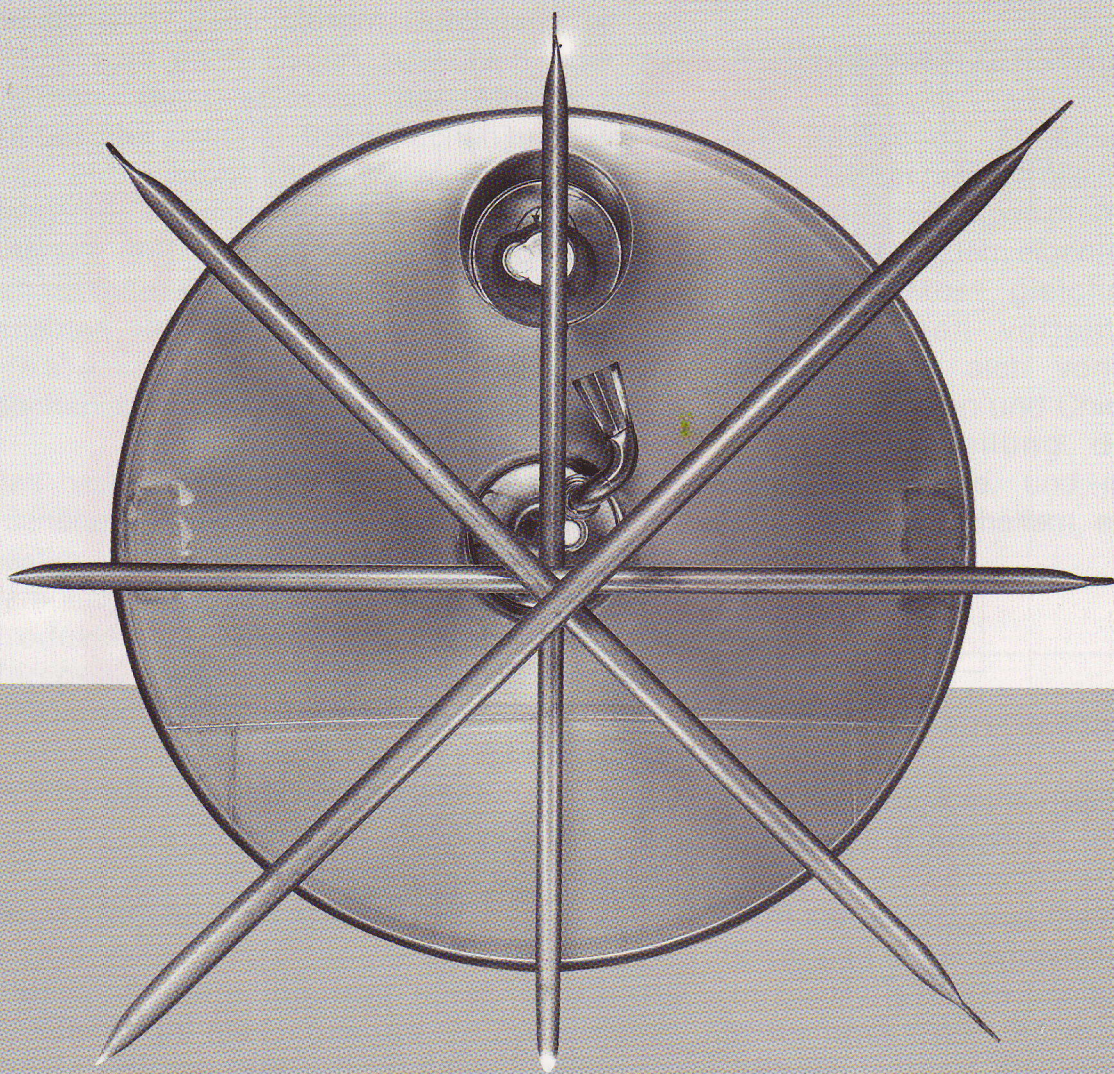


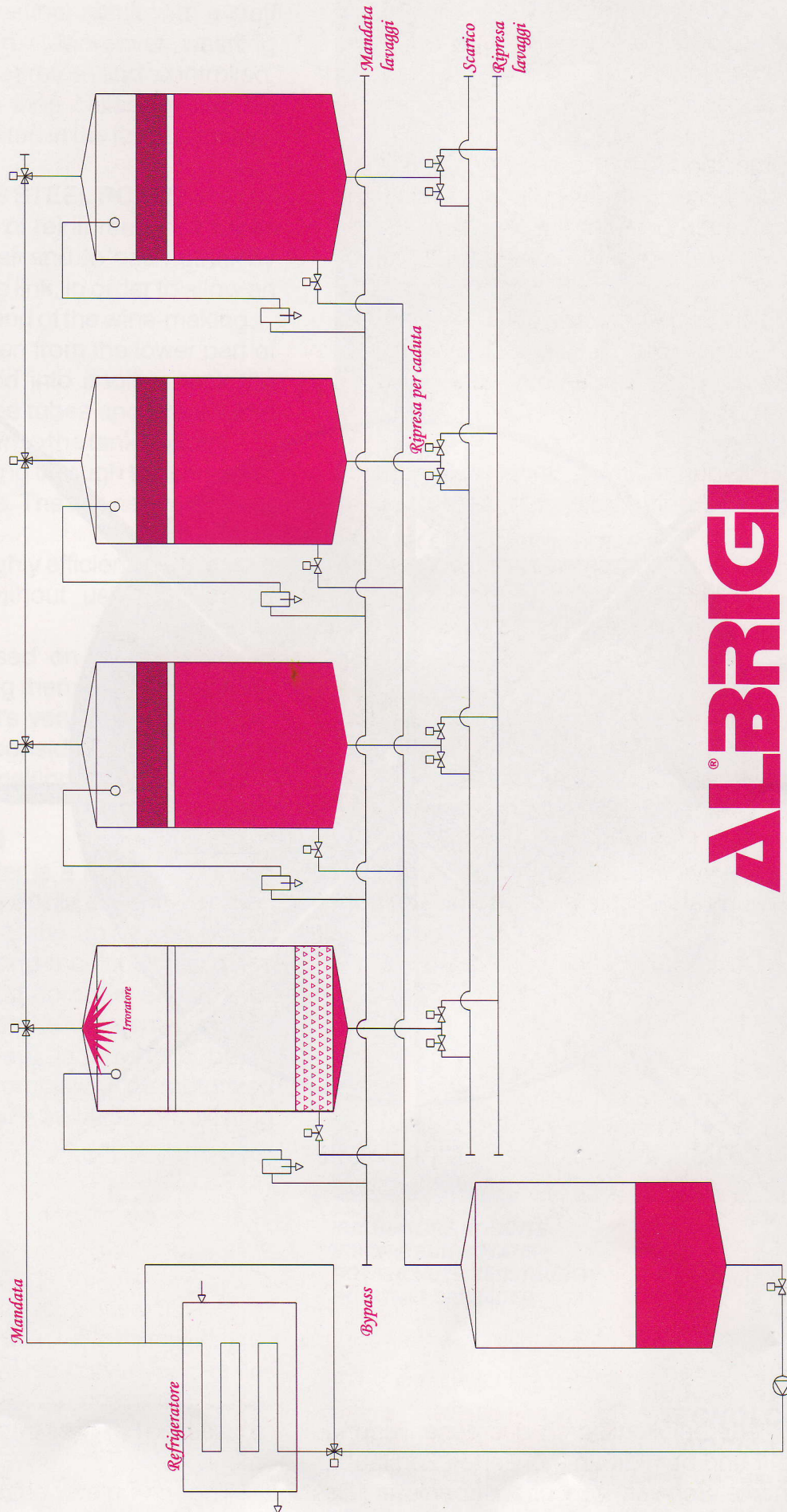
DELESTAGE PALITANK®



ALBRIGI

Délestage

Schema di impianto automatico



DELESTAGE IMPIANTO AUTOMATICO

Il classico procedimento di vinificazione conosciuto come déléstage viene proposto con un impianto completamente automatizzato.

