

PELENC

PERA CENOPROCESS



KELLEREITECHNIK

ANNAHME, PRESSED, KLÄRUNG, MAISCHEERHITZUNG,
KÄLTETECHNIK, CENOPROCESS

KATALOG 2024-2025





LEISTUNGSSTARK UND UMWELTFREUNDLICH

Seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1973 ist die Geschichte der PELLENC-Unternehmensgruppe eng mit der Landwirtschaft, der Grünanlagenpflege und den Kommunen verwoben. Das Hauptaugenmerk liegt seit jeher auf der Produktion von Geräten, die nicht nur die Arbeit erleichtern, sondern auch die Produktivität steigern.

Die 2.020 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der PELLENC-Unternehmensgruppe arbeiten - ganz im Sinne ihrer Werte hinsichtlich Spitzenleistung und hoher Qualität - engagiert an der Entwicklung, Produktion und dem Vertrieb innovativer Geräte mit zukunftsweisenden Technologien. In der Überzeugung, dass Effizienz und Umweltschutz keinen Widerspruch darstellen müssen, arbeiten wir unermüdlich an neuen Lösungen, mit denen wir Ihnen die Arbeit erleichtern und Ihre Produktivität erhöhen können und somit auch in dieser neuen Phase das allzeit erklärte Ziel verfolgen: die Arbeit mit der Natur und im Dienste des Menschen.



INHALT

UNTERNEHMEN

GEOGRAFISCHE STANDORTE.....	6
PELLENC-UNTERNEHMENSGRUPPE.....	8
PELLENC PERA CENOPROCESS.....	9
PROZESSKOMPETENZ.....	10
INDIVIDUELLE ANLAGEN.....	11
UNSERE PARTNERSCHAFTEN.....	12

ANNAHME

ANNAHMEWANNEN.....	16
ABBEERMASCHINEN.....	18
KLINER.....	20
SORTIERTISCHE FÜR HANDSORTIERUNG.....	22
VIBRATIONSTRICHTER FÜR DIE ANNAHME.....	22
TRAUBENMÜHLEN.....	23
GANZTRAUBENFÖRDERBAND.....	23
PUMPEN.....	24
RAPPENHÄCKSLER.....	25
INTEGRAL' WINERY.....	26
INTEGRAL' VISION.....	30
EXTRACTIV' 2.....	34

PRESSEN

PRODUKTREIHE SMART PRESS.....	40
SMART PRESS SPC 20 – 30.....	42
SMART PRESS SPC 40 – 150.....	48
SMART PRESS SPC 240 – 600.....	56
SMART PRESS SPO 40 – 150.....	62
SMART PRESS SPC 4000 – 12000.....	68
SMART PRESS SPO 2000 – 8000.....	74
VERNETZTE PRESSE.....	80
SMART GRAPH.....	82
ENOXY+.....	84
INGAS.....	86

KLÄRUNG

FILTR'ACTIV SERIE T.....	90
FILTR'ACTIV SERIE D.....	94
KOMBINATION FILTR'ACTIV T UND D.....	98

MAISCHEERHITZUNG

GULFSTREAM.....	102
TECHNOLOGIE FLASH-ENTSPANNUNG.....	106
CENOSM'ART 8.....	110

KÄLTETECHNIK

TAUSCHER.....	114
GÄRMANAGEMENT.....	115
WEINSTEIN-STABILISIERUNG.....	116
INDIVIDUELLE THERMISCHE PROZESSE.....	117

CENOPROCESS

PELLENC CONNECT.....	120
PERA-AUTOMATIK.....	124
SMART OAK.....	126
AUSZEICHNUNGEN UND PREISE.....	129



PELENC IST EIN FRANZÖSISCHER KONZERN MIT INTERNATIONALER AUSRICHTUNG

Wir verfügen über ein Netzwerk von mehr als 2.000 zugelassenen Vertragshändlern auf allen Kontinenten.

Das Netzwerk von PELENC wird jedes Jahr größer, wodurch wir unsere Technologien und Produkte immer mehr Menschen anbieten können.

📍 Hauptsitz: PERTUIS,
FRANKREICH

📍 Vertriebsstandorte

📍 Fertigungsstandorte:
FRANKREICH - SPANIEN - CHINA - SLOWAKEI - PORTUGAL

📍 Gemischte Niederlassungen
(Vertrieb und Produktion):
FRANKREICH - ITALIEN - SPANIEN

DIE PELLENC-UNTERNEHMENSGRUPPE

EINE ERFOLGREICHE STRATEGIE

Innovative Lösungen vom Design bis hin zum Endkunden

PELLENC setzt technische Standards vom Weinberg bis in die Kellereien, im Obst- und Olivenanbau wie auch in der Grün- und Urbanflächenpflege. PELLENC ist ein Vorreiter in der Nutzung von Lithium-Ionen-Akkus, Urheber des Multifunktionskonzepts und entwickelt laufend innovative Lösungen, um die Erwartungen seiner Kunden bestmöglich zu erfüllen.

- Ein Modell „designed in France“
- Integrierte Fertigung
- Ein innovatives Konzept: die Multifunktionalität
- „Kundenorientierte“ Serviceleistungen

INNOVATIVE INDUSTRIELÖSUNGEN

Innovative Technologie für Premium-Produkte

- Investition von 21,1 Mio. € des Umsatzes in Forschung und Entwicklung
- 1.320 Patentanmeldungen

Entwicklung von „Hightech“- Kompetenzen

- 190 Beschäftigte in Forschung & Entwicklung

PELLENC AKTUELL

346 Mio. € konsolidierter Jahresumsatz
+11 % durchschnittliche Erhöhung seit 2011

7 Produktionsstätten in Frankreich, Europa und China

63 % der Aktivität im Export

2.020 Beschäftigte



Weinbau



Kellereiwirtschaft



Obstbau



Olivenanbau



Grün- und Urbanflächen

PELENC PERA CENOPROCESS

Das 1896 gegründete Familienunternehmen PERA gehört seit 2014 zur PELENC-Unternehmensgruppe.

PELENC PERA CENOPROCESS setzt neue Standards bei der individuellen und innovativen Unterstützung von Weinschöpfern und -erzeugern.

Saison für Saison tragen unsere Expertenteams zur erfolgreichen Errichtung, Inbetriebnahme und laufenden Instandhaltung von leistungsstarken Anlagen bei.

Gemeinsam mit unseren Kunden und Partnern erarbeiten wir innovative Lösungen, die den Anforderungen der Zukunft gerecht werden.



UNSERE WERTE



REAKTIONSZEIT

Support und Hotline
Weinlese-Service



VERFÜGBARKEIT

6/7 Tagen während der
Weinlese



WIRTSCHAFTLICH

Kosten- und
Lösungsoptimierung

UNSERE PLUSPUNKTE



Internationale Präsenz
100 % französische Fertigung



Prozessoptimierung
Engagierte Fachexperten



Persönliche Betreuung
Individuelle Lösungen



Hervorragende Qualität
Erwiesene Zufriedenheit

UNSERE LEISTUNGEN



Engineering im Bereich
Weinkellereitechnik



Önologische Betreuung



Kundendienst

EXPERTISE IM WEINBAU

PELENC PERA CENOPROCESS optimiert den Weinbau durch umfassende und innovative Lösungen für Ihren Bedarf. Vom Verständnis Ihrer Bedürfnisse im Rahmen der Prozesse bis hin zur Umsetzung in Ihren Anlagen stehen Ihnen unsere Experten von A bis Z zur Seite.

WICHTIGE PROZESSSCHRITTE

FACHEXPERTEN

1

KUNDENBEDARFSERMITTLUNG UND ANLAGENINTEGRATION

- Analyse des Bedarfs und der Erwartungen des Kunden
- Definition des geeigneten önologischen Verfahrens

Kaufmännisch-technische
Önologie-Ingenieure



2

DESIGN UND INTEGRATION

- Vorstudie und Baupläne
- Technische Überprüfung der Anlagenintegration
- Optimierung der Abläufe und der Funktionen des Prozesses

Entwicklungsabteilung:
Automatisierung, Elektrik und
Elektronik, Mechanik, thermische
Prozesse (CAD/CAM)

Validierung des Angebots und der Umsetzung



3

ANLAGENBAU

- Fertigung der Spezialgeräte und -anlagen
- Entwicklung individueller Automatisierungssysteme
- Kundenspezifische Konstruktion und Fertigung von Schaltschränken

Industrielle Fertigung: Schweißen,
Blech- und Metallverarbeitung,
Oberflächenbehandlung, Elektrik,
Automatisierung, moderne
Ausrüstungen (Schweißroboter,
Präzisions-CNC-Maschinen etc.)



4

INSTALLATION UND BAUBETREUUNG

- Montage und Installation ▪ Anlagentest
- Überprüfung der einwandfreien Funktion der Presse vor der Ernte

Werkskundendienst



5

INBETRIEBNAHME UND PROZESSOPTIMIERUNG

- Optimierung der Einstellungen zur Leistungserzielung
- Önologische Betreuung

Werkskundendienst, Önologie-
Ingenieure



6

WARTUNG UND FEHLERBEHEBUNG

- Präventivwartung ▪ Wartungsverträge
- Reparaturen

Werkskundendienst, Önologie-
Ingenieure



PROJEKTLEITER (Koordination des Projektablaufs und der Frist- und Qualitätseinhaltung)



KUNDENDIENSTTECHNIKER (in der Erntesaison 80 Techniker im Außendienst)

INDIVIDUELLE ANLAGEN



- **Lesegutannahme:**
3 Rampen mit Schneckenförderung +
Abbeermaschinen H1000
+ Pump-Annahmewannen
- **Pressen** (SPC 240 und 2 SPC 320)
- **Maischeerhitzung**
*Saint Geniès des Mourgues, Departement
Hérault (34) – Frankreich*



- **Neuer Pressenstandort** (2 SPC 240)
*Fontanès, Departement Gard (30) –
Frankreich*



- **Pressen** (SPC 320, PN480, PN240),
- **Maischeerhitzung**
*Buzignargues, Departement Gard (30) –
Frankreich*

UNSERE ENGAGEMENTS

ANADYOMENE - DER MITTELMEERRAUM, EIN GÖTTLICHES ANBAUGEBIET:



EINE MORALISCHE UND DENKWÜRDIGE VERPFLICHTUNG

PELLENC PERA CENOPROCESS engagiert sich täglich für die Anerkennung des Werts der von den Menschen geleisteten Arbeit sowie die Hervorhebung der Weinregionen weltweit. 2017 hat sich **PELLENC PERA CENOPROCESS** an der Seite der Organisation **Anadyomène** in dem Projekt „Mittelmeerraum, ein göttliches Anbaugebiet“ (*Méditerranée Terroir Divin*) engagiert. Dieses dem Gedenken gewidmete Projekt beleuchtet die Arbeit von Winzern und Landwirten, die dank der mediterranen Anbaugebiete für Wein, Oliven und andere Nutzpflanzen hochwertige Produkte erzeugen.

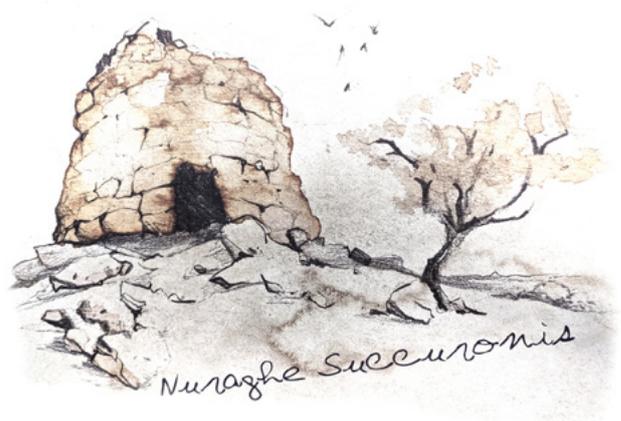


PELLENC PERA CENOPROCESS stützt sich seit seiner Gründung auf solide und menschliche Werte. Diese sind heute eine treibende Kraft unseres Unternehmens.

Bei PELLENC PERA CENOPROCESS sind wir der Ansicht, dass die dem Knowhow-Transfer innewohnende Kraft durch einen starken Innovationsgeist vervollkommnet werden sollte. So schien es uns selbstverständlich, die Organisation Anadyomène bei der Umsetzung des Projekts „Mittelmeerraum, ein göttliches Anbaugebiet“ zu unterstützen. Die internationale Dimension ihres künstlerischen Projekts rund um den reichen und weitläufigen Wein- und Olivenanbau im Mittelmeerraum spiegelt unsere Vision von Solidarität, Austausch und Kreativität wider. Das Projekt „Mittelmeerraum, ein göttliches Anbaugebiet“ bietet einen künstlerischen Blickwinkel auf unsere Berufe im Olivenanbau und Weinbau und deren Herausforderungen in der Zukunft. Dies gilt auch im Hinblick auf die unternehmerische Sozialverantwortung (CSR).

Ganz im Sinne der Philosophie des Transfers und Teilens haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, in den kommenden fünf Jahren zur Verbreitung des dem Gedenken gewidmeten Projekts „Mittelmeerraum, ein göttliches Anbaugebiet“ beizutragen.

Weitere Informationen unter: www.anadyomene.org



„LE MAS NUMÉRIQUE“: ENGAGEMENT IN TECHNIK UND FORSCHUNG



PELLENC PERA CENOPROCESS ist sich der Weiterentwicklung der Technologien und des Weinbaus bewusst und engagiert sich daher bei „Mas numérique“, um zur Entwicklung des digitalisierten und smarten Weinbaus beizutragen.

Das 2016 initiierte Projekt „Mas numérique“ ist ein einzigartiger Betrieb, der digitale Lösungen für seine Produktionstätigkeiten einsetzt, die von vierzehn auf die digitale Landwirtschaft spezialisierten Unternehmen, darunter PELLENC PERA CENOPROCESS, bereitgestellt wurden.

Das Projekt „Le Mas numérique“ befindet sich in der Domaine du Chapitre de Montpellier SupAgro in Villeneuve-lès-Maguelone (Departement Hérault (34), Frankreich). Es soll zur Ausbildung zukünftiger Agraringenieure, Önologen und Techniker in den Bereichen Landwirtschaft und Weinbau beitragen, indem es einen konkreten Einblick in die bestehenden digitalen Möglichkeiten bietet. „Le Mas numérique“ bietet Akteuren der mediterranen Branchen die Möglichkeit, die Dimensionen des digitalen Wandels in diesem Innovationsbereich durch Besichtigungen und Präsentationen unter realen Betriebsbedingungen kennenzulernen.



Ergänzende, auf dem Markt erhältliche Technologien

Weitere Informationen unter:
www.lemasnumerique.agrotic.org



Seit dem Jahrgang 2017 verwenden wir im Weingut Domaine du Chapitre die vernetzte Smart Press SPC50. Wir sind mit der einfachen Anwendung dank des benutzerfreundlichen Bildschirms und der intuitiven Bedienung sehr zufrieden. Diese Presse ist smart. Sie verfügt über eine Sonde, mit der wir die Leitfähigkeit in Echtzeit überwachen können. So erhalten wir ein Bild von der Qualität der gepressten Säfte. Die Pressen-App ist vernetzt und einfach zu verwenden. Die Informationen, insbesondere zu den produzierten Saftmengen (Schätzung) und der verbleibenden Presszeit sind wichtig für die Arbeitsorganisation im Weinkeller. Wenn ein Fehler auftritt oder der Pressvorgang abgeschlossen ist, erhalte ich eine SMS, die es mir ermöglicht, schnell zu reagieren.

Christophe CLIPET

Domaine du Chapitre
Departement Hérault (34) – FRANKREICH





ANNAHME



ANNAHMEWANNEN



Website

PELENC PERA CENOPROCESS bietet eine breite Palette von Annahmewannen für die unterschiedlichsten Anlagen an, die eine gleichmäßige Beschickung der Abbeer- und Sortiersysteme ermöglichen.



Unsere Annahme ist mit einer Vibrations-Annahmewanne von PERA PELLENC ausgerüstet. Wir haben uns für diese Ausrüstung entschieden, um eine gleichmäßige Beschickung unserer Abbeermaschine H600 und damit eine saubere Trennung der Pflanzenteile sicherzustellen. Die Annahmewanne ist gut verarbeitet und dadurch sehr robust und zuverlässig. Wir beschicken sie mit Fördermengen von ca. 25 t/h und können damit leicht die ganze Ernte des Weinguts verarbeiten.

Patrick GALLIANO

*Betriebsleiter und Önologe, Château Saint Maur
Provence-Alpes-Côtes-d'Azur (83) – FRANKREICH*

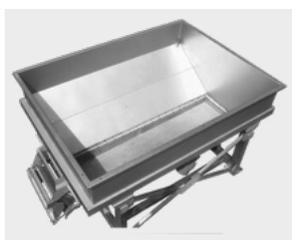
WANNEN MIT RÜTTELBODEN

Wannen mit Rüttelboden eignen sich für die Beschickung aller Arten von Abbeer- und Sortiersystemen. Durch das Vibrationsentladesystem wird das Lesegut nicht beschädigt.

Die Annahmewannen verfügen über:

- einen auf Silent-Blöcken montierten Rüttelboden
- eine Edelstahltragkonstruktion (AISI 304)
- eine durch Pneumatikzylinder betätigte, dichte Tür

Optionen: Saftabtropfroste, mittlere Öffnungsweite, Reinigung, manuelles Öffnen, Saftwanne mit Pumpensteuerung, Wiegeeinrichtung.



Wanne mit Rüttelboden



Durch Pneumatikzylinder betätigte, dichte Türe

WANNEN MIT SCHNECKENFÖRDERER: HORIZONTAL / GENEIGT

Wannen mit Schneckenförderer ermöglichen eine direkte Beschickung der Abbeermaschine mit konstantem und optimalem Durchsatz. Der großzügig dimensionierte Schneckenförderer sorgt für die Verdrängung des Volumens und schützt das Lesegut. Die Wannen mit Schneckenförderer werden, in Abhängigkeit von Ihren individuellen Anforderungen, horizontal oder geneigt installiert.

Sie umfassen folgende Komponenten:

- Trichter in Edelstahl Ausführung AISI 304, Stärke 3 mm
- Edelstahl-Förderschnecke Ø 400 mm, Stärke 5 mm
- Inertgas-Schweißnähte

Option: Wiegen, Kupplung, Abtropfgitter, Saftwanne mit Pumpensteuerung.



Wanne mit Schneckenförderer



Direkte Beschickung der Abbeermaschine

NUR INDIVIDUELL ANGEPASST ERHÄLTICH

KIPPWANNEN MIT SCHNECKENFÖRDERER

Diese Wannen sind mit einem Schneckenförderer ausgestattet, der durch die Neigung der Wanne nach und nach mit Lesegut beschickt wird. Die Abbeermaschine wird damit direkt beschickt.



Kippwannen mit Schneckenförderer

ABTROPFWANNEN

Diese Wannen ermöglichen dank einer großen Drainagefläche hohe Ablaufmengen an hochwertigem Saft (geringere Oxidation). Sie sorgen für eine optimierte Beschickung der Presse bei Maschinenlese.



Abtropfwannen

TECHNISCHE DATEN

MODELLE	KAPAZITÄT	DURCHSATZ* (T/H)	TYP	AUSTRITT DES LESEGUTS (MM)	ABTROPFROST	INSPEKTIONS-LUKE	ABLASSSCHRAUBE	SAFTWANNE
TRB800	30 – 60 hl	40	Rüttelboden	800 x 380	○	○	○	○
TRB1000	30 – 150 hl	50	Rüttelboden	1.000 x 380	○	○	○	○
TRH400	50 – 150 hl	25 bis 100	Horizontaler Schneckenförderer Ø 400	Ø 400	○	○	●	○
TRI400	50 – 150 hl	25 bis 100	Geneigter Schneckenförderer Ø 400	Ø 400	○	○	●	●

Hinweis: Für Annahmewannen mit anderem Fassungsvermögen bitte mit uns Kontakt aufnehmen.
*Durchsatz abhängig von Rebsorte, Art der Ernte (manuell oder mechanisch), Zustand etc.

● Serienausstattung ○ Optionale Ausstattung – Nicht erhältlich



ABBEERMASCHINEN



Website

FÜR EINE SCHONENDE AUSSORTIERUNG VON FREMDKÖRPERN

Die robust und zuverlässig konstruierten Abbeermaschinen sind für die manuelle wie auch mechanische Ernte ausgelegt und einfach zu reinigen und zu warten.



Unsere Kellerei verwendet seit vielen Jahren Abbeermaschinen von PÉRA PELLENC. Es sind zuverlässige und robuste Ausrüstungen, mit denen wir die Rappen, Stiele und Blätter sowie Fremdkörper vom Lesegut trennen und so Brüche im weiteren Verlauf vermeiden. Unsere Abbeermaschine ist mit einem Erntewahlschalter „zu reinigendes“ und „sauberes“ Lesegut ausgestattet, mit dem die Abbeermaschine umgangen und somit ein unnötiges Zerreiben von bereits abbeertem Lesegut begrenzt werden kann. Durch die Drehzahlregelung der Abbeerwelle können wir eine hochwertige Arbeit mit einem Durchsatz von ca. 50 t/h leisten.

Alain PIERRE

*Technischer Leiter, Vignerons de Buxy
Bourgogne (71) - FRANKREICH*

FÜR DAS LESEGUT SCHONENDES ABBEEREN

- Groß dimensionierter Käfig mit von der Abbeerwelle unabhängiger Drehbewegung
- Die Abbeerwelle besteht aus Fingern, die in verstellbare Spachteln münden
- Mit den Abbeermaschinen von PELLENC PERA CENOPROCESS ist eine optimierte Qualität des Leseguts garantiert

EINFACHE HANDHABUNG

- Einfacher Zugang zu allen Elementen
- Leicht und schnell einzustellen
- Vereinfachte Reinigung: integrierte Reinigungsleiste
- H400 ist eine mobile Abbeermaschine auf Rollen

ROBUSTE UND ZUVERLÄSSIGE KONSTRUKTION

- Verstellbare Drehzahl der Abbeerwelle durch per Fernbedienung steuerbaren Elektronikregler
- Zuverlässig: robuste und bewährte Bauweise

TECHNISCHE DATEN

MODELLE	NETTOGEWICHT (KG)	DURCHSATZ PRO STUNDE* (T/H)	KÄFIG-DURCHMESSER (MM)	INSTALLIERTE LEISTUNG (KW)
H400	260	5/15	400	1,8
H600	500	30	600	4,1
H800	1.000	50	800	5,5
H1000	1.200	70	1.000	7

*Die Durchflussmenge ist abhängig von der Installation, der Rebsorte, dem Reifegrad, dem Zustand etc.



