



PELENC
PERA CENOPROCESS



Ets GABAUD
7
Tel. 04 69 25 15 05



FILTR' ACTIV

D14



KLÄRUNG



FILTR'ACTIV SERIE T

PERA PELLENC CENOPROCESS überzeugt mit innovativen Filterlösungen. Die Tangentialfilter können mit keramischen oder organischen Membranen ausgestattet werden, um sich optimal an alle Arten von zu filternden Weinen und Schlämmen anzupassen.

Das System FILTR'ACTIV T wurde so ausgelegt, dass es in Kellereien aller Größen Anwendung finden kann.

Der einfach aufgebaute und intuitiv zu bedienende Touchscreen wurde von unseren Expertinnen und Experten entwickelt, um den Filter ganz entspannt zu steuern.

EFFIZIENTE FILTRATION

- Filtration von Saft, Schlämmen, Wein und Weintrub
- Erhalt der Qualität der gefilterten Produkte
- Hohe Tageskapazitäten bei der Filtration
- Umfassende Produktpalette für alle Arten von Kellereien
- Auf geringe Rückstandsvolumen ausgelegtes Design
- Reduzierte Betriebskosten und Umweltauswirkungen (Umwelt-Engineering)

VIELSEITIGE FILTRATION

- 2 verschiedene Membranmaterialien erhältlich: organisch und keramisch
- Möglichkeit der Schlammfiltration (spezielles Schlamm-Set)
- Vorgespeicherte Filterprogramme für die verschiedenen Weinarten
- Wechsel des Filtermediums möglich (keramisch/organisch)

EINE INTUITIVE BEDIENOBERFLÄCHE

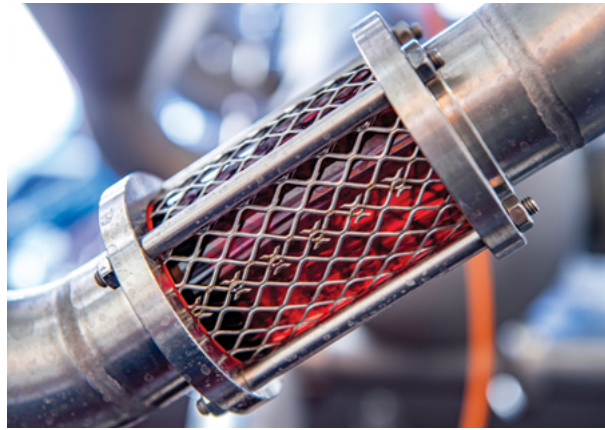
- Einfach und intuitiv zu bedienender Touchscreen (12-Zoll-Bildschirm)
- Betriebsüberwachungssystem
- Automatisierter und parametrierbarer Betrieb
- Wahl eines geeigneten Programms für das zu filternde Produkt
- Programmstart über die Bedienoberfläche durch den Bediener

AUTOMATISCHE REINIGUNG

- Automatische und regelmäßige Reinigung
- Überwachung des Sauberkeitsgrades des Filters durch die SPS und die Leitfähigkeitssonde

VERNETZTER FILTER

FILTR'ACTIV arbeitet zusammen mit der App PELLENC Connect. Siehe Seite mit Detailinformationen.



Sichtabschnitt



FILTR'ACTIV T160

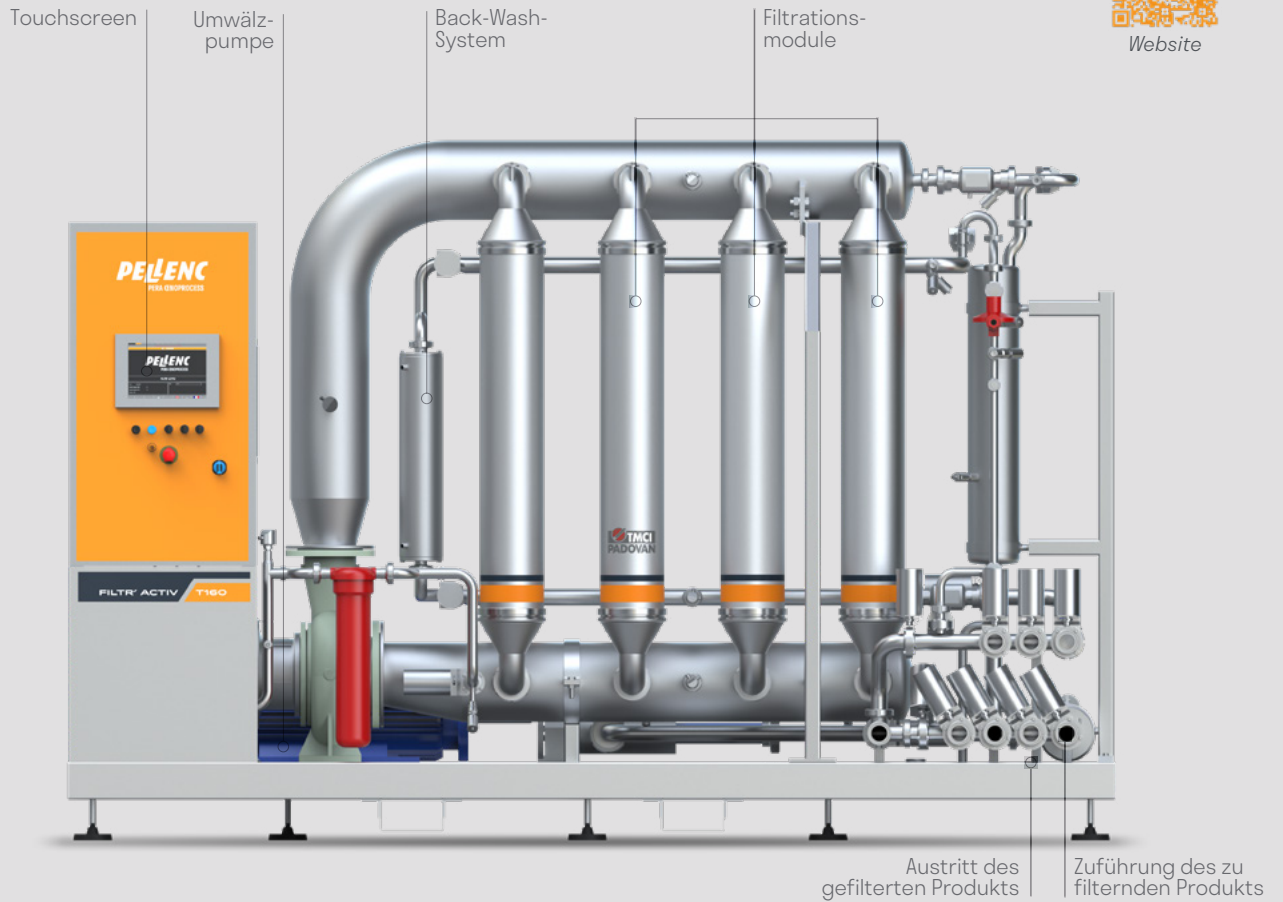


Back-Wash-System

TECHNOLOGIE FILTR'ACTIV T



Website



BESCHICKUNG

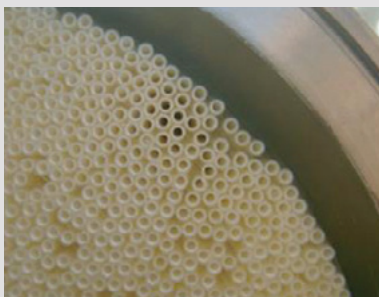
Zuführpumpe (Eingang des zu filternden Produkts)



KONSTRUKTION

Die Serie FILTR'ACTIV T mit Tangentialfilter und fester Membran.

Schlammfiltrung: Bei FILTR'ACTIV T für Schlamm kommt ein Schlamm-Set mit speziellen Membranen zum Einsatz, die besser für die Filterung von Schlämmen geeignet sind.



Organisch



Organisch



Keramisch

PROGRAMMIERUNG

Die Funktionsweise der Maschine ist über den Touchscreen individuell an den Bedarf der jeweiligen Kellerei anpassbar.

3 Programmiermodi:

- **Produktion:** Wahl der Volumen, Ventile und Weinarten durch den Bediener
- **Reinigung:** automatische Programmierung nach Abschluss des 1. Schritts
- **Lagerung:** automatische Programmierung nach der Reinigung



OPTIONEN

- **Stickstoffsaturation:** Minderung des Kontakts zwischen Sauerstoff und Filtrat je nach Filteretappe
- **Filterung unter gleichem Druck:** Filterung von Schaumweinen.
- **Trübungsmessgerät:** überwacht kontinuierlich die Permeattrübung zum Zwecke der Rückverfolgbarkeit sowie zum Stoppen der Produktion im Falle einer Abweichung
- **Mehrfache Ein- und Ausgänge:** der FILTR'ACTIV T kann mit drei Eingangs- und Ausgangsventilen ausgestattet werden, so dass die Automatisierung des Ablaufs der zu filternden Tanks oder sogar der Assemblagen möglich ist
- **Restfilterung:** reduziert die Menge der Rückstände nach Abschluss des Filtrationszyklus
- **PELLENC CONNECT:** Vernetzung von FILTR'ACTIV zur Fernüberwachung. Siehe Seite mit Detailinformationen.