Nel procedimento di déléstage si preleva tutto il mosto dal basso del serbatoio di fermentazione e da qui, per caduta, lo s'invia ad un serbatoio di raccolta posto ad un livello inferiore. Quindi il mosto viene mandato per mezzo di una pompa ai serbatoi di fermentazione dove viene disperso sul cappello di bucce per mezzo di irroratori rotanti. In questo passaggio è possibile secondo le necessità refrigerare o riscaldare. Durante lo svuotamento del serbatoio di vinificazione il cappello di bucce scende e passa attraverso un apposito meccanismo rompiscappello, che lo divide in pezzi, rigirandolo ed aumentandone la superficie di contatto col mosto e migliorandone quindi i profumi e gli aromi estratti. Nella fase di successivo riempimento, il cappello imbevuto di mosto ripassa attraverso il meccanismo e viene lavorato un'altra volta.

L'automazione completa del processo rileva i livelli nei serbatoi e le temperature, imposta i tempi di pausa e di lavoro e garantisce il totale controllo del risultato finale con il minimo impegno di personale. Inoltre si possono integrare ed automatizzare anche i cicli di lavaggio dei serbatoi, portando la cantina agli elevati standard qualitativi richiesti nei settori alimentari.

PALITANK - PALI INOX

Questo sistema è composto da pali inox rinforzati fissati al cilindro del serbatoio e tra di loro per mezzo di un collegamento smontabile, in modo che alla fine dell'utilizzo possano anche essere completamente rimossi.

Travasando il mosto dalla parte inferiore del serbatoio in un altro contenitore si fa passare il cappello di bucce attraverso i pali favorendone il frazionamento, la rottura e l'abbassamento fino sul fondo.

Con il successivo rimontaggio attraverso l'irroratore si provvede a bagnare uniformemente le bucce. La conseguente risalita con il successivo passaggio attraverso i pali, contemporaneamente all'irrorazione fa sì che l'estrazione dei colori e dei profumi siano portate ai massimi livelli senza l'utilizzo di organi di

movimento motorizzati.

Il sistema è adatto anche all'applicazione su serbatoi preesistenti, che possono essere così facilmente trasformati. La semplicità del sistema, che non ha parti in movimento, e la sua facilità di installazione e rimozione lo rendono il complemento naturale dei sistemi di vinificazione con rimontaggio.

IRRORATORE ROTANTE

L'irroratore rotante Albrigi è un sistema di irrorazione del mosto nel quale la rotazione avviene semplicemente grazie alla pressione del mosto inviato dalla pompa di rimontaggio. La parte inferiore ruota e grazie al particolare disegno della bocca, viene disperso in modo omogeneo su tutto il cappello di bucce. Questo sistema si distingue da quelli tradizionali a disco o a cappello cinese per una migliore distribuzione, senza avere la complessità dei sistemi motorizzati, ed è di semplice installazione anche su serbatoi preesistenti.

Déléstage: ÉQUIPEMENT AUTOMATIQUE

Le procédé de vinification classique connu comme déléstage est proposé avec un équipement totalement automatisé.

Avec le procédé de déléstage on prélève tout le moût du bas de la cuve de fermentation et de là, par chute, on l'envoie dans une cuve de récolte placée à un niveau inférieur. Le moût est alors envoyé à l'aide d'une pompe aux cuves de fermentation où il est dispersé sur le chapeau de peaux au moyen d'irrorateurs rotatifs. Au cours de ce passage il est possible de réfrigérer ou de réchauffer, selon les nécessités. Pendant la vidange de la cuve de vinification le chapeau de peaux descend et passe à travers un mécanisme brise-chapeau qui le divise en morceaux, le retourne et en augmente la surface de contact avec le moût ce qui entraîne donc une amélioration du bouquet et des arômes extraits.

Au cours de la phase successive de remplissage le chapeau imbibé de moût passe de nouveau à travers ce mécanisme et il est de nouveau travaillé. Grâce à l'automatisation complète du procédé on relève les niveaux des cuves et les températures, on programme les temps de pause et de travail et le contrôle total du résultat final est ainsi garanti avec un emploi de personnel minimum. En outre il est même possible d'intégrer et d'automatiser les cycles de lavage des cuves pour faire atteindre à la cave des niveaux qualitatifs élevés comme prévu d'ailleurs dans le secteur alimentaire.