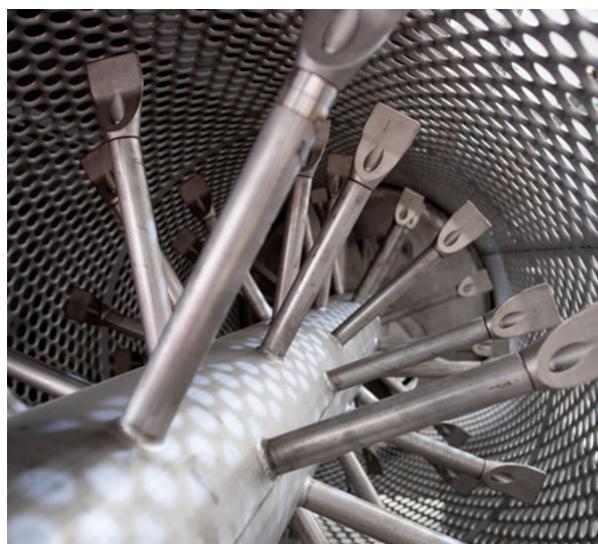
H1000



H600 mit PHM600



H1000



H400 - verstellbare Spachteln und Reinigungsleiste



KLINER

PELENC-PATENT



Website

LEISTUNGSSTARKER ROLLENSORTIERTISCH

Der Rollensortiertisch Kliner ist die hochwertige Antwort auf die Ansprüche großer Weinerzeuger. Das innovative System zur automatischen Anpassung der Einstellungen verbessert die Sortierqualität erheblich. Kliner passt sich automatisch an alle Lesegutarten an.



Die Lösung von PELENC PERA GENOPROCESS entspricht allen unseren Anforderungen: Das Rollensystem ermöglicht eine hervorragende Sortierung, indem es einen Großteil der nach dem Abbeeren enthaltenen Pflanzenreste (Rappenteile, Stiele etc.) entfernt.

Mit der automatischen Einstellung in Echtzeit erfolgt eine Anpassung an die verschiedenen Erntequalitäten.

Das System ist mit unseren Annahmerhythmen, zwischen 50 und 60 t/h, kompatibel. Zudem ist der Sortiertisch schnell und einfach zu reinigen. Inzwischen sortieren wir die Trauben unserer Erzeuger zu 100 % mit diesem leistungsstarken System.

Benjamin MAISON

*Geschäftsführer Vignerons de Puisseguin Lussac Saint-Emilion
Bordeaux (33) – FRANKREICH*

WENIGER GRÜNABFÄLLE

- Beseitigung der pflanzlichen Abfälle: Rappen, Blätter, Stiele
- Beseitigung von Fremdkörpern
- Steigerung der Weinqualität

AN DIE ART DES LESEGUTS ANPASSBAR

- Automatische Anpassung der Sortierung an das jeweilige Lesegut
- Für die Annahmeeinrichtungen großer Weinproduktionen geeignete Durchflussmengen
- Möglichkeit der Einbindung in eine Annahmelinie von PERA PELLENC
- Zuverlässige, robuste und innerhalb der PELLENC-Unternehmensgruppe bewährte Technologie
- Für alle Lesegutarten geeignet

EINFACHE FUNKTIONSWEISE

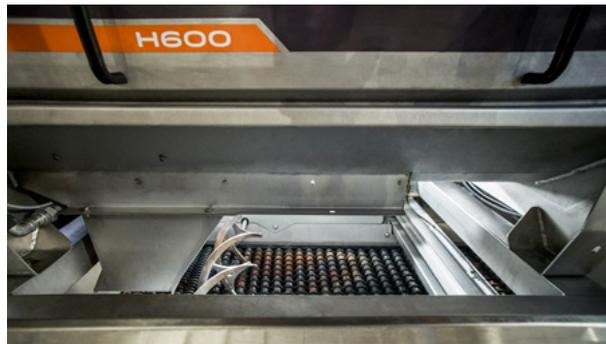
- Einfache Reinigung durch vollständiges Ausfahren bestimmter Komponenten
- Dauerbetrieb in Verbindung mit der Abbeermaschine
- Steuerung über Automatik von PERA PELLENC
- Kompakt und robust

EINZIGARTIGER SORTIERDURCHSATZ

- Arbeitet im Dauerbetrieb
- Sortierung mit hohem Durchsatz (Durchsatz manuell nicht möglich)
- Automatische Einstellung bei allen Arten von Lesegut = Sicherheit und Arbeitszeiteinsparung, Arbeitsoptimierung

ANPASSBARER SORTIERTISCH MIT ROLLEN NEU

Der Sortiertisch mit Rollen kann manuell so angepasst werden, dass er auch unter kleinen Rotations-Abbeermaschinen eingesetzt werden kann. Das spezielle Design der Rollen von PELLENC sorgt dafür, dass die Güte der qualitativen Sortierung auf dem gewohnt hohen Niveau bleibt.



Integrierte Anlage



Kliner 1000



Unter der Abbeermaschine sortiertes Lesegut



KLINER R600

TECHNISCHE DATEN

	MODELLE	DURCHSATZ PRO STUNDE* (T/H)	KOMPATIBILITÄT ABBEERMASCHINE	LEISTUNG (KW)	VIBRATIONS-TRICHTER	ROLLFÜSSE	DREHZAHREGLER	ABTROPF-KASTEN
Hoher Durchsatz mit Automatisierung	Kliner 800	30/45	H600 – H800	1,34	-	-	-	-
	Kliner 1000	45/60	H1000	1,34	-	-	-	-
Anpassbar/ manuell	Kliner R200	4/6	H400 C	0,75	-	•	•	•
	Kliner R400	10/12	H400 C	1,1	0+ (0,12 KW)	•	•	•
	Kliner R600	12/20	H600	1,5	-	•	•	•

*Die Durchflussmenge ist abhängig von der Installation, der Rebsorte, dem Reifegrad, dem Zustand etc. Anpassung Abbeermaschine auf Sortiertisch: auf Anfrage.

• Serienausstattung — Nicht erhältlich

UMFASSENDES ANGEBOT AN SORTIERTISCHEN ZUR ERFÜLLUNG DER UNTERSCHIEDLICHSTEN ANFORDERUNGEN FÜR EINE HOCHWERTIGE HANDSORTIERUNG



Website

BANDSORTIERTISCH TTB

Der Bandsortiertisch ist ideal für das Auslesen von Trauben vor dem Abbeeren. Seine Vorteile sind:

- Robustheit: Edelstahlausführung
- Glatter Gurt aus lebensmittelechtem PVC
- Saftauffangwanne
- Mobile Einheit auf Rollen
- Einstellbare Förderbandabstreifer
- Schaltschrank mit Ein-/Aus-Schalter



Bandsortiertisch

VIBRATIONSSORTIERTISCH TVT

Der für die Handsortierung der ganzen Trauben oder des abbeerten Leseguts ideale Vibrationsortiertisch TVT verfügt über 2 Abtropfbereiche mit 2 Abtropfrostern (Entfernung von Saft, Kernen, kleinen Insekten und Pflanzenteilen), 2 Abtropfkörben auf Schienen zum Auffangen der Abfälle und 2 Wannen mit Steckanschluss auf Schienen zum Auffangen der Flüssigkeiten.

- 2 Abtropfbereiche
- Edelstahlausführung
- 2 seitliche Abfallrinnen
- Mobile Einheit auf Rollen
- Höhenangleichung durch Einstellfüße
- 2 Vibriervorrichtungen
- Einstellung der Vorschubgeschwindigkeit per Frequenzumrichter
- Schaltschrank mit Motorschutzschalter und zugehörigem Schütz, Ein-/Aus-Steuerung



Vibrationsortiertisch



Vibrations-Annahmetrichter für die annahme

VIBRATIONS-ANNAHMETRICHTER TRV

Der Trichter sorgt für das Abtropfen und Regulieren von manuell oder mechanisch geerntetem Lesegut. Er besteht aus einer doppelten Sortiervorrichtung mit Abtropfrostern mit Langlöchern verschiedener Größen, einem Abtropfkorb auf einer Schiene und einer Saftwanne.

- 2 Abtropfbereiche
- Edelstahlausführung
- Mobile Einheit auf Rollen
- Schaltschrank mit Ein-/Aus-Schalter
- Höhenangleichung durch Einstellfüße
- 2 Vibriervorrichtungen
- Einstellung der Vorschubgeschwindigkeit per Frequenzumrichter
- Spritzschutzaufsatz an 3 Seiten
- Trichter TBox Fassungsvermögen/Abmessungen

TECHNISCHE DATEN

MODELLE	LÄNGE (MM)	BREITE (MM)	LEISTUNG (KW)
TTB	2.500	800	0,75
	3.600		
TVT	4.100	750	1,8
TRV	150	700	1,05

TRAUBENMÜHLEN

Aufgrund des Spezialprofils der Sternwalzen können die Traubenmühlen von PELLENC PERA CENOPROCESS für abbebertes Lesegut oder ganze Trauben eingesetzt werden. Alle Modelle verfügen über einen robusten Rahmen aus Edelstahl und auf die zu verarbeitenden Durchsatzmengen angepasste Walzen aus lebensmittelechtem Polyurethan, deren Abstand je nach Art der Weinbereitung einstellbar ist.

Die Vorteile:

- Robustheit: Edelstahlausführung
- Vereinfachte Wartung: Antrieb über Ertalon-Zahnräder



Website



Traubenmühle F704C



Unter eine Abbeermaschine H400 montierte Traubenmühle F10

TECHNISCHE DATEN

MODELLE	DURCHSATZ* (T/H)	LÄNGE DER WALZEN (MM)	INSTALLIERTE LEISTUNG (KW)	GEWICHT (KG)	WALZEN- TYP	EINSTELLBARER ABSTAND	KOMPATIBILITÄT ABBEER- MASCHINE
F10	5-15		Antrieb durch H400	45	Polyurethan	ja	H400
F30C	25-30	700	2,2	300		ja	H600
F704C	50-90	700	4	300		ja	H800 – H1000

*Die Durchflussmenge ist abhängig von der Installation, der Rebsorte, dem Reifegrad, dem Zustand etc.

GANZTRAUBENFÖRDERBAND

Für einen schonenden Transport des Leseguts:

- Edelstahlausführung
- Stollenfördergurt, Höhe der U-Stollen 60 mm
- Offener Beschicker
- Innenabstreifer
- 2 Ablassstutzen DN 50
- Breite: Standard 300 und 400 mm
- Länge: variabel, auf Anfrage
- Antrieb durch Getriebemotor

Optionen: Trichter, Drehzahlregler, schwenkbare Rinne, Schnellentspannungssystem für das Förderband



Website



Ganztraubenförderband

EIN BREITES SORTIMENT AN PUMPEN FÜR VERSCHIEDENSTE ANWENDUNGEN IN KELLEREIEN UNTERSCHIEDLICHSTER ART



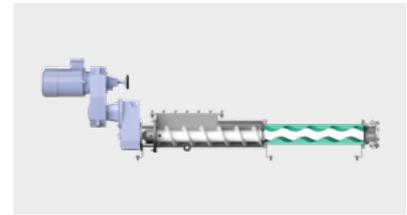
Website

EXZENTERSCHNECKENPUMPEN

Ideal um die abgebeerte Ernte, ganze Trauben, die vergorene, abgebeerte Ernte oder die vergorenen, ganzen Trauben zu pumpen:

- Robust: Trichter und Rotor aus Edelstahl
- Zweigängiger Elastomerstator

Optionen: Trichteraufsatz, SO₂-Stutzen, Brückenbrecher, Trockenlauferkennung



Exzenterschneckenpumpen

MOBILE EXZENTERSCHNECKENPUMPEN AUF ROLLEN



PHM 400



PHM 600



PHM 800

STATIONÄRE EXZENTERSCHNECKENPUMPEN



PHV: Exzenterschneckenpumpe mit Trichter

EXZENTERSCHNECKENPUMPEN, VERWENDUNG UNTER TANK



PHT: Pumpe mit rechteckigem Trichter, Verwendung unter Tank



PHC: Pumpe mit Flansch, Verwendung unter Tank

TECHNISCHE DATEN

PUMPENTYP	MODELLE	DURCHSATZ (T/H)	LEISTUNG (KW)	ROTOR (MM)	LÄNGE (MM)	BREITE (MM)	HÖHE (MM)	FREQUENZ-UMRICHTER	AUSTRITT DES LESEGUTES	TRICHTER-FASSUNGS-VERMÖGEN (L)
MOBILE EXZENTERSCHNECKENPUMPEN AUF ROLLEN	PHM 400	Bis zu 12	5,5	Ø 80	1.960	950	990	Elektronisch •	Ø 120 Kugelventil mit Außengewinde	-
	PHM 600-20	15 - 20	5,5	Ø 90	1.900	900	800	Mechanisch ◦	Ø 120 Kugelventil mit Außengewinde	-
	PHM 600-32	20 - 30	7,5							
	PHM 800	40 - 60*	9	Ø 100	2.700	800	900	Elektronisch ◦	Ø 120 Kugelventil mit Außengewinde	-
STATIONÄRE EXZENTERSCHNECKENPUMPEN	PHV 400	32	7,5	Ø 80				-	DN125 PN16	500 1.000 1.500
	PHV 800	60	7,5	Ø 100				-		
	PHV 1000	80	11	Ø 120				-	DN150 PN16	2.000 4.000 5.000
	PHV 1200	120	15	Ø 140				-		
EXZENTERSCHNECKENPUMPEN, VERWENDUNG UNTER TANK	PHT 400 PHC 400	9 bis 32	7,5	Ø 80				Elektronisch ◦	DN125 PN16	-
	PHT 800 PHC 800	37	11	Ø 100				Elektronisch ◦		-

* Bei frischem Lesegut

• Serienausstattung ◦ Optionale Ausstattung - Nicht erhältlich

VERDRÄNGUNGSPUMPEN

Zum Pumpen aller Erntearten (abgebeert, ganz, abgebeert vergoren oder ganz vergoren) und Trester geeignet.

Die beiden Drehschieber bewegen sich in Führungen in einem Zylinder und befördern das Fördergut durch ihre Dreh- und Hin- und Herbewegung von der Ansaugung zum Auslass.

- Robustheit: Edelstahlausführung
- Schonende Behandlung des Leseguts: Verdrängungspumpe
- Vereinfachte Reinigung und Wartung: einfacher Zugang zu allen Komponenten



PP: Lesegutpumpe



PM: Tresterpumpe

SAUGPUMPEN

Ideal für abgebeerte Ernte:

- Robust
- Zweigängiger Elastomerstator

Optionen: SO₂-Stutzen, Frequenzumrichter

FLÜSSIGKEITSPUMPEN

Saugpumpen für das Pumpen von Most:

- Robust: Rotor aus rostfreiem Stahl
- Zweigängiger Elastomerstator

Option: Frequenzumrichter

TECHNISCHE DATEN

PUMPENTYP	MODELLE	DURCHSATZ (T/H)	LEISTUNG (KW)	ROTOR (MM)	VERWENDUNG UND MOBILITÄT	Ø SCHNECKE (MM)
VERDRÄNGUNGSPUMPEN	PP 100-40	40	7,5	-	Lesegut-wagen	-
	PP 100-60	60	11	-	Lesegut Feststehend	-
	PP 100-80	80	11	-	Lesegut Feststehend	-
	PM 102	30 bis 50	13,2	-	Trester Mobil auf Rollen	300
SAUGPUMPEN	PHP 800	60	7,5	Ø 100	-	-
FLÜSSIGKEITSPUMPEN	PHL 400	90 bis 320	7,5	Ø 80	-	-

RAPPENHÄCKSLER

Gewinnen Sie Platz für Ihre großen Mengen von Grünabfällen:

- Robustes und bewährtes Design: Edelstahlausführung
- 1 mobile Trommel: 36 Messer
- 1 Leiste mit 11 festen, im Fall von Fremdkörpern einziehbaren Gegenmessern
- Leistung: 11 kW



Website



Rappenhäcksler



INTEGRAL' WINERY

99,8 % SAUBERKEIT* UND INTAKTE BEEREN!

Das lineare Hochfrequenz-Abbeeren kombiniert mit zwei Sortiersystemen: Der Vibrationstisch zum Abtropfen und Verteilen des Leseguts sowie der Zwei-Etagen-Rollensortiertisch ermöglichen mit der Integral'Winery ein schonendes Abbeeren und das Entfernen aller Grünabfälle aus dem Lesegut.



Ich habe von Anfang an die neue INTEGRAL WINERY auf dem Gut verwendet und eine deutliche Verbesserung bei der Reinigung und der Zentralisierung der Abfälle feststellen können, wodurch Zeit eingespart und das Abfallmanagement erleichtert wird.

Thierry USSEGLIO,

Familie Pierre Usseglio,

Provence-Alpes-Côtes-d'Azur (84) - FRANKREICH

UNÜBERTROFFENE QUALITÄT

- 99,8 % Sauberkeit*
- 95 % der Blattstiele > 35 mm werden aussortiert
- Ganze Beeren
- Schonende Behandlung des Leseguts und der Rappen
- Hohe Sortierqualität bei hohen Durchsätzen
- Ein bewährtes Prinzip, auf das bereits mehr als 2.000 Winzer setzen
- Qualitativ hochwertige Arbeit bei der manuellen und der mechanischen Lese

SCHLICHTE UND ZUVERLÄSSIGE MASCHINEN

- Unkomplizierte Einstellungen mit sofortiger Wirkung
- Schnelle Reinigung (15 bis 30 Minuten)
- Einfache Installation

EINE AN IHREN BEDARF ANGEPASSTE PRODUKTREIHE

- An das Lesegut anpassbar (je nach Beerengröße)
- Für alle Kellereigrößen geeignete Produktreihe
- Alle Sortiertechnologien an einer einzigen Maschine

SENKUNG DER SORTIERKOSTEN

- Abbeeren und Sortieren = 2 in 1
- Reduzierte Personalkosten
- Bis zu 25 % Einsparung bei den Gesamtkosten für das Abbeeren und Sortieren



Sortierergebnis mit Integral' Winery vor Integral' Vision



Schnelle Reinigung, einfacher Zugang



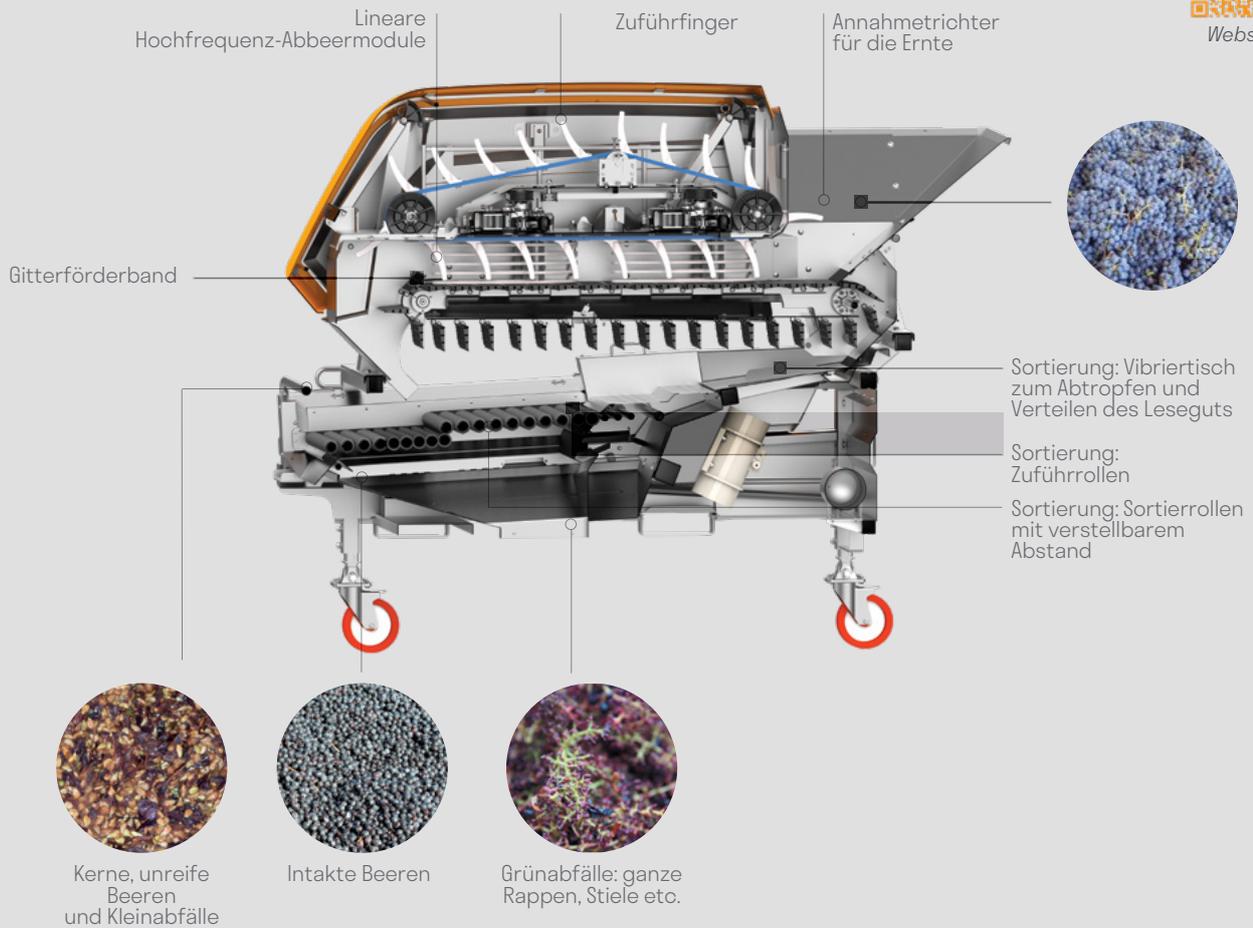
Ergebnis von mechanischem Sortieren Integral' Winery L



Integral' Winery S



Website



EINFACHE REINIGUNG

Öffnung der Maschinenkomponenten für einen vereinfachten Zugang sowie die Reduzierung der Reinigungszeit und des Wasserverbrauchs.



