



Velvet
Velvet • T
Tecnova
Tecnova • T
Gamme Champagne

40 hl - 750 hl



DIEMME Enologia è un'impresa leader mondiale nella produzione di impianti e macchinari per la vinificazione, diretta dalla famiglia Melandri fin dalla sua fondazione nel 1923. Nella sua lunga storia l'azienda si è distinta per la sua capacità di cogliere i cambiamenti e le esigenze del mercato, sviluppando concept e intuizioni per trasformarli in prodotti vincenti. Oltre a soddisfare le richieste del settore, un obiettivo primario è stato il raggiungimento di standard qualitativi nei processi aziendali, ha ottenuto tra i primi del suo settore la certificazione ISO 9001. La voglia di crescere e la passione che hanno contribuito alla sua affermazione a livello internazionale rimarranno i propulsori dell'attività industriale di DIEMME Enologia.

EN **DIEMME Enologia** is a worldwide leader in manufacturing equipment and systems for the winemaking industry, managed by the Melandri family since its establishment in 1923. Over its long history the company has been characterized by its capability to understand changes and the requirements of the market, developing concepts and ideas that can be implemented into winning commercial products. In addition to complying with the requests of the field, an important goal is always the achievement of quality standards in internal processes. DIEMME Enologia was the first winery equipment manufacturer to be ISO 9001 certified. The desire for growth and the passion that have helped to its international success will continue to drive DIEMME Enologia's industrial activities.

FR **DIEMME Enologia** est une entreprise leader mondial pour la production d'installations et de matériels pour la vinification, gérée par la famille Melandri depuis sa constitution en 1923. Dans sa longue histoire la société s'est distinguée pour sa capacité de comprendre les changements et les exigences du marché, en développant conceptions et idées qui peuvent être transformées en produits gagnants. En plus de satisfaire les demandes du secteur, un objectif très important était l'obtention des niveaux de qualité des processus d'exploitation, elle a justement été entre les premiers du secteur à être certifiée ISO 9001. L'envie de grandir et la passion qui ont contribué à son succès international resteront les propulseurs de l'activité industrielle de DIEMME Enologia.

RU **DIEMME Enologia** ведущая в мире компания по производству винодельческих систем и оборудования, которой управляет семья Меландри с момента основания предприятия в Италии в 1923 году. За свою долгую вековую историю компания выделялась исключительной способностью чутко улавливать изменения и потребности рынка, разрабатывать концепции и развивать интуицию, чтобы создавать всегда наилучшее фирменное оборудование. Помимо удовлетворения потребностей отрасли, основной целью компании было достижение стандартов качества во всех производственных процессах. Компания получила сертификат ISO 9001 одной из первых в своей отрасли. Желание неуклонно расти и развиваться способствовало успеху компании на международном уровне и остается движущей силой производственной деятельности DIEMME Enologia.

ES **DIEMME Enologia** es una empresa líder mundial en la fabricación de instalaciones y equipos para la vinificación, dirigida por la familia Melandri desde su fundación en 1923. En su larga historia, la empresa se ha distinguido por su capacidad de adaptarse a los cambios y las necesidades del mercado, desarrollando conceptos e intuiciones para convertirlos en productos exitosos. Además de cumplir con las exigencias del sector, un objetivo fundamental ha sido alcanzar estándar cualitativos en los procesos internos, fue entre las primeras empresas del sector a ser certificada ISO 9001. El deseo de crecimiento y la pasión que contribuyeron a su éxito internacional continuarán siendo los propulsores de la actividad industrial de DIEMME Enologia.



Velvet

40 50 65 80



Tecnova

40 50 65 80



Velvet • T

11.5 15 20 26 32 43 60 75



Tecnova • T

11.5 15 26



Gamme Champagne

Cage ouverte – Cage fermée

-  Closed tank pneumatic press
-  Pressoirs pneumatiques cuve fermée
-  Пневматические прессы с закрытым резервуаром
-  Prensas neumaticas de tanque cerrado

- Slotted tank pneumatic presses 
- Pressoirs pneumatiques cuve ouverte 
- Пневматические прессы с открытым резервуаром 
- Prensas neumaticas de tanque abierto 

Velvet

40 50 65 80

Velvet • T

11.5 15 20 26 32 43 60 75

Tecnova

40 50 65 80

Tecnova • T

11.5 15 26



Membrana di pressatura

Costruita in poliuretano certificato per contatto alimentare.
Non sono previsti limiti minimi di prodotto da pressare.

EN Pressing membrane

Membrane consists of certified food grade polyurethane.
There is no minimum load required for pressing.

FR Membrane de pressurage

Cette membrane est constituée de polyuréthane certifié pour le contact alimentaire. Il n'est pas demandé de limites minimales de produit à presser.

RU Мембрана прессы

Изготовлена из полиуретана, сертифицированного для контакта с пищевыми продуктами. Минимальных ограничений на прессуемый продукт не существует.

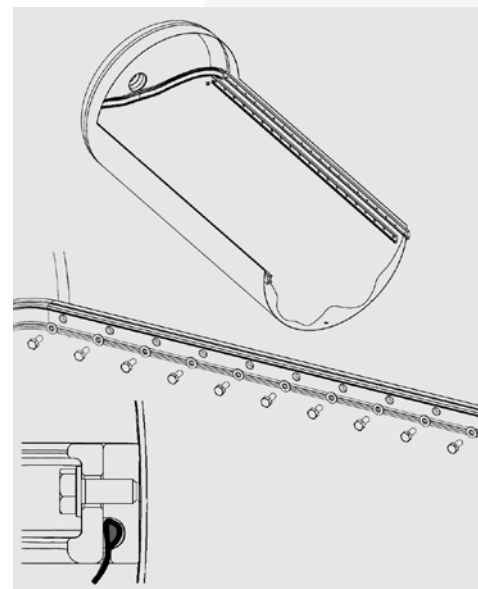
ES La membrana de prensado

Esta membrana se construye a partir de poliuretano certificado para el contacto alimentario. No se requieren límites mínimos de producto a prensar.



Sistema di montaggio membrana

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



EN Membrane assembly system

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

FR Système de montage membrane

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

RU Система крепления мембраны

Ограничивает стресс, продлевая срок службы мембраны. Позволяет осуществлять быструю сборку и разборку.

ES El sistema de montaje membrana

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

Interfaccia operatore E-panel



L'interfaccia operatore è semplice e intuitivo con un Touch-Screen di grandi dimensioni. Sono disponibili 30 programmi di pressatura adatti a tutte le tipologie di uva e completamente personalizzabili.

Download e upload dei programmi con chiavetta USB.

Su richiesta è disponibile la connessione della macchina in rete per interscambio dati (Industry 4.0).



EN Operator interface E-panel

A simple and user-friendly operator interface with large "Touch Screen". 30 pressing programs are available, fitted to all varieties of grape and fully customizable. Download and upload programs via USB port. It is possible to supply the panel with an optional Ethernet connection between the machine and customer's network for data exchange (Industry 4.0).

FR Interface opérateur E-panel

Interface opérateur avec grande "Ecran-Tactile" simple et intuitif. 30 programmes de pressurage sont disponibles, indiqués à toutes typologies de raisins et à personnaliser complètement. Il est possible de télécharger et charger programmes avec clé USB.

Sur demande la connexion de la machine avec le réseau du client pour échange données (Industrie 4.0) est disponible.

RU Интерфейс оператора E-panel

Интерфейс оператора прост и интуитивно понятен с большим сенсорным экраном. Доступно 30 программ прессования, подходящих для всех сортов винограда и полностью настраиваемых. Загрузка и загрузка программ с помощью USB-накопителя.

По запросу машину можно подключить к сети для обмена данными (Индустрия 4.0).

ES La Interfaz del operador E-panel

Interfaz del operador E-panel con gran "Pantalla-Táctil" uso simple. 30 programas de prensado disponibles aptos para todas las tipologías de uva, se pueden personalizar completamente. Es posible descargar y cargar programas con llave USB.