PALITANK - POTEAUX INOX

Ce système se compose de poteaux inox renforcés et fixés au cylindre de la cuve et entre eux à l'aide d'un assemblage démontable, de façon à pouvoir être totalement enlevés après leur utilisation.

En transvasant le moût de la partie inférieure de la cuve dans un autre conteneur on fait passer le chapeau de peaux à travers les poteaux qui le morcellent, le brisent et le font baisser jusqu'au fond.

Quand le moût remontera, dans la phase suivante, à travers l'irrorateur les peaux seront mouillées uniformément. Sa remontée et son passage successif à travers les poteaux, unie à l'irroration, entraîne une extraction des couleurs et du bouquet aux niveaux maximum sans l'emploi d'organes de mouvement motorisés.

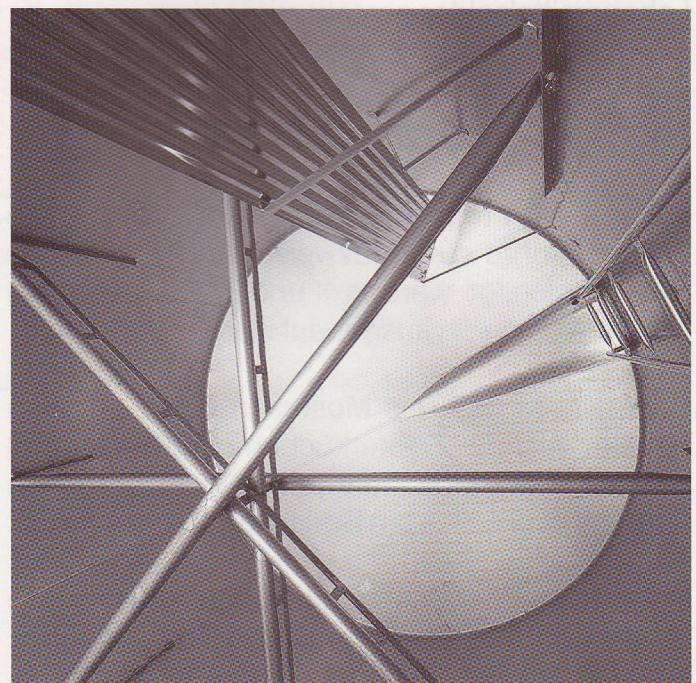
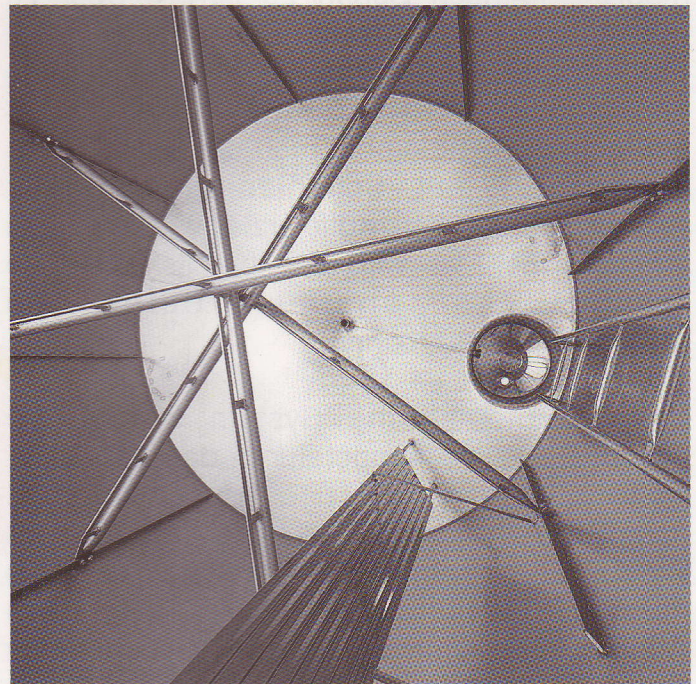
Ce système peut être aisément monté sur des cuves déjà installées et permettre ainsi leur transformation.

