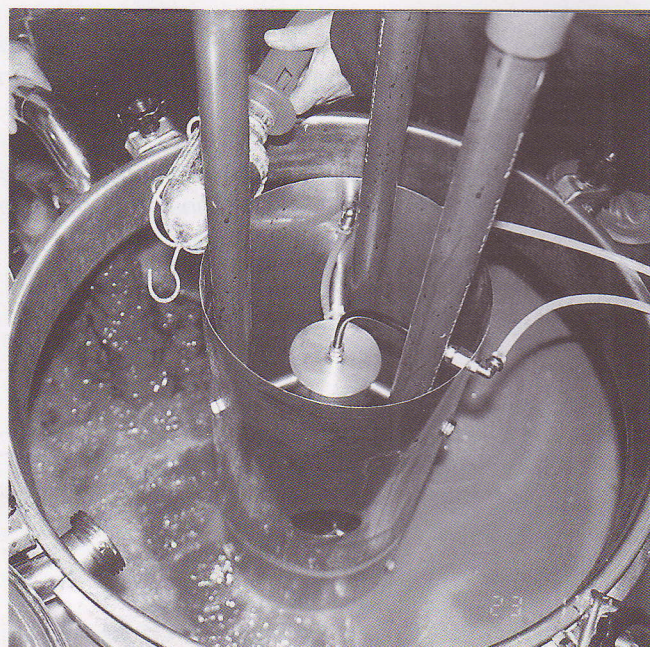
Vista della valvola di cascata e scomparto superiore pieno pronto per lo scarico.

Ansicht des Wasserfallventils und oberes volles, ausla-  
debereites Fach.

View of the gravity flow valve and full upper compartment  
ready for unloading.

Vue de la vanne à cascade et compartiment supérieur plein  
prêt à la décharge.

Vista de la válvula de cascada y sección superior llena,  
pronta para la descarga.



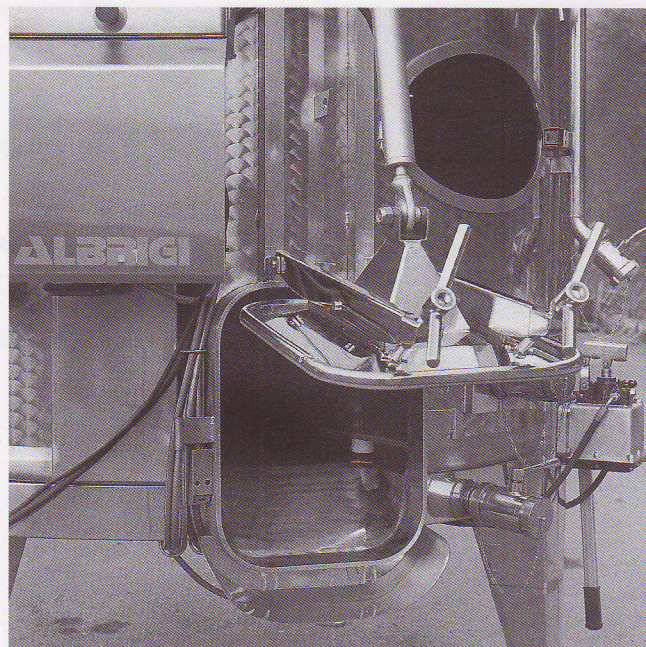
Vista frontale della porta idraulica rettangolare completa di micro di sicurezza e pompa idraulica di apertura, per lo scarico delle vinacce con la pala di estrazione meccanica sul fondo piano inclinato. Portella ovale di ispezione.