A petición se encuentra disponible la conexión de la máquina a la red del cliente para el intercambio de datos (Industria 4.0).





Pannello operatore

Pannello montato su un supporto che ne permette la regolazione dell'inclinazione. Facilmente smontabile dalla macchina per proteggerlo nei periodi di prolungata inattività. Possibilità di comando a distanza fino a 30m con l'opzione Mimic Panel.

EN Control panel

The control panel is installed on a support which allows adjustment for inclination. It's easily to be removed from the press in order to protect it during periods of prolonged inactivity. It is possible to remotely locate the panel up to 30 meters away from the press with the Mimic Panel.

FR Panneau de contrôle

Le panneau est installé sur un support qui en permet le réglage de l'inclinaison. Facile à déplacer de la machine pour le protéger pendant une période d'inactivité prolongée. Possibilité de contrôle à distance jusqu'à 30 mètres avec l'option Mimic Panel.

RU Панель оператора

Панель установлена на опоре, позволяющей регулировать ее наклон. Легко снимается с машины, чтобы защитить ее в периоды длительного бездействия. Возможность дистанционного управления на расстоянии до 30 м с опцией мнемопанели.

ES El Tablero de control

El tablero está instalado sobre un soporte que permite el ajuste de la inclinación. Fácil de desplazar desde la prensa para protegerlo durante el periodo de inactividad extendida. Posibilidad de controlar la máquina a distancia hasta 30 metros mediante la opción Mimi Panel.



Riempimento intelligente

Il programma riconosce lo stato di funzionamento della pompa di alimentazione durante il riempimento ottimizzando in modo progressivo rotazioni e i tempi di sosta, riducendo pertanto i solidi e prevenendo la formazione di sacche d'aria all'interno del serbatoio. Disponibile come optional per le macchine con interfaccia operatore E-panel e alimentazione assiale.

EN Intelligent filling

Program to detect the working status of the feed pump during the filling, optimizing the number of rotations and pause times in order to reduce solids and avoid the formation of air bubbles inside the tank. This program is an option available on machines equipped with the E-panel operator interface and axial feed valve.

FR Remplissage Intelligent

Ce programme détecte l'état de fonctionnement de la pompe d'alimentation pendant le remplissage, optimisant progressivement le nombre de rotations et les temps d'arrêt, en réduisant donc les solides et en évitant la formation de poches d'air à l'intérieur de la cuve. Le programme est disponible comme option pour les machines équipées d'interface opérateur E-panel et alimentation axiale.

RU Умное заполнение

Программа распознает рабочее состояние подающего насоса во время заполнения, постепенно оптимизируя обороты и время простоя, тем самым уменьшая количество твердых частиц и предотвращая образование воздушных карманов внутри бака. Предлагается в качестве опции для машин с интерфейсом оператора E-панели и осевым источником питания.

ES Llenado Inteligente

El programa detecta el estado de funcionamiento de la bomba de alimentación durante el llenado optimizando gradualmente el número de rotaciones y los tiempos de pausa, reduciendo por eso los sólidos y evitando la formación de bolsas de aire al interior del tanque. El programa se encuentra disponible como opción para las prensas equipadas de la interfaz del operador E-panel y válvula de alimentación axial.

Automazione completa



Su richiesta è possibile automatizzare l'intero processo di lavorazione delle uve a partire dalla ricezione, distribuzione automatica del prodotto (con scelta della pressa da riempire in caso di più presse), riempimento, pressatura, scarico, lavaggio automatico programmabile per ottimizzare i consumi di acqua in cantina.

EN Complete automation

On demand it is possible to automate the treatment of grapes starting from the reception phase, automatic distribution of the product (diverting fruit to a chosen press in case of multiple presses), filling, pressing, discharge, automatic washing cycle with possible settings to optimize water consumption.

FR Automation complète

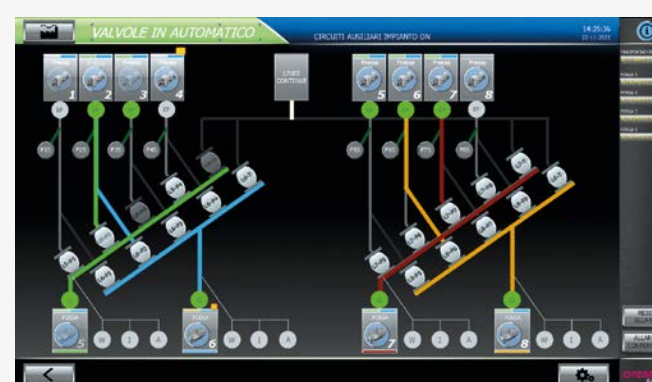
Sur demande il est possible d'automatiser le processus entier d'élaboration des raisins à partir de la phase de réception, distribution automatique du produit (avec choix du pressoir à remplir dans le cas de plusieurs pressoirs), remplissage, pressurage, déchargement, lavage automatique à programmer pour optimiser les consommations d'eau.

RU Полная автоматизация

По запросу возможна автоматизация всего процесса переработки винограда, начиная с приемки, автоматического распределения продукта (с выбором пресса для наполнения в случае нескольких прессов), наполнения, прессования, выгрузки, программируемой автоматической мойки для оптимизации расхода воды в винодельне.

ES Automación completa

A petición es posible automatizar el completo proceso de elaboración de las uvas a partir de la fase de recepción, distribución automática del producto (con elección automática de la prensa a llenar en caso de más prensas), llenado, prensado, descarga, lavado automático programable para optimizar consumos de agua.





Interfaccia operatore

– certificato dal C.I.V.C. (Comité Interprofessionel du Vin et Champagne)

per gamma Champagne dalla Velvet-Tecnova 40 alla 260hl

Nella versione Champagne tutti i programmi sono certificati dal CIVC, si differenziano e si basano sulla variazione del tempo di pressatura, mantenimenti, pressioni o anche totalmente flessibili.

Programmi:

- Base: 9 programmi pre-impostati
- XR: 3 programmi pre-impostati + 1 programma intelligente parzialmente automatico basato su sonde installate all'interno della vasca aperta sotto la pressa.

EN Operator interface – certified by C.I.V.C. (Comité Interprofessionel du Vin et Champagne) for Champagne models from Velvet-Tecnova 40 up to 260hl

In the version for Champagne wine all programs are certified by the C.I.V.C. they differ from one another and are based on pressing time variation, pressure holding, pressures or even totally flexible.

Programs:

- Basic : 9 preset programs
- XR: 3 preset programs + 1 intelligent program partially automatic based on probes installed inside the open tank beneath the press.



FR Interface operateur - agréé par C.I.V.C. (Comité Interprofessionel du Vin et Champagne) pour la gamme Champagne Velvet et Tecnova de 2000 à 12000 Kgs

Dans la version Champagne tous les programmes sont agréés par le C.I.V.C., ils sont différenciés et basés sur variation du temps de pressurage, des maintiens, des pressions ou même totalement flexibles.

Programmes :

- Base : 9 programmes pré-enregistrés
- XR : 3 programmes pré-enregistrés + 1 programme intelligent partiellement automatisé basé sur sondes fixées à l'intérieur du belon installé sous le pressoir.

RU Интерфейс оператора - сертифицирован C.I.V.C. (Comité Interprofessionel du Vin et Champagne) для серии моделей оборудования для шампанских вин Velvet-Tecnova от 40 до 260 гл

В версии для шампанского все программы сертифицированы CIVC, они различаются и основаны на изменении времени прессования, выдержки, давления или даже полностью универсальны в применении.

Программы:

- Базовые: 9 предустановленных программ.
- XR: 3 предустановленные программы + 1 частично автоматическая интеллектуальная программа, основанная на датчиках, установленных внутри открытого резервуара под прессом

ES La Interfaz del operador – certificado por el C.I.V.C. (Comité Interprofessionel du Vin et Champagne) para la gama Champagne Velvet y Tecnova de 40 hasta 260hl

En la versión Champagne todos los programas son certificados por el C.I.V.C., se diferencian y se fundan en la variación del tiempo de prensado, mantenimientos, presiones o también totalmente flexibles.