La simplicité du système qui n'a aucune partie en mouvement, sa facilité de montage ou de démontage le rendent le complément naturel des systèmes de vinification avec système de remontage.

IRRORATEUR ROTATIF

L'irrorateur rotatif Albrigi est un système d'irroration du moût au cours duquel la rotation est simplement provoquée par la pression du moût envoyé par la pompe de remontage.

La partie inférieure tourne et grâce au dessin particulier de la goulotte le moût est dispersé d'une façon homogène, sur tout le chapeau de peaux; ce système se distingue des systèmes traditionnels à disque ou à chapeau chinois en raison de la meilleure distribution du moût, sans présenter la complexité des systèmes motorisés. En outre il peut être aisément monté sur des cuves déjà installées.



PALITANK

DELESTAGE AUTOMATISCHE ANLAGE

Das klassische Verfahren der Weinbereitung, bekannt als Delèstage, wird als vollautomatische Anlage angeboten.

Beim Delèstageverfahren wird der ganze Most vom Gärbehälter unten abgelassen, und in einem tieferstehenden Behälter aufgefangen. Nun wird der Most mit einer Pumpe wieder in die Gärbehälter gepumpt, wo er mittels einem rotierenden Zerstäuber über dem Tresterkuchen verteilt wird. Beim diesem Durchgang ist es möglich, je nach Bedarf zu kühlen oder zu wärmen. Beim ablassen des Mostes vom Gärbehälter sinkt der Tresterkuchen nach unten und wird durch im Zylinder fixierte Rohre gebrochen. Somit erhöht man den Kontakt des Mostes mit den Schalen, wobei mehr Aromastoffe und Farbstoffe erzielt werden. Beim erneuten Befüllen wird der bereits getränkte Tresterkuchen abermals durch den Mechanismus gebrochen.

Das vollautomatische System steuert die Füllhöhe und die Temperatur in den Behältern, bestimmt den Arbeits- und Pausezyklus und garantiert eine totale Kontrolle des fertigen Produkts mit einem mindestaufwand von Personal. Weiters kann man auch den Waschzyklus automatisieren um somit den hohen Forderungen der Hygiene im Lebensmittelsektor gerecht zu werden.

PALITANK - EDELSTAHLROHRE

Dieses System besteht aus verstärkte Edelstahlrohre die kreuzweise am Zylinder des Tanks befestigt werden und nach gebrauch wieder vollständig ausgebaut werden können.

Beim abpumpen des Mostes in einen anderen Behälter fällt der Tresterkuchen nach unten und wird durch dieses Rohrsystem in Teile gebrochen und liegt schlieslich am Boden des Tanks.

Beim Wiederbefüllen durch das ausenliegende Steigrohr und dem daran montierten Zerstäuber, werden die Schalen von oben überflutet. Das Steigen des Tresterkuchens führt erneut durch

die Rohre und man erhält in kombination mit dem überfluten Farb und Aromastoffe auf höchsten Niveau ganz ohne motoriesierter Bewegungstechnik.

Dieses System kann auch bei bereits bestehenden Behälter angebracht werden. Die einfachheit dieses Systems das keine bewegende Teile hat ist leicht zu installieren und abzumontieren sodas man den Behälter als reinen Überfluter benutzen kann.

ROTIERENDER ZERSTÄUBER

Der rotierende Zerstäuber Albrigi ist ein Mostverteiler der sich allein durch den Druck des Mostes beim Pumpen dreht. Der untere Teil dreht sich und Dank dem eigenen Design der Öffnung wird der Most gleichmäsigen am ganzen Tresterkuchen verteilt. Dieses System unterscheidet sich von den traditionellen Verteilerscheiben und Chinesenhut durch seine bessere Verteilung des Mostes, ohne motorisierte Hilfe, und ist auch bei bereits bestehenden Behältern einfach und leicht zu installieren.

DELESTAGE AUTOMATIC PLANT

The classical wine-making process known as delèstage is proposed in a totally automated plant.