TECHNISCHE DATEN

		FILTR'ACTIV T 40 – 200					
		FILTR'ACTIV T 40	FILTR'ACTIV T 60	FILTR'ACTIV T 80	FILTR'ACTIV T 120	FILTR'ACTIV T 160	FILTR'ACTIV T 200
Membrantyp		Membran für Wein: keramisch oder organisch (PES oder PP)					
		Schlamm-Option (auf die Hälfte reduzierte Membranoberfläche): organisch (PES 3 mm)					
Membranoberfläche (m ²)		40	60	80	120	160	200
Anzahl der Module		2	3	4	6	8	10
Volumen des zu behandelnden Weins (hl / Tag)*		160 – 480	240 – 570	320 – 960	480 – 1.140	640 – 1.920	800 – 2.400
Volumen des zu behandelnden Schlammes (hl / Tag)*		125	175	250	375	500	625
Geräteabmessungen (mm)	L	2.500	2.500	2.850	2.850	3.200	3.500
	B	1.250	1.250	1.250	1.250	1.000	1.250
	H	2.280	2.280	2.280	2.300	2.280	2.280
Leergewicht (kg)		600	800	900	1.100	1.400	1.700
Material		Edelstahl					
Installierte Leistung (kW)		9,7	13,2	17,2	21,5	26	35,5

*Abhängig von der Filtrierbarkeit des Weins, der Temperatur und auf der Basis von 20 h/Tag.



FILTR'ACTIV SERIE D

PERA PELLENC CENOPROCESS überzeugt mit innovativen Filterlösungen.

Der FILTR'ACTIV D nutzt die Tangentialfiltriertechnologie mit Filterscheiben, wodurch er zum leistungsfähigsten Filter des Marktes wird. Bei der Filterung von Produkten mit hohem Schwebstoffgehalt (Schlämme mit Zusatzstoffen, Retentate und Tankrestmengen) mithilfe dieser Technologie werden der Ertrag und das Volumens des rückgewonnenen Filtrats optimiert.

Der FILTR'ACTIV D ist die beste Alternative zu den klassischen Rotationsfiltrationstechnologien unter Vakuum oder zu anderen Technologien, die Diatomeenerden (Kieselgur, Perlit etc.) für Flüssigkeiten mit hohem Feststoffgehalt in Suspension verwenden.

FÜR FILTERGUT MIT HOHEM SCHWEBSTOFFANTEIL GEEIGNETE FILTERUNG

- Filtration von Schlämmen, Weintrub, Retentaten und Tankrestmengen
- Verwendung mit Kohle, Bentonit, PVPP u. a. möglich
- Begrenzung der Temperaturerhöhung
- Optimierte Filtereffizienz, Rückgewinnung von bis zu 92 %* des Ausgangsvolumens

**Je nach Rebsorte, Filtrierbarkeit des Produkts und Temperatur*

DYNAMISCHE UND WIRTSCHAFTLICHE FILTRATION

- Innovative und einzigartige Filtration
- Auf geringe Rückstandsvolumen ausgelegtes Design
- Keramische Membran

EINE INTUITIVE BEDIENOBERFLÄCHE

- Touchscreen (12-Zoll-Bildschirm)
- Wahl der Parametrierung je nach Produkt durch den Bediener
- Automatische Filtration
- Automatischer Programmstart

KONTROLLIERTE UND SELBSTPROGRAMMIERTE WARTUNG

- Hohe Lebensdauer der Keramiken
- Automatische Reinigung
- Reduzierter Wasser- und Energieverbrauch

VERNETZTER FILTER

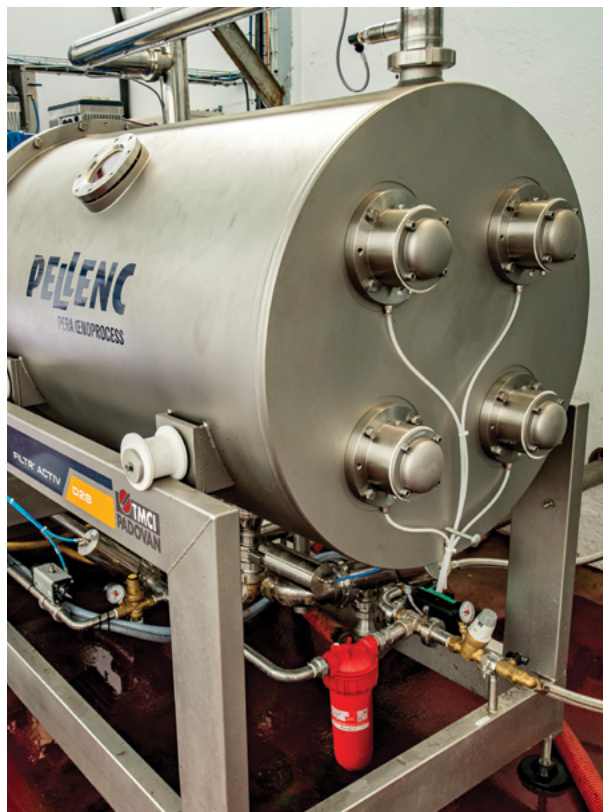
FILTR'ACTIV arbeitet zusammen mit der App PELLENC Connect. Siehe Seite mit Detailinformationen.



FILTR'ACTIV D28



Anhänger FILTR'ACTIV D14

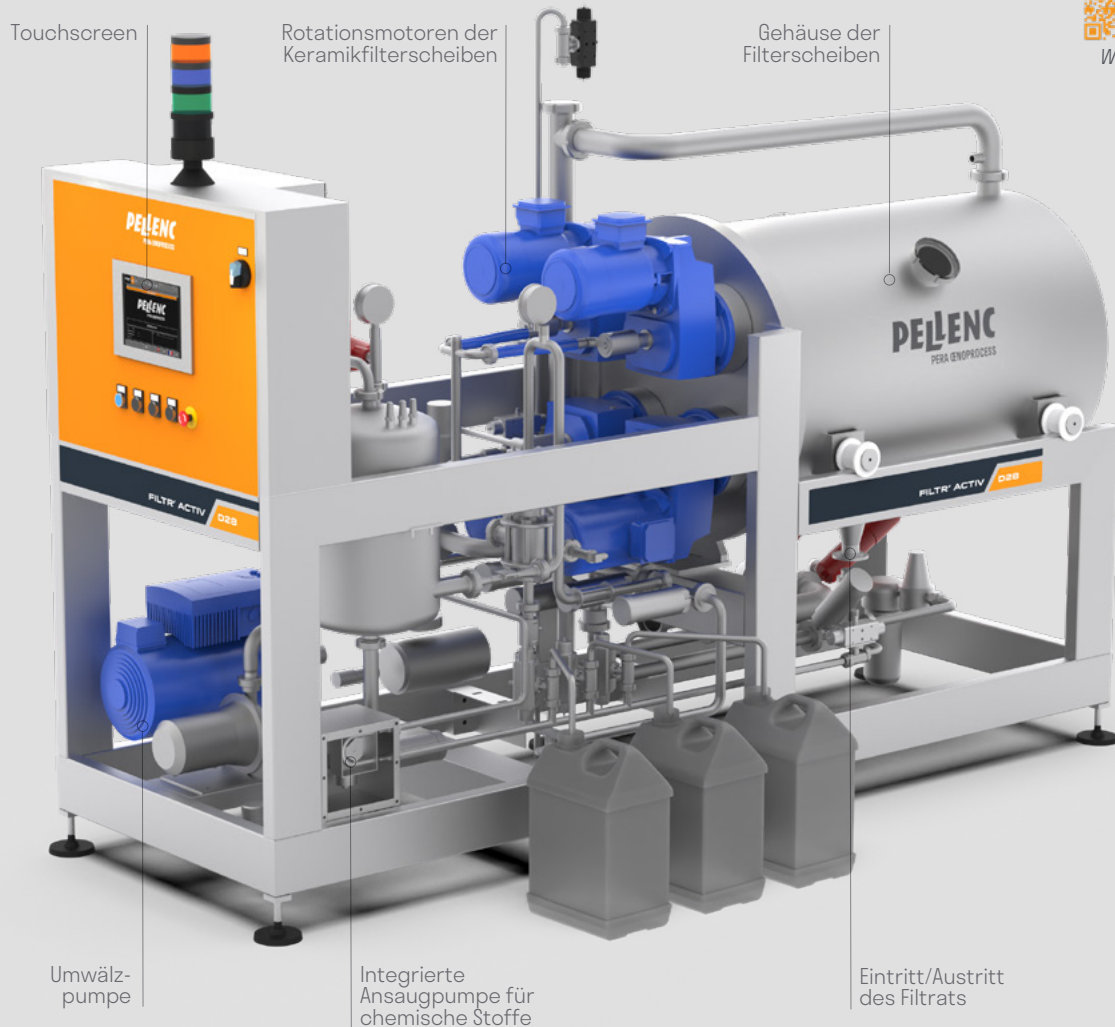


Antriebswellen der Keramikscheiben

TECHNOLOGIE FILTR'ACTIV D



Website



BESCHICKUNG

Beschickung über Tank (gerührter Tank erforderlich) durch eine Pumpe (Eintritt zu filterndes Produkt).