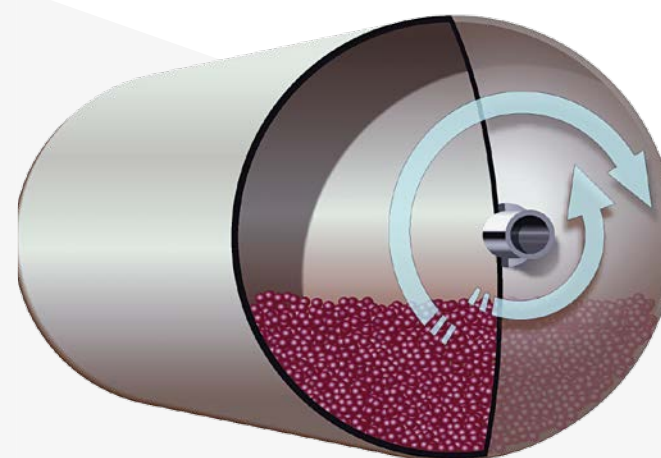
Programas:

- Base: 9 programas predefinidos
- KR: 3 programas predefinidos + 1 programa inteligente semiautomático basado sobre sondas instaladas al interior de la bandeja abierta bajo la prensa.

Funzione Rocking



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



EN Rocking System

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

FR Système Rocking

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

RU Функция качания Rocking

Позволяет выравнивать нагрузку за счет раскачивания бака.

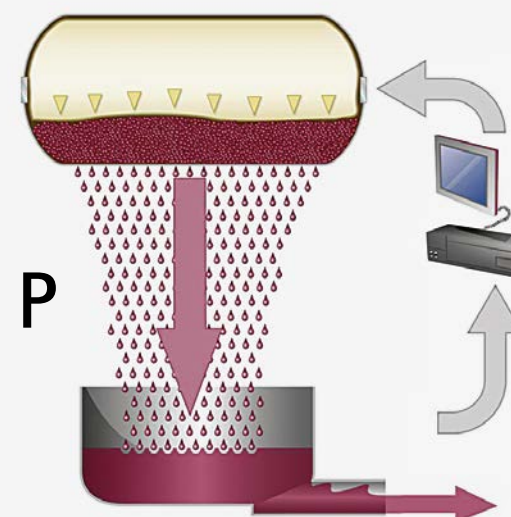
ES El Sistema Rocking

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

Programma intelligente MIP



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



EN MIP Intelligent Program

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

FR Programme intelligent MIP

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

RU Интеллектуальная программа МИП

Программа автоматического прессования, оптимизирующая время цикла за счет уменьшения объема винограда.

ES El Programa Inteligente MIP

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



Programma intelligente FIP

È un sistema di pressatura intelligente che ottimizza il tempo ciclo in base alla portata di mosto. Garantisce il massimo della qualità e riduce i tempi di pressatura.

EN FIP Intelligent Program

This device allows automation of the pressing cycle. It ensures the highest quality product by customizing the cycle in real time to suite the specific product and reduces pressing cycle time.

FR Programme Intelligent FIP

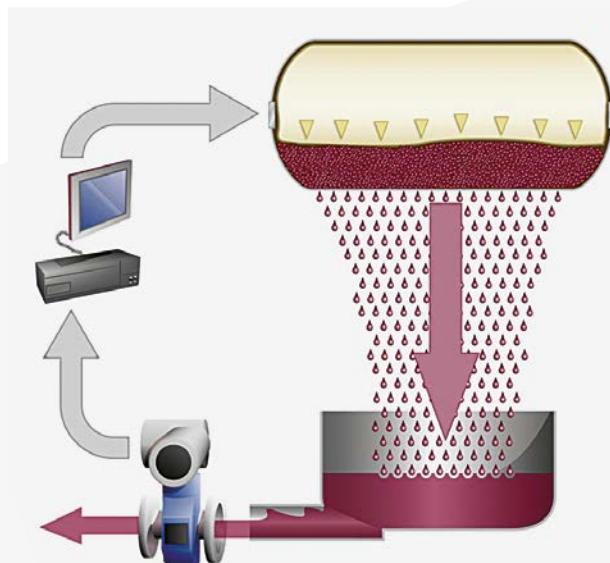
Ce programme permet d'optimiser le cycle de pressurage de façon totalement automatique. Ceci garantit la plus haute qualité et réduit le temps de pressurage.

RU Интеллектуальная программа ФИП

Это интеллектуальная система прессования, которая оптимизирует время цикла в зависимости от скорости потока сусла. Гарантирует максимальное качество и сокращает время прессования.

ES El Programa Inteligente FIP

Este programa permite de optimizar el ciclo de prensado de forma totalmente automática. Garantiza la mejor calidad y reduce los tiempos de prensado.



Collettore scarico mosto

Collettore mosto realizzato in acciaio inox AISI 304 disponibile con valvole manuali, in alternativa automatiche o tappi per la raccolta del mosto a seconda degli utilizzi.



EN Juice manifold

AISI 304 stainless steel manifold available equipped either with manual and automatic valves or caps for juice collection depending on winery's uses.

FR Collecteur jus

Collecteur jus réalisé en acier inox AISI 304 disponibles avec vannes manuelles, automatiques ou bouchons pour récolte jus selon les emplois de cave.

RU Коллектор разгрузки сусла

Сборник сусла из нержавеющей стали AISI 304 может быть альтернативно оснащен ручными клапанами или автоматическими и крышками для сбора сусла в зависимости от целей использования.

ES Colector mosto

Colector mosto realizado en acero inox AISI 304 disponible con válvulas manuales, en opción automáticas o tapones para recolectar mosto según los usos.



Ruote Motorizzate

Sistema di ruote azionate da motore elettrico per la movimentazione delle presse pneumatiche in cantina.

EN Motorized wheels

Device operated by an electric motor for moving pneumatic presses around the winery.

FR Roues motorisées

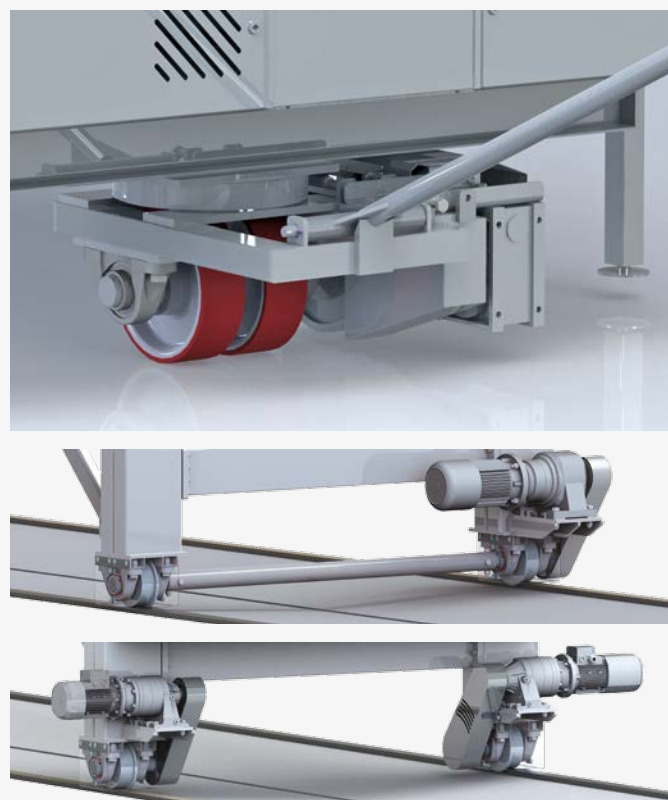
Dispositif actionné par moteur électrique pour déplacement des pressoirs pneumatiques dans la cave.

RU Приводные колеса

Система колес с приводом от электродвигателя для перемещения пневматических прессов в винодельне.