*Vorderansicht der hydraulischen rechteckigen Tür komplett mit Sicherheitsmikroschalter und hydraulischer Öffnungspumpe zum Ausladen der Trester mit mechanischem Extraktionspaddel am flachen, geneigten Boden. Ovale Inspektionstür.*

*Front view of the rectangular hydraulic door with safety micro-switch and hydraulic opening pump for unloading the marc with the mechanical extractor blade on the bottom of the sloping surface. Oval inspection door.*

*Vue de face de la porte hydraulique rectangulaire équipée d'un microinterrupteur de sécurité et d'une pompe hydraulique d'ouverture, pour la décharge du marc de raisin à l'aide de la pale d'extraction mécanique sur le fond plat incliné. Porte d'inspection ovale.*

*Vista frontal de la puerta hidráulica rectangular -dotada de microinterruptor de seguridad y bomba hidráulica de apertura- para la descarga del orujo, con pala de extracción mecánica instalada en el fondo plano, inclinado. Puerta ovalada de inspección.*



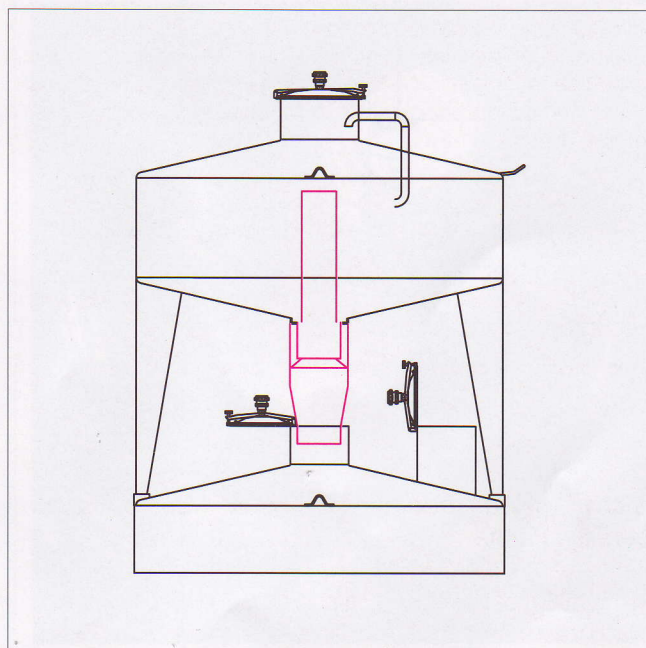
Esempio di applicazione del meccanismo a cascata su serbatoi esistenti. Con l'applicazione di un "satellite" superiore fisso autoportante, completo di propria valvola e di un quadro comando, il serbatoio standard diventa un fermentino completo.

*Anwendungsbeispiele des Wasserfallmechanismus bei bereits vorhandenen Tanks. Durch das Anbringen eines oberen, festen, selbsttragenden „Satelliten“ komplett mit Ventil und Schalttafel verwandelt sich der Standardtank in einen kompletten Gärungsbehälter.*

*Example of applying the gravity flow mechanism to existing tanks. A standard tank becomes a complete fermenter with the addition of a self-supporting fixed upper "satellite" with its own valve and control panel.*

*Exemple d'application du mécanisme à cascade sur les cuves existantes. En appliquant un "satellite" supérieur fixe autoportant, doté d'une valve et d'un tableau de commande, la cuve standard devient une cuve de fermentation complète.*

*Ejemplo de aplicación del mecanismo en cascada en los tanques existentes. Con la aplicación de un "satélite" superior fijo autoportante, dotado de válvula y de un tablero de mando, el tanque estándar se convierte en un fermentador completo.*