KONSTRUKTION

FILTR'ACTIV D ist ein dynamischer Tangentialfilter mit Hochleistungs-Keramikscheiben. Die Membranen drehen sich langsam im Gehäuse, das das zu filternde Produkt enthält.

Diese auf dem Markt einzigartigen Membranen aus Keramikscheiben weisen eine extrem lange Lebensdauer auf.

Der FILTR'ACTIV D wird zur Filtration von Produkten mit hohem Feststoffanteil verwendet (Schlämme, Weintrub, Retentate und Tankrestmengen).



Antriebswellen der Keramikscheiben

PROGRAMMIERUNG

Die Funktion von FILTR'ACTIV ist über den Touchscreen individuell an den Bedarf der jeweiligen Kellerei anpassbar.

3 Programmiermodi:

- **Produktion:** Wahl der Volumen, Ventile und Weinarten durch den Bediener.
- **Reinigung:** automatische Programmierung und automatischer Start.
- **Lagerung:** automatische Programmierung nach der Reinigung.
- **Entleerung:** Beförderung vom Mischtank in den Trubtank



TECHNISCHE DATEN

FILTR'ACTIV D7 - D28			
	D7	D14	D28
Membranoberfläche (m²)	7	14	28
Volumen des zu behandelnden Produkts (hl / Tag)*	75	150	300
Geräteabmessungen L x B x H (mm)	3.150 x 650 x 2.000	3.150 x 900 x 2.100	3.150 x 1.000 x 2.100
Leergewicht (kg)	800	1.200	1.900
Material	Edelstahl		
Betriebstemperatur	0 - 50 °C		
Installierte Leistung	4,9 kW, Standard 380 V, 3 Phasen, 50 Hz, 60 Hz	8,9 kW, Standard 380 V, 3 Phasen, 50 Hz, 60 Hz	15 kW, Standard 380 V, 3 Phasen, 50 Hz, 60 Hz
Stromversorgung	3-polig+Erde, 400 V 16 oder 32 A Stromversorgung möglich mit 480 V / 60 Hz für die USA und Kanada		

*Abhängig von der Filtrierbarkeit des Produkts, der Temperatur etc.



KOMBINATION FILTR'ACTIV T UND D



Website

Die innovative Kombinationslösung der Filter FILTR'ACTIV T und D erfüllt die Anforderungen von Kellereien, die die Filtration von großen Volumen optimieren wollen.

Die Vielseitigkeit der Kombination erlaubt eine hohe Rückgewinnungsrate bei der Filtration sowohl von Wein als auch von Produkten mit hohem Schwebstoffgehalt. Die komplette Automatisierung der Filterkombination vereinfacht die Verwendung. Ziel ist es, jede Maschine im richtigen Funktionsbereich zu nutzen, um Volumen, Lebensdauer, Einsparungen bei der Reinigung und Volumenrückgewinnung zu gewährleisten.



Wir haben die Kombination der FILTR'ACTIV T und D gewählt, da diese unsere Anforderungen hinsichtlich einer längeren Lebensdauer der Membranen, einer höheren Konzentration an Feststoffen und einer maximalen Rückgewinnung von klarem Saft erfüllt. Unsere Wahl ist aufgrund der Robustheit, Flexibilität und Investitionsrentabilität auf diese Maschine gefallen.

Sylvie DELPERIE

*Genossenschaftskellerei „La Vigneronne“
Okzitanien (11) – FRANKREICH*

VIELSEITIGE FILTRATION

- Filtration von Wein und/oder Schlämmen (Maischeerhitzung und Flotation)
- 100 – 700 hl Weinschlamm pro Tag

UNÜBERTROFFENE LEISTUNGEN

- Verschiedene Membranmaterialien: keramisch oder organisch (PES/PP)
- Geeignet für önologische Zusatzstoffe

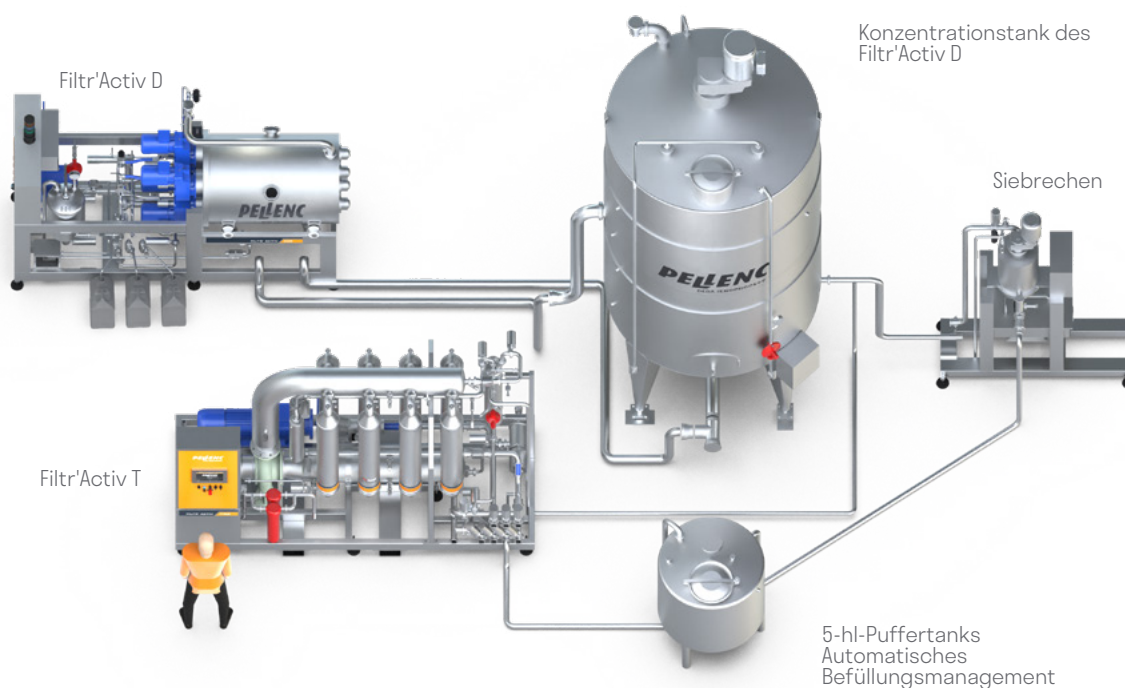
MAXIMALE WIRTSCHAFTLICHKEIT

- Optimiertes Rückgewinnungsvolumen
- Rückgewinnungsrate von 92 %* des Ausgangsvolumens (Konzentration bis zu 75 % Schwebstoffe)
- Reduzierte Betriebskosten
- Begrenzter Verschleiß der Membranen
- Filtration aller Kellereiprodukte ohne Einschränkungen

*Je nach Rebsorte, Filtrierbarkeit des Produkts und Temperatur

BENUTZERFREUNDLICH

- Einfach und intuitiv zu bedienender Touchscreen
- Komplett automatisiert



TECHNISCHE DATEN

	S	M	L	XL
Kombination	FILTR'ACTIV T40-D7	FILTR'ACTIV T80-D14	FILTR'ACTIV T120-D28	FILTR'ACTIV T160-D28
Volumen des zu behandelnden Produkts (hl/Tag)*	175	350	525	700
Rückgewinnungsrate (%)	92	92	92	92





MAISCHEERHITZUNG



GULFSTREAM

SETZEN SIE DIE FRUCHT IHRER TRAUBEN FREI!

GULFSTREAM ist der Garant für eine kontrollierte und effiziente Erhitzung Ihrer Ernte.

Das Immersionsprinzip sorgt für ein sofortiges und homogenes Resultat und erhält die Qualität des Lesezugs.



Gulfstream ist eine flexible und gut an unsere Struktur angepasste Lösung. Sie erfüllt unsere Erwartungen, frische, farbige und sehr fruchtige Weine zu produzieren, aber auch dichtere Weine mit reiferem Profil sowie interessante Assemblagen, die aktuell sehr gut ankommen.

Ein weiterer Vorteil ist, dass große Mengen an Lesezug verarbeitet, die Qualitäten geglättet und die Annahmespitzen in der Lese absorbiert werden können.