ES Las ruedas motorizadas

Conjunto de ruedas accionadas por un motor eléctrico para el desplazamiento de las prensas neumáticas en la bodega.



Valvole selezione mosti a 2 e 3 vie

Gruppo di valvole automatiche controllate dal PLC per distribuire automaticamente le frazioni di mosto in base a parametri decisi dal cliente in base come la pressione di lavoro o la conducibilità del mosto.



EN 2 or 3-way automatic valves for juice selection

Set of automatic valves controlled by PLC to automatically distribute the fractions of juice according to parameters decided by the customer such as working pressure or juice conductivity.

FR Soupapes sélection moûts 2 et 3 sorties

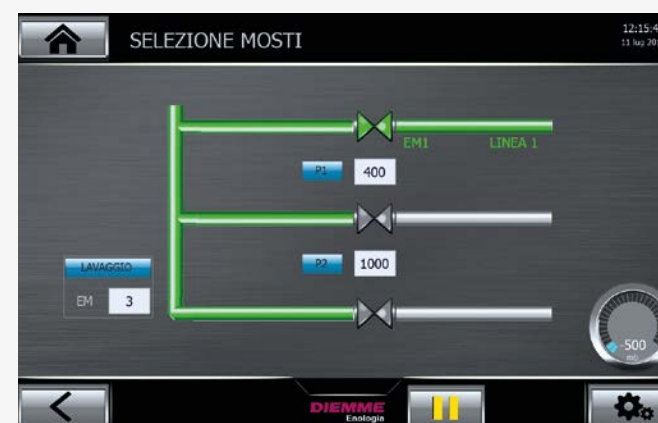
Groupe de soupapes automatiques contrôlées par PLC pour distribuer automatiquement les fractions de moût selon les paramètres décidés par le client comme la pression de travail ou la conductivité du moût.

RU 2- и 3-ходовые клапаны выбора сусла

Группа автоматических клапанов, управляемых ПЛК, для автоматического распределения фракций сусла на основе параметров, выбранных клиентом, таких как рабочее давление или проводимость сусла.

ES Válvulas automáticas para seleccion mostos 2 o 3 salidas

Grupo de válvulas automáticas controladas por PLC para distribuir automáticamente las fracciones de mosto según parámetros decididos por el cliente como la presión de trabajo o la conductividad del mosto.



Velvet

40 50 65 80

Velvet • T

11.5 15 20 26 32 43 60 75



Serbatoio

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

EN Pressing tank

Closed AISI 304 stainless steel tank certified 97/23/CE (PED). Mirror-polished, self-cleaning high drain capacity channels. Special channel and membrane design make it is possible to press a small quantity of product.

FR Cuve

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

RU Резервуар

Закрытый резервуар из нержавеющей стали AISI 304, сертифицированный 97/23/CE (PED). Зеркальная полировка, самоочищающиеся каналы с высокой дренажной способностью. Благодаря особой конструкции канала и мембраны можно прессовать даже небольшое количество продукта.

ES El Tanque de prensado

Es un tanque cerrado fabricado en acero inox AISI 304 certificado 97/23/CE (PED). Canaletas brillantes, autolimpianes con elevada capacidad de drenaje. Gracias al diseño de las canaletas y de la membrana de prensado es posible prensar cantidades reducidas de uva.



Dispositivo di macerazione

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

EN Maceration device

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

FR Dispositif de macération

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

RU Устройство мацерации

Позволяет проводить пленочную или углекислую мацерацию винограда внутри пресс-бака.

ES El dispositivo de maceración

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



Portella automatica a tenuta stagna

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



EN Sealed automatic door

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

FR Porte automatique étanche

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

RU Автоматическая водонепроницаемая дверь

Большая дверь передвигается с помощью пневматического домкрата с полным или частичным открыванием. Водонепроницаемость с пневматическим уплотнением на баке. Две дополнительные двери для загрузки продукта с возможностью независимого открытия.

ES La puerta automática hermética

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

Pulse Jet



Sistema automatico di lavaggio che utilizza acqua ed aria compressa per la pulizia automatica del serbatoio e delle canaline.



EN Pulse Jet device

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

FR Dispositif Pulse Jet

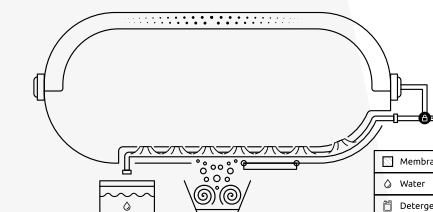
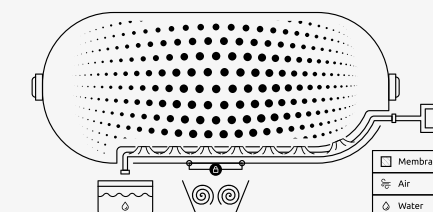
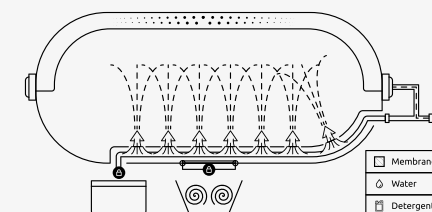
Ce système de lavage automatique Pulse Jet utilise l'eau et l'air à haute pression pour une propreté profonde des drains et de la cuve.

RU Импульсная струя Pulse Jet

Автоматическая система промывки, использующая воду и сжатый воздух для автоматической очистки резервуара и каналов.

ES El dispositivo Pulse Jet

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





Deep Washing

Optional del dispositivo di lavaggio Pulse Jet che consente un'igiene accurata senza la necessità di entrare all'interno del serbatoio. Mediante valvole automatiche installate sugli scarichi mosto e l'utilizzo di detergenti, è possibile effettuare fino a 6 fasi di lavaggio anche mediante detergenti, per ottenere una perfetta pulizia del serbatoio, della membrana e delle canaline.

EN Deep Washing

Option for automatic washing device (Pulse Jet) that allows careful sanitation without the necessity of getting inside the tank.

Automatic valves installed on the juice outlets, with option for detergent injection, make it possible to execute up to 6 washing steps for an excellent cleaning of the tank, membrane and channels.

FR Deep Washing

Option du dispositif de lavage Pulse Jet qui permet une hygiène soignée sans la nécessité d'entrer dans la cuve.

Par des soupapes automatiques installées sur les sorties moût et en utilisant des détergents, il est possible d'exécuter jusqu'à 6 étapes de lavage pour obtenir un nettoyage excellent de la cuve, membrane et drains.

RU Глубокая мойка

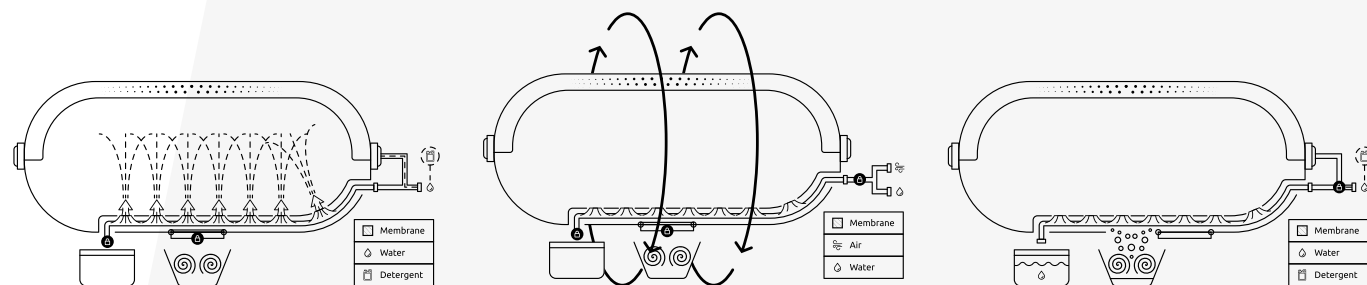
Опция моющего устройства Pulse Jet, которое обеспечивает тщательную гигиену без необходимости заходить внутрь бака.