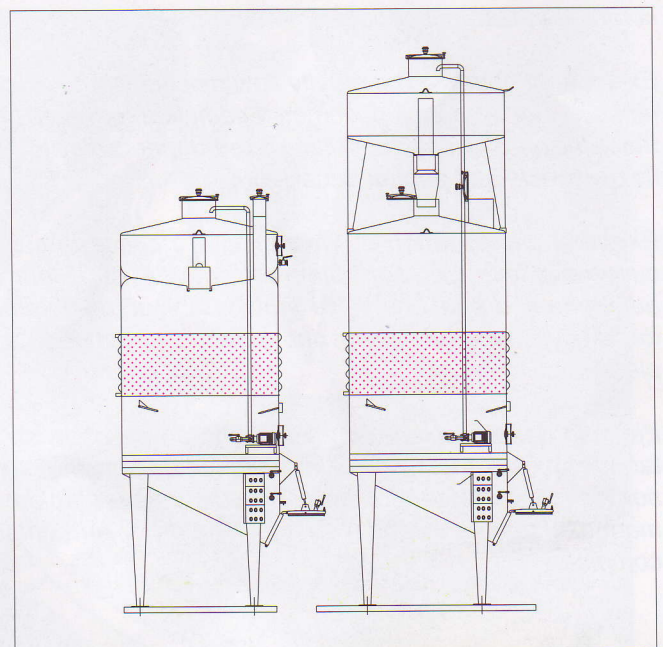
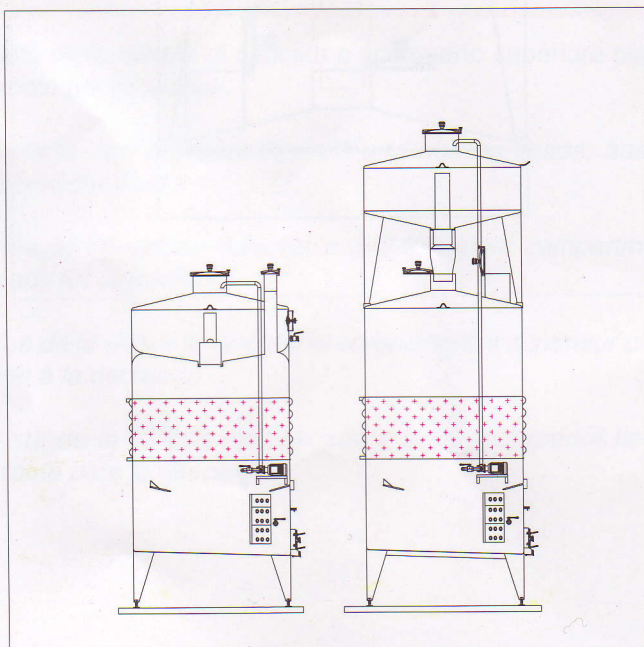
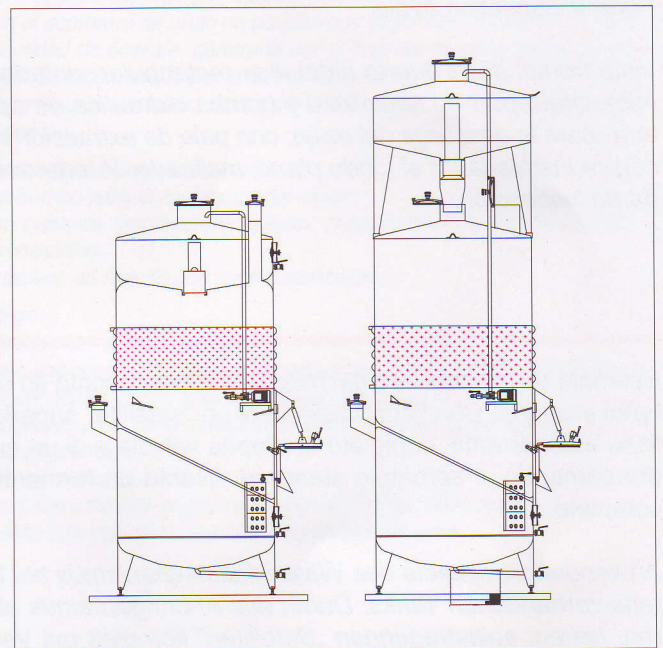
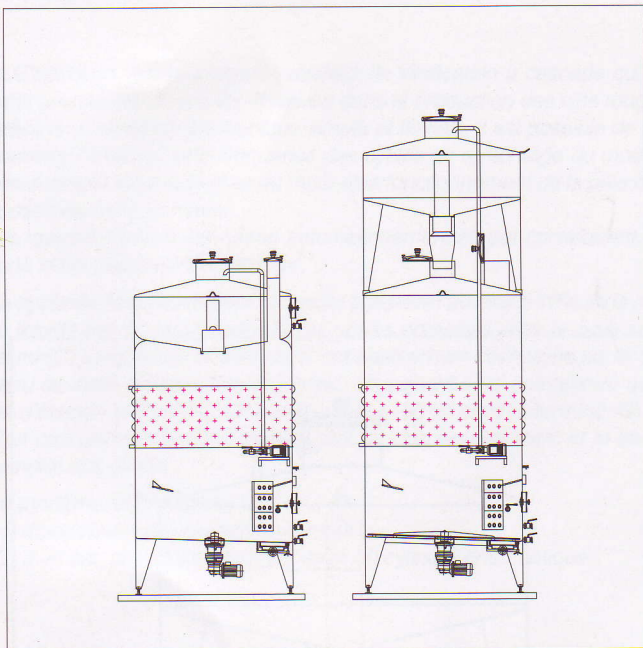
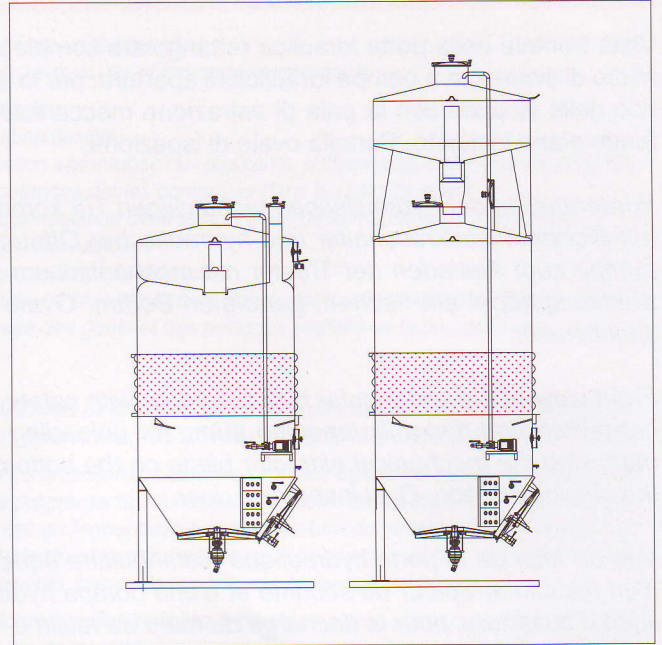
Esempi di applicazione di Pluviatank e dei vari sistemi di estrazione delle vinacce sul fondo.