Guillaume MEHU

Cave la Comtadine

Provence-Alpes-Côte d'Azur (84) – FRANKREICH

EIN DAS LESEGUT SCHONENDES ERHITZEN

- Unversehrtes Lesegut
- Schnelle Extraktion aller Phenolverbindungen
- Reduktion von Pyrazin und Geosmin
- Denaturierung der schädlichen Enzyme (Laccasen, Polyphenol, Oxidase etc.)
- Strukturierte, geschmeidige und aromatische Weine

HÖHERE MEHRWERTSCHÖPFUNG BEI DER TRAUBENERNTE

- Reduzierte Arbeitszeitkosten
- 100%-ige Nutzung des Leseguts
- Bis zu 35 % Energieeinsparung
- Behandlung von verändertem Lesegut (Botrytis)

EINE UNERREICHTE VIELSEITIGKEIT

- Komplette Produktreihe
- Vielseitig:
 - Erhitzen und Abkühlen
 - Beschickung mit abgebeerten oder ganzen Trauben
- Erhitzung des Leseguts, um es einer Flash-Entspannung zuzuführen
- Beschickung mit einem stark abgetropften Lesegut möglich (Erhitzung von Trockenmaterial)

PRÄZISE AUTOMATISIERTER PROZESS

- Speicherprogrammierbare Steuerung
- Einfach und intuitiv zu bedienender Touchscreen
- Automatisierter Prozess



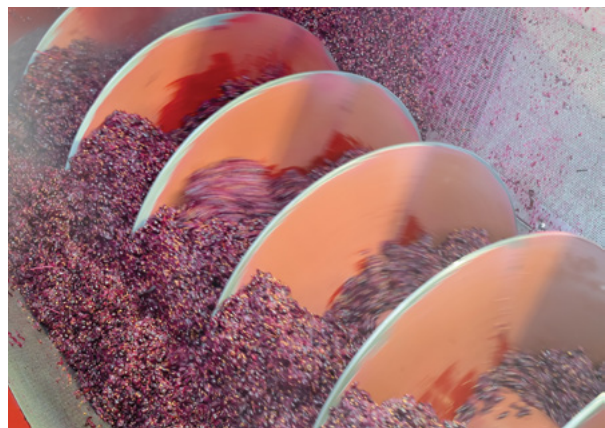
Heizkreislauf des Leseguts



Abtropfkreis



Einfache Reinigung

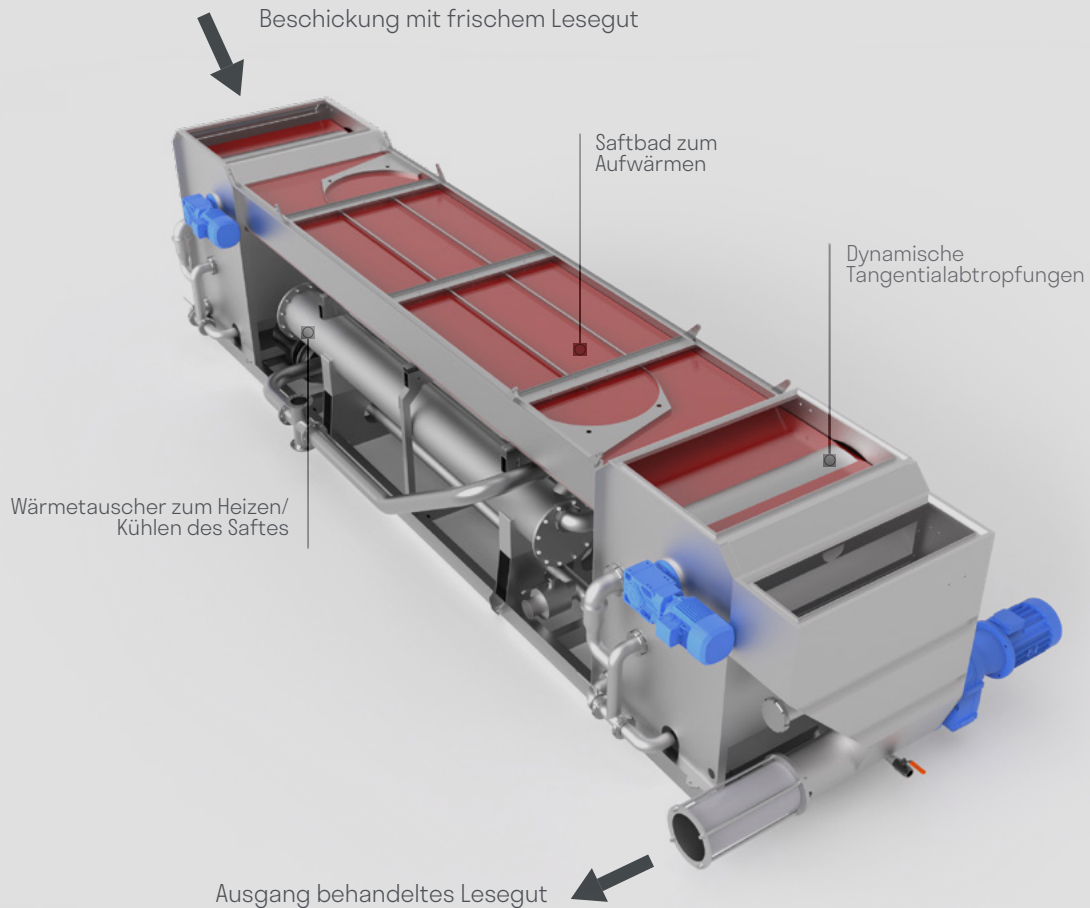


Erhitztes Lesegut

ERWÄRMUNG DURCH IMMERSION, EINE ACHSE DER WEINBEREITUNG



Website



FUNKTIONSPRINZIP

Die Erhitzung des Leseguts erfolgt nach dem Prinzip der Immersion und der dynamischen Querstromentwässerung: Das Lesegut wird in einem Bad mit wärmeübertragendem Saft eingetaucht und über Trommeln abgetropft, durch die der Transfer ermöglicht wird.

Die Steuerung dieser Behandlungskette erfolgt vollständig durch eine speicherprogrammierbare Steuerung, die die Temperatur am Austritt aus der Heizkammer dem gewählten Weinbereitungstyp entsprechend regelt (MPC: 70 °C, Flash-Entspannung: 85 °C).

Anhand eines einfach und intuitiv zu bedienenden Touchscreens kontrolliert der Bediener die verschiedenen Betriebsparameter (Temperaturen, Maischdauer) und erhält Informationen zum Status des Gulfstream.



Gulfstream

STRUKTURIERTE, FRUCHTIGE UND GESCHMEIDIGE WEINE

Durch seine große Verdampfungsoberfläche ermöglicht der Gulfstream die Beseitigung eines erheblichen Anteils unerwünschter Verbindungen im Most (Methoxypyrazine, Geosmin etc.).

Analytische Messungen haben die Effizienz dieser Verdampfung nachgewiesen.

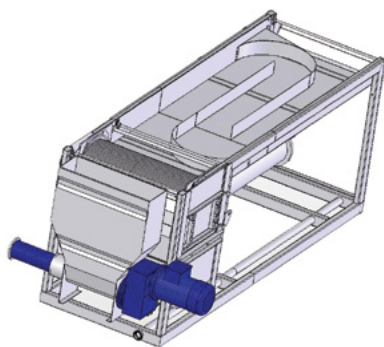
Der Prozess der Leseguterhitzung durch Immersion hat eine gesundheitliche Wirkung auf verändertes Lesegut und erlaubt eine vollständige Behandlung der Beeren, um schädliche Enzyme zu vernichten.



EINE MODULARE UND ERWEITERBARE PRODUKTREIHE

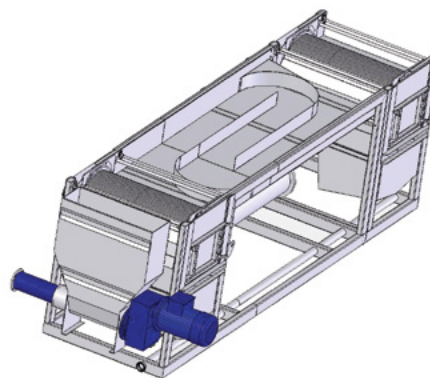
GF7

- Version zur Erhitzung/Abkühlung
- Abgebeertes Lesegut oder ganze Trauben
- +10 °C bis +85 °C



GF30

- Version zur Erhitzung/Abkühlung
- Abgebeertes Lesegut oder ganze Trauben
- Mit Abtropfen vor Erhitzung
- +10 °C bis +85 °C



TECHNISCHE DATEN

	GF7	GF20	GF30
Durchsatz (t/h)	7-10	20	30
Intuitiver Touchscreen	•	•	•
Nachgelagerte Drainagetrommel	•	•	•
Vorgelagerte Drainagetrommel	○	•	•
Trichter + Austragpumpe	○	○	○

● Serienausstattung ○ Optionale Ausstattung



DIE TECHNOLOGIE DER FLASH-ENTSPANNUNG



Website

PASSEN SIE IHRE WEINE DEN KUNDENWÜNSCHEN AN

Das innovative Verfahren der Maischeerhitzung sorgt für eine erhebliche Steigerung der Weinqualität und die Anpassung des Endprodukttyps an die Wünsche der Verbraucher.



Das Verfahren der Flash-Entspannung ist für uns eine sehr interessante Erfindung. Mit dieser Technik konnten wir die Profile unserer Weine verändern, sie fruchtiger, runder gestalten und den Erwartungen des weltweiten Weinmarktes perfekt anpassen. Wir sind sehr zufrieden mit all den Möglichkeiten, die uns diese Technologie bietet!