Благодаря автоматическим клапанам, установленным на сливах сусла, и использованию моющих средств можно выполнить до 6 этапов промывки, также используя моющие средства, для достижения идеальной очистки бака, мембраны и каналов.

ES El Tanque de prensado

Es una opción del lavado automático Pulse Jet que permite una limpieza esmerada sin la necesidad de entrar al interior del tanque.

Mediante válvulas automáticas instaladas sobre las salidas del mosto y el uso de detergentes, es posible efectuar hasta 6 fases de lavado para obtener una perfecta limpieza del tanque, la membrana y las canaletas.



Programmi di pressatura in ambiente inerte:

Sistema Neutral E

Sistema Neutral 1

Sistema Neutral 2



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

Sistema Neutral E per una protezione parziale del mosto in fase di riempimento, pressatura, scarico e trasferimento.

Sistema Neutral 1 per una protezione completa del mosto in fase di riempimento, pressatura e parziale nella fase di scarico e trasferimento.

Sistema Neutral 2 per una protezione totale del mosto in fase di riempimento, pressatura, scarico e trasferimento.

Se deve essere installata una pompa di trasferimento sopra battente è necessario il serbatoio di rilancio.

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

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

Neutral E System for a partial protection of the juice during the filling, pressing, discharge and transfer.

Neutral 1 System for a complete protection of the juice during the filling, pressing and partial in the discharge phase and transfer.

Neutral 2 System for a total protection of the juice during the filling, pressing, discharge and transfer. In case of use of a juice transfer pump, the closed juice collecting pan in inert atmosphere is necessary.

FR Programmes de pressurage sous gaz inerte : Système Neutral E - Système Neutral 1 - Système Neutral 2

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

Système Neutral E pour une protection partielle du moût pendant le remplissage, pressurage, déchargement et transfert moût.

Système Neutral 1 pour une protection complète du moût pendant le remplissage, pressurage et partielle pendant le déchargement et transfert.

Système Neutral 2 pour une protection totale du moût pendant le remplissage, pressurage, déchargement et transfert. Dans le cas d'emploi d'une pompe de relance, la cuve inertée de reprise des jus est nécessaire.

RU Программы прессования в инертной среде: система Neutral и - система Neutral 1 - система Neutral 2

Предлагаются различные системы прессования для разных уровней защиты в зависимости от потребностей винодельни:

Система Neutral и для частичной защиты сусла на этапе наполнения, прессования, разгрузки и транспортировки.

Система Neutral 1 для полной защиты сусла во время наполнения, прессования и частичной защиты во время разгрузки и транспортировки.

Система Neutral 2 для полной защиты сусла во время наполнения, прессования, разгрузки и транспортировки. Если необходимо установить верхний перекачивающий насос, необходим подкачивающий бак.

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

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

Sistema Neutral E para una protección parcial del mosto durante el llenado, prensado, descarga y transporte.

Sistema Neutral 1 para una protección completa del mosto durante el llenado, prensado y parcial durante la descarga y transporte.

Sistema Neutral 2 para una protección total del mosto durante el llenado, prensado, descarga y transporte. En caso de uso de una bomba de traslado mosto se necesita de la bandeja cerrada inertizada recolectora mosto.



Tabella funzionale Neutral

EN Neutral functional table
FR Table fonctionnelle Neutral

RU Таблица функций Neutral
ES Tabla funcional Neutral

	Neutral E	Neutral 1	Neutral 2
Iniezione gas automatica Automatic gas injection Injection gaz automatique Автоматический впрыск газа Inyección gas automática	●	●	●
Inertizzazione pre-riempimento Gas injection while pre-filling Inertisation pré-remplissage Предварительная инертизация Inertización pre-llenado	●	●	●
Compensazione in pressatura Compensation -while pressing Compensation en pressurage Компенсация прессования Compensación durante el prensado	●	●	●
Collettore scarico mosto Juice manifold Collecteur moût Коллектор разгрузки сусла Colector descarga mosto	○	●	●
Protezione mosto in uscita Juice protection while discharging Protection moût à la sortie Защита сусла на выходе Protección mosto a la salida	●	●	●
Protezione superficiale di CO2 in vasca Superficial protection of CO2 in the pan Protection superficielle de CO2 dans le réservoir Поверхностная защита CO2 в резервуаре Protección superficial de CO2 en badeja	●	●	●

● Totale | Total | Total |
Vcero | Total

○ Optional | Option |
Option | Обязательно |
Opción

● Parziale | Partial |
Partiel | Частично | Parcial

● Non disponibile | Not available |
Pas disponible | Недоступно |
No disponible



Velvet • T

11.5 15 20 26 32 43 60 75

Doppio scarico



Aumenta la capacità di drenaggio durante il riempimento e le prime fasi di pressatura mantenendo inalterata l'efficacia del dispositivo di lavaggio.
Non disponibile per il modello T11.5

EN **Dual port discharge**
Increases the drainage capacity during filling and first pressing phases keeping the efficacy of the washing device unaltered. Not available for the model T11.5.

FR **Double déchargement**
Il augmente la capacité de drainage pendant le remplissage et les premières phases de pressurage et en ne modifiant pas l'efficacité du dispositif de lavage. Indisponible pour le modèle T11.5.

RU **Двойная разгрузка**
Увеличивает дренажную способность во время заполнения и первых фаз прессования, сохраняя при этом эффективность мощного устройства неизменной. Недоступно для модели T11.5.

ES **La doble descarga**
Esta incrementa la capacidad de drenaje durante el llenado y las primeras fases de prensado manteniendo inalterada la eficacia del sistema de lavado. No disponible para el modelo T11.5.



Valvola di sicurezza



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

EN **Safety valve**
Allows membrane maintenance operations to be carried out under safe conditions. Component installed also on the models Tecnova T from 11.5 and up.

FR **Vanne de sécurité**
Cette vanne permet de réaliser en sécurité les opérations d'entretien de la membrane. Composant installé également sur les modèles Tecnova T à partir du 11.5.

RU **Предохранительный клапан**
Автоматическая система промывки, использующая воду и сжатый воздух для автоматической очистки резервуара и каналов. Компонент также устанавливается на модели Tecnova T от 11.5 и выше.

ES **Válvula de seguridad**
Esta permite de realizar de forma segura las operaciones de manutención de la membrana. Componente instalado también sobre los modelos Tecnova T a partir de la 11.5.



Tecnova

40 50 65 80

Tecnova • T

11.5 15 26



Serbatoio

Serbatoio aperto con grande superficie drenante.
Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 certificato 97/23/CE (PED).
Asole ad elevato drenaggio, realizzate mediante taglio laser, consentono l'ottenimento di mosti di elevata qualità e bassa torbidità.

EN Pressing tank

Slotted AISI 304 stainless steel tank certified 97/23/CE (PED) with large draining surface. High-drainage laser-cut drain slots provide high quality juice with minimum turbidity.

FR Cuve

Cuve ouverte avec grande surface drainante. Réalisée en acier inox AISI 304 certifié 97/23/CE. Fentes à drainage élevé, réalisées par découpe-laser, permettent d'obtenir un jus de qualité élevée et une turbidité basse.

RU Резервуар

Открытый резервуар с большой дренажной поверхностью.
Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, сертифицированной 97/23/CE (PED). Высокие дренажные прорези, выполненные методом лазерной резки, позволяют получать сусло высокого качества и низкой мутности.

ES El Tanque de prensado

Es un tanque con una grande superficie de drenaje. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 certificado 97/23/CE. Ranuras de drenaje elevado realizadas con corte-laser permiten obtener jugos de calidad elevada y baja turbidez.



Portella automatica



Movimentata da un martinetto, l'apertura della porta può essere totale o parzializzata. Permette di caricare agevolmente uva intera facilitando la distribuzione del carico.

Opzionali due portelle con possibilità di apertura indipendente.



EN Automatic door

The door is operated by a jack, either it can be opened totally or partially. It allows easy loading of whole bunches with efficient distribution throughout the tank. Optional two loading doors with possibility of separate opening.