EINFACHE UND INTUITIVE EINSTELLUNG

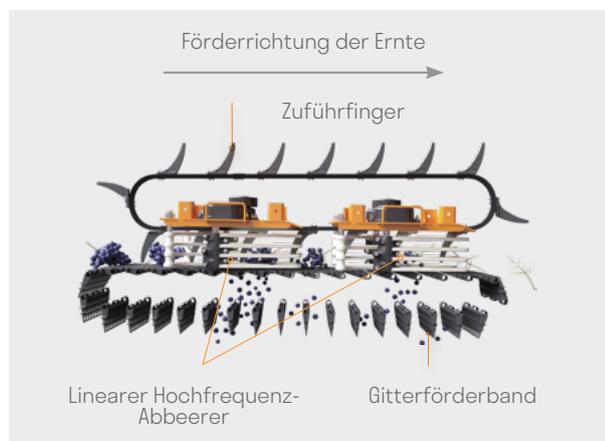
Die Bedienkonsole befindet sich in der Nähe der Arbeitszone, der Bediener sieht das Ergebnis und optimiert die Einstellungen.



LINEARE HOCHFREQUENZ- ABBEERMASCHINE

Die Beeren werden durch die Vibration sanft von den Rappen getrennt – die Beeren bleiben intakt, die Rappen werden nicht zerteilt.

Beschickung des Sortiertischs: Die abgebeerten Beeren fallen durch das Gitterförderband und werden nicht zerrieben.



EINE SORTIERUNG, DIE ZWEI TECHNOLOGIEN KOMBINIERT

Vibriertisch zum Abtropfen und Verteilen des Leseguts:

- Bereitet die Ernte auf die Sortierung vor: Ableitung der Säfte und Kleinabfälle (Kerne, Kleinbeeren, kleine Insekten etc.)

Der Zwei-Etagen-Rollensortiertisch von PELLENC:

- Richtet die Stiele aus (volle gezahnte Zuführrollen)
- Sortiert das Lesegut und entfernt Grünabfälle: Rappen, Blätter, Stiele, Ranken, Fremdkörper etc. (Sortierrollen mit Zacken)

Dieser Sortierprozess wird durch den je nach Lesegut verstellbaren Sortierrollenabstand und die Rollenbauweise optimiert.



TECHNISCHE DATEN

	INTEGRAL' WINERY S	INTEGRAL' WINERY M	INTEGRAL' WINERY L
Durchsatz (Handlese)*	Bis zu 4 t/h	3 bis 10 t/h	7 bis 20 t/h
Durchsatz (Maschinenlese)*	–	4 bis 12 t/h	10 bis 25 t/h
Länge (Gesamtlänge in mm)	2.080	2.600	2.820
Breite (Gesamtbreite in mm)	1.175	1.575	1.740
Gesamthöhe (min.-max.) (in mm)	1.590 – 2.480	2.020 – 2.570	2.090 – 2.640
Maschinengewicht (einschließlich aller Optionen) (kg)		950	1.300
Nennleistung (kW)		4,3	6,9
Abbeerfrequenz	400 bis 860 Bewegungen/min	400 bis 860 Bewegungen/min	400 bis 860 Bewegungen/min
Ausführung	Edelstahl, 304 l	Edelstahl, 304 l	Edelstahl, 304 l
Beschickungstrichter (in mm)	1.040 x 800	1.040 x 800	1.410 x 800
Anzahl der Abbeermodule	1	2	4
Vibriertisch zum Abtropfen und Verteilen des Leseguts	–	•	•
Höhenverstellbare Rollenfüße 500 – 1.050 mm	○	○	○
Rollenfüße 1.050 – 1.300 mm	–	○	–
Tragrahmen über Intregal'Vision	–	○	–
Trennung Kerne/Saft	○	○	○
EIN/AUS-Modul, versetzt	○	○	○

*Die Durchflussmenge ist abhängig von der Installation, der Rebsorte, dem Reifegrad, dem Zustand etc.

● Serienausstattung ○ Optionale Ausstattung – Nicht erhältlich



INTEGRAL' VISION

EINE PERFEKTE SORTIERUNG FÜR HERVORRAGENDE WEINE

Die automatische optische Sortierung der einzelnen Beeren entfernt alle unerwünschten Elemente aus dem Lesegut: Grünabfälle, Fremdkörper, unreife Beeren oder Beeren in schlechtem Zustand.



Es ist eine unglaubliche Technologie. Die Sortierung entfernt Blätter, Rappen wie auch wirklich mikroskopische Fragmente, die mit bloßem Auge kaum zu sehen sind; unmöglich, sie von Hand auszusortieren. Die Qualität ist unglaublich, ebenso wie die Präzision der Einstellungen. Die Maschine kann so eingestellt werden, dass sie nach Größe, Reife oder Farbe der Beeren sortiert: alle Eigenschaften, an denen Sie arbeiten oder die Sie verfeinern möchten.

*Château Lassègue, Saint-Emilion
Bordeaux (33) – FRANKREICH*

ERSTKLASSIGE LESEGUTQUALITÄT

- Konstante und vollständige Sortierung
- Schonung des Leseguts
- Echtzeiteinstellung der Lesegut-Sortierstufe je nach gewünschter Qualität
- Die perfekte Sortierung hat direkte positive Auswirkungen auf die Qualität der Weine

EINFACHE REINIGUNG UND EINRICHTUNG

- Unkomplizierte Echtzeiteinstellungen: ergonomischer Touchscreen
- Schnelle und einfache Reinigung (20 - 25 Minuten) dank eines integrierten Vorreinigungssystems

OPTIMIERTER BETRIEB

- Sortierung von 2.000 Beeren pro Sekunde, bis zu 12 Tonnen pro Stunde
- Einfache und schnelle Einrichtung
- Keine Kalibrierung vor der Inbetriebnahme, sofort betriebsbereit
- Nur eine einzige Person ist zum Betrieb der Sortieranlage erforderlich
- Einfacher Transport von einem Weinkeller zum nächsten

OPTIMIERTE SORTIERKOSTEN

- Deutliche Senkung der Arbeitszeitkosten
- Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis auf dem Markt
- Optimierte die Qualität Ihrer Weine



Ergonomische Bedienoberfläche



Sortierung von weißen Trauben



Ergebnis der optischen Qualitätssortierung



Schnelle und einfache Reinigung

INTEGRAL' VISION

PELLENC-PATENT



Website



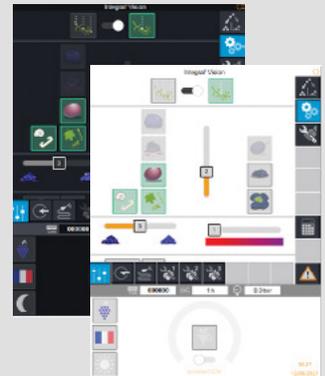
VEREINFACHTE REINIGUNG

Das Reinigungssystem des Förderbands sowie der leichte Zugang zu den verschiedenen Maschinenkomponenten reduzieren die Reinigungszeit und den Wasserverbrauch.



EINFACHE UND INTUITIVE EINSTELLUNG

Ein neuer und intuitiver Touchscreen ermöglicht alle Einstellungen der Maschine. Die Bildschirmhelligkeit lässt sich anpassen, was eine gute Sichtbarkeit der Anzeigen in allen Situationen ermöglicht.



ERSTKLASSIGE LESEGUTQUALITÄT

Die perfekte Sortierung hat direkte positive Auswirkungen auf die Qualität der Weine.

VERBESSERUNG	Komplexität und Intensität des Aromas
	Vollmundigkeit
	Weichheit der Gerbstoffe
VERRINGERUNG	Schmackhaftere Weine
	Grasiger Geschmack
	Bitterkeit
	Adstringenz
	Trockenheit



Aussortierte Abfälle



Sortiertes Lesegut

SORTIERUNG BEERE FÜR BEERE – EIN FÜR ALLE ZUGÄNGLICHES SYSTEM

1- Vorbereitung des Leseguts für die Sortierung

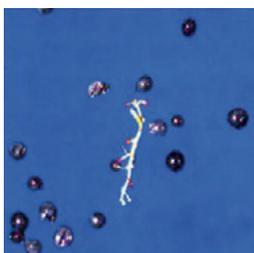


Abtropfen, Verteilung über die gesamte Breite, Beseitigung der Kleinabfälle: optimierte Sortierung (Vibrationstisch)



Stabilisierung des Leseguts und Beförderung der Objekte zu den Düsen für eine höhere Sortiergenauigkeit (blaues Förderband mit Rillen)

2 - Analyse und Sortierung



Die Kamera filmt permanent das Lesegut auf dem Förderband. Die PELLENC-Sortiersoftware analysiert die Bilder je nach ausgewählter Sortierstufe (Sortierung nach Form und Farbe).



Die Düsen der Druckluftdüsenleiste entfernen die unerwünschten Elemente aus dem Lesegut (Grünabfälle, unreife Beeren oder Beeren in schlechtem Zustand, vertrocknete Beeren etc.).

TECHNISCHE DATEN



	INTEGRAL' VISION	VIBRACTIV'
Durchsatz (nach Rebsorte, Reife, Zustand, Trockenheitsstress und gewünschter Sortierqualität) *	Bis zu 12 t/h	Bis zu 12 t/h
Länge (Gesamtlänge in mm)	3.040	1.675
Breite (Gesamtbreite in mm)	1.870	1.420
Gesamthöhe (min.-max.) (in mm)	2.160 – 2.580	1.300 – 1.850
Austrittshöhe der sortierten Trauben (min.-max.) (in mm)	600 – 1.025	–
Arbeitsbreite/Verteilung (mm)	1.021	953
Maschinengewicht (einschließlich aller Optionen) (in kg)	850	275
Nennleistung (kW)	2,6	0,6
Stromversorgung	16 A, 3-polig+Erde, 400/410 V	16 A, 3-polig+Erde, 400/410 V
Druckluftversorgung	50 m ³ /h bei 7 bar	–
Ausführung	Edelstahl, 304 I	Edelstahl, 304 I
Förderband-Geschwindigkeit (in m/s)	2,4	–
Druckluft-Pufferspeicher (2x24 l) + Luftaufbereitung	•	–
In-Place-Vorreinigung	•	–
Abfallsammelbehälter für Bilderfassungsmodul, mit Ausschleusschnecke	•	–
Höhenverstellbare Rollenfüße	○	•
Steuerung der Peripheriesysteme (Extractiv', Integral' Winery etc.)	○	–

● Serienausstattung ○ Optionale Ausstattung – Nicht erhältlich



EXTRACTIV' 2

INNOVATIVES MAISCHKONZEPT

Das innovative Maischkonzept sorgt dafür, dass die Beeren in Abhängigkeit von ihrer Reife optimal geöffnet werden, wodurch eine bessere Ausbeute von Saft, Polyphenolen und Aromastoffen möglich ist. Und das bei Durchsätzen bis 25 Tonnen/Stunde.



Wir haben die neue Traubenmühle von PELLENC mit mehreren Rebsorten für unsere Rosé-, Weiß- und Rotweine ausprobiert. Uns haben mehrere Produktmerkmale dieser wirklich innovativen Traubenmühle überzeugt: Die Einstellung ist kinderleicht, das System lässt die Beeren so zerplatzen, dass eine optimale Hülsenmaischung erfolgen kann und die Einmaischung ist sehr gleichmäßig. Das Reinigen ist extrem einfach: ein Wasserstrahl genügt.

*Domaine de Valdition
Provence-Alpes-Côtes-d'Azur (13) - FRANKREICH*

MAHLEN NACH REIFE

- Bessere Extraktion (Saft, Phenolverbindungen, Aromavorstufen)
- Farbstabilisierung: Tannin-Anthocyan-Komplexe
- Offene Beeren = vergrößerte Kontaktfläche zwischen Saft und Schale
- Weniger grasige Geschmacksstoffe und weniger Bitterstoffe
- Kerne und grüne Beeren werden nicht zerdrückt

OPTIMIERTE MAISCHUNG

- Verkürzte Mazerationszeit
- Schnellere Abläufe im Gärkeller

EINFACH UND EFFIZIENT

- Schnelle Reinigung
- Einfache Installation
- Unkomplizierte Einstellungen mit sofortiger Wirkung
- Einfache Wartung und Pflege
- Bis zu 25 t/h



Extractiv' auf Schubrahmen unter Selectiv' Process Winery M



Extractiv'2 auf Rollrahmen am Auslass von Integral' Vision



Website



Ganze Ernte



Abgebeertes und sortiertes Lesegut



Schleuderrad:

Die Beeren werden gegen den kegelförmigen Rahmen der Traubenmühle geschleudert

Anpassung der Intensität des Mahlvorgangs:
Anpassung der Drehgeschwindigkeit des Schleuderrades, um die gewünschte Mahlintensität einzustellen.



Gemahlenes Lesegut:
Bessere Saft- und Phenolextraktion

EINFACH UND SCHNELL ZU REINIGEN

Vereinfachte Anpassung an die Winery-Produktreihe und am Auslass von Vision.



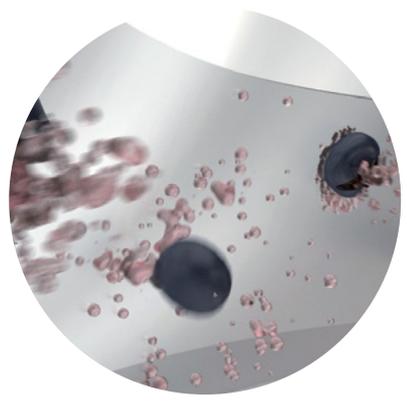
PELLENC-PATENT

DAS MAHLEN ERFOLGT NACH REIFE DER BEEREN

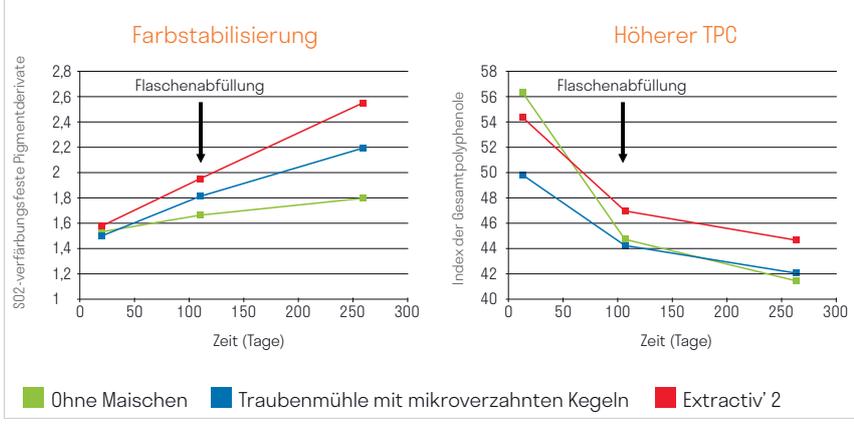
Aufplatzen der Beeren: Freisetzen des Safts und größere Kontaktfläche zwischen Saft und Schale

Bessere Extraktion der Schalenstoffe (Polyphenole, Aromastoffe etc.)

Einfache Einstellung in Echtzeit in Abhängigkeit der gewünschten Mahlintensität



Ergebnisse 5 Monate nach der Flaschenabfüllung



Getestet in Zusammenarbeit mit INRA von 2010 bis 2012



Bessere Farbstabilisierung: Tannin-Anthocyan-Komplexe

Höherer Gesamtpolyphenolgehalt (TPC) nach mehreren Monaten in der Flasche

TECHNISCHE DATEN



	Extractiv' 2
Durchsatz	Bis zu 25 t/h
Länge (Gesamtlänge in mm)	960
Breite (Gesamtbreite in mm)	580
Höhe (Gesamtmaß in mm)	360
Maischeaustritt (in mm)	Ø 450
Gewicht (ohne Optionen) (in kg)	66
Stromversorgung	16 A, 3-polig+Erde bei 400-480 V Drehstrom
Nennleistung (in kW)	1,5
Rollrahmen	o
Schubrahmen unter Selectiv' Process Winery M & L	o
Rahmen unter Selectiv' Process Winery S	o
Anpassbarer Trichter Austritt Selectiv' Process Vision 2	o

o Optionale Ausstattung





PRESSEN

DIE PRODUKTREIHE SMART PRESS

Die pneumatischen Pressen der Produktreihe Smart Press erfüllen die Anforderungen der anspruchsvollsten Winzer. In diesen Pressen kommen die neuesten Innovationen zum Einsatz.

Die Drainagegitter Fast Press sowie die intuitive Bedienoberfläche Touch Press sorgen für eine optimale Nutzung der Presse zur Gewinnung besonders hochwertiger Säfte. Die Produktreihe Smart Press ist für alle Kellereien von 20 bis 600 hl mit geschlossenem Press-System und von 40 bis 150 hl mit offenem Press-System erhältlich. Die durch das CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) speziell für Champenois-Kellereien mit dem Label „Anerkannte Qualität“ ausgezeichneten Modelle sind für Kapazitäten von 4.000 bis 12.000 kg mit geschlossenem Press-System und für Kapazitäten von 2.000 bis 8.000 kg mit offenem Press-System erhältlich.

SMART PRESS SPC PNEUMATISCHE PRESSEN MIT GESCHLOSSENEM PRESS-SYSTEM

Intelligente, önologische und vernetzte Qualitätspressen.

SPC 20 – 30

Die Presse für kleine Mengen.



SPC 240 – 600

Die Presse mit hoher Kapazität.



SPC 40 – 150

Die Presse für selektive Cuvées.

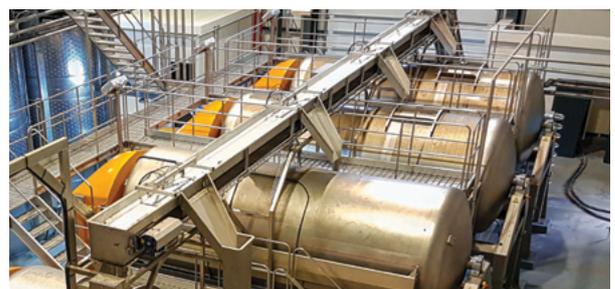


SMART PRESS SPO, PNEUMATISCHE PRESSE MIT OFFENEM PRESS-SYSTEM

Einfache, intelligente und vernetzte Qualitätspressen.

SPO 40 – 150

Die praktische und effiziente Presse.



SMART PRESS SPC UND SPO SPEZIELL FÜR CHAMPENOIS-WINZER

Intelligente und vernetzte Pressen mit Qualitätsauszeichnung durch das CIVC.

SPC 4000 – 12000

Pressen mit Qualitätsauszeichnung für eine bestimmte Saftqualität.



SPO 2000 – 8000

Einfache und effiziente Pressen mit Qualitätsauszeichnung.



LEISTUNGSSTARKE OXIDATIONSSCHUTZSYSTEME

PELLENC PERA CENOPROCESS bietet zwei effiziente und integrierte Lösungen, um den Saft vor Oxidation zu schützen. Diese Innovationen haben sich bei den größten Weinherstellern der Welt bewährt.

Enoxy+

Die Injektion von flüssigen önologischen Produktionsmitteln ins Herz der Presse.



INGAS

Die Inertisierung des Pressvorgangs „à la carte“.



UNKOMPLIZIERTE UND PRAKTISCHE TOOLS ZUR STEUERUNG DER PRESSVORGÄNGE

VERNETZTE PRESSE

Verfolgung der Pressvorgänge über die Software PELLENC Connect.



SMART GRAPH

Entscheidungstool zum Verstehen, Analysieren und Steuern der Pressvorgänge.





SMART PRESS SPC 20 – 30

DIE PNEUMATISCHE PRESSE MIT GESCHLOSSENEM PRESS-SYSTEM FÜR KLEINE MENGEN

Die pneumatischen Pressen der Produktreihe Smart Press erfüllen die Anforderungen der anspruchsvollsten Winzer. In diesen selektiven Pressen kommen die neuesten Innovationen zum Einsatz. Die Drainagegitter Fast Press sowie die intuitive Bedienoberfläche Touch Press vereinfachen die Nutzung der Presse zur Gewinnung besonders hochwertiger Säfte.



Seit wir die SPC 20 benutzen, haben wir die Freude wiederentdeckt, unkomplizierte und schnelle Pressvorgänge auszuführen, wobei wir gleichzeitig von der technologischen Weiterentwicklung profitieren.