Gonzalo Garcamo

Chief Winemaker

Viña La Rosa – CHILE

AN DIE MARKTANFORDERUNGEN ANGEPASSTE WEINPROFILE

- Rundere, fettere, fruchtigere Weine
- Farb- und Aromastabilität
- Denaturierung der schädlichen Enzyme (Laccasen, Polyphenol, Oxidase etc.)
- Die erhaltenen Weine sind weniger empfindlich gegenüber oxidativen Veränderungen
- Ausschöpfung des Potenzials der Beeren

OPTIMIERTER MAISCHEERHITZUNGSPROZESS

- Weniger Umpumpen, Arbeitersparnis
- Verbesserte Temperaturkontrolle während der Vergärung
- Um 25 % erhöhte Vergärmengen bei gleichem Energieverbrauch
- Einfacheres Leeren der Pressentanks (wenn Weinbereitung in flüssiger Phase)
- Besserer Kühlaustausch bei der Vergärung

EIN KONTINUIERLICHER PROZESS VON 3 BIS 30 T/H

- 24-Stunden-Betrieb möglich
- Kontinuierlicher Prozess bis zur alkoholischen Gärung
- Reduzierte Heizkosten durch flexiblere Erntedaten
- Optimierte Möglichkeiten der Kellerei, neue Wein- oder Saftarten herzustellen
- Um 25 % erhöhte Gärkapazität bei gleicher Energiezufuhr

EINFACHE PROZESSSTEUERUNG

- Speicherprogrammierbare Steuerung
- Einfach und intuitiv zu bedienender Touchscreen



Entspannungskammer 20 t/h mit Kondensator



Entspannungskammer 7 t/h mit Kondensator



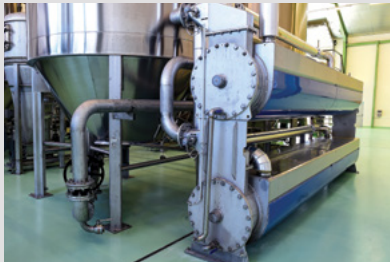
FUNKTIONSWEISE

Das Verfahren der Flash-Entspannung besteht in einer schnellen Wärmebehandlung bei hoher Temperatur des Leseguts, gefolgt von einer sofortigen Abkühlung durch Entspannung.

1- Erhitzung des Leseguts: zwei Lösungen verfügbar

- Dynamischer Koaxialtauscher
- Gulfstream

Das Lesegut wird auf eine Temperatur von 85 °C erhitzt.



Erwärmung des Leseguts



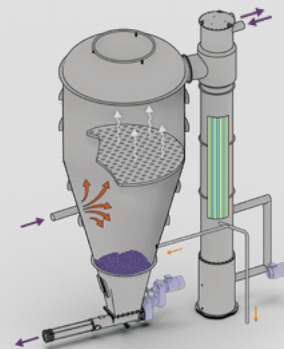
Dynamischer Koaxialtauscher



Gulfstream

2- Entspannung

Das wärmebehandelte Lesegut wird kontinuierlich in die Entspannungskammer eingeführt. Das in diesem Raum herrschende Feinvakuum bewirkt eine nahezu sofortige Abkühlung des Leseguts. Der dabei erzeugte Dampf wird kondensiert. Das Kondensat und der Abtropfsaft werden wieder in die Pumpe eingeführt.

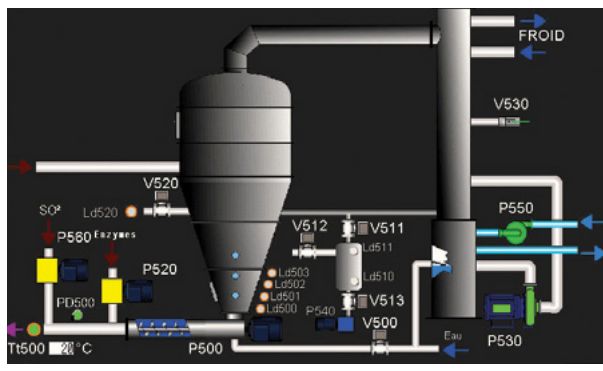


Flash-Entspannung 30 t/h

STEUERUNG DER AUSRÜSTUNG

Die Steuerung dieses Prozesses erfolgt vollständig durch eine speicherprogrammierbare Steuerung, die die Temperatur am Austritt aus der Heizkammer dem gewählten Weinbereitungstyp entsprechend regelt (Warmmischung vor der Gärung (MPC): 70 °C, Flash-Entspannung: 85 °C).

Anhand eines einfach und intuitiv zu bedienenden Touchscreens kontrolliert der Bediener die verschiedenen Betriebsparameter (Temperaturen, Maischdauer) und erhält Informationen im Fall von Funktionsstörungen.



Bildschirmseite Maischung

ERGEBNISSE

Im Vergleich zu den klassischen Techniken ermöglicht die Flash-Entspannung eine deutliche Erhöhung der Menge an extrahierten Farbstoffen, Polyphenolen und Polysacchariden. Die Weine haben eine intensivere Farbe, sind fruchtiger, runder, ohne Einschränkung der Tanninstruktur.



STANDARDVERFAHREN
Traditionelle Weinbereitung



FLASH-VERFAHREN
Vergorenes Lesegut nach der Flash-Entspannung

TECHNISCHE DATEN

MODELL	KAPAZITÄT
FDT - 10	10 t/h
FDT - 20	20 t/h
FDT - 30	30 t/h



ÆNOSM'ART 8 PELENG-PATENT



Website

BRINGEN SIE DAS POTENTIAL IHRER TRAUBEN ZUM AUSDRUCK!

Das innovative Verfahren der Maischeerhitzung sorgt für eine erhebliche Steigerung der Weinqualität und die Anpassung des Endprodukttyps an die Wünsche der Verbraucher. Das Modul ÆNOSM'ART 8 wird dank seiner Multifunktionalität den unterschiedlichsten Benutzerbedürfnissen gerecht, bei Auslegung auf einen Nenndurchsatz von 8 t/h.



Es ist ein großer Fortschritt für die Weinbereiter, dass die Technologie der Flash-Entspannung auch für Kellereien zugänglich ist, die kleine Mengen an Trauben verarbeiten. Die Flash-Entspannung hat sich bereits seit vielen Jahren in der Erzeugung qualitativ hochwertiger, auf die Kundenwünsche in aller Welt zugeschnittener Weine bewährt. Da alle Elemente auf mobilen Skids integriert sind, lassen sie sich sehr leicht bei einem Weinbereiter installieren und können auch von Dienstleistern eingesetzt werden. ÆNOSM'ART 8 ist somit eine Ausrüstung, die die Technologie der Flash-Entspannung für alle zugänglich macht.

Camille VALLAT

Vignobles Vallat

Okzitanien (34) – FRANKREICH

EINE EXTRAKTION, DIE DAS BEERENPOTENZIAL STEIGERT

- Rundere, fettere, fruchtigere Weine
- Farb- und Aromastabilität
- Denaturierung der schädlichen Enzyme (Laccasen, Polyphenol, Oxidase etc.)
- Ausschöpfung des Traubenpotenzials
- Deutliche Reduktion der Mängel bei verändertem Lesegut
- Verbesserte Hefeimplantation: optimierte Gärkinetik



Mobile Anlage

EINSPARUNGEN BEIM PROZESS DER LESEGUTABKÜHLUNG

- Weniger Umpumpen, Arbeitersparnis
- Verbesserte Temperaturkontrolle während der Vergärung
- Um 25 % erhöhte Vergärmengen bei gleichem Energieverbrauch
- Einfacheres Leeren der Pressentanks (wenn Weinbereitung in flüssiger Phase)
- Vielseitige Anwendung: klassische Erhitzung oder Flash-Entspannung möglich
- Verwertung von verändertem oder unreifem Lesegut
- Erzeugung von Weinen mit einem auf die Nachfrage zugeschnittenen Profil



Entspannungstank und Kondensator

OPTIMIERTER EXTRAKTIONSPROZESS

- Kontinuierlicher Prozess bis zur alkoholischen Gärung
- Optimierte Möglichkeiten der Kellerei, neue Wein- oder Saftarten herzustellen
- Um 25 % erhöhte Gärkapazität bei gleicher Energiezufuhr
- In-Line-Injektion von Enzymen am Austritt des Entspannungstanks für optimierte Effizienz



Einfache und intuitive Steuerung

EINFACHE PROZESSSTEUERUNG

- Speicherprogrammierbare Steuerung
- Einfach und intuitiv zu bedienender Touchscreen
- Unübertroffene Mobilität
- OenoSm'art auf Skid
- Möglichkeit der Installation auf einem Anhänger zum Einsatz an verschiedenen Standorten oder in Kooperativen



Transfer der erhitzten Ernte in den Entspannungstank





KÄLTETECHNIK

TAUSCHER

KÜHLTAUSCHER

Koaxiale Wellrohrtauscher, speziell für die Wärmebehandlung von:

- Lesegut
- feststoffhaltigem Most, fruchtfleischhaltigem Saft

Das Innenrohr ist aufgrund des speziellen Verfahrens von PELLENC PERA GENOPROCESS spiralförmig: Durch Verformung des Rohrs wird eine durchgehende Spiralförmigkeit geschaffen. Diese führt zu erhöhten Turbulenzen und somit zur Erhöhung der Austauschkoefizienten. Die Verbindungen zwischen den Modulen erfolgen durch leicht abnehmbare Rohrbögen. Die Wellrohre und Rohrbögen haben einen durchgehenden Querschnitt, ohne Engbereiche oder Toträume, sodass keine Ablagerungen entstehen können.