FR Porte automatique

Elle est actionnée par un vérin et l'ouverture peut être totale ou partielle. Elle permet aussi de remplir aisément des raisins entiers en facilitant la distribution du remplissage. Option deux portes pour remplissage avec possibilité d'ouverture séparée.

RU Автоматическая дверь

При помощи домкрата дверь можно открыть полностью или частично. Позволяет легко загружать виноград целиком, облегчая распределение нагрузки. Опционально две двери с возможностью независимого открытия.

ES La Puerta automática

Accionada mediante un martinete, la abertura puede ser total o parcial. Permite también de llenar fácilmente el tanque con racimos enteros agilizando la distribución de llenado. Opción dos puertas de llenado con posibilidad de abertura separada.





Vasca di raccolta

Vasca di raccolta mosto di ampie dimensioni con pozzetto per garantire il completo svuotamento di prodotto. Sono disponibili diverse tipologie di vasche manuali e automatiche con diverse capacità a seconda delle applicazioni. Nella configurazione Champagne la vasca ha lo scarico laterale con doppio scivolo.

EN Juice collecting pan

Large dimension juice collecting pan with lowest point outlet ensures total discharge of the product. Different kinds of manual and automatic juice collecting pans with several volumes are available depending on the applications. In the version for Champagne the outlet is lateral with double chutes.

FR Bac à jus

Bac à jus de grandes dimensions avec cavité d'écoulement pour garantir la vidange complète du produit. Diverses typologies de bacs à jus manuels ou automatiques de différentes capacités sont disponibles selon les applications. Dans la version Champagne l'écoulement est latéral avec doubles glissières.

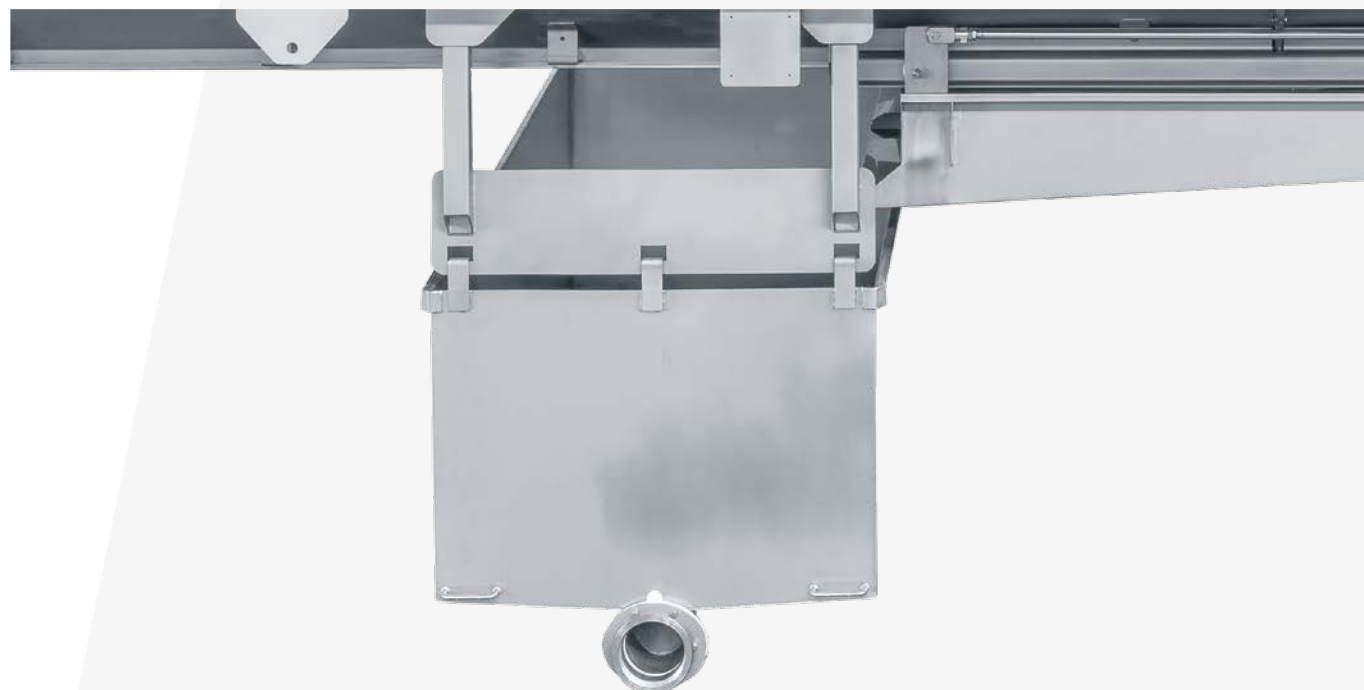
RU Сборный бак

Большой бак для сбора сусла с колодцем, обеспечивающим полный слив продукта. Доступны различные типы ручных и автоматических баков разной емкости в зависимости от применения. В конфигурации «Шампанское» бак имеет боковой слив с двойной заслонкой.

ES La bandeja recolectora mosto

Bandeja recolectora mosto de dimensiones grandes con desagüero para garantizar el vaciado total de producto. Se encuentran disponibles varios tipos de bandejas manuales y automáticas con distintas capacidades según la aplicación.

En la versión Champagne el desagüero es lateral con dobles toboganes.



Dati utili



I dati riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento. Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione, etc.

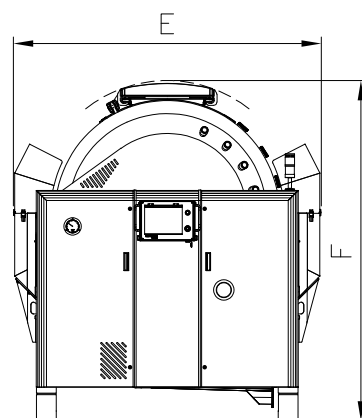
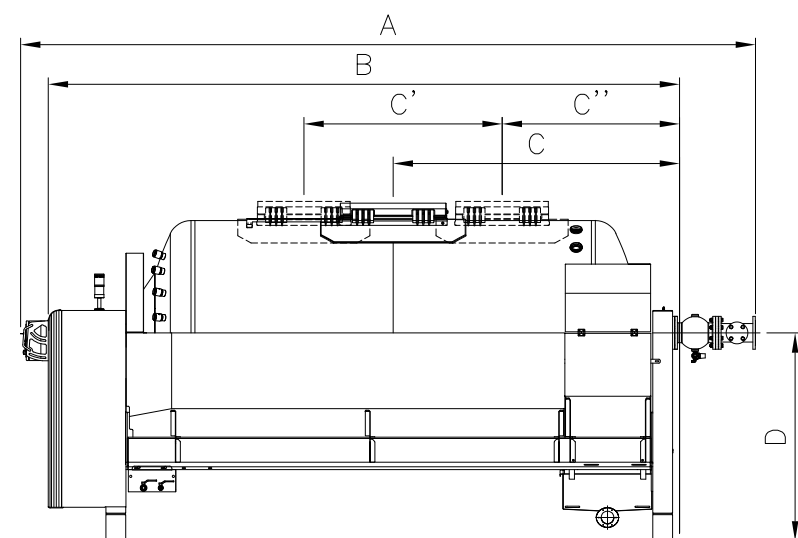
*La versione di pressa a membrana per vino Champagne prevede due porte, programmazione Champagne, senza alimentazione assiale, senza piedi di rialzo.

EN The above data is indicative and may vary according to the degree of ripeness, type of grape and filling method. All data refers to initial whole bunch weight prior to any operation like destemming, crushing, maceration, fermentation, etc.
*The membrane press used for making Champagne wine has to be equipped with two loading doors, Champagne software, no axial feed valve and no raised legs.