Guillaume GLANTENAY

*Domaine Georges Glantenay
Bourgogne (21) – FRANKREICH*

QUALITATIV HOCHWERTIGE SÄFTE

- Geschützte Säfte
- Ablauf der Säfte direkt in die Saftwanne
- Bewahrung der Aromen und Farben
- Klarer Saft mit wenig Trub dank der Selbstfilterung durch den Trester und der Fast-Press-Gitter mit vertikalen Langlöchern

OPTIMIERTES DESIGN

- Wahl des Zyklus je nach gewünschtem Profil
- Möglichkeit der Nutzung der Presse für die Hülsenmischung
- Ablass für die Komplettreinigung der Presse
- Robuste und zuverlässige Konstruktion
- Weit öffnende Tür
- Kompakter Tank mit großem Durchmesser für eine optimierte Befüllung
- Wasser- und Energieeinsparung
- Leichtes Umplatzieren in der Kellerei
- Kompetente Unterstützung bei der Inbetriebnahme und qualifizierter Kundendienst

FREUDE AM EINFACHEN PRESSEN

- Ergonomischer und intuitiv zu bedienender Farb-Touchscreen Touch Press
- Einfache und schnelle Reinigung der Presse dank der Fast-Press-Gitter (30 Min. im Durchschnitt)
- Einfache Bedienung
- Weniger vom Bediener auszuführende Arbeitsschritte
- Vollständiger und schneller Tresteraustrag
- Ausführung als vernetzte Presse (Option) für den Zugriff auf Echtzeitinformationen aus der Ferne



Smart Press SPC 20



SPC 20: leichtes Umplatzieren in der Kellerei



Manuell bediente Doppeltür



Aufklappbare Drainagegitter Fast Press für eine einfache Reinigung



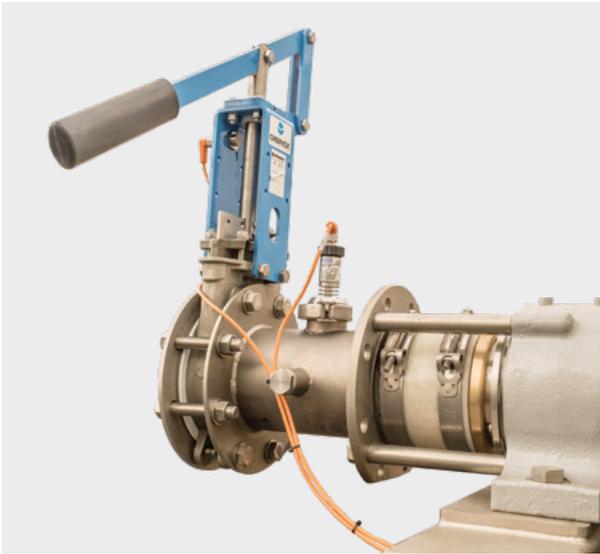
Website



Smart Press mit geschlossenem Press-System, SPC 30

BESCHICKUNG

Manuelle axiale Beschickung: per Lesegutpumpe.



Axialer Einlass mit Handventil

Beschickung per Schwerkraft über die Doppeltür: per Bandförderer oder mittels Behältern.



Manuell bediente Doppeltür

OPTIMIERTES DESIGN FÜR MAXIMALE LEISTUNGEN

Die Verbesserungen sind signifikant: höheres Fassungsvermögen, verbessertes Abtropfen, optimierte Pressdauer und einfache Verwendung und Reinigung.

Die Drainagegitter Fast Press mit vertikalen Langlöchern vereinfachen die schnelle tägliche Reinigung (30 Min.) und das vollständige Entleeren des Tresters.

Das Schnellöffnungssystem der Gitter ermöglicht eine gründliche Reinigung.

Beide Seiten der Membran bestehen aus hochwertigem lebensmittelechtem Polyurethan, das den EC/FDA-Lebensmittelnormen entspricht und Pressvorgänge auch bei sehr geringen Erntemengen erlaubt.

Ausführung als vernetzte Presse (Option). Siehe Detailinformationen am Ende des Kapitels.



Drainagegitter Fast Press

EINFACHE UND INTELLIGENTE PROGRAMMIERUNG

Der intuitive Touchscreen Touch Press sorgt für eine vereinfachte Einarbeitung und Bedienung:

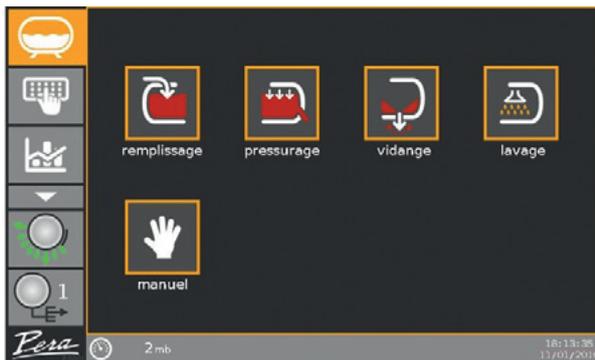
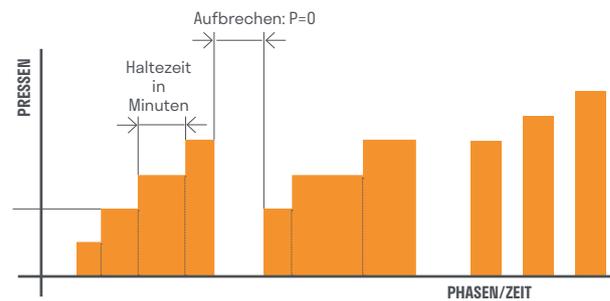
- An die Anforderungen der Kellerei (Logistik, Qualität etc.) anpassbare Presszyklen
- Änderung des Pressprogramms in Echtzeit
- Speicherung der Programme (im erweiterten Modus) auf USB-Stick für eine genaue Rückverfolgbarkeit
- Echtzeitinformationen zu eventuellen Störungen ermöglichen eine schnelle Reaktion der Bediener



Einfach zu verwendende Bedienoberfläche

BENUTZERDEFINIERTER PROGRAMMIERUNG

- Programmierung der verschiedenen Pressphasen durch den Bediener: Pressdruck, Haltezeit, Aufbrech-Umdrehungszahl
- 20 Programme mit 99 Programmierzeilen möglich



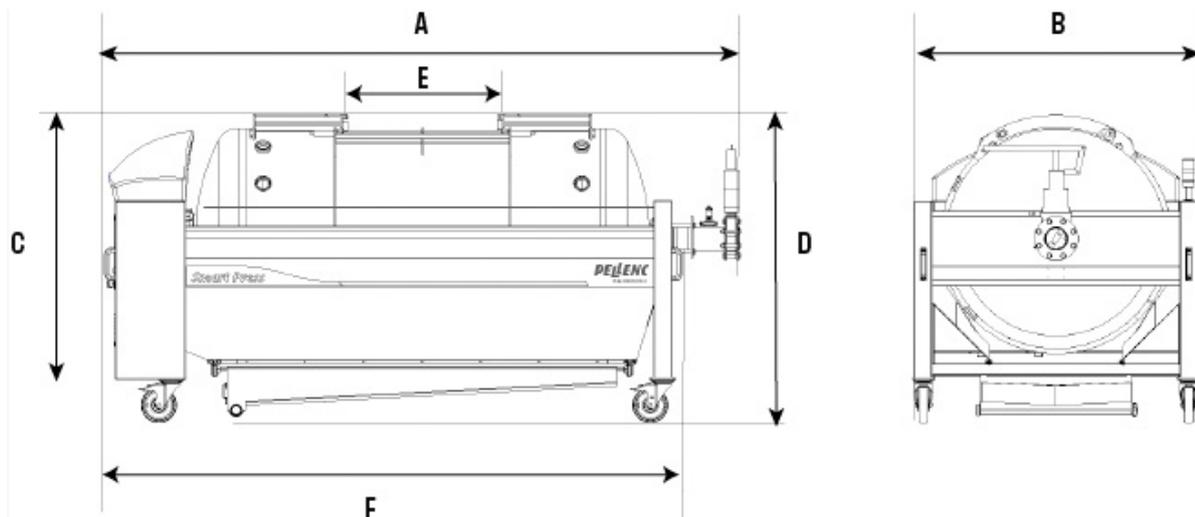
Programmation > Mode avancé
01-CREMAnt essai

Type	Pression mb	Phase mn	Palier	Tours	Durée totale
Phase 45	800		60		154 mn
Phase 46	1200		60		
Phase 47	1600		300		
Phase 48				3	
Phase 49	1800	30	420	3	
Phase 50	X 0				fin

Infos Pressions Sélecteur Extract. ... Terminer

0 mb 16/01/05 09/06/2016





TECHNISCHE DATEN

	SMART PRESS MIT GESCHLOSSEMEN PRESS-SYSTEM SPC 20 UND 30	
	SPC 20	SPC 30
Mindestmenge	0 kg	
Beschickung über Tür	1 manuell bediente Doppeltür	
Axiale Beschickung mit Füllstoppsensor	Ø 125, manuell	
Saftablauf	Saftablauf direkt in die Saftwanne	
Automatischer Reinigungszyklus	•	
Abtropfen	Drainagegitter Fast Press	
Elektropolierte Fast-Press-Gitter	•	
Erweiterter Presszyklus	•	
Farb-Touchscreen Touch Press	•	
Abmessung A (in m)	2,85	2,85
Abmessung B (in m)	1,6	1,6
Abmessung C (in m)	1,5	1,5
Abmessung D (in m)	1,75	1,75
Abmessung E (in m)	0,56	0,83
Abmessung F (in m)	2,5	3,25
Anzahl der Türen	1	1
Ø axialer Einlass	0,12	0,12
Gewicht (kg)	1.100	1.300
Tankvolumen (hl)	20	30
Fassungsvermögen ganze Trauben* (kg)	1.000	1.500
Fassungsvermögen abgebeertes Lesegut* (kg)	5.000	7.500
Fassungsvermögen vergorener Trester (kg)	6.000	9.000
Erschöpfungszeit	1 Std. 20 Min. – 2 Std. 10 Min.	1 Std. 20 Min. – 2 Std. 10 Min.
Entleerungszeit	15 – 20 Min.	15 – 20 Min.
Grundleistung (kW)	N/A	N/A
Leistung mit integriertem Kompressor (kW)	5,95	5,95

Die Angaben zu den Eigenschaften dienen nur zur Information. Sie können je nach Projekt angepasst werden.

*Geschätzte Durchsatzmengen, die je nach Rebsorte, Jahrgang, Zustand, Trockenheitsstress, Lesegutart etc. variieren können.

● Serienausstattung ○ Optionale Ausstattung – Nicht erhältlich



Bronzemedaille
SITEVI - 2019

Intelligente Qualitätspressen
VINITECH - 2016

Technischer Innovationspreis
ENOMAQ - 2017

SMART PRESS SPC 40-150

DIE INTELLIGENTE UND VERNETZTE PNEUMATISCHE QUALITÄTSPRESSE

Die pneumatischen Pressen der Produktreihe Smart Press erfüllen die Anforderungen der anspruchsvollsten Winzer. In diesen Pressen kommen die neuesten Innovationen zum Einsatz. Die Qualitätspressen-Gitter Fast Press sowie die intuitive Bedienoberfläche Touch Press sorgen für eine optimale Nutzung der Presse zur Gewinnung besonders hochwertiger Säfte.



Ich habe mich aus mehreren Gründen dazu entschieden, in eine Presse von PELLENC PERA CENOPROCESS zu investieren:

- Die Qualität und Geschwindigkeit der Saftgewinnung
- Das automatische Smart-Press-Reinigungssystem bietet höchst zufriedenstellende Ergebnisse
- Der von PELLENC PERA CENOPROCESS und seinem Vertragshändler gebotene technische Support, der von der Installation bis hin zum Einsatz während der Ernte reicht

Jean-Marie QUEF

Domaine de l'Amaurigue

Provence-Alpes-Côtes-d'Azur (83) - FRANKREICH

QUALITATIV HOCHWERTIGE SÄFTE

- Ablauf des Safts direkt in die geschlossene und inertisierte Saftwanne (Option)
- Bewahrung der Aromen und Farben
- Intelligente Presszyklen Easy Press 2
- Klarer Saft mit wenig Trub dank der Selbstfilterung durch den Trester und der Fast-Press-Gitter mit vertikalen Langlöchern
- Oxidationsschutzsysteme Ingas und Enoxy+
- Einfach zu programmierende Saftwahl, serienmäßig
- Zu Ende des Pressvorgangs extrahierte Säfte sind besser geschützt und besser verwertbar



Antioxidationsmittel-Eindüsung

OPTIMIERUNG DER PRESSVORGÄNGE

- Geringer Zeitbedarf zwischen den Presszyklen
- Optimiertes Fassungsvermögen
- Wahl des Zyklus je nach gewünschtem Profil
- Wasser- und Energieeinsparung
- Mögliche Nutzung der Presse zur Hülsenmischung
- Reduzierter Einsatz von önologischen Produktionsmitteln



Einfache und intuitive Bedienung per Touchscreen

VIELSEITIG UND KOMFORTABEL

- Ergonomischer und intuitiv zu bedienender Farb-Touchscreen Touch Press
- Optimierung der Füllzeit/der Füllmenge mit dem Programm EasyFill, serienmäßig
- Weniger vom Bediener auszuführende Arbeitsschritte
- Vollständiger und schneller Tresteraustrag
- Optionale Ausführung als vernetzte Presse für den Zugriff auf Echtzeitinformationen aus der Ferne



Tresteraustrag per Auffangwanne

OPTIMIERTE REINIGUNG

Das in die Pressen integrierte automatische Reinigungssystem sorgt für:

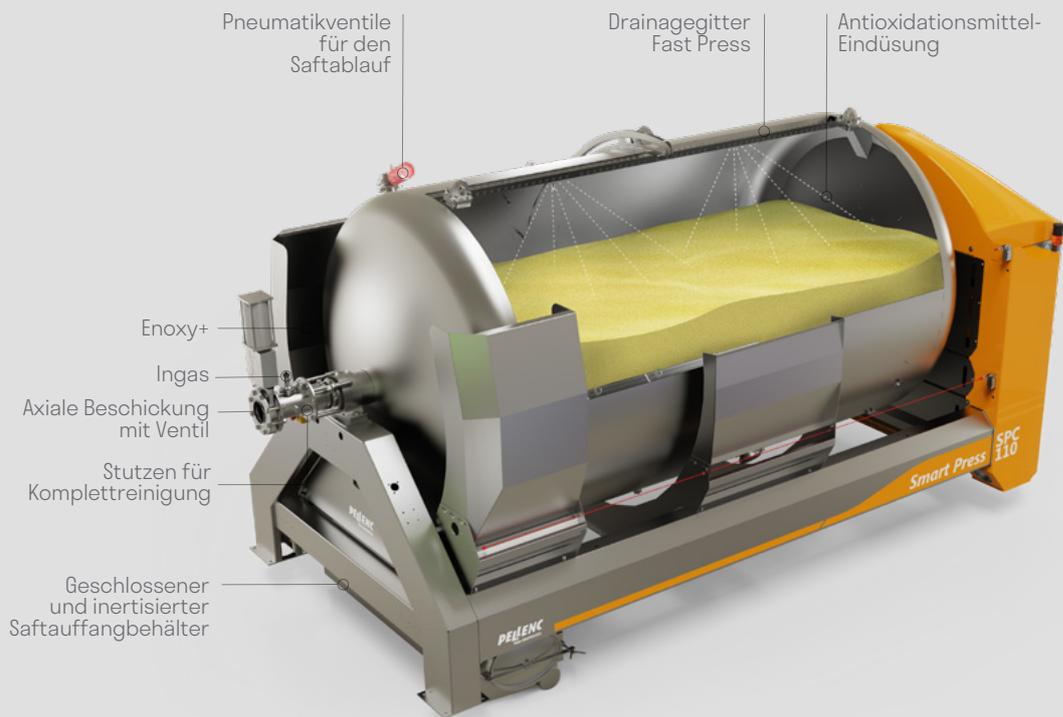
- eine einfache und schnelle Reinigung der Presse dank der Fast-Press-Gitter mit vertikalen Langlöchern (30 bis 45 Min.)
- eine Senkung des Wasserverbrauchs
- eine kürzere Reinigungsdauer am Ende des Arbeitstages



SPC – Einfach zu öffnende Fast-Press-Gitter



Website



Smart Press mit geschlossenem Press-System, SPC 110 – Schnittansicht

BESCHICKUNG

Beschickung per Lesegutpumpe: axiale Beschickung, manuell oder pneumatisch. Optimierung über das Programm EasyFill, gesteuert über den Touchscreen Touch Press.

Beschickung durch Schwerkraft über 1 oder 2 Türen: direkte Beschickung oder per Förderer.



Axialer Einlass mit Pneumatikventil



Axialer Einlass mit Handventil



2 voneinander unabhängige motorbetriebene Türen

OPTIMIERTES DESIGN FÜR MAXIMALE LEISTUNGEN

Verbesserungen dank des innovativen Konzepts von SMART PRESS:

- Die Fast-Press-Gitter sorgen für ein vereinfachtes Abtropfen und Reinigen
- Vergrößerung der Drainagefläche
- Optimierung des Fassungsvermögens, unterstützt durch das Programm EasyFill
- Schneller Pressvorgang: bis zu 1 Std. kürzer als bei Pressen mit herkömmlicher Drainage (in Abhängigkeit von der Rebsorte, der Reife, dem Zustand und dem Durchsatz beim Befüllen der Presse).

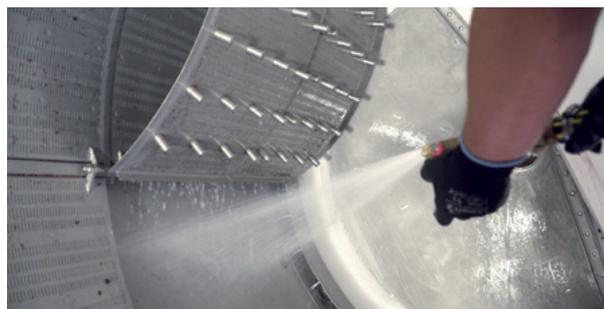
Beide Seiten der Membran bestehen aus hochwertigem lebensmittelechtem Polyurethan, das den EC/FDA-Lebensmittelnormen entspricht und Pressvorgänge auch bei sehr geringen Erntemengen erlaubt. Ein Luftverteilungskanal sorgt für einen gleichmäßigen Druck auf die Membran.

Eine Entleerungswindung fördert den Trester in Richtung der Tür bzw. Türen für einen schnellen und kompletten Tresteraustrag.

Eine Inspektionsluke (Mannloch: erhältlich ab 65 hl) erleichtert den Zugang zur Luftzone des Pressentanks sowie die Wartung der Membran.



SPC - Innenbereich der Presse ohne schwer zu reinigende Stellen

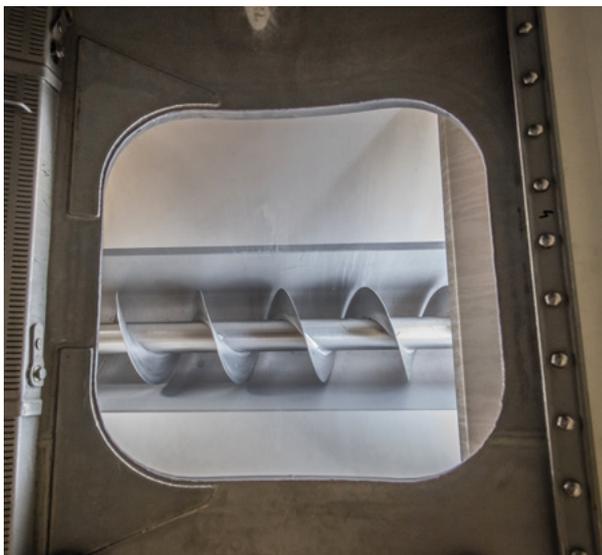


Aufklappbare Drainagegitter Fast Press für eine vereinfachte Komplettreinigung



Mannloch für den Zugang zur Luftseite der Membran

ENTLEEREN DES TRESTERS



Tresteraustragsschnecke unter der Presse



Tresterbehälter unter der Presse

EINFACHE UND INTELLIGENTE PROGRAMMIERUNG

Der intuitive Touchscreen Touch Press und das intelligente Press-System Easy Press 2 sorgen für eine vereinfachte Einarbeitung und Bedienung:

- An die Anforderungen der Kellerei (Logistik, Qualität etc.) anpassbare Presszyklen
- Änderung des Pressprogramms in Echtzeit
- Speicherung der Programme (im erweiterten Modus) auf USB-Stick für eine genaue Rückverfolgbarkeit
- Automatischer Presszyklus EASY PRESS in Abhängigkeit zweier einfacher Kriterien: Qualität und Trester-Trocknungsrate
- Echtzeitinformationen zu eventuellen Störungen ermöglichen eine schnelle Reaktion der Bediener



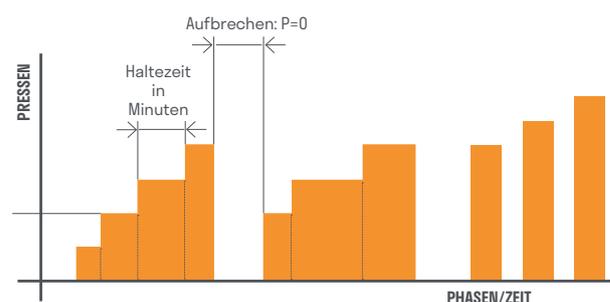
ZWEI PROGRAMMIERUNGEN WÄHLBAR:

1. Erweitert (individuell anpassbar)

- Programmierung der verschiedenen Pressphasen durch den Bediener: Pressdruck, Haltezeit, Aufbrech-Umdrehungszahl
- 20 Programme mit 99 Programmierzeilen möglich

2. Easy Press 2 (intelligent)

- Die Speicherprogrammierbare Steuerung (SPS) steuert die Presszyklen in Abhängigkeit vom Saftablauf und das Ende in Abhängigkeit von der gewünschten Trocknung. Der Bediener passt diese zwei Kriterien "qualité" (Qualität) und "sec" (trocken) über den Touchscreen Touch Press an
- Optimierte Pressdauer und Anzahl der Aufbrechvorgänge
- Verbesserte Qualität der gewonnenen Säfte
- Stoppen des Pressvorgangs in Abhängigkeit der Trester-Trocknungsrate
- 5 vordefinierte Lesegutarten: abgebeertes Lesegut, ganze Trauben, vergorener Trester, schlechtes Lesegut, Maischende



OPTIONEN

Motorbetriebene Fortbewegung der Presse

Motorbetriebene Fortbewegung der Presse auf Schienen oder Rädern, um die Presse so nah wie möglich an den gewünschten Verwendungsort zu bringen.

Schutz des Leseguts und des Mosts, Hinzufügen von Zusatzstoffen

Steuerung der Systeme durch die SPS über den Touchscreen Touch Press. Siehe Detailinformationen am Ende des Kapitels: ENOXY + und INGAS.