Anwendungsbeispiele von Pluviatank und der verschiedenen Tresterextraktionssysteme am Boden.

Examples of Pluviatank use and the different extraction systems for marc on the bottom.

Exemples d'application de Pluviatank et des différents systèmes d'extraction du marc de vin du fond.

Ejemplos de aplicación de Pluviatank y de los diferentes sistemas de extracción del orujo del fondo.



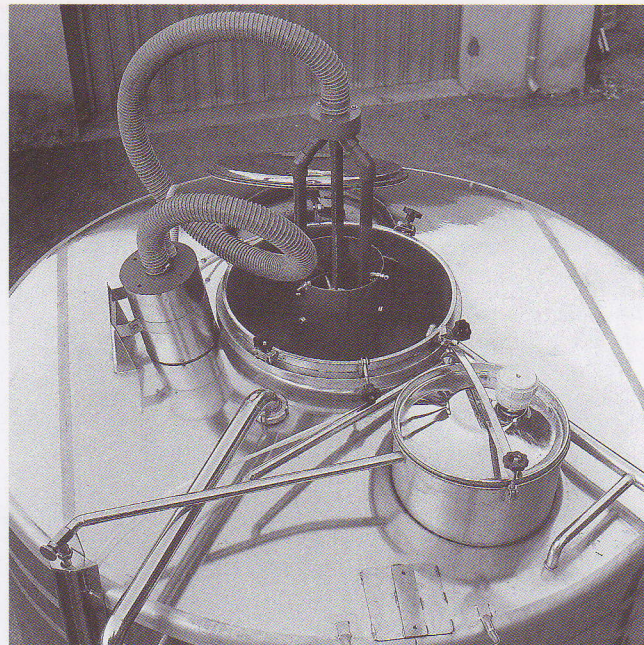
Vista dall'alto del chiusino frontale di ispezione delle vinacce e chiusino centrale che contiene la valvola mobile di cascata con turbina per l'insufflazione di aria nello scomparto superiore tramite la valvola di cascata. Vista dell'impianto di lavaggio fisso dell'interno e degli accessori.