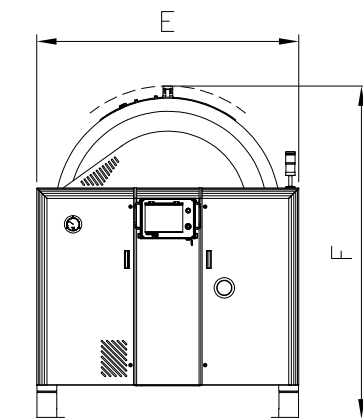
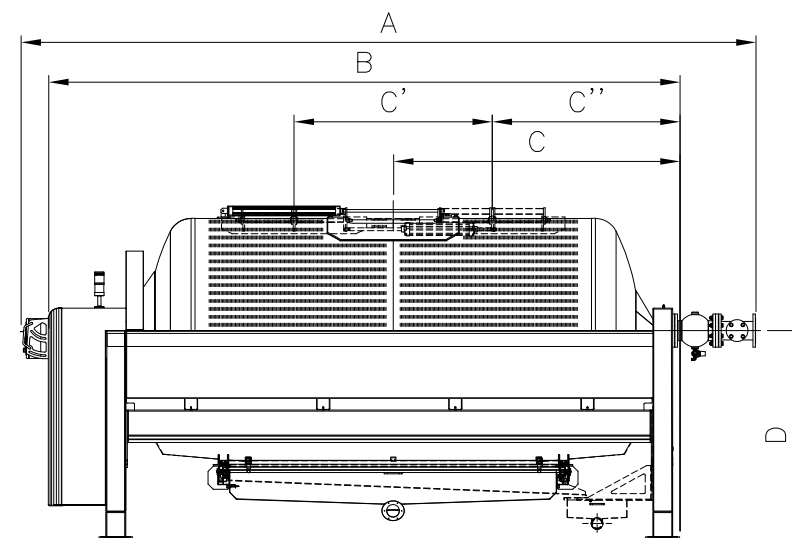
FR Les données indiquées ci-dessus sont purement indicatives et non engageantes et peuvent varier selon le degré de maturation, de la typologie de raisins et les modalités de remplissage. Toutes les données se réfèrent au raisin entier initial, avant n'importe quelle opération comme égrappage, foulage, macération, fermentation, etc.
*Le pressoir à membrane pour vin Champagne est équipé avec deux portes de remplissage, logiciel Champagne, sans alimentation axiale et sans pieds.

RU Приведенные данные носят чисто ориентировочный характер и могут варьироваться в зависимости от степени спелости, сорта винограда и способа розлива. Все данные относятся к исходному цельному винограду перед любыми операциями, такими как удаление гребней, прессование, мацерация, ферментация и т. д. *Версия мембранного пресса для шампанского вина имеет две двери, программирование шампанского, без осевой подачи, без поднятия ножек.

ES Los datos anteriores son solamente indicativos y pueden variar según grado de maduración, variedad de uva y en base a las modalidades de llenado. Todos los datos se refieren a racimos enteros, antes de cualquier operación como despallado, estrujado, maceración, fermentación, etc.
*La prensa a membrana para producción de vino Champagne está equipada con dos puertas de llenado, software Champagne, sin alimentación axial y sin extensiones de patas.

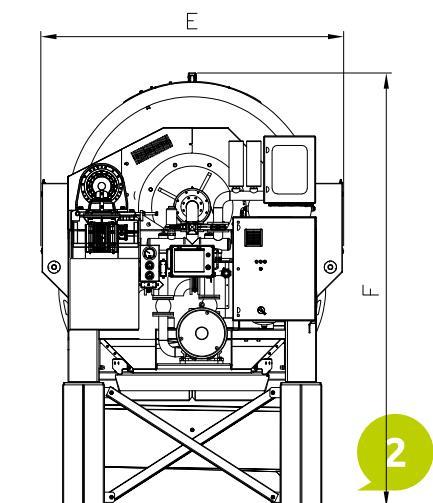
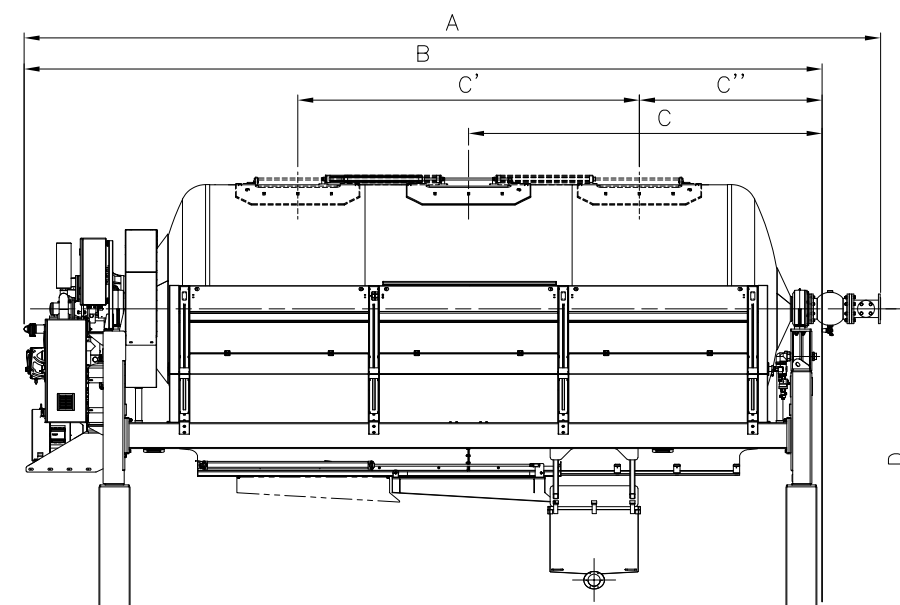
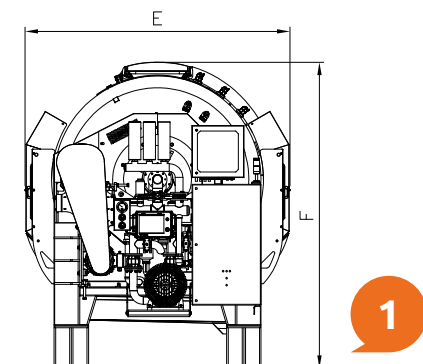
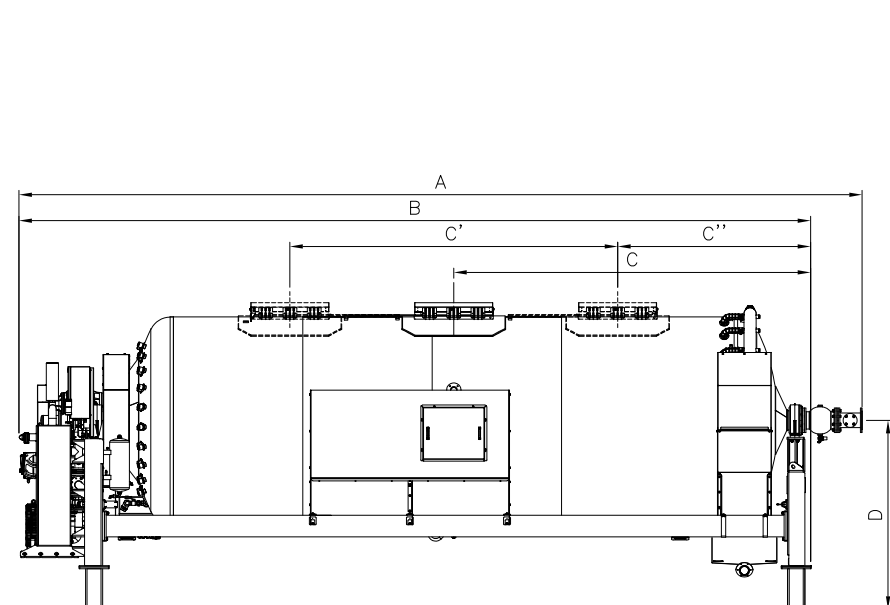