Saftwähler und Leitfähigkeitssonde

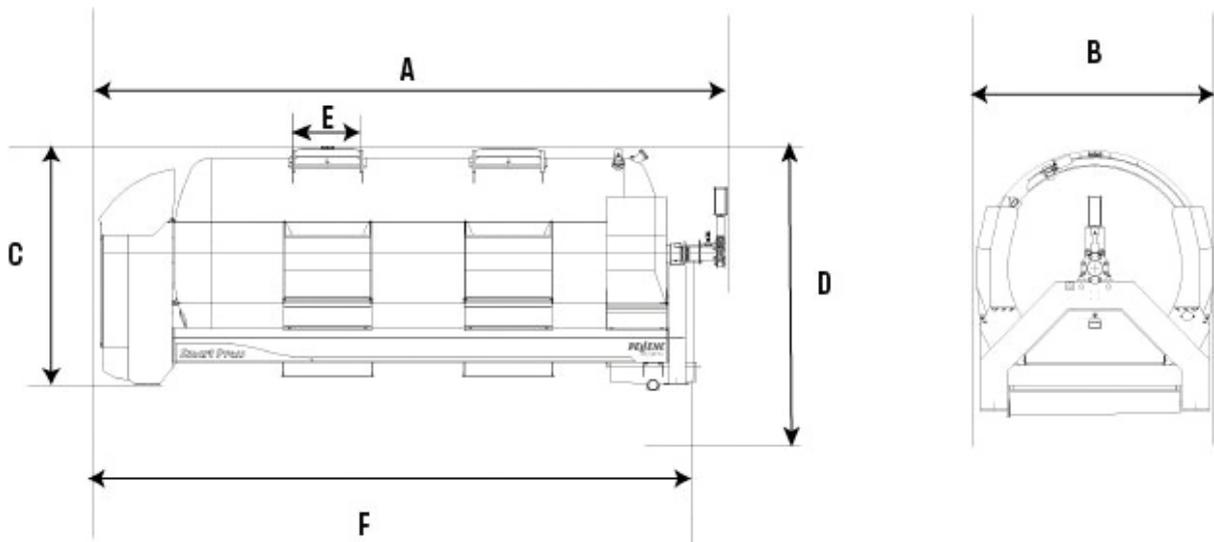
Die manuelle Mostwahl ist serienmäßig programmierbar: Bei jedem vom Bediener festgelegten Schritt bleibt die Presse stehen und signalisiert, dass für die Initiierung des nächsten Schrittes eine Freigabe erforderlich ist.

Der optionale Saftwähler leitet den Most nach den definierten Kriterien des Önologen – Phasen des Presszyklus, verstrichene Zeit, Leitfähigkeit – in zwei Kanäle. Die am Ausgang des Saftauffangbehälters angeordnete Leitfähigkeitssonde steuert eine qualitative Saftwahl basierend auf der Leitfähigkeit des gewonnenen Safts.

Vernetzte Presse

Optional, siehe Detailinformationen am Ende des Kapitels.





TECHNISCHE DATEN

PRODUKTREIHE SMART PRESS MIT GESCHLOSSEM PRESS-SYSTEM SPC 40 BIS 150						
	SPC 40	SPC 50	SPC 65	SPC 80	SPC 110	SPC 150
Fassungsvermögen des Pressentanks (hl)	40	50	65	80	110	150
Mindestmenge (kg)	0					
Beschickung über Tür	1 manuell bediente Doppeltür	1 oder 2 hermetisch dichte, voneinander unabhängige motorbetriebene Türen				
Axiale Beschickung mit Füllstoppsensor	•					
	Ø 125, manuell			Ø 150		
Saftablauf	3 Austritte – Ablauf direkt in den geschlossenen Saftauffangbehälter					
Automatischer Reinigungszyklus	•					
Abtropfen	Drainagegitter Fast Press					
Elektropolierte Fast-Press-Gitter	•					
Ingas	•					
Enoxy+	•					
Erweiterter Presszyklus	•					
Farb-Touchscreen Touch Press	•					
Membran	Hochdichtes Polyestergewebe mit Polyurethanbeschichtung Lebensmittelqualität FDA/EEC 1227					
A	4,1	5,1	4,7	5,2	5,35	6,85
B	1,8	1,8	2,2	2,25	2,35	2,35
C	2	2	2,4	2,4	2,55	2,55
D	2,25	2,25	2,5	2,5	2,8	2,8
E	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
F	3,7	4,7	4,2	4,7	4,8	6,3
Anzahl der Türen	1	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2
Ø axialer Einlass	0,12	0,12	0,12	0,12	0,15	0,15
Gewicht (kg)	2.100	2.300	2.400	2.800	3.600	4.300
Tankvolumen (hl)	40	50	67	80	110	150
Fassungsvermögen ganze Trauben* (kg)	2.000	2.500	3.500	4.000	6.000	8.000
Fassungsvermögen abbeertes Lesegut* (kg)	8.000	10.000	14.000	18.000	23.000	32.000
Fassungsvermögen vergorener Trester (kg)	12.000	15.000	20.000	24.000	33.000	45.000
Erschöpfungszeit	1 Std. 20 Min. – 2 Std. 10 Min.	1 Std. 20 Min. – 2 Std. 10 Min.	1 Std. 20 Min. – 2 Std. 20 Min.	1 Std. 20 Min. – 2 Std. 20 Min.	1 Std. 20 Min. – 2 Std. 20 Min.	1 Std. 20 Min. – 2 Std. 20 Min.
Entleerungszeit	15 – 20 Min.	15 – 20 Min.	15 – 20 Min.	15 – 20 Min.	15 – 20 Min.	15 – 25 Min.
Grundleistung (kW)	N/A	N/A	6,35	6,35	11,25	11,5
Leistung mit integriertem Kompressor (kW)	10,05	10,05	13,85	13,85	26,25	26,25

Hinweis: Die Abmessungen sind in Meter angegeben. Die Daten dienen lediglich der Information und können ohne Ankündigung vom Hersteller geändert werden.

*Geschätzte Durchsatzmengen, die je nach Rebsorte, Jahrgang, Zustand, Trockenheitsstress, Lesegutart etc. variieren können.

● Serienausstattung ○ Optionale Ausstattung – Nicht erhältlich



Bronzemedaille
SITEVI - 2019

Intelligente Qualitätspressen
VINITECH - 2016

Technischer Innovationspreis
ENOMAQ - 2017

SMART PRESS SPC 240 - 600

DIE INTELLIGENTE PNEUMATISCHE QUALITÄTSPRESSE HOHER KAPAZITÄT

Die pneumatischen Pressen der Produktreihe Smart Press erfüllen die Anforderungen der anspruchsvollsten Winzer. Die Pressengitter Fast Press sowie die intuitive Bedienoberfläche Touch Press sorgen für eine optimale Nutzung zur Gewinnung hochwertiger Säfte.



Wir haben uns für 4 intelligente Pressen vom Typ Smart Press SPC 600 entschieden, um von einem bedeutenden Vorsprung hinsichtlich der Art des Pressens der Beeren zu profitieren. Des Weiteren haben wir die Ergonomie des Standorts neu durchdacht, wodurch wir nun in der Lage sind, 900 t/Tag anzunehmen. Die Betreuung durch PELLENC PERA GENOPROCESS vor und nach der Umgestaltung ist ein wesentlicher Faktor für die gute Funktion der Anlagen.

Jöel JULIEN

*Geschäftsführer, Les Costières De Pomérols
Okzitanien (34) - FRANKREICH*

QUALITATIV HOCHWERTIGE SÄFTE

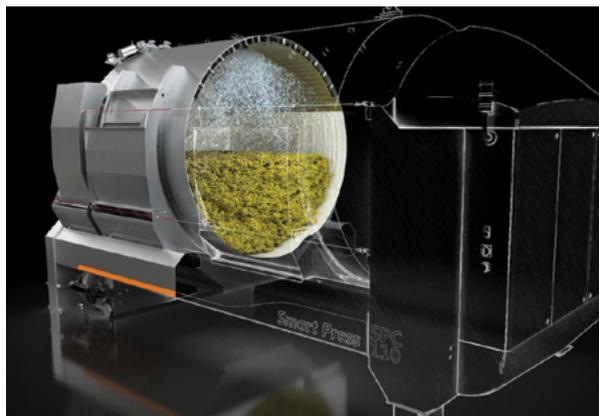
- Ablauf der Säfte direkt in den geschlossenen und inertisierten Saftbehälter
- Bewahrung der Aromen und Farben
- Intelligente Presszyklen Easy Press 2
- Klarer Saft mit wenig Trub dank der Selbstfilterung durch den Trester und der Fast-Press-Gitter mit vertikalen Langlöchern
- Oxidationsschutzsysteme Ingas und Enoxy+
- Zu Ende des Pressvorgangs extrahierte Säfte sind besser geschützt und besser verwertbar



Smart Press SPC 320 und 240

OPTIMIERTES PRESSEN

- Geringer Zeitbedarf zwischen den Presszyklen
- Optimierung der Füllzeit/der Füllmenge mit dem Programm EasyFill, serienmäßig
- Wahl des Zyklus je nach gewünschtem Profil
- Wasser- und Energieeinsparung
- Mögliche Nutzung der Presse zur Hülsenmischung
- Reduzierter Einsatz von önologischen Produktionsmitteln



Antioxidationsmittel-Eindüsung

EINFACHE UND INTUITIVE ANWENDUNG

- Ergonomischer und intuitiv zu bedienender Farb-Touchscreen Touch Press
- Intelligentes Management von Presszyklen und Pressende Easy Press 2 serienmäßig
- Weniger vom Bediener auszuführende Arbeitsschritte
- Vollständiger und schneller Tresteraustrag
- Vernetzte Presse für den Zugriff auf Echtzeitinformationen aus der Ferne



Einfache und intuitive Bedienung per Touchscreen

OPTIMIERTE REINIGUNG

Das in die Pressen integrierte automatische Reinigungssystem sorgt für:

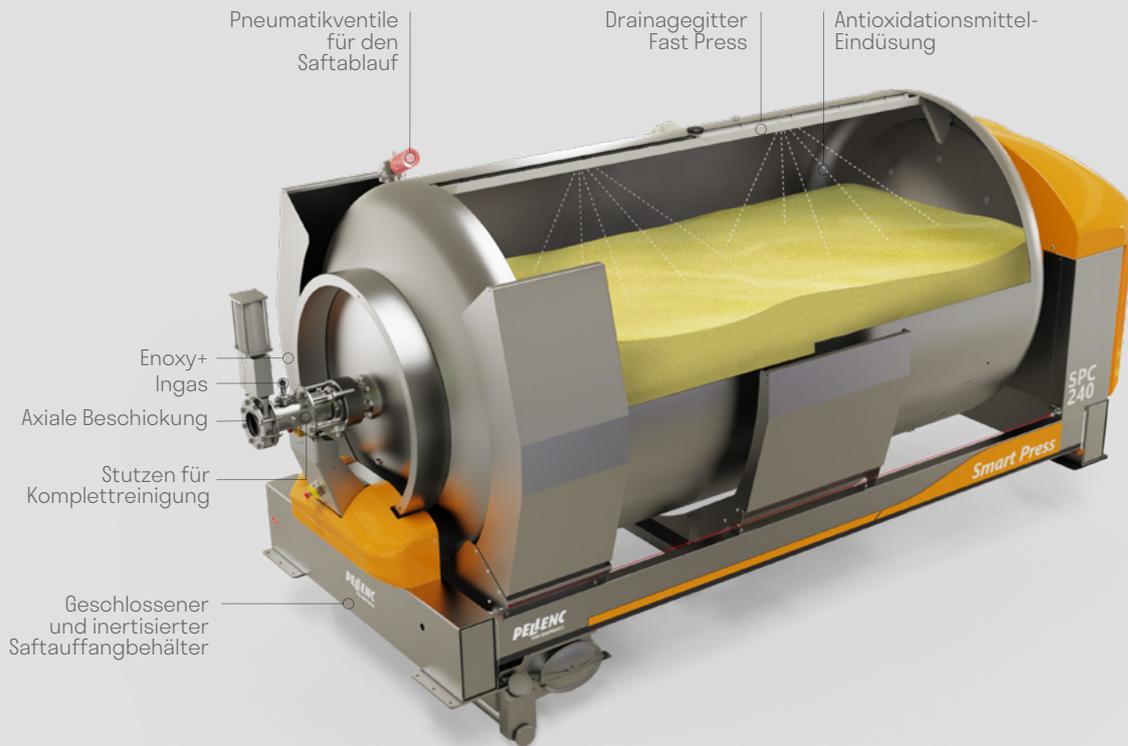
- eine einfache und schnelle Reinigung der Presse dank der Fast-Press-Gitter mit vertikalen Langlöchern (30 bis 45 Min.)
- eine Senkung des Wasserverbrauchs
- eine kürzere Reinigungsdauer am Ende des Arbeitstages



SPC – Einfach zu öffnende Fast-Press-Gitter



Website



Smart Press mit geschlossenem Press-System, SPC 240 – Schnittansicht

BESCHICKUNG

Axiale pneumatische Beschickung: Beschickung per Lesegutpumpe. Optimierung über das Programm EasyFill, gesteuert über den Touchscreen Touch Press.

Beschickung per Schwerkraft oder Förderer: Beschickung über Türen (1 oder 2 Türen).



Axialer Einlass mit Handventil



2 voneinander unabhängige motorbetriebene Türen

OPTIMIERTES DESIGN FÜR MAXIMALE LEISTUNGEN

Verbesserungen dank des innovativen Konzepts von SMART PRESS:

- Die Fast-Press-Gitter sorgen für ein vereinfachtes Abtropfen und Reinigen
- Vergrößerung der Drainagefläche
- Optimierung des Fassungsvermögens, unterstützt durch das Programm EasyFill
- Schneller Pressvorgang: bis zu 1 Std. kürzer als bei Pressen mit herkömmlicher Drainage (in Abhängigkeit von der Rebsorte, der Reife, dem Zustand und dem Durchsatz beim Befüllen der Presse).

Die integrierten automatischen Reinigungssysteme ermöglichen die Reinigung der Presse in 30 bis 45 Minuten. Das Schnellöffnungssystem der Gitter ermöglicht eine gründliche Reinigung.

Beide Seiten der Membran bestehen aus hochwertigem lebensmittelechtem Polyurethan, das den EC/FDA-Lebensmittelnormen entspricht und Pressvorgänge

auch bei sehr geringen Erntemengen erlaubt. Ein Luftverteilungskanal sorgt für einen gleichmäßigen Druck auf die Membran.

Eine Entleerungswindung fördert den Trester in Richtung der Tür bzw. Türen für einen schnellen und kompletten Tresteraustrag.

Eine Inspektionsluke (Mannloch) erleichtert den Zugang zur Luftzone des Pressentanks sowie die Wartung der Membran.



SPC – Innenbereich der Presse ohne schwer zu reinigende Stellen



Aufklappbare Drainagegitter Fast Press für eine vereinfachte Reinigung

EINFACHE UND INTELLIGENTE PROGRAMMIERUNG

Der intuitive Touchscreen Touch Press und das intelligente Press-System Easy Press 2 sorgen für eine vereinfachte Einarbeitung und Bedienung:

- An die Anforderungen der Kellerei (Logistik, Qualität etc.) anpassbare Presszyklen
- Änderung des Pressprogramms in Echtzeit
- Speicherung der Programme (im erweiterten Modus) auf USB-Stick für eine genaue Rückverfolgbarkeit
- Automatischer Presszyklus EASY PRESS in Abhängigkeit zweier einfacher Kriterien: Qualität und Trester-Trocknungsrate
- Echtzeitinformationen zu eventuellen Störungen ermöglichen eine schnelle Reaktion der Bediener

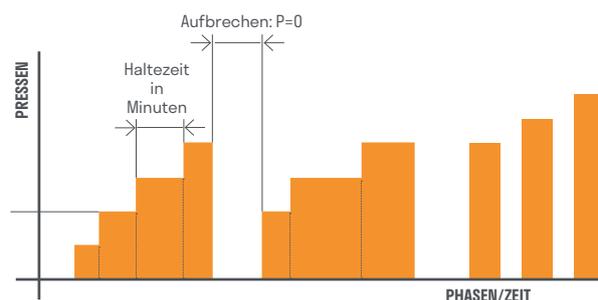
ZWEI PROGRAMMIERUNGEN WÄHLBAR:

1. Erweitert (individuell anpassbar)

- Programmierung der verschiedenen Pressphasen durch den Bediener: Pressdruck, Haltezeit, Aufbruch-Umdrehungszahl
- 20 Programme mit 99 Programmierzeilen möglich

2. Easy Press 2 (intelligent)

- Die speicherprogrammierbare Steuerung steuert die Presszyklen in Abhängigkeit des Saftablaufs und das Zyklusende in Abhängigkeit der gewünschten Trocknung. Der Bediener passt diese zwei Kriterien "qualité" (Qualität) und "sec" (trocken) über den Touchscreen Touch Press an.
- Optimierte Pressdauer und Anzahl der Aufbruchvorgänge
- Verbesserte Qualität der gewonnenen Säfte
- Stoppen des Pressvorgangs in Abhängigkeit der Trester-Trocknungsrate
- 5 vordefinierte Lesegutarten: abgebeertes Lesegut, ganze Trauben, vergorener Trester, schlechtes Lesegut, Maischende



OPTIONEN

Eindüsung von Inertgas während der Rebêche-Pressdurchgänge

Die Eindüsung von Inertgas (Stickstoff oder CO₂) während der Rebêche-Phasen ist möglich, um den Most optimal vor Oxidation zu schützen.



Saftwähler und Leitfähigkeitssonde

Die manuelle Mostwahl ist serienmäßig programmierbar: Bei jedem vom Bediener festgelegten Schritt bleibt die Presse stehen und signalisiert, dass für die Initiierung des nächsten Schrittes eine Freigabe erforderlich ist.

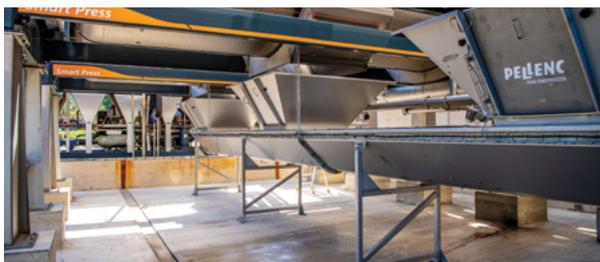
Der optionale Saftwähler leitet den Most nach den definierten Kriterien des Önologen – Phasen des Presszyklus, verstrichene Zeit, Leitfähigkeit – in zwei Kanäle. Die am Ausgang des Saftauffangbehälters angeordnete Leitfähigkeitssonde steuert eine qualitative Saftwahl basierend auf der Leitfähigkeit des gewonnenen Safts.



ENTLEEREN DES TRESTERS



Direktes Entleeren in die Mehrfachwannen unter der Presse



Entleeren in Tresterförderschnecke unter der Presse

Schutz des Leseguts und des Mosts, Hinzufügen von Zusatzstoffen

Steuerung der Systeme durch die SPS über den Touchscreen Touch Press. Siehe Detailinformationen am Ende des Kapitels: ENOXY + und INGAS.



Durchflussmesser

Regelung des Presszyklus in Abhängigkeit von dem Saftablauf. Programmierung über den Touchscreen Touch Press.



Vernetzte Presse

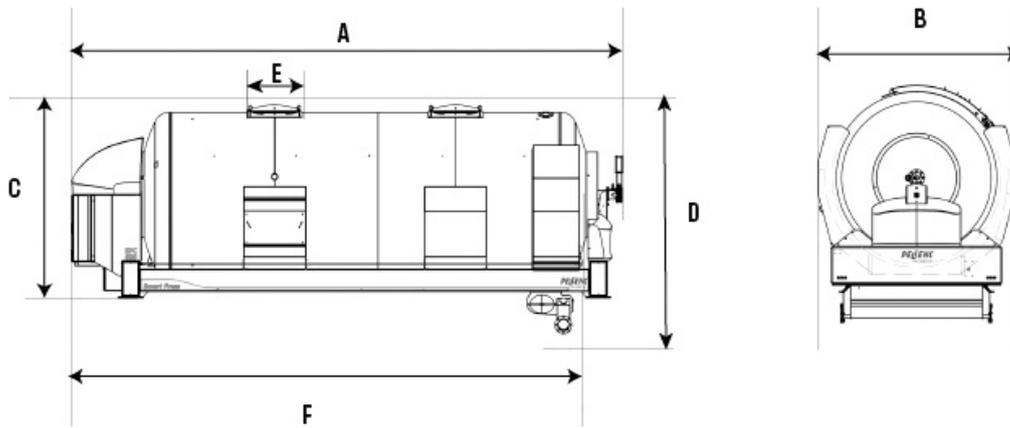
Optional, siehe Detailinformationen am Ende des Kapitels.



Entleeren in Tresterförderschnecke unter der Presse



Tresteraustrag per Förderschnecke mit Tragsystem und Rinne zum Füllen der Mehrfachwannen – pneumatische Steuerung der Rinnen und Klappen



TECHNISCHE DATEN

	PRODUKTREIHE SMART PRESS GESCHLOSSENES SYSTEM SPC			
	SPC 240	SPC 320	SPC 480	SPC 600
Fassungsvermögen (hl)	240	320	480	600
Mindestmenge (kg)	0			
Beschickung über Tür	1 oder 2 hermetisch dichte, voneinander unabhängige motorbetriebene Türen			
Axiale Beschickung mit Füllstoppsensor	o			
	Ø 150			
Saftablauf	3 Austritte – Ablauf direkt in den geschlossenen Saftauffangbehälter			
	o Pneumatikventile			
Automatischer Reinigungszyklus	•			
Drainagegitter Fast Press	•			
Elektropolierte Fast-Press-Gitter	o			
Ingas	o			
Enoxy+	o			
Mannloch	•			
Erweiterter Presszyklus	•			
Intelligenter Presszyklus Easy Press 2	•			
Farb-Touchscreen Touch Press	•			
Membran	Hochdichtes Polyestergewebe mit Polyurethanbeschichtung Lebensmittelqualität FDA/EEC 1227			
A	6,8	8,3	9,4	10,9
B	3	3	3,5	3,5
C	3	3	3,5	3,5
D	3,5	3,5	4,2	4,2
E	0,8	0,8	0,8	0,8
F	6,3	7,5	8,9	10,4
Anzahl der Türen	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2
Ø axialer Einlass	0,15	0,15	0,15	0,15
Gewicht (kg)	8.400	10.000	12.000	15.500
Tankvolumen	240	320	480	600
Fassungsvermögen ganze Trauben (kg)	12.000	16.000	24.000	30.000
Fassungsvermögen abgebeertes Lesegut (kg)	60.000	80.000	120.000	150.000
Fassungsvermögen vergorener Trester (kg)	70.000	100.000	150.000	180.000
Erschöpfungszeit	2 Std. – 2 Std. 30 Min.	2 Std. – 2 Std. 30 Min.	2 Std. 15 Min. – 2 Std. 45 Min.	2 Std. 15 Min. – 2 Std. 45 Min.
Entleerungszeit	20 – 30 Min.	20 – 30 Min.	20 – 30 Min.	20 – 30 Min.
Grundleistung (kW)	24	28	37,5	37,5

Hinweis: Die Abmessungen sind in Meter angegeben. Die Daten dienen lediglich der Information und können ohne Ankündigung vom Hersteller geändert werden.