*Draufsicht des vorderen Tresterinspektionsdeckels und des zentralen Deckels, der das bewegliche Wasserfallventil zum Einblasen der Luft in das obere Fach mittels Wasserfallventil. Draufsicht der festen, inneren Waschanlage und der Zubehörteile.*

*View from above the front marc inspection cover and central cover containing the mobile gravity flow valve with turbine for insufflating air into the upper compartment through the gravity flow valve. View of the internal fixed washing system and accessories.*

*Vue de dessus de la porte d'inspection frontale du marc de vin et de la porte centrale qui contient la vanne mobile à cascade avec une turbine pour insuffler de l'air dans le compartiment supérieur à travers la vanne à cascade. Vue de l'intérieur de l'installation de lavage fixe et des accessoires.*

*Vista superior de la tapa frontal de inspección del orujo, y de la tapa central que contiene la válvula móvil de cascada, con turbina para la introducción de aire en la sección superior. Vista de la instalación fija para el lavado de la parte interna y de los accesorios.*



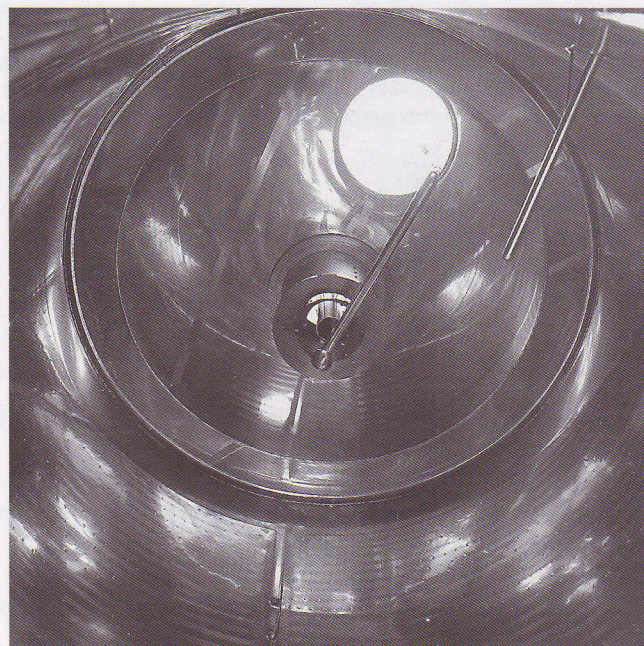
Vista dell'interno dal basso verso l'alto dello scomparto superiore con chiusino frontale, valvola di cascata, impianto di lavaggio fisso.

*Innenansicht von unten nach oben des oberen Fachs mit vorderem Deckel, Wasserfallventil, fester Waschanlage.*

*View of the inside of the upper compartment from bottom to top with front cover, gravity flow valve, fixed washing system.*

*Vue de bas en haut de l'intérieur du compartiment supérieur avec la porte frontale, la vanne à cascade et l'installation de lavage fixe.*

*Vista interna (de abajo hacia arriba) de la sección superior, con tapa frontal, válvula de cascada e instalación fija de lavado.*



RIVENDITORE AUTORIZZATO:

**ALBRIGI** srl **TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX**  
37020 GREZZANA (VR) ITALY - Via Tessare, 6/A - Loc. Stallavena  
Tel. +39 045907411 r.a. - Fax +39 045907427  
E-mail: info@albrigi.it - http://www.albrigi.it

SERBATOI INOX - CUVES INOX - INOX BEHÄLTER - STAINLESS STEEL TANKS - TANQUES EN ACERO INOX