Lesegut-Tauscher



Pufferspeicher und Wärmeverteilungsmanagement

GÄRMANAGEMENT

- Kälteproduktion
- Gärmanagement per Touchscreen
- Thermostat mit Doppelanzeige Ist-/Sollwert
- Edelstahlschrank
- Pneumatik-Magnetventil

VORTEILE

- Permanente Steuerung des Kältebedarfs, Tank für Tank
- Reduziertes Risiko eines Wärmeübermaßes
- Garantierter Erhalt der gewünschten Temperatur
- Erweiterbares und digitalisierbares System

STEUERUNG

Über den Bildschirm misst und erfasst der Winzer die Dichte als Basis für die Steuerung der Gärungskinetik. Die Temperaturen aller Tanks, ihre Sollwerte und der Betriebszustand der Wärmetauscher werden dort ständig und Echtzeit angezeigt. Durch Auswahl eines der Tanks erhält der Weinerzeuger Zugriff auf die Temperaturschwankungen der letzten 10 Tage oder, mit höherer Präzision, der letzten 24 Stunden.

Die grafische Benutzeroberfläche für die Temperatursteuerung erfüllt selbst die Erwartungen der anspruchsvollsten Winzer.

OPTIONEN

- Export aller die Regelung betreffenden Informationen auf einen Computer (unabdingbar für eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Chargen)
- Einsichtnahme und Steuerung über ein digitales Netzwerk oder Internet
- Möglichkeit der Verknüpfung des Gärmanagements mit der App PELLENC Connect. Siehe Seite mit Detailinformationen.



Regelung der Gärtemperaturen



Kälteaggregat mit Wärmerückgewinnung



Regelung per Touchscreen

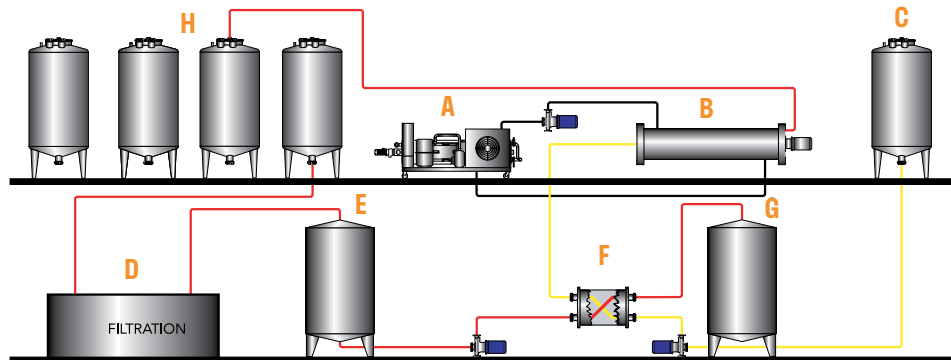


WEINSTEIN-STABILISIERUNG DURCH KÄLTE

PELENC PERA CENOPROCESS bietet schlüsselfertige Lösungen für den Prozess der Weinstein-Stabilisierung durch Kälte.



Website



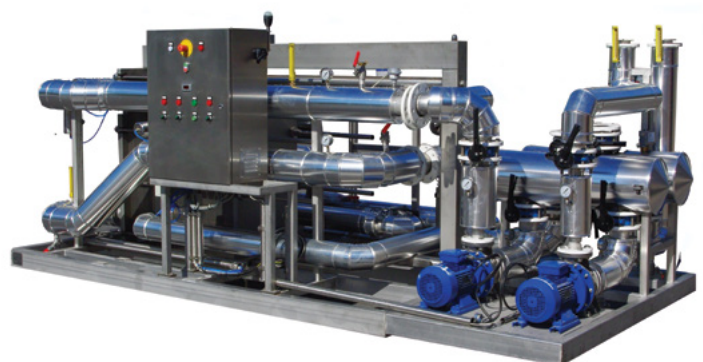
A Kühlaggregat - B Kühltauscher - C Zu behandelnder Weintank - D Filtration - E Puffertank - F Aufnahme
G Tank fertiger Wein - H Isotherme Tanks

FLASH-PASTEURISIERUNG

Die Module von PELENC PERA CENOPROCESS für die Flash-Pasteurisierung gewährleisten die mikrobiologische Stabilität der Weine, indem sie die gesamte Bakterien- und Hefeflora zerstören.

Die Technologie der Flash-Pasteurisierung besteht aus mehreren Schritten:

- Sofortiges Erhitzen des Weins auf 72 °C
- Halten der Temperatur auf 72 °C während 20 Sekunden
- Sofortiges Abkühlen auf die ursprüngliche Temperatur



VORTEILE

- Nicht denaturierte Weine
- Erhalt der organoleptischen Qualitäten
- Zerstörung der Mikroorganismen
- Erhalt der für den Ausbau der Weine erforderlichen Verbindungen
- Keine Benutzung von Filtererde
- Verbesserte Lebensmittel-Sicherheit
- Reduzierte SO₂-Dosierungen während des Ausbaus
- Effizientes Stoppen
- Einfache und intuitive Anwendung
- Wartungsfreundlich
- Sehr gute Energieeffizienz
- Sehr geringe Weinverluste

INDIVIDUELLE THERMISCHE PROZESSE

Eiswasser-Produktionsanlage

Über 700 weltweit installierte Anlagen (von 5.000 bis 2.000.000 Frigorien)

- Mit Scroll-Kompressor bis zu 250.000 Frigorien
- Mit Schraubenkompressor von 250.000 bis 2.000.000 Frigorien



Eiswasser-Produktionsanlage

SONSTIGE PROZESSE



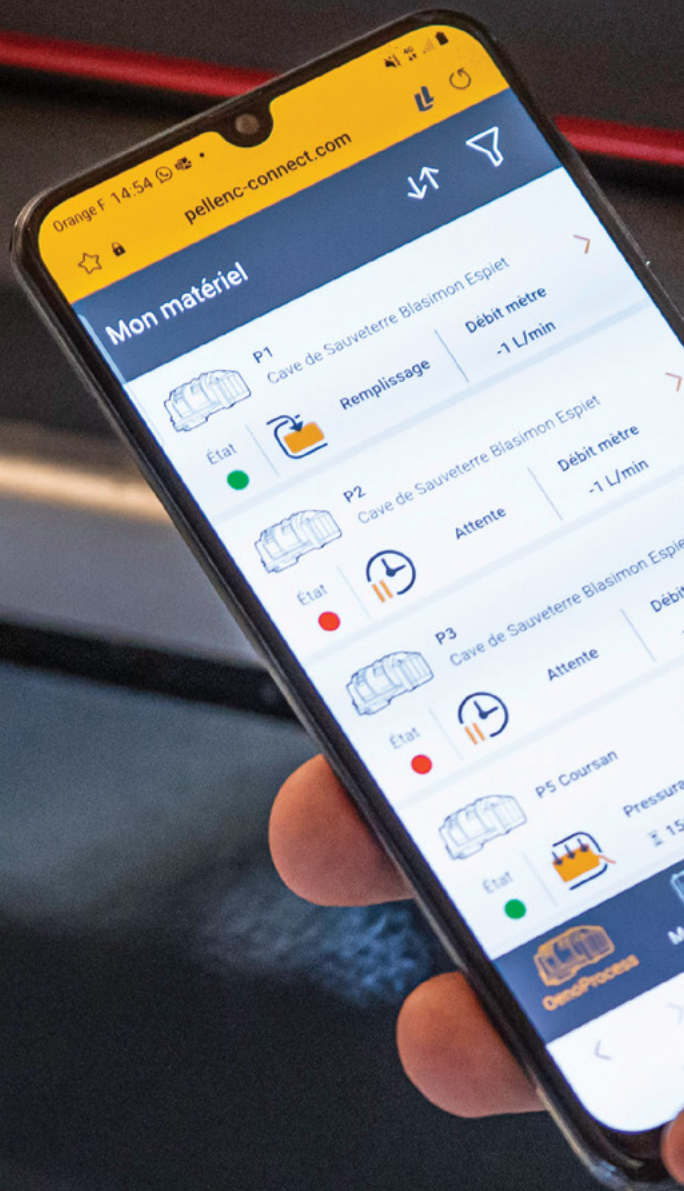
Skid für Enteisung mit Alkohol



Betriebsfertiger Kühlprozess

INDIVIDUELLE KÄLTETECHNIK





PELLENERA
PERA GENC



ÆNOPROCESS



PELENC CONNECT



Website

EINE ÜBERGREIFENDE PLATTFORM VOM WEINBERG BIS IN DIE KELLEREI

PELENC CONNECT erleichtert die Arbeit der Nutzer und optimiert den Betrieb der Geräte und Anlagen für Weinbau und Weinbereitung durch die Anzeige der maschinenspezifischen sowie der agronomischen und önologischen Daten in Echtzeit.

Die Plattform optimiert die Ablauforganisation vom Weinberg bis in die Kellerei und ermöglicht schnellere Eingriffe an den Maschinen. PELLENC CONNECT hilft, die eigenen Produktionsanlagen besser zu verstehen, um die Produktziele zu verbessern.



Wir haben 2021 die Steuerung und Verfolgung der Temperaturregelung der Gärtanks sowie der gesamten Kälteproduktion und -verteilung in der Kellerei integriert.