• Serienausstattung ○ Optionale Ausstattung – Nicht erhältlich

*Geschätzte Durchsatzmengen, die je nach Rebsorte, Jahrgang, Zustand, Trockenheitsstress, Lesegutart etc. variieren können.



Bronzemedaille
SITEVI - 2019

Intelligente Qualitätspressen
VINITECH - 2016

Technischer Innovationspreis
ENOMAQ - 2017

SMART PRESS SPO 40 - 150

DIE INTELLIGENTE PNEUMATISCHE QUALITÄTSPRESSE MIT OFFENEM PRESS-SYSTEM

Die pneumatischen Pressen der Produktreihe Smart Press erfüllen die Anforderungen der anspruchsvollsten Winzer. Das auf Einfachheit, Robustheit und Effizienz ausgelegte Design sowie die intuitive Bedienoberfläche Touch Press sorgen für eine optimale Nutzung zur Gewinnung hochwertiger Säfte.

QUALITATIV HOCHWERTIGE SÄFTE

- Intelligentes Management von Presszyklen und Pressende Easy Press 2 serienmäßig
- Klarer Saft mit wenig Trub dank der Selbstfilterung durch den Trester und des Tanks mit vertikalen Langlöchern
- Schutzsystem Enoxy+

OPTIMIERUNG DER PRESSVORGÄNGE

- Geringer Zeitbedarf zwischen den Presszyklen
- Optimierung des Fassungsvermögens, unterstützt durch das Programm EasyFill
- Wahl des Zyklus je nach gewünschtem Profil
- Wasser- und Energieeinsparung

EINFACHE HANDHABUNG

- Ergonomischer und intuitiv zu bedienender Farb-Touchscreen Touch Press
- Einfache Einarbeitung und Bedienung
- Weniger vom Bediener auszuführende Arbeitsschritte
- Einfache und schnelle Reinigung der Presse dank des Tanks mit vertikalen Langlöchern und der integrierten und gesteuerte Reinigungsleiste (Optionen: zweite Reinigungsleiste und Hochdruckreinigung)
- Vollständiger und schneller Tresteraustrag
- Optionale Ausführung als vernetzte Presse für den Zugriff auf Echtzeitinformationen aus der Ferne

KOMPROMISSLOSES DESIGN

- Robuste und zuverlässige Konstruktion
- Ablass für die Komplettreinigung der Presse
- Kompetente Unterstützung bei der Inbetriebnahme und qualifizierter Kundendienst



Smart Press SPO 50



Einfache und intuitive Bedienung per Touchscreen



Auf Schienen bewegliche Smart Press SPO 150

TECHNOLOGIE SMART PRESS



Website

Manuelle oder pneumatische axiale Beschickung

Motorbetriebene Tür



Hochdruckreinigung des Stanzlochtanks

Softwanne

Smart Press mit offenem Press-System, SPO 80

OPTIMIERTES DESIGN FÜR MAXIMALE LEISTUNGEN

Die Verbesserungen sind signifikant: optimierte Pressdauer, vereinfachte Bedienung und Programmierung, schnellere Reinigung.

- Der Tank mit vertikalen Langlöchern mindert Reibeffekte am Trester (Klarheit des Safts) und sorgt mit einer extrem einfachen Reinigung für kürzere Reinigungszeiten und einen reduzierten Wasserverbrauch.
- Optimierung des Fassungsvermögens mit dem Programm EasyFill.
- Die automatisierte Steuerung der Reinigungsleiste(n) ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung der Presse innerhalb von weniger als 30 Minuten.
- Beide Seiten bestehen aus hochwertigem lebensmittelechtem Polyurethan, das den EC/FDA-Lebensmittelnormen entspricht und Pressvorgänge auch bei sehr geringen Erntemengen erlaubt.
- Eine Entleerungswindung fördert den Trester in Richtung der Türen für einen schnellen und kompletten Tresteraustrag
- Eine Inspektionsluke (Mannloch) erleichtert den Zugang zur Luftzone des Presentanks.



Reinigungsleiste des Stanzlochtanks



Innenansicht eines Stanzlochtanks mit Membran und Windungen zum Zentrieren des Tresters



Mannloch für den Zugang zur Luftseite der Membran



Stanzlochtank

BESCHICKUNG

Beschickung per Lesegutpumpe: axiale Beschickung, manuell oder pneumatisch Optimierung über das Programm EasyFill, gesteuert über den Touchscreen Touch Press.



Axialer Einlass
mit Pneumatikventil



Axialer Einlass
mit Handventil

Beschickung per Schwerkraft oder Förderer: Beschickung über Türen (1 oder 2 Türen).



2 voneinander unabhängige motorbetriebene Türen

EINFACHE UND INTELLIGENTE PROGRAMMIERUNG

Der intuitive Touchscreen Touch Press und das intelligente Press-System Easy Press 2 sorgen für eine vereinfachte Einarbeitung und Bedienung:

- An die Anforderungen der Kellerei (Logistik, Qualität etc.) anpassbare Presszyklen
- Änderung des Pressprogramms in Echtzeit
- Speicherung der Programme (im erweiterten Modus) auf USB-Stick für eine genaue Rückverfolgbarkeit
- Automatischer Presszyklus EASY PRESS in Abhängigkeit zweier einfacher Kriterien: Qualität und Trester-Trocknungsrate
- Echtzeitinformationen zu eventuellen Störungen ermöglichen eine schnelle Reaktion der Bediener

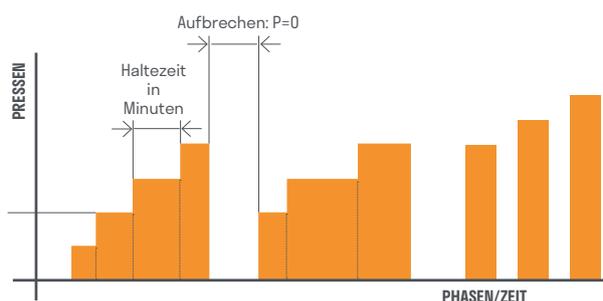
ZWEI PROGRAMMIERUNGEN WÄHLBAR:

1. Erweitert (individuell anpassbar)

- Programmierung der verschiedenen Pressphasen durch den Bediener: Pressdruck, Haltezeit, Aufbrech-Umdrehungszahl
- 20 Programme mit 99 Programmierzeilen möglich

2. Easy Press 2 (intelligent)

- Die speicherprogrammierbare Steuerung steuert die Presszyklen in Abhängigkeit des Saftablaufs und das Zyklusende in Abhängigkeit der gewünschten Trocknung Der Bediener passt diese zwei Kriterien "qualité" (Qualität) und "sec" (trocken) über den Touchscreen Touch Press an.
- Optimierte Pressdauer und Anzahl der Aufbrechvorgänge
- Verbesserte Qualität der gewonnenen Säfte
- Stoppen des Pressvorgangs in Abhängigkeit der Trester-Trocknungsrate
- 5 vordefinierte Lesegutarten: abgebeertes Lesegut, ganze Trauben, vergorener Trester, schlechtes Lesegut, Maischende



OPTIONEN

Motorbetriebene Fortbewegung der Presse

Die Presse kann zum Heranfahren mittels Motorantrieb auf Schienen oder Rädern bewegt werden.



Sulfitometer am Saftauffangbehälter

Das von der SPS der Presse gesteuerte System autorisiert die Eindüsung von Antioxidationsmittel in den Saftauffangbehälter. Das einfache und effiziente System ergänzt den Oxidationsschutz in den Smart Press-Pressen.



Vernetzte Presse

Optional, siehe Detailinformationen am Ende des Kapitels.

Reinigung

Zweite integrierte und gesteuerte Reinigungsleiste und/oder Hochdruckreinigung.

ENTLEEREN DES TRESTERS



Direktes Entleeren in unter der Presse abgestellte Anhänger

Saftwähler und Leitfähigkeitssonde

Die manuelle Mostwahl ist serienmäßig programmierbar: Bei jedem vom Bediener festgelegten Schritt bleibt die Presse stehen und signalisiert, dass für die Initiierung des nächsten Schrittes eine Freigabe erforderlich ist.

Der optionale Saftwähler leitet den Most nach den definierten Kriterien des Önologen – Phasen des Presszyklus, verstrichene Zeit, Leitfähigkeit – in zwei Kanäle. Die am Ausgang des Saftauffangbehälters angeordnete Leitfähigkeitssonde steuert eine qualitative Saftwahl basierend auf der Leitfähigkeit des gewonnenen Safts.

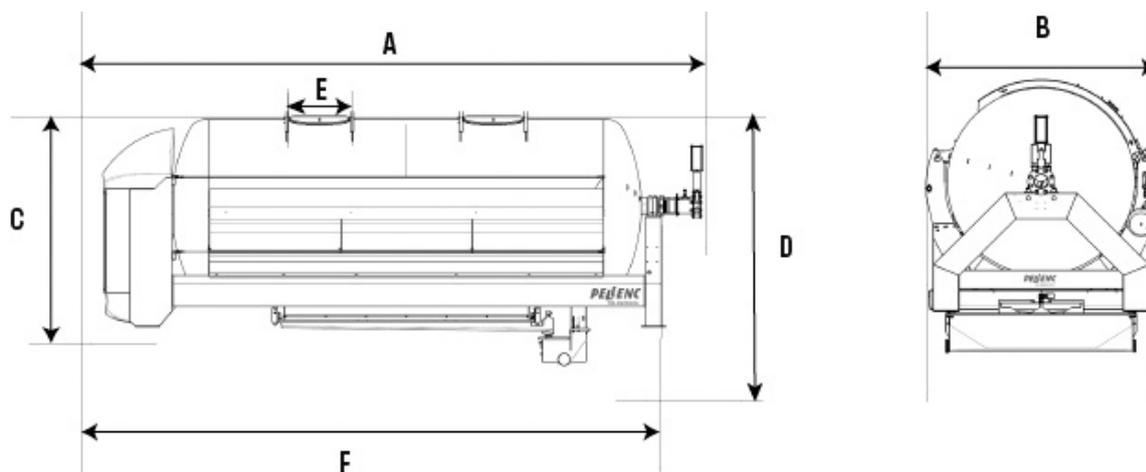


Schutz des Leseguts und des Mosts, Hinzufügen von Zusatzstoffen

Steuerung des Systems durch die SPS über den Touchscreen Touch Press. Siehe Detailinformationen am Ende des Kapitels: ENOXY +.



Tresteraustrag per Förderschnecke



TECHNISCHE DATEN

PRODUKTTREIHE SMART PRESS MIT OFFENEM PRESS-SYSTEM SPO						
	SPO 40	SPO 50	SPO 65	SPO 80	SPO 110	SPO 150
Fassungsvermögen des Pressentanks (hl)	40	50	65	80	110	150
Mindestmenge	0 kg					
Beschickung über Tür	1 manuell bediente Doppeltür	1 oder 2 voneinander unabhängige motorbetriebene Türen				
Axiale Beschickung mit Füllstoppsensor	○					
	Ø 125			Ø 150		
Saftablauf	Ablassverschluss für Komplettleerung der Schubwanne					
Automatischer Reinigungszyklus	•					
Automatische Hochdruckreinigung	○					
Abtropfen	Halbschale mit Langlöchern					
Elektropolierte Fast-Press-Gitter	–					
Ingas	–					
Enoxy+	○					
Intelligenter Presszyklus Easy Press 2	•					
Farb-Touchscreen Touch Press	•					
Membran	Hochdichtes Polyestergewebe mit Polyurethanbeschichtung Lebensmittelqualität FDA/EEC 1227					
A	4,1	5,1	4,7	5,2	5,35	6,85
B	1,8	1,8	2,2	2,2	2,35	2,35
C	1,92	1,92	2,4	2,4	2,55	2,55
D	2,18	2,18	2,66	2,66	2,8	2,8
E	0,81	1,3	0,6	0,6	0,6	0,6
F	3,7	4,7	4,2	4,7	4,8	6,3
Anzahl der Türen	1	1	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2
Ø axialer Einlass	0,12	0,12	0,12	0,12	0,15	0,15
Gewicht (kg)	2.100	2.300	2.400	2.800	3.600	4.300
Tankvolumen	40	50	67	80	110	150
Fassungsvermögen ganze Trauben (kg)	2.000	2.500	3.500	4.000	6.000	8.000
Fassungsvermögen abgebeertes Lesegut (kg)	8.000	10.000	13.400	16.000	22.000	30.000
Fassungsvermögen vergorener Trester (kg)	12.000	15.000	20.000	24.000	33.000	45.000
Erschöpfungszeit	1 Std. 20 Min. – 2 Std. 10 Min.	1 Std. 20 Min. – 2 Std. 10 Min.	1 Std. 20 Min. – 2 Std. 20 Min.	1 Std. 20 Min. – 2 Std. 20 Min.	1 Std. 20 Min. – 2 Std. 20 Min.	1 Std. 20 Min. – 2 Std. 20 Min.
Entleerungszeit	15 – 20 Min.	15 – 20 Min.	15 – 20 Min.	15 – 20 Min.	15 – 20 Min.	15 – 25 Min.
Grundleistung (kW)	N/A	N/A	6,35	6,35	11,25	11,25
Leistung mit integriertem Kompressor (kW)	9,8	9,8	13,85	13,85	26,25	26,25

Hinweis: Die Abmessungen sind in Meter angegeben. Die Daten dienen lediglich der Information und können ohne Ankündigung vom Hersteller geändert werden.

*Geschätzte Durchsatzmengen, die je nach Rebsorte, Jahrgang, Zustand, Trockenheitsstress, Lesegutart etc. variieren können.

• Serienausstattung ○ Optionale Ausstattung – Nicht erhältlich



SMART PRESS SPC 4000 – 12000

DIE FÜR DIE ANFORDERUNGEN DER CHAMPENOIS- WINZER GEEIGNETE PNEUMATISCHE QUALITÄTSPRESSE

Seit 1989 ist PELLENC PERA CENOPROCESS im Herzen der Weinberge der Champagne angesiedelt. Die geografische Nähe des Herstellers sorgt für eine auf den Kunden abgestimmte technische Unterstützung und kaufmännische Beratung mit kurzen Reaktionszeiten.

Die Spezialisten am Standort Magenta (Épernay) planen und installieren Pressenzentren sowie mit dem Label für anerkannte Qualität „Qualitatif“ ausgezeichnete Programmierkonsolen.

Die Techniker von PERA PELLENC führen jährliche Wartungsmaßnahmen durch und stehen im Rahmen des Weinlese-Service rund um die Uhr für Kundendienstanfragen zur Verfügung.

Die Pressen von PELLENC PERA CENOPROCESS erfüllen die hohen Know-how-Anforderungen und strengen Vorschriften für die Champagnerherstellung. Alle Modelle sind mit dem Label für anerkannte Qualität „Qualitatif“ ausgezeichnet und erfüllen die Vorschriften des CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) laut Dekret Nr. 2010-1441 vom 22. November 2010.

Das SMART-PRESS-Angebot für die Champagne umfasst geschlossene Press-Systeme mit einem Fassungsvermögen von 4.000 bis 12.000 kg.

EINE PRESSE FÜR DIE CHAMPENOIS-ANFORDERUNGEN

- Klarer Saft mit wenig Trub dank der Selbstfilterung durch den Trester und des Tanks mit vertikalen Langlöchern
- Champenois-Programmierung (CIVC)
- Mit dem Label für anerkannte Qualität „Qualitatif“ ausgezeichnete Presse
- Sulfitemeterbasierte Schutzeinrichtung

QUALITATIV HOCHWERTIGE SÄFTE

- Intelligentes Management von Presszyklen und Pressende (Optionen "Optimal" und "Evolution")
- Klarer Saft mit wenig Trub dank der Selbstfilterung durch den Trester und des Tanks mit vertikalen Langlöchern
- Sulfitemeterbasierte Schutzeinrichtung (Option)

EINFACHE BEDIENUNG

- Ergonomischer und intuitiv zu bedienender Farb-Touchscreen Touch Press
- Intelligentes Management von Presszyklen und Pressende ergänzend zu den CIVC-Programmen
- Einfache und schnelle Reinigung der Presse dank der Fast-Press-Gitter mit vertikalen Langlöchern (30 bis 45 Min.)
- Einfache Bedienung
- Weniger vom Bediener auszuführende Arbeitsschritte
- Vollständiger und schneller Tresteraustrag
- Optionale Ausführung als vernetzte Presse für den Zugriff auf Echtzeitinformationen aus der Ferne

OPTIMIERTES DESIGN

- Kompakter Tank mit zwei Türen und großem Durchmesser für eine optimierte Befüllung
- Robuste und zuverlässige Konstruktion
- Ablass für die Komplettreinigung der Presse

OPTIMIERTE REINIGUNG

Das in die Pressen integrierte automatische Reinigungssystem ermöglicht:

- die Senkung des Wasserverbrauchs
- eine kürzere Reinigungsdauer am Ende des Arbeitstages



Einfache und intuitive Bedienung per Touchscreen



Beschickung der Presse über die Türen

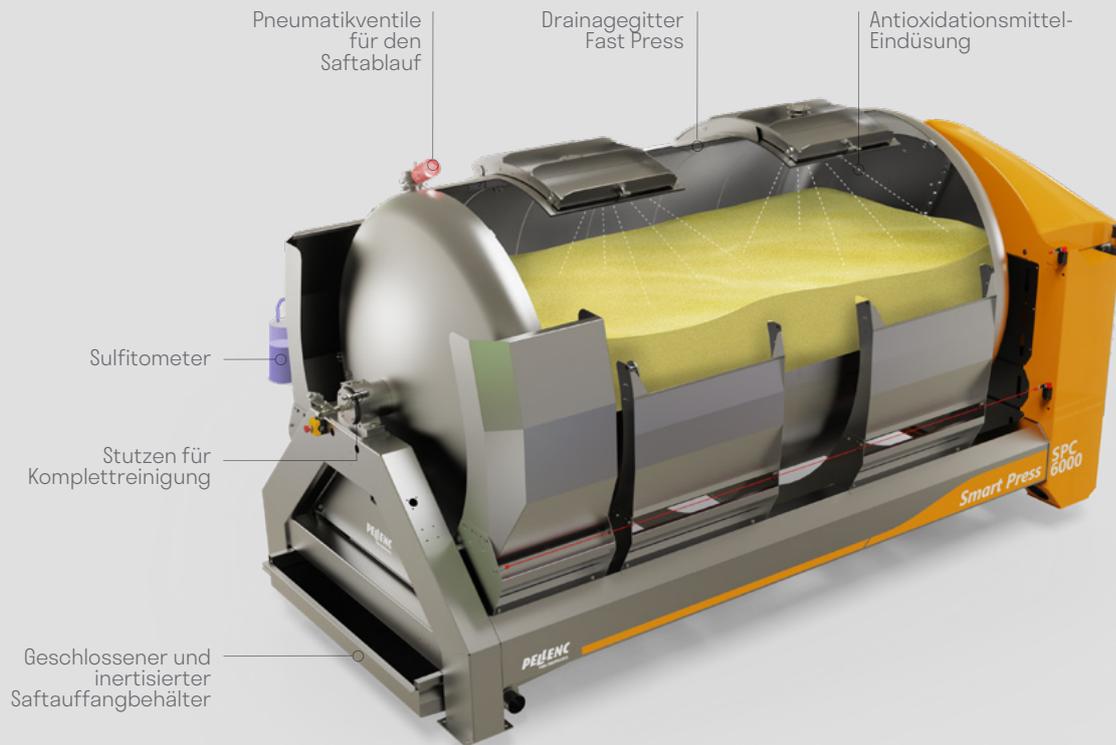


Aufklappbare Drainagegitter Fast Press für eine einfache Reinigung

TECHNOLOGIE SMART PRESS



Website



Smart Press mit geschlossenem Press-System, SPC 6000 – Schnittansicht

BESCHICKUNG

Beschickung per Schwerkraft oder Förderer: Beschickung über Türen (1 oder 2 Türen).



Beschickungstrichter der Presse

OPTIMIERTES DESIGN FÜR MAXIMALE LEISTUNGEN

Die Verbesserungen sind signifikant: verbessertes Abtropfen, optimierte Pressdauer und vereinfachte Bedienung.

- Das kompakte Design des Tanks mit großem Durchmesser unterstützt eine optimierte Befüllung über die zwei Türen und Selbstfilterung des Saftes durch den Trester
- Vergrößerung der Drainagefläche
- Die Fast-Press-Gitter mit vertikalen Langlöchern sorgen für ein einfaches Abtropfen und Reinigen: das schnelle Öffnen der Gitter erlaubt eine tiefgehende Reinigung; die tägliche Reinigung wurde optimiert (durchschnittlich 30 Minuten)
- Eine Entleerungswindung fördert den Trester in Richtung der Tür bzw. Türen für einen schnellen und kompletten Tresteraustrag
- Eine Inspektionsluke (Mannloch) erleichtert den Zugang zur Luftzone des Pressentanks sowie die Wartung der Membran



SPC – Einfach zu öffnende Fast-Press-Gitter



Mannloch



Schnellöffnungssystem der Gitter



Innenansicht des geschlossenen Tanks

EINFACHE UND INTELLIGENTE PROGRAMMIERUNG

Der intuitive Touchscreen Touch Press sorgt für eine vereinfachte Einarbeitung und Bedienung:

- Speicherung der Programme auf einem USB-Stick für eine genaue Rückverfolgbarkeit
- Echtzeitinformationen bei eventuellen Störungen ermöglichen eine schnelle Reaktion der Bediener
- Mit P-Connect (Option) zur Unterstützung bei Wartungs- und Diagnoseaufgaben



CHAMPENOIS-PROGRAMMIERUNG PELLENC-PATENT

Normaler Modus: Der Smart-Press-Presszyklus läuft automatisch in aufeinanderfolgenden Stufen ab, wobei jede Stufe einem Vielfachen von 200 mbar entspricht. Die Druckhaltung wird mit Verzögerungen programmiert.