1



2

		1	1	1	1	2	2	2	2	1	2	2
		VELVET 40	VELVET 50	VELVET 65	VELVET 80	TECNOVA 40	TECNOVA 50	TECNOVA 65	TECNOVA 80	CHAMAX CF 4000	CHAMAX CO 2000	CHAMAX CO 4000
A	mm	5.064	5.565	5.652	5.652	5.066	5.565	5.602	5.652	-	-	-
B	mm	4.200	4.700	4.814	4.866	4.200	4.700	4.866	4.866	5.025	4.410	5.025
C	mm	1.657	2.060	2.143	2.168	1.810	2.060	2.143	2.168	-	-	-
C'	mm	-	1.450	1.450	1.500	-	1.250	1.250	1.500	1.500	1.250	1.500
C''	mm	-	1.257	1.395	1.343	-	1.435	1.515	1.418	1.290	1.185	1.365
D	mm	1.450	1.450	1.575	1.575	1.450	1.450	1.576	1.575	-	-	-
E	mm	2.002	2.002	2.331	2.331	1.779	1.789	2.009	2.009	2.331	1.750	2.019
F	mm	2.277	2.277	2.521	2.576	2.222	2.222	2.450	2.520	2.372	2.204	2.520
Volume serbatoio Tank volume Volume cuve Объем резервуара Volumen tanque	lt	4.000	5.000	6.500	8.000	4.000	5.000	6.500	8.000	8.000	4.000	7.800
Dimensioni portella Door dimension Dimensions porte Размеры двери Medidas puerta	mm	650x480	650x480	650x480	700x550	900x500	1.100x500	700x550	700x550	600x550	500x590	700x530
Volume vasca Juice pan volume Volume bac à jus Объем бака Volumen bandeja	lt	200	200	250	250	500	550	550	550	240	90	90
Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Пустой вес Peso en vacío	kg	2.100	2.200	2.800	3.150	2.000	2.200	2.700	3.150	3.150	2.000	3.150
Peso in servizio Full weight Poids en service Вес в эксплуатации Peso en servicio	kg	6.100	7.200	9.300	11.150	6.000	7.200	9.200	11.150	11.150	6.000	11.150
Potenza installata Installed power Puissance installée Установленная мощность Potencia instalada	kW/50Hz	10,7	12,5	13,5	15,2	10,7	12,5	13,5	15,2	15,2	9,2	15,2
Caricamento uva intera Whole bunch capacity Remplissage raisins entiers Загрузка целого винограда Llenado con racimos enteros	kg	2.500	3.100	4.000	5.000	2.500	3.100	4.000	5.000	4.000	2.000	4.000
Caricamento uva diraspatapigiata Destemmed/crushed grapes capacity Remplissage raisins égrappés foulés Погрузка очищенного от гребней и измельченного винограда Llenado con uva despalillada y estrujada	kg	8.000	10.000	13.000	16.000	8.000	10.000	13.000	16.000	-	-	-
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity Remplissage raisins fermentés Загрузка ферментированного винограда Llenado con uva fermentada	kg	12.000	15.000	19.500	24.000	12.000	15.000	19.500	24.000	-	-	-



		1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2	2
		VELVET T 11.5	VELVET T 15	VELVET T 20	VELVET T 26	VELVET T 32	VELVET T 43	VELVET T 60	VELVET T 75	TECNOVA T 11.5	TECNOVA T 15	TECNOVA T 26	CHAMAX CF 6000	CHAMAX CF 8000	CHAMAX CF 12000	CHAMAX CO 6000	CHAMAX CO 8000
A	mm	6.917	7.484	8.340	8.271	9.776	11.333	11.704	12.509	6.917	7.477	8.254	-	-	-	-	-
B	mm	6.300	6.866	7.719	7.657	9.187	10.743	11.188	11.359	6.300	6.860	7.708	6.351	6.911	7.607	6.250	6.919
C	mm	2.708	2.991	3.310	3.365	4.145	4.920	5.163	-	2.708	2.992	3.309	-	-	-	-	-
C'	mm	2.400	2.750	3.000	3.300	3.800	4.000	4.000	4.000	2.400	3.000	3.300	2.400	2.750	2.400	2.400	3.000
C''	mm	1.509	1.617	1.810	1.715	2.245	2.920	3.163	3.097	1.509	1.492	1.715	1.461	1.567	2.115	1.459	1.450
D	mm	1.888	1.888	2.001	2.150	2.150	2.190	2.940	1.867	1.888	1.888	2.900	-	-	-	-	-
E	mm	2.624	2.624	2.924	3.050	3.050	3.149	3.752	4.000	2.400	2.399	2.900	2.590	2.607	3.050	2.400	2.269
F	mm	2.960	3.075	3.301	3.520	3.520	3.605	4.560	3.692	2.892	2.981	4.196	2.344	2.452	3.070	2.292	2.378
Volume serbatoio Tank volume Volume cuve Объем резервуара Volumen tanque	lt	11.500	15.000	20.000	26.000	32.000	43.000	60.000	75.000	11.500	15.000	26.000	11.500	15.000	26.000	11.500	15.000
Dimensioni portella Door dimension Dimensions porte Размеры двери Medidas puerta	mm	700x550	800x600	800x600	800x600	800x600	800x600	800x600	1.000x800	700x550	800x600	800x600	700x550	800x600	800x600	700x550	800x600
Volume vasca Juice pan volume Volume bac à jus Объем бака Volumen bandeja	lt	500	500	500	500	700	700	1.000	2.000	340	340	1.000	500	500	500	340	340
Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Снаряженная масса Peso en vacío	kg	4.500	5.000	7.700	8.400	9.500	13.000	20.000	27.500	5.000	5.500	8.900	5.000	5.500	8.900	5.000	5.500
Peso in servizio Full weight Пустой вес Вес в эксплуатации Peso en servicio	kg	16.000	20.000	27.700	34.400	41.500	56.000	80.000	102.500	16.500	20.500	34.900	16.500	20.500	34.900	16.500	20.500
Potenza installata Installed power Puissance installée Установленная мощность Potencia instalada	kW/50Hz	8,5	10,5	16,5	16,5	26	34,5	62	62	8,5	10,5	18,5	8,5	10,5	16,5	8,5	10,5
Caricamento uva intera Whole bunch capacity Remplissage raisins entiers Загрузка целого винограда Llenado con racimos enteros	kg	7.000	9.000	12.000	16.000	20.000	26.000	36.000	45.000	7.000	9.000	16.000	6.000	8.000	12.000	6.000	8.000
Caricamento uva diraspatapigiata Destemmed/crushed grapes capacity Remplissage raisins égrappés foulés Погрузка очищенного от гребней и измельченного винограда Llenado con uva despalillada y estrujada	kg	23.000	30.000	40.000	52.000	64.000	86.000	120.000	150.000	23.000	30.000	52.000	-	-	-	-	-
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity Remplissage raisins fermentés Загрузка ферментированного винограда Llenado con uva fermentada	kg	34.500	45.000	60.000	78.000	96.000	129.000	180.000	225.000	34.500	45.000	78.000	-	-	-	-	-

Diemme Enologia S.p.A.

Via Bedazzo, 19 - 48022 Lugo (RA) - Italia

diemme-enologia@pec.it

P.Iva (VAT) IT 00571910397 - C.F. 00571290378

Tel. +39 0545 219911

Fax +39 0545 33002

info@dme1923.com

www.dme1923.com



DIEMME
ENOLOGIA 1923

DIEMME Enologia S.p.A. si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento le modifiche che ritiene indispensabili al miglioramento della sua produzione.

In order to improve its production, DIEMME Enologia S.p.A. reserves the right to introduce such modifications it may deem necessary at any time.

DIEMME Enologia S.p.A. se réserve le droit d'apporter à tout moment, toutes les modifications jugées indispensables, afin d'améliorer sa production.

DIEMME Enologia S.p.A. оставляет за собой право вносить любые изменения, которые сочтет необходимыми для улучшения своей продукции, в любое время.

DIEMME Enologia S.p.A. se reserva el derecho de aportar en cualquier momento las modificaciones que considera indispensables para el mejoramiento de su producción.