In the délestage all the must is taken from the lower part of the fermenting tank and from here, by gravity, is sent to a collecting tank placed at a lower level. Then the must is pumped to the fermentors again and spread over the grapes skin hat by means of a rotating head. In the transfer is possible to heat or to refrigerate. During fermentor emptying the skin hat goes down and pass through a dedicated hat-breaker, that divides it into small pieces, rotates them thus enlarging the contact surface and enhancing the extracted scents and flavours. Refilling the tank makes the hat pass through the hat breaker once more.

The complete automation of the process senses the levels in the tanks and the

sets the pause and working cycles and allows the total control over the final result with a staff reduced to a minimum. Moreover washing cycles can also be integrated and controlled, thus ensuring to every wine cellar the highest quality standards requested in the food industry.

PALITANK STAINLESS STEEL POLES

This system is made of reinforced inox tubes fixed to the tank cylinder and to each other by means of a unmountable link, in order to allow an easy dismantling at the end of the wine-making.

When the must is taken from the lower part of the tank and transferred into another tank the skin hat pass through the tubes and breaks into small pieces that go down to the tank bottom.

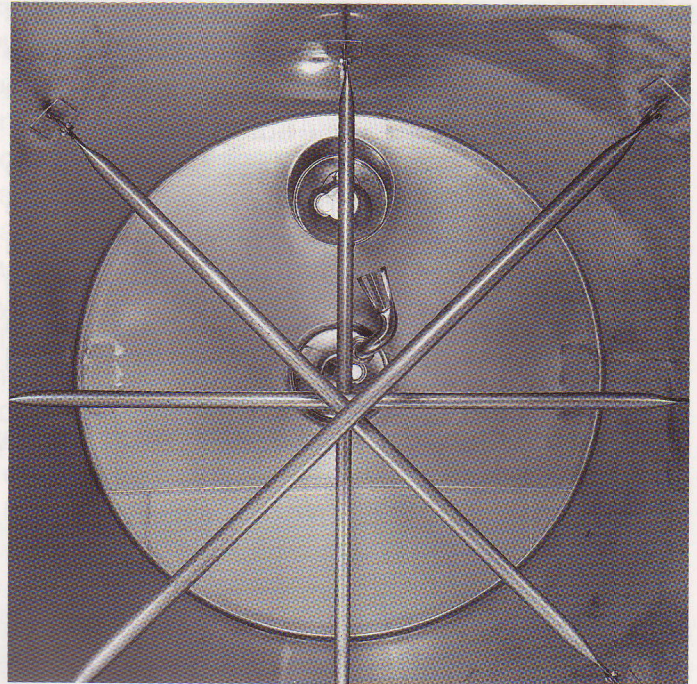
Later, during the uploading through the spreader, the must soaks the skins. The hat naturally floats and breaks once more.

These operations are highly efficient in extracting scents and flavours without using motorized devices.

This system can be used on already existing tanks as well, thus having them easily converted. With no moving parts it's very easy to use and install and can be considered the natural companion of the wine-making tanks.

ROTATING SPREADER

Albrigi's rotating spreader is a must distribution system whose rotation is easily achieved only by means of the pressure of the uploading pump. The lower part rotates and thanks to the outlet shape the must is spread homogeneously over the skin hat. This system is different from the usual ones (dish shaped) in having a better distribution without the complexity of a motorized device, and can be easily installed on existing tanks.



PALITANK E IRRORATORE ROTANTE
PALITANK ET IRRORATEUR ROTATIF
PALITANK UND ROTIERENDER ZERSTÄUBER
PALITANK AND ROTATING SPREADER



IRRORATORE ROTANTE
IRRORATEUR ROTATIF
ROTIERENDER ZERSTÄUBER
ROTATING SPREADER

RIVENDITORE AUTORIZZATO:

ALBRIGI® **TECNOLOGIE IN**
S.R.L. **ACCIAIO INOX**

37020 GREZZANA (VR) ITALY - Via Tessare, 6/A - Loc. Stallavena
Tel. +39 045.907.411 r.a. - Fax +39 045.907.427
E-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>