Modus "saftbasierte Regelung": Der Presszyklus wird automatisch in Abhängigkeit vom Saftablauf geregelt. Basierend auf den Messwerten des luftseitigen Drucksensors führt die Smart-Press-SPS Berechnungen

durch, um die Druckhaltung für jede Stufe anzupassen und so den Saftablauf auszugleichen.

Option "Optimal": Der elektromagnetische Durchflussmesser misst das ablaufende Saftvolumen und den momentanen Durchfluss. Unter Berücksichtigung der besonderen Anforderungen der Champenois-Pressung (erste Pressung, Cuvée, Taille) sowie der individuellen Anforderungen des Nutzers passt die Smart-Press-SPS den Druck und die Dauer der Druckstufen an und reduziert die Anzahl der Umdrehungen (Zwischenphasen) mit dem Ziel, die Cuvée in drei Pressungen zu erhalten.

Option "Évolution": Die Smart-Press-SPS passt den Pressvorgang in Abhängigkeit von dem Volumen im Belon an.

Infos		Historique du marc							
Serre		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	Rebêche
Mode		5	5	5	5	5	6	6	0
Palier fal.				✓	✓	✓	✓	✓	
Retrousse		1	1	2	2	2	3	3	0

Graphe Infos

Pera GROUPE PELLENC 0 mb 18:14:18 19/10/2017

OPTIONEN

Automatischer Sulfitometer

Der automatische Sulfitometer wird in Abhängigkeit des Pressenbetriebs gesteuert und bietet dem Önologen verschiedene Wahlmöglichkeiten hinsichtlich der kontinuierlichen Sulfitzugabe zum Most, der Lösungsdosierungen für Cuvée und Taille und des gesteuerten Saftablaufs über das Programm Optimal.

- Anzeige der noch abzulaufenden Volumen auf dem Touch-Press-Bildschirm
- Die Verknüpfung zwischen dem Sulfitometer und der Smart-Press-SPS sorgt für einen neutralen Zustand der Pumpe während Zwischenphasen, Stromunterbrechungen oder unbeabsichtigten Abschaltungen.
- PVC-Behälter, Dosierschlauchpumpe



Optimal (mit Durchflussmesser)

Der elektromagnetische Durchflussmesser misst das ablaufende Saftvolumen und die Smart-Press-SPS steuert automatisch und qualitativ die Auswahl der verschiedenen Kammern des Belons:

- Regelung des Presszyklus in Abhängigkeit von dem Saftablauf
- Automatische Selektion der zusätzlichen Pressstufen am Ende der Pressung
- Berechnung der Anzahl der Umdrehungen anhand des abgeflossenen Volumens
- Erhalt des Cuvée-Safts mit einem Minimum an Zwischenphasen



Vernetzte Presse

Optional, siehe Detailinformationen am Ende des Kapitels.

Évolution

In Abhängigkeit vom gemessenen Volumen in der Cuvée-Kammer des Belons passt die Smart-Press-SPS den Pressvorgang an und regelt ihn entsprechend.

Ingas

Dieses System ermöglicht eine optimierte gepulste Eindüsung von Inertgas unter die Drainagegitter während des Pressvorgangs. Es gewährleistet die Inertisierung des Safts, der aus der Presse austritt. Siehe Detailinformationen am Ende des Kapitels.



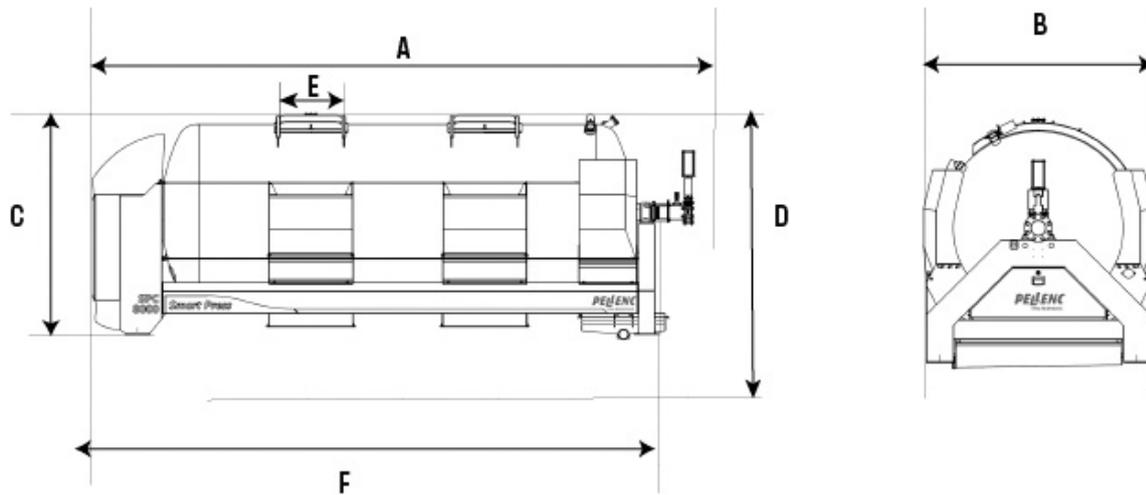
ENTLEEREN DES TRESTERS



Direktes Entleeren in die Mehrfachwannen unter der Presse



Tresteraustrag per Förderschnecke



TECHNISCHE DATEN

SMART PRESS MIT GESCHLOSSENEM PRESS-SYSTEM UND FAST-PRESS-DRAINAGEGITTERN				
	SPC 4000	SPC 6000	SPC 8000	SPC 12000
Fassungsvermögen (hl)	80	110	150	240
Max. Betriebsdruck	1,8 bar			
Mindestmenge (kg)	0 kg			
Beschickung über Tür	2 hermetisch dichte, voneinander unabhängige motorbetriebene Türen 600 x 600 mm		2 hermetisch dichte, voneinander unabhängige motorbetriebene Türen 600 x 800 mm	
Automatischer Reinigungszyklus	○			
Automatische Hochdruckreinigung	○		-	
Membran	Hochdichtes Polyestergerewebe mit Polyurethanbeschichtung, Lebensmittelkontaktmaterial FDA/EEC 1227, Klemmbefestigung			
Mannloch	Zentraler Zugang zur Membran, luftseitig			
Tresteraustrag	Interne Führungen für den Tresteraustrag – konfigurierbar über 1 oder 2 Türen			
Saftablauf	Geschlossene Saftwanne			
Vakuumpumpe	•			
Eingebauter Kompressor	○		-	
Sulfitometer	○			
Touchscreen	•			
SPS	Programmierbar mit integrierten CIVC-Programmen			
A	5,2	5,35	6,85	6,8
B	2,1	2,4	2,4	3
C	2,4	2,6	2,6	3
D	2,3	2,7	2,7	3,4
E	0,6	0,6	0,6	0,8
F	4,7	4,9	6,4	6,3
Anzahl der Türen	2	2	2	2
Gewicht (kg)	2.800	3.600	4.300	8.200
Tankvolumen (hl)	80	110	150	240
Fassungsvermögen ganze Trauben (kg)	4.000	6.000	8.000	12.000
Grundleistung (kW)	6,2	11,1	11,1	24
Leistung mit integriertem Kompressor (kW)	14,25	26,1	26,1	N/A

Hinweis: Die Abmessungen sind in Metern angegeben. Die Daten dienen lediglich der Information und können ohne Ankündigung vom Hersteller geändert werden.

*Geschätzte Durchsatzmengen, die je nach Rebsorte, Jahrgang, Zustand, Trockenheitsstress, Lesegetart etc. variieren können.

• Serienausstattung ○ Optionale Ausstattung – Nicht erhältlich



Erfüllt die Vorschriften des CIVC
(Comité Interprofessionnel du Vin de
Champagne) laut Dekret
Nr. 2010-1441 vom 22. November 2010.

SMART PRESS SPO 2000 – 8000

DIE FÜR DIE ANFORDERUNGEN DER CHAMPENOIS- WINZER GEEIGNETE PNEUMATISCHE QUALITÄTSPRESSE

Seit 1989 ist PELLENC PERA CENOPROCESS im Herzen der Weinberge der Champagne angesiedelt. Die geografische Nähe des Herstellers sorgt für eine auf den Kunden abgestimmte technische Unterstützung und kaufmännische Beratung mit kurzen Reaktionszeiten.

Die Spezialisten am Standort Magenta (Épernay) planen und installieren Pressenzentren sowie mit dem Label für anerkannte Qualität „Qualitatif“ ausgezeichnete Programmierkonsolen.

Die Techniker von PERA PELLENC führen jährliche Wartungsmaßnahmen durch und stehen im Rahmen des Weinlese-Service rund um die Uhr für Kundendienstanfragen zur Verfügung.

Die Pressen von PELLENC PERA CENOPROCESS erfüllen die hohen Know-how-Anforderungen und strengen Vorschriften für die Champagnerherstellung. Alle Modelle sind mit dem Label für anerkannte Qualität „Qualitatif“ ausgezeichnet und erfüllen die Vorschriften des CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) laut Dekret Nr. 2010-1441 vom 22. November 2010.

Das SMART-PRESS-Angebot für die Champagne umfasst offene Press-Systeme mit einem Fassungsvermögen von 2.000 bis 8.000 kg.

EINE PRESSE FÜR DIE CHAMPENOIS-ANFORDERUNGEN

- Bewahrung der Aromen und Farben
- Klarer Saft mit wenig Trub dank der Selbstfilterung durch den Trester und des Tanks mit vertikalen Langlöchern
- Champenois-Programmierung
- Mit dem Label für anerkannte Qualität „Qualitatif“ ausgezeichnete Presse

QUALITATIV HOCHWERTIGE SÄFTE

- Intelligentes Management von Presszyklen und Pressende (Optionen "Optimal" und "Evolution")
- Klarer Saft mit wenig Trub dank der Selbstfilterung durch den Trester und des Tanks mit vertikalen Langlöchern
- Sulfitemeterbasierte Schutzeinrichtung (Option)

EINFACHE BEDIENUNG

- Ergonomischer und intuitiv zu bedienender Farb-Touchscreen Touch Press
- Intelligentes Management von Presszyklen und Pressende Easy Press 2 serienmäßig
- Einfache und schnelle Reinigung der Presse dank des Tanks mit vertikalen Langlöchern
- Einfache Bedienung
- Weniger vom Bediener auszuführende Arbeitsschritte
- Vollständiger und schneller Tresteraustrag
- Optionale Ausführung als vernetzte Presse für den Zugriff auf Echtzeitinformationen aus der Ferne

OPTIMIERTES DESIGN

- Kompakter Tank mit zwei Türen und großem Durchmesser für eine optimierte Befüllung
- Robuste und zuverlässige Konstruktion
- Ablass für die Komplettreinigung der Presse



Installation von Pressen mit Belons



Einfache und intuitive Bedienung per Touchscreen



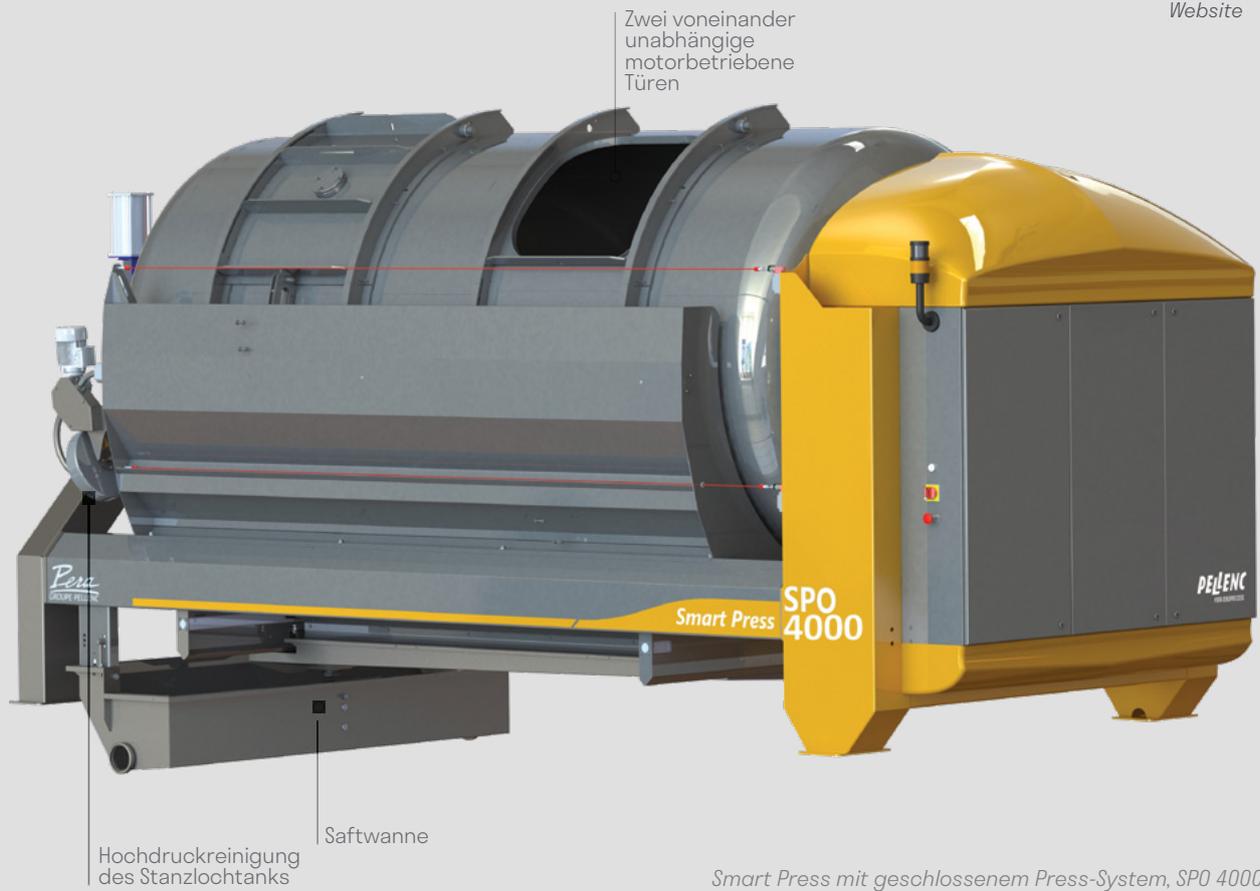
Beschickung der Presse über die Türen



Wassereinspritzsystem für die automatische Reinigung



Website



BESCHICKUNG

Per Schwerkraft oder Förderband: Beschickung über 2 Türen.



Beschickungstrichter der Presse

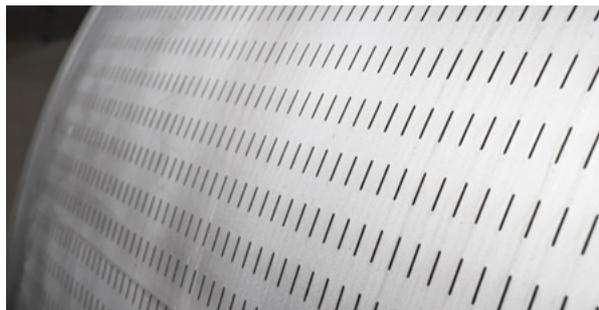
OPTIMIERTES DESIGN FÜR MAXIMALE LEISTUNGEN

Die Verbesserungen sind signifikant: optimiertes Pressen und Reinigen, vereinfachte Bedienung und Programmierung.

- Das kompakte Design des Tanks mit großem Durchmesser unterstützt eine optimierte Befüllung über die zwei Türen und Selbstfilterung des Saftes durch den Trester
- Der Tank mit vertikalen Langlöchern mindert Reibeffekte am Trester (Klarheit des Safts) und sorgt mit einer extrem einfachen Reinigung für kürzere Reinigungszeiten und einen reduzierten Wasserverbrauch.
- Die automatisierte Steuerung der Reinigungsleiste(n) ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung der Presse innerhalb von weniger als 30 Minuten.
- Eine Entleerungswindung fördert den Trester in Richtung der Tür bzw. Türen für einen schnellen und kompletten Tresterauswurf.
- Eine Inspektionsluke (Mannloch) erleichtert den Zugang zur Luftzone des Pressentanks sowie die Wartung der Membran



Innenansicht eines Stanzloch tanks mit Membran und Windungen zum Zentrieren des Tresters



Stanzloch tank
= kein Reibeffekt und besser zu reinigen

EINFACHE UND INTELLIGENTE PROGRAMMIERUNG

Der intuitive Touchscreen Touch Press sorgt für eine vereinfachte Einarbeitung und Bedienung:

- Speicherung der Programme auf einem USB-Stick für eine genaue Rückverfolgbarkeit
- Echtzeitinformationen zu eventuellen Störungen ermöglichen eine schnelle Reaktion der Bediener
- Mit PELLENC CONNECT (Option) zur Unterstützung bei Wartungs- und Diagnoseaufgaben



CHAMPENOIS-PROGRAMMIERUNG PELLENC-PATENT

Normaler Modus: Der Smart-Press-Presszyklus läuft automatisch in aufeinanderfolgenden Stufen ab, wobei jede Stufe einem Vielfachen von 200 mbar entspricht. Die Druckhaltung wird anhand von Verzögerungen programmiert.

Modus "saftbasierte Regelung": Der Presszyklus wird automatisch in Abhängigkeit vom Saftablauf geregelt.

Infos								
Historique du marc								
Serre	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	Rebêche
Mode	5	5	5	5	5	6	6	0
Palier fal.			✓	✓	✓	✓	✓	
Retrousse	1	1	2	2	2	3	3	0

Graphe Infos

0 mb 15:14:18 19/10/2017

Basierend auf den Messwerten des luftseitigen Drucksensors führt die Smart-Press-SPS Berechnungen durch, um die Druckhaltung für jede Stufe anzupassen und so den Saftablauf auszugleichen.

Option "Optimal": Der elektromagnetische Durchflussmesser misst das ablaufende Saftvolumen und den momentanen Durchfluss. Unter Berücksichtigung der besonderen Anforderungen der Champenois-Pressung (erste Pressung, Cuvée, Taille) sowie der individuellen Anforderungen des Nutzers passt die SPS der Smart Press den Druck und die Dauer der Druckstufen an und reduziert die Anzahl der Umdrehungen (Zwischenphasen) mit dem Ziel, die Cuvée in drei Pressungen zu erhalten.

Option "Évolution": Die Smart-Press-SPS passt den Pressvorgang in Abhängigkeit von dem Volumen im Belon an.

OPTIONEN

Automatische Reinigung des Tanks

Das automatische Reinigungssystem über den axialen Einlass gewährleistet eine optimale Innenreinigung.



Automatischer Sulfitometer

Der automatische Sulfitometer wird in Abhängigkeit des Pressenbetriebs gesteuert und bietet dem Önologen verschiedene Wahlmöglichkeiten hinsichtlich der kontinuierlichen Sulfitzugabe zum Most, der Lösungsdosierungen für Cuvée und Taille und des gesteuerten Saftablaufs über das Programm Optimal.

- Anzeige der noch abzulaufenden Volumen auf dem Touch-Press-Bildschirm
- Die Verknüpfung zwischen dem Sulfitometer und der Smart-Press-SPS sorgt für einen neutralen Zustand der Pumpe während Zwischenphasen, Stromunterbrechungen oder unbeabsichtigten Abschaltungen.
- PVC-Behälter, Dosierschlauchpumpe



Optimal (mit Durchflussmesser)

Der elektromagnetische Durchflussmesser misst das ablaufende Saftvolumen und die Smart-Press-SPS steuert automatisch und qualitativ die Auswahl der verschiedenen Kammern des Belons:

- Regelung des Presszyklus in Abhängigkeit von dem kontrollierten Saftablauf
- Automatische Selektion der zusätzlichen Pressstufen am Ende der Pressung
- Berechnung der Anzahl der Umdrehungen anhand des abgeflossenen Volumens
- Erhalt des Cuvée-Safts mit einem Minimum an Zwischenphasen



Automatisch verfahrbare Saftwanne

Die Saftwanne kann anhand eines Pneumatikzylinders zum Reinigen verfahren werden.



Vernetzte Presse

Optional, siehe Detailinformationen am Ende des Kapitels.