Es ist nun möglich, aus der Ferne die Solltemperaturen zu programmieren und per SMS über Störungen informiert zu werden. Wir erhalten so die unerlässliche Reaktionsfähigkeit bei der Überwachung der Gärung und können negative Auswirkungen auf die Weinqualität verhindern.

Joël JULIEN

*Les Costières De Pomérols
Okzitanien (34) – FRANKREICH*

FERNÜBERWACHUNG

Die Plattform PELLENC CONNECT ermöglicht es den Bedienern, die im Weinberg wie in der Kellerei arbeitenden Ausrüstungen aus der Ferne zu überwachen.

Die Remote-Anzeige auf einem Tablet, PC oder Smartphone erleichtert die Arbeit.

Der Nutzer verfolgt den aktuellen Zustand der Maschinen über die Echtzeit-Anzeige und passt die Einstellungen entsprechend aus der Ferne an.

PELLENC CONNECT optimiert die Abläufe vom Weinberg bis in die Kellerei.



INFORMATIONEN IN ECHTZEIT

Mit PELLENC CONNECT wird der Nutzer im Falle von an den Maschinen auftretenden Störungen informiert.

Für jede Maschine ist eine Betriebs- und Einstellungshistorie verfügbar, so dass eine bessere Rückverfolgung und technisch-wirtschaftliche Analyse ermöglicht wird.

Der Nutzer erhält einen Überblick über:

- die agronomischen und önologischen Daten: Ertragskarten, Vitalitätskarten, Presskurven und Gärverfolgungskurven
- den Zustand der Betriebsmittel und den Ablauf der Produktionsetappen
- die Wartungsintervalle der einzelnen Maschinen

OPTIMALE REAKTIONSZEITEN

PELLENC CONNECT verbindet die PELLENC-Experten vom Weinberg bis in die Kellerei mit den Nutzern und verkürzt so die Reaktionszeiten des Service im Bedarfsfall.

Bei Auftreten einer Warnmeldung zu einer der Maschinen informiert PELLENC CONNECT den Nutzer wie auch die PELLENC-Experten.

Mithilfe der übermittelten Informationen führen die Techniker bei Bedarf eine Ferndiagnose durch und stellen eine entsprechende Einsatzanfrage an den Kundendienst, um dem Nutzer so schnell wie möglich die erforderliche Unterstützung zu bieten.

PELLENC CONNECT steht für Kundennähe und Informationsaustausch.



FACHWISSEN IN GREIFBARER NÄHE

PELLENC CONNECT bietet den Winzern, Önologen und Kellermeistern präzises und einzigartiges Fachwissen anhand der Informationen aus den Ausrüstungen und den agronomischen und önologischen Daten. Diese Daten werden eine individuelle Beratung zur Optimierung der Maschinennutzung ermöglichen.

PELENC CONNECT

Diese Plattform stärkt die Verbindung zwischen Weinberg und Kellerei. PELENC CONNECT senkt den mit der Ablauforganisation verbundenen Stress und optimiert gleichzeitig den Betrieb. PELENC CONNECT optimiert die Verwaltung der Ausrüstungen und die Überwachung der Arbeitsabläufe vom Weinberg bis in die Kellerei.

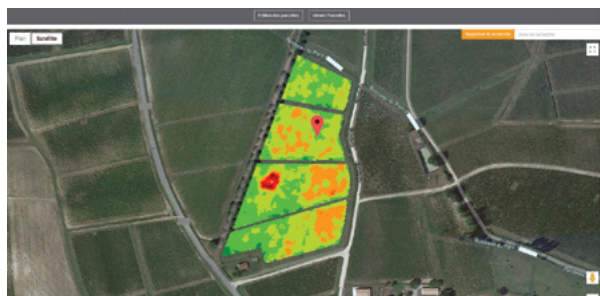
DIE PLATTFORM PELENC CONNECT: DIE VERBINDUNG ZWISCHEN WEINBERG UND KELLEREI

- Informationsaustausch, um die Verwaltung der Lesegutzuführung zu vereinfachen (z. B. Optimierung der Tank- und Pressenbeschickung)
- Fernverfolgung der Nutzung der Ausrüstungen
- Fernabfrage der Einstellungen des Händler-Maschinenparks sowie der Diagnosedaten
- Darstellung der gesamten Prozessdaten
- Benachrichtigungen zu den Wartungsintervallen
- Warnmeldungen bei Störungen
- Historie der Betriebsmittelnutzung und der zugehörigen Einstellungen, um eine technisch-wirtschaftliche Analyse „vom Weinberg bis in die Kellerei“ vornehmen zu können

DIE BESONDERHEITEN

Für die Multifunktionsgeräteträger OPTIMUM

- Ortung
- Teilen des Bildschirms
- Parametrierbare Benachrichtigungen
- Ertragskartierung: während der Ernte wird die in jeder Zone geerntete Traubenmenge laufend gewogen und so eine Ertragskartierung erstellt.
- Vitalitätskartierung: erfolgt während des Vorschnitts, anhand des VISIO-Sensors für die automatische Öffnung am Pfahl, der sich am Vorschneidegerät TLVP befindet.



Für die Kälteproduktion und Temperaturregelung

- Fernsteuerung der Solltemperaturen zur Temperaturregulierung der Weintanks
- Anzeige der Daten der Kälteproduktion und -verteilung

Für das Pressen

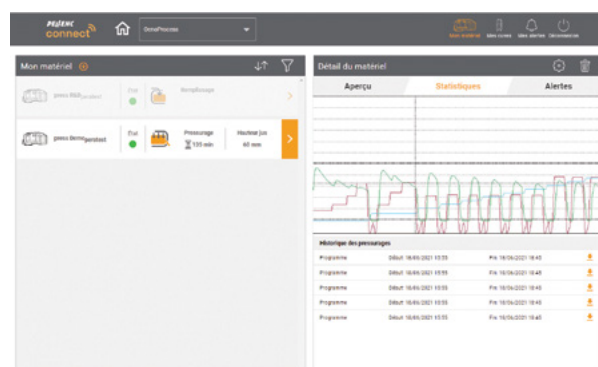
- Informationen zum Pressenzustand und zu den verbleibenden Zeiten
- Aufzeichnung der Historie und Export der Presskurven zur Analyse und Optimierung der Prozesse

DIE SERVICELEISTUNGEN FÜR DIE VERTRAGSHÄNDLER

Optische Darstellung und Fernüberwachung des Händler-Maschinenparks sowie der Diagnosedaten und der Maschineneinstellungen

ZUGRIFF AUF DIE WESENTLICHEN INFORMATIONEN ZUR ERMÖGLICHUNG EINER QUALITATIV HOCHWERTIGEN BERATUNG

- Fernzugriff auf die Einstellungen und Diagnosedaten der vernetzten Ausrüstungen weltweit zur Unterstützung der Kundendienstleistungen
- Analyse der übermittelten Presskurven zur Optimierung der Programme in Funktion der erwarteten önologischen Ergebnisse



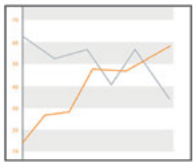
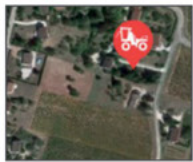
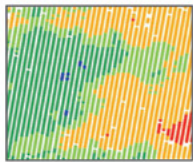
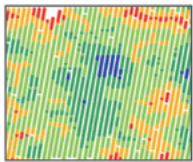
Das Angebot PELLENC CONNECT Vom Weinberg bis in die Kellerei



WEINBAUER

KUNDENDIENST

**WINZER /
ÖNOLOGE**



Integrierte Wiegeeinrichtung

Vitalitätskartierung

Flottenmanagement

Ferndiagnose

Dichte- und Temperaturkurven

Presskurven



**TRÄGERFAHRZEUG
MIT TELEMETRIE-GATEWAY**

**TELEMETRIE-GATEWAY
UND INTEGRIERTE FERNWARTUNG**

WEINBERG

KELLEREI



Wiegeeinrichtung DYNAMIC am Erntekopf



Automatische Pfahlerkennung mit TLVP



Wiegeinformationen in Echtzeit an der MMS



Automatisches Öffnen an den Pfählen



Kälteproduktion



Regelung der Gärtemperaturen



Pressen



PERA-AUTOMATIK



Die von PELLENC PERA CENOPROCESS erarbeiteten Automatisierungslösungen decken die Steuerung sämtlicher entwickelten und installierten Prozesse ab. Die unkomplizierte und intuitive Ergonomie der Bedienoberflächen vereinfacht das Prozessmanagement der Kellereien und optimiert dadurch Prozessleistungen und Arbeitssicherheit.

AUTOMATIK FÜR DIE RAMPE

- Lesegutannahme
- Lesegut in Annahmewannen
- Ganze Trauben für Crémants mit Verteilsystem für die Pressenbeschickung
- Management der Ventile für die Auswahl der Lesegutart von der Rampe bis zur Presse und von den Pressen zu den Tresterförderschnecken



Steuerbildschirm einer Annahme mit PELLENC-Sortierung

LESEGUTSCHUB UND ROHRREINIGUNG

Molchreinigung:

Entleerung der Rohrleitungen, verbesserte Rückverfolgbarkeit der Tankfüllung, Reinigungswassereinsparung



Steuerung einer Lesegutannahme mit ganzen Trauben, mit Beschickung der Pumpen über Türen

ÜBERWACHUNG DES PRESSENSTANDORTS

Sämtliche Informationen zu den Pressen des Standorts werden auf einer von einem PC aus zugänglichen Benutzeroberfläche zusammengeführt: optimiertes Pressenmanagement, Information zu Zustand und anliegenden Fehlern des Pressenparks in Echtzeit.