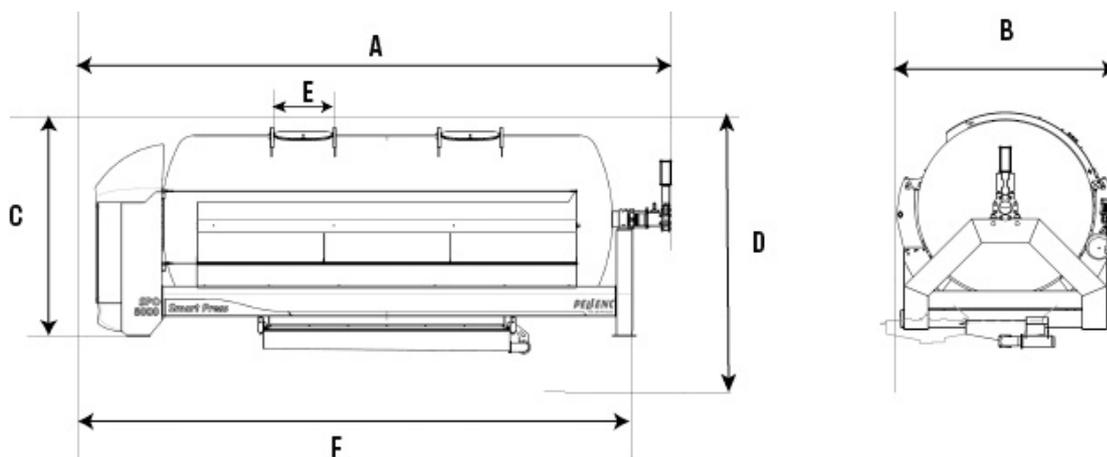
ENTLEEREN DES TRESTERS



Direktes Entleeren in die Mehrfachwannen unter der Presse



Tresteraustrag per Förderschnecke



TECHNISCHE DATEN

	SMART PRESS MIT OFFENEM PRESS-SYSTEM			
	SPO 2000	SPO 4000	SPO 6000	SPO 8000
Typ des Pressentanks	Halbschale mit Langlöchern 2 x 20 mm			
Fassungsvermögen des Pressentanks (hl)	40	80	110	150
Max. Betriebsdruck	1.700 mbar			
Mindestmenge	0 kg			
Beschickung	2 voneinander unabhängige motorbetriebene Türen 600 x 600 mm			
Automatischer Reinigungszyklus	◦			
Reinigung der Presse	Seitliche Sprühdüsenleiste – Betriebsdruck: 3 bis 5 bar			
Automatische Hochdruckreinigung	◦			
Membran	Hochdichtes Polyestergerewebe mit Polyurethanbeschichtung, Lebensmittelkontaktmaterial FDA/EEC 1227, Klemmbefestigung			
Mannloch	Zentraler Zugang zur Membran, luftseitig			
Tresteraustrag	Interne Führungen für den Tresteraustrag – konfigurierbar über 1 oder 2 Türen			
Saftablauf	Edelstahlsaftwanne, Schubwanne			
Vakuumpumpe	•			
Eingebauter Kompressor	•		◦	
Sulfitometer	◦			
Touchscreen	•			
A	4,1	5,2	5,35	6,85
B	1,8	2,2	2,5	2,5
C	1,9	2,4	2,6	2,6
D	2,2	2,6	2,8	2,8
E	0,6	0,6	0,7	0,7
F	3,7	4,7	4,8	6,3
Anzahl der Türen	2	2	2	2
Gewicht (kg)	2.000	2.800	3.600	4.300
Tankvolumen (hl)	40	80	110	150
Fassungsvermögen ganze Trauben (kg)	2.000	4.000	6.000	8.000
Grundleistung (kW)	/	6,2	11,1	11,1
Leistung mit integriertem Kompressor (kW)	10,5	14,25	26,1	26,1

Hinweis: Die Abmessungen sind in Meter angegeben. Die Daten dienen lediglich der Information und können ohne Ankündigung vom Hersteller geändert werden.

• Serienausstattung ◦ Optionale Ausstattung – Nicht erhältlich

*Geschätzte Durchsatzmengen, die je nach Rebsorte, Jahrgang, Zustand, Trockenheitsstress, Lesegutart etc. variieren können.



VERNETZTE PRESSE



Website

ÜBERWACHEN SIE IHRE PRESSVORGÄNGE MIT PELLENC CONNECT

PELLENC PERA CENOPROCESS bietet mit der App eine innovative Lösung für die Vernetzung der Presse. PELLENC Connect ist die erste vernetzte Plattform, die die Arbeit vom Weinberg bis in die Kellerei erleichtert. Ein umfassendes Angebot, ein neues und innovatives Konzept, das die Weinbauern, Weinhersteller und Önologen in das digitale Zeitalter führt.

Überwachen Sie Ihre Presse aus der Ferne, als stünden Sie neben ihr! Die App PELLENC Connect übermittelt die Informationen zum Pressvorgang in Echtzeit an Ihr Smartphone oder Ihren PC. Bis zu 10 Pressen können überwacht werden: die Pressen kommunizieren über eine 3G-Verbindung oder über Ethernetkabel mit der Kellerei.



Mit der vernetzten Presse bietet PELLENC PERA CENOPROCESS anspruchsvollen Winzern digitalen Fortschritt mit echten Vorteilen. So ermöglicht die Vernetzung vor allem einen direkten Kontakt mit den Serviceteams für Echtzeitdiagnosen und, falls erforderlich, schnelle und kontrollierte Eingriffe sowie die Möglichkeit zur Fernabfrage von Informationen zu Status und Betrieb der Presse selbst vom Weinberg aus.

Albéric PHILIPON

*Winzer & Eigentümer des Château Carpe Diem
Provence-Alpes-Côtes-d'Azur (83) – FRANKREICH*

OPTIMIERUNG DER ARBEIT IN DER KELLEREI

- Pressinformationen in Echtzeit:
 - Zustand der Presse(n)
 - Verbleibende Presszeit
 - Nummer des Pressprogramms
 - Phasennummer: Phasen 00 bis 99
 - Saftvolumen am Ausgang: hl (mit EasyPress 2)
- Optimierung des Presszentrum-Managements
- Höhere Arbeitsflexibilität
- Überwachung des Pressvorgangs von einem beliebigen Ort aus

PRESSHISTORIE

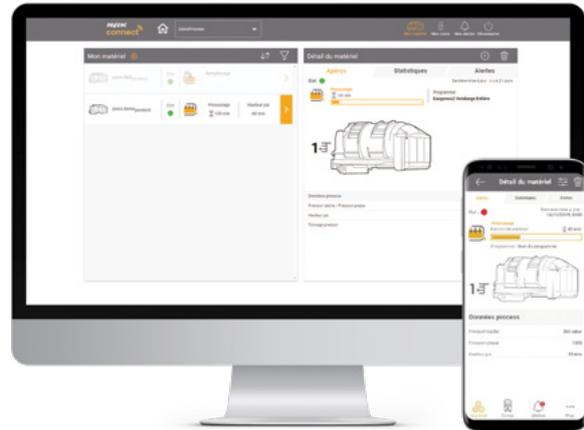
- Einsehen oder Exportieren der Presshistorien zur Rückverfolgung und Anzeige von Statistiken
- Archivierung der Presshistorien
- Besseres Verständnis der Pressvorgänge
- Anzeige der Presskurven

SCHNELLERE EINGRIFFE

- Echtzeitempfang von Benachrichtigungen (Störung, Ende des Pressvorgangs)
- Der bzw. die Benutzer können in ihrem Benutzerprofil einstellen, ob sie per SMS über den Abschluss eines Presszyklus oder einen Alarm der Presse informiert werden wollen
- Überwachung des Pressvorgangs von einem beliebigen Ort aus
- Ferndiagnostik für schnelle Hilfe durch technischen Support und Kundendienst

PELLENC CONNECT

Die vernetzte Plattform PELLENC Connect ist in der Lage, mit anderen PELLENC-Produkten zu kommunizieren: Temperaturregelung in Gärkellern, FILTR'ACTIV, Traubenerntemaschinen etc.



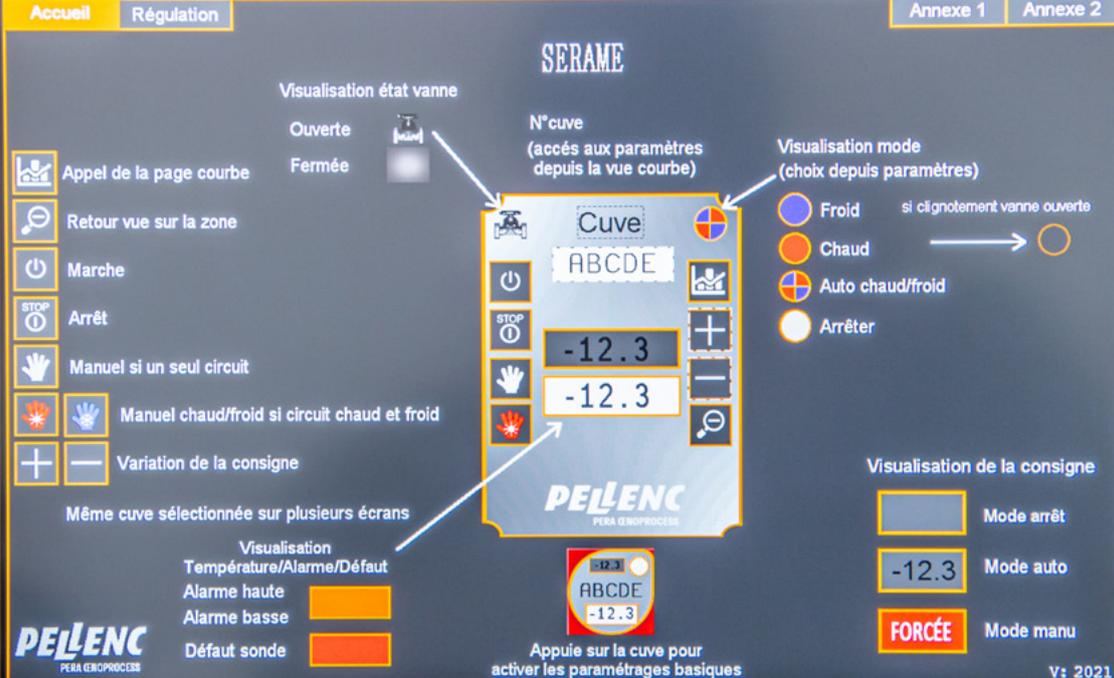
Anzeige der Pressinformationen auf der Internetplattform PELLENC Connect



Echtzeitinformation auf dem Smartphone



Überwachung des Pressvorgangs von einem beliebigen Ort aus



SMART GRAPH

EIN TOOL ZUR OPTIMIERUNG DES PRESSVORGANGS



Website

PRESSVORGÄNGE BESSER VERSTEHEN UND STEUERN

Smart Graph hilft Önologen dabei, die Pressvorgänge besser zu verstehen und fundierte Entscheidungen zu deren Optimierung zu treffen. Diagnosedaten können entweder in Echtzeit auf dem Bildschirm der Presse angezeigt oder im Nachhinein am PC über die Software Smart Graph abgerufen werden. Anhand von Presskurven können Probleme im Zusammenhang mit dem Befüllen und mit Verstopfungen analysiert und anschließend geeignete Maßnahmen zur Optimierung der verschiedenen Pressphasen (Befüllen, Abtropfen, Pressen etc.) getroffen werden. Diese haben eine direkte Auswirkung auf die Qualität der Weine (Trubgehalt, schnelle Saftextraktion = Einschränkung der Oxidation) und auf die Organisation der Lesegutzufuhr.



Die Informationen, die wir aus der App Smart Graph zu den Pressen erhalten, sind eine Goldmine. Wir können schwierige Pressvorgänge genauer verstehen und so unsere Kunden besser bei der Programmierung der Pressvorgänge betreuen.

Jean-Luc FAVAREL

Leiter der Abteilung Önologische Anwendungen von PELLENC PERA GENOPROCESS

ANZEIGE DER KURVEN DER PRESSVORGÄNGE

Smart Graph ist ein Tool zur Unterstützung von Entscheidungen, sowohl in Echtzeit als auch in Form einer nachträglichen Visualisierung des Pressvorgangs.

Die folgenden Informationen werden angezeigt:

- Durch die Membran ausgeübter Druck
- Axialer Eingangsdruck (bei axialer Befüllung)
- Gewonnene Saftmenge
- Integral der Safthöhe (nur PC-Version): Prozent gepresster Saft/Saftgesamtmenge in Abhängigkeit der Zeit
- Antioxidationsmittel-Eindüsung (bei optionaler Ausstattung mit ENOXY+)
- Leitfähigkeit (bei optionaler Überwachung der Leitfähigkeit)
- Sowie drei weitere mögliche Informationen (je nach optionaler Ausstattung)

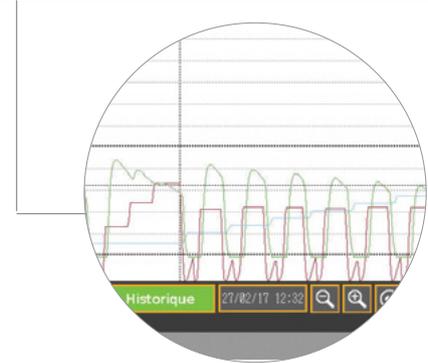
Die Daten des Pressvorgangs werden auf einer SD-Speicherkarte in der Schnittstelle der Presse gespeichert.

OPERATIVE RÜCKVERFOLGBARKEIT DER PRESSZYKLEN

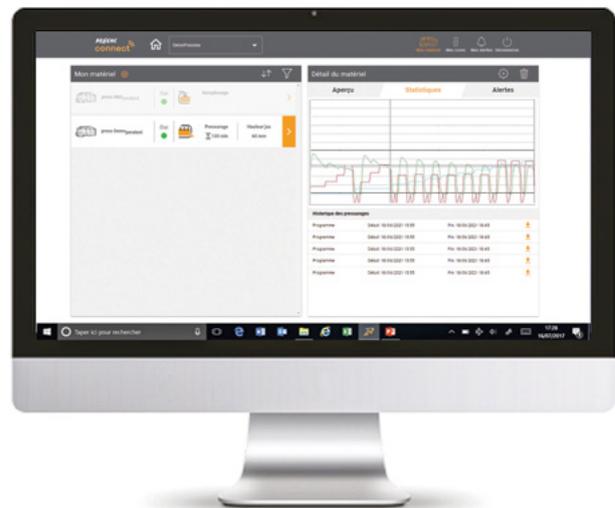
- Anzeige der gesamten Presskurven
- Integration der Volumen pro Phase
- Export der Daten im Format Excel oder jpg

OPTIMIERUNG DER PRESSVORGÄNGE

- Zeiteinsparung beim Pressen, bessere Steuerung der Presszyklen (Druckstufen, Umdrehungen) in Echtzeit und im Nachhinein
- Rationalisierung der Ernteeinbringung = optimierte Erntelogistik



Anzeige auf der Touchscreen-Oberfläche Touch Press und Möglichkeit, einen Kurvenbereich zu vergrößern



Spätere Darstellung der Kurven am PC mit der Software Smart Graph



Bronzemedaille
VINITECH - 2012



Website

ENOXY+

DIE ÖNOLOGISCHE PRESSE FÜR OPTIMALEN SCHUTZ DES MOSTS

Das System ENOXY+ sorgt dafür, dass während der Aufbrechvorgänge ein flüssiger önologischer Zusatzstoff direkt in die Lesegutmasse injiziert wird. Durch eine über den gesamten Prozess der Saftextraktion verteilte fraktionierte Zuführung wird die Gesamtdosis von SO_2 reduziert, was eine höhere Effizienz zur Folge hat.

Fraktionierte Zuführung bedeutet, dass eine geringere Menge häufiger zugeführt wird.

Die Zufuhr sehr geringer Dosen in die Presse blockiert die schädlichen Enzymaktivitäten (PPO, Laccasen etc.) und schützt den Most vor Oxidation.

Dank der Weiterentwicklung des Systems Enoxy+ wird die Smart Press zu einem echten önologischen Werkzeug.



Die Versuche, unsere Rebsorten Syrah und Grenache direkt an der Presse zu klären, haben zu interessanten Ergebnissen geführt. Die Chroma-Vergleiche sind bei beiden Tanks ähnlich, und das bei geringeren Zusatzmengen. Das Aromapotenzial und das Glutathion werden zum größten Teil bewahrt, was das Hauptziel dieser Vorgehensweise ist: Verringerung der Zusätze, Schutz des Leseguts und seiner Aromen.

*Cave de Rousset
Provence-Alpes-Côtes-d'Azur (13) - FRANKREICH*

GESCHÜTZTER SAFT: INTENSIVERES SAFTAROMA

Mögliche Verwendung von SO₂ oder Antioxidationsmittel:

- Reduziertes Risiko: weniger Fehler
- Angepasste und progressive Dosierung
- Verbesserte Effizienz von zugesetztem SO₂ oder Antioxidationsmittel
- Reduzierung der SO₂-Dosen
- Erhalt des Glutathion
- Verstärkte Bildung von Thiolen
- Qualität des zu Ende des Pressvorgangs extrahierten Safts wird besser bewahrt
- Erhalt der Farbe



Einfache und intuitive Bedienung per Touchscreen

EINFACHES UND EFFIZIENTES SYSTEM

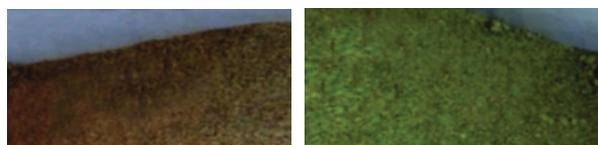
- Erhalt der Vielseitigkeit der Presse
- Kein Wertverlust bei einem Wiederverkauf
- Kompaktes System

KONTROLLIERTE EINDÜSUNG WÄHREND DER REBÊCHE-PHASEN

- Die Eindüsung von Antioxidationsmitteln wird über den Touchscreen Touch Press gesteuert
- Der Önologe wählt die Dauer und den Zeitpunkt der Eindüsung. Die mit dem Puffertank gekoppelte Dosierpumpe führt die Eindüsung in die Presse über entsprechende Düsen aus, die an den Gittern angeordnet sind



Eindüsung von Antioxidationsmittel während der Rebêche-Phasen



Ohne Schutz
Ergebnis: weniger satte Farbe

Enoxy+
Ergebnis: sattere Farbe

ANWENDUNGEN

- 1) Eindüsung pflanzlicher Proteine** ins Innere der Lesegutmasse, so früh wie möglich: schützt vor Oxidation und ermöglicht es, die zugeführten SO₂-Dosen zu verringern
- 2) Eindüsung von Antioxidationsmittel** in flüssiger Form (SO₂, Ascorbinsäure etc.)
- 3) Eindüsung von Enzymen** während der Hülsenmaisung oder Maischung nach Flash-Entspannung



Neues Injektionssystem für flüssige
önologische Zusätze



INGAS SAFTABLAUF UNTER INERTGAS



Website

DIE INERTISIERUNG DES PRESSVORGANGS „À LA CARTE“

Dieses einfache und effiziente Saftablaufverfahren unter Inertgas ist eine unverzichtbare Lösung von PELLENC PERA OENOPROCESS, um das Aromapotenzial der Trauben zu bewahren. Der Saft läuft aus dem Pressentank in die durch optimiert gepulste Eindüsung von Inertgas (intertisierte Saftwanne CO₂ oder Stickstoff).

Das System schützt den Saft vor Oxidation und kann mit einem Enoxy+-System, um die Zugabe von Antioxidationsmitteln zu reduzieren.



Wir haben unseren neuen Keller für Qualitätsweißweine 2021 eingeweiht. Unsere neuen Pressen mit INGAS wurden ganz natürlich in diese Umgebung integriert, insbesondere hinsichtlich der Maischung. Die Vorteile durch den schon ab der Beschickung und über den gesamten Pressvorgang hinweg wirkenden Schutz des Mosts haben sich unmittelbar gezeigt: Die Qualität unseres Mosts und der aromatische Charakter unserer Weine haben einen wahren Sprung nach vorn gemacht.

Claudiu CRETU

Domaine Averesti

Comté de Vaslui – RUMÄNIEN

GESCHÜTZTER SAFT

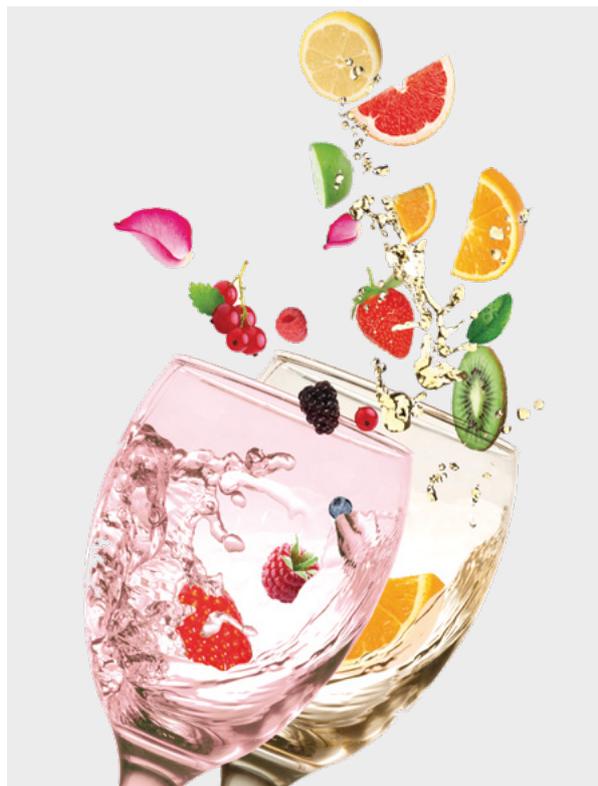
- Inertisierte Presse
- Saftablauf unter Inertgas bei der Beförderung am Auslass der Presse
- Geschützte Farbe und Aromen
- Keine Gasverunreinigung (lebensmittelechtes Inertgas, nicht recycelt)

EINFACHES UND EFFIZIENTES SYSTEM

- Kompaktes System
- Die Presse bleibt vielseitig
- Kein Wertverlust bei einem Wiederverkauf
- Reduzierter Gasverbrauch (ca. 10 % des Volumens je Pressvorgang)

KONTROLLIERTE EINDÜSUNG

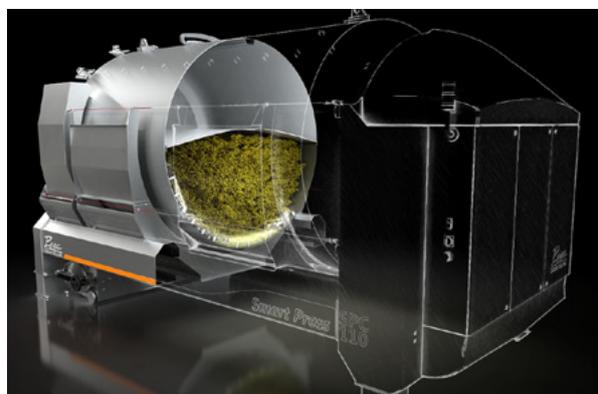
- Eindüsung von Inertgas unter die Fast-Press-Gitter während des Pressvorgangs. Die Einstellung der Inertgas-Eindüsung (Dauer und Zeitpunkt der Eindüsung) erfolgt direkt von der Bedienoberfläche Touch Press aus
- Der Önologe wählt die Dauer und den Zeitpunkt der Eindüsung unter den Gittern



Ingas: geschützte Farbe und Aromen



Neutralgasanschluss am axialen Einlass



Eindüsung von Neutralgas unter die Fast-Press-Gitter während des Pressens