MAISCHEERHITZUNG

Transfer der Ernte zwischen Heizsystem, Maischtanks, Lagertanks (Verwaltung mehrerer Typen von Lagertanks möglich), Flash-Entspannung.

AUTOMATISIERUNG DES ABSTICHS

Steuerung des Tresteraustragssystems zur Weiterleitung zu den Pressen

REGELUNG DER TEMPERATUREN IM GÄRKELLER

Steuerung der Temperaturregelung im Gärkeller über eine Touchscreen-Steuerung, Fernsteuerung möglich

Vernetzte Regelung, Möglichkeit der Information per E-Mail/SMS im Fall eines Fehlers am Kühlaggregat, eines Temperaturfehlers an einem Tank (Tanknr., Problem der Temperaturschwankung warm, kalt).



Steuerbildschirm einer Maischeerhitzung mit Flash-Entspannung



Abstich-System und Zufuhr des vergorenen Tresters in die Pressen



Steuerpult für das Management der Tanktemperaturen



Steuer- und Bedienelemente der Warmwassererzeugung



Skid zur Weinstein-Stabilisierung mit Steuerung per PELLENC PERA CENOPROCESS-Automatik



SMART OAK



Website

OPTIMIERTER AUSBAU IHRER WEINE MIT HOLZSPÄNEN

Das innovative System zur Steuerung des Weinausbaus mit Holzspänen ermöglicht eine schnellere Extraktion und einen kontrollierten Ausbau in Übereinstimmung mit den Kundenwünschen. Smart Oak ist ein Tool für die automatisierte Steuerung des Ausbaus mit Holzspänen. Smart Oak wird an einen Tank für den Ausbau mit Holzspänen angeschlossen. Es können verschiedene Arten von Holzstücken eingesetzt werden (Späne, „Staves“ und „Blocks“). Ein gleichmäßiger und qualitativ hochwertiger Ausbau mit Holzspänen erfolgt innerhalb weniger Tage, anstatt in mehreren Wochen. Anhand einer einfachen und intuitiv zu bedienenden Benutzeroberfläche wählt der Önologe den Holzspantyp, mit dessen Note er seinen Wein, den Kundenwünschen entsprechend, ausbauen möchte.



Smart Oak sorgt für eine Zeitoptimierung beim Ausbau vom Weinen mit Holzspänen. Smart Oak ist die Antwort auf eine dringende und ungeplante Nachfrage von mit Holznote ausgebautem Wein. Das organoleptische Ergebnis ist mit der aktuellen Praxis konform. Außerdem ist der Ausbau mit Holzspänen reproduzierbar. Die Anwendung des Smart Oak ist unkompliziert und seine Einrichtung ganz einfach. Der Wein bewahrt seine Fruchtigkeit und seine Aromen und gewinnt an Vollmundigkeit und Struktur.

*Cave Héraclès
Okzitanien (30) – FRANKREICH*

KONTROLLIERTER AUSBAU MIT HOLZSPÄNEN

- Inertisierung während des Ausbaus mit Holzspänen
- Erhalt der Frische und Fruchtigkeit der Weine
- Kontrollierte Extraktion der Aromastoffe des Eichenholzes
- Alarm im Fall von Lufteintritt
- Wahl der Extraktionsintensität je nach gewünschtem Weintyp

INDIVIDUELLE ANPASSUNG VON WEINEN AUF ANFRAGE

- Reduzierte Kontaktzeit von Holz und Wein (mehrere Tage anstatt statisch 3 bis 6 Monate)
- Schneller Return on Investment
- Flexibel: schnelle Anpassung an den Kundenwunsch
- Optimierte Konservierung der Weine (kein Transfer nach Abschluss des Ausbaus mit Holzspänen)

AUSGEZEICHNETE INTEGRATION DES AUSBAUS MIT HOLZSPÄNEN

- Integration der Holzspäne in den Smart Oak-Tank
- Verbesserte Sicherheit für das Personal
- Steuerung des Ausbaus mit Holzspänen „à la carte“: automatisch oder manuell einstellbare Programme, je nach Bedarf
- Einfach und intuitiv zu bedienender Touchscreen

KONTROLLIERTER AUSBAU MIT HOLZSPÄNEN

- Überwachung des Ausbaus mit Holzspänen durch eine Technologie mit elektrischem Impedanzspektrometrie-Sensor
- Reproduzierbare Holznotenprofile



Intuitiver Touchscreen



Schematische Darstellung



Programme zur Überwachung des Ausbaus mit Holzspänen



125 JAHRE INNOVATION FÜR DEN WEINKELLER

10 % DES PERSONALS ARBEITET IN DER F&E
AN DER ENTWICKLUNG NEUER PRODUKTE UND INNOVATIVER LÖSUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT

AUSZEICHNUNGEN UND PREISE

2021	KOMBINATION FILTR'ACTIV	SITEVI: Silbermedaille
2019	SMART PRESS SMART GLASS KLINER	SITEVI: Bronzemedaille: Weinpresse ENOMAQ: Preis für eine bemerkenswerte technische Neuheit („Prix de la nouveauté technique remarquable“) ENOMAQ: Technischer Innovationspreis
2018	SORTIERTISCH KLINER SMART PRESS CENOSM'ART	SIVAL: Innovationspreis - Bronze VINARIA (Fair Plovdiv): Innovationspreis Kategorie Maschinen und Technologie für die Erzeugung von Wein und Spirituosen VINITECH: Nominierung - Ausrüstung für die mobile Maischeerhitzung mit der Technologie Flash-Entspannung
2017	SMART PRESS	ENOMAQ: Technischer Innovationspreis SIVAL: Innovationspreis - Motorisierung und Automatisierung
2016	SMART PRESS	VINITECH: Produktreihe der intelligenten und qualitativ hochwertigen pneumatischen Pressen DYONISUD: Innovationspreis
2015	GREEN CRYO™	SITEVI: Silbermedaille für Multifunktionskälteaggregat
2014	PRIX GRANDES ENTREPRISES	FRANZÖSISCHES UMWELTMINISTERIUM: Preis für umweltbewusste Unternehmen 2014 Kategorie: Ökologische Produkte für eine nachhaltige Entwicklung
2013	SELECTIV' PROCESS WINERY	INTERVITIS: Goldmedaille
2012	EXTRACTIV' 2 PRESSE ENOXY+	VINITECH: Bronzemedaille VINITECH: Bronzemedaille „Eindüsung von Antioxidationsmitteln während der Rebêche-Phasen“
2011	SELECTIV' PROCESS WINERY	SITEVI: Nominierung
2010	SELECTIV' PROCESS WINERY	VINITECH: Nominierung
2008	SELECTIV' PROCESS VISION 2 PRESSE ENOXY	VINITECH: Silbermedaille DIONYSUD: 1. Preis für die Innovation „Saftablauf unter inerter Atmosphäre“
1999	PRESSE	SITEVI: Goldmedaille „Korrelation Leitfähigkeit/Saftqualität bei pneumatischer Presse“ Exzellenzserie, Doppelmantel zur Kühlung
1993	PRESSE	Speicherprogrammierung der Pressvorgänge an pneumatischer Presse
1992	TANK ELITE	Hülsenmischung für Weißwein und Rosé
1989	PRESSE	Automatische Reinigung der Abläufe an der pneumatischen Presse

FINDEN SIE DAS GESAMTE **PELLENC-PERA**
OENOPROCESS-SORTIMENT UND IHREN NÄCHSTEN
HÄNDLER AUF DER INTERNETSEITE

www.pellenc.com



AUSFÜHRLICHE INFORMATIONEN ZUR
PELLENC-UNTERNEHMENSGRUPPE FINDEN
SIE UNTER SOZIALE NETZWERKE

   www.pellenc.com

Wir freuen uns auf Sie.

Stempel des Vertragshändlers

PELLENC
PERA GENOPROCESS

KREIEREN WIR GEMEINSAM DIE WEINE VON MORGEN!

 www.pellenc.com

PERA-PELLENC • Route d'Agde • 34510 Florensac • Frankreich
Tel.: +33 (0) 4 67 77 01 21 • Fax: +33 (0) 4 67 77 00 44 • E-Mail: pera@pera.fr

PELLENC S.A.S • Quartier Notre-Dame • Route de Cavaillon • 84120 Pertuis • Frankreich
Tel.: +33 (0) 4 90 09 47 00 • Fax: +33 (0) 4 90 09 64 09 • E-Mail: contact@pellenc.com

Member of Axema, the trade association
of the agricultural equipment
industry and of the European Garden
Machinery Federation



Dieser Katalog wurde in Frankreich von einem mit dem
Label Imprim'Vert zertifizierten Unternehmen unter
Verwendung von chlorfreiem und aus Holz von nachhaltig
bewirtschafteten Wäldern hergestellten Papier gedruckt.

