

Pera



CUVE ÉLITE 320 - 200 - 100 - 70

Pour nous contacter
cliquez ici



LA SIGNATURE D'UN MATÉRIEL DE QUALITÉ



Rue de la Métallurgie - 34510 Florensac - FRANCE - (33) 04 67 77 01 21 - Fax (33) 04 67 77 00 44 - e.mail : pera@pera.fr

CUVE ÉLITE

320 - 200 - 100 - 70

GÉNÉRALITÉS

La cuve ÉLITE est un appareil breveté reconnu pour l'élaboration des vins blancs et des vins rosés de haut de gamme en égouttage ou macération pelliculaire.

Pour répondre à la plus large demande, nous avons développé une gamme de 4 modèles de capacités différentes (320 hl, 200 hl, 100 hl, 70 hl). Les cuves Élite sont conçues pour filtrer la plus grande quantité de jus à travers la masse de la vendange, et ceci sans générer de bourbes.

Les meilleurs résultats ont été obtenus en exerçant sur la vendange un pressurage pneumatique, sans rebêchage, à l'intérieur d'une cuve horizontale.

FONCTIONNEMENT

PHASE 1 - Remplissage et macération

Le remplissage de la cuve avec une vendange égrappée s'effectue portes et vannes fermées. L'œnologue détermine l'ouverture de la vanne d'écoulement en fonction du mode d'utilisation.

Égouttage : ouverture de la cuve pleine

Macération : temps à déterminer en fonction des critères de couleurs (rosés) ou aromatiques.

PHASE 2 - Écoulement des jus, égouttage pneumatique

Après 5 à 10 mn d'écoulement, le programme automatique commande un pressurage pneumatique par palier de 100 grammes jusqu'à un maximum de 400 grammes de pression. Les temps de maintien en palier sont ajustables et un rendement optimal est atteint pour une durée de pressurage de 30 mn.

PHASE 3 - Vidage

À l'issue du pressurage, l'air est extrait automatiquement de la cuve et l'opérateur peut procéder au vidage de la cuve par la rotation des vis.

SÉCURITÉ

La conception de la cuve répond à la norme de sécurité CEE N° 89-6354, reconnue dans le monde entier comme l'une des plus exigeantes.

- Un ensemble de capteurs situé sur les trous d'homme contrôle la bonne position des trappes avant toute action sur les commandes de la cuve.
- Le remplissage de la cuve est contrôlé par une sonde haute, associée à la coupure de la pompe de remplissage.

HYGIÈNE

Le principe de fonctionnement de la cuve basé sur une extraction des jus à faible pression sans rebêchage, ne produit pas de bourbes.

Toutefois, l'ensemble des grilles d'égouttage est escamotable pour en faciliter le nettoyage et est accessible par un trou d'homme situé en façade de la cuve.

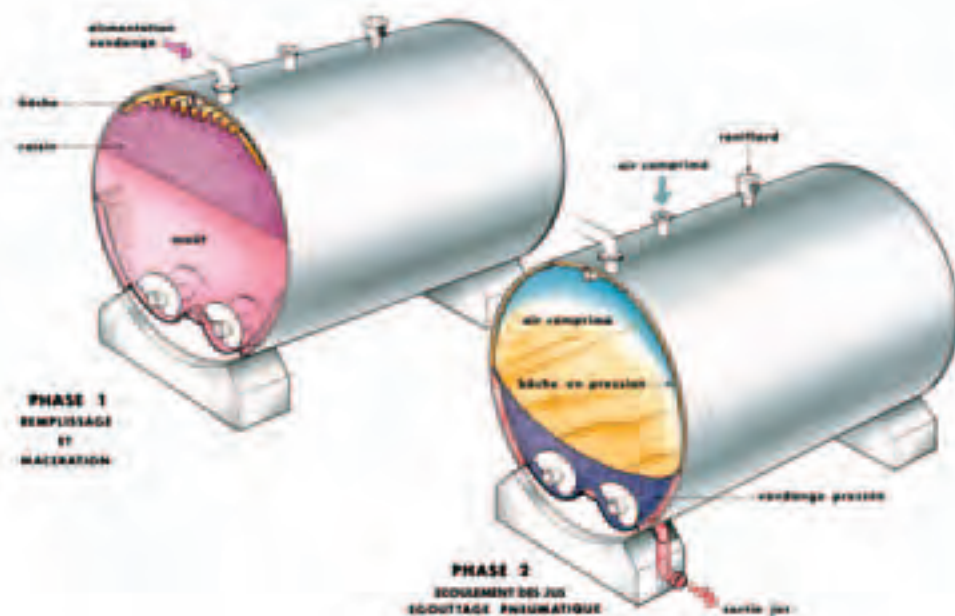
Des buses d'injection d'eau, situées à l'extrémité de chaque vis, permettent également un nettoyage efficace des auges et des vis.

CONCLUSION

Les résultats exceptionnels obtenus après plusieurs années d'utilisation (jusqu'à 85 % de jus extrait avec une turbidité pouvant atteindre 70 NTU) confirment que la conception de la cuve et son fonctionnement en font le produit le plus en pointe pour l'élaboration des vins blancs et rosés, en égouttage et macération pelliculaire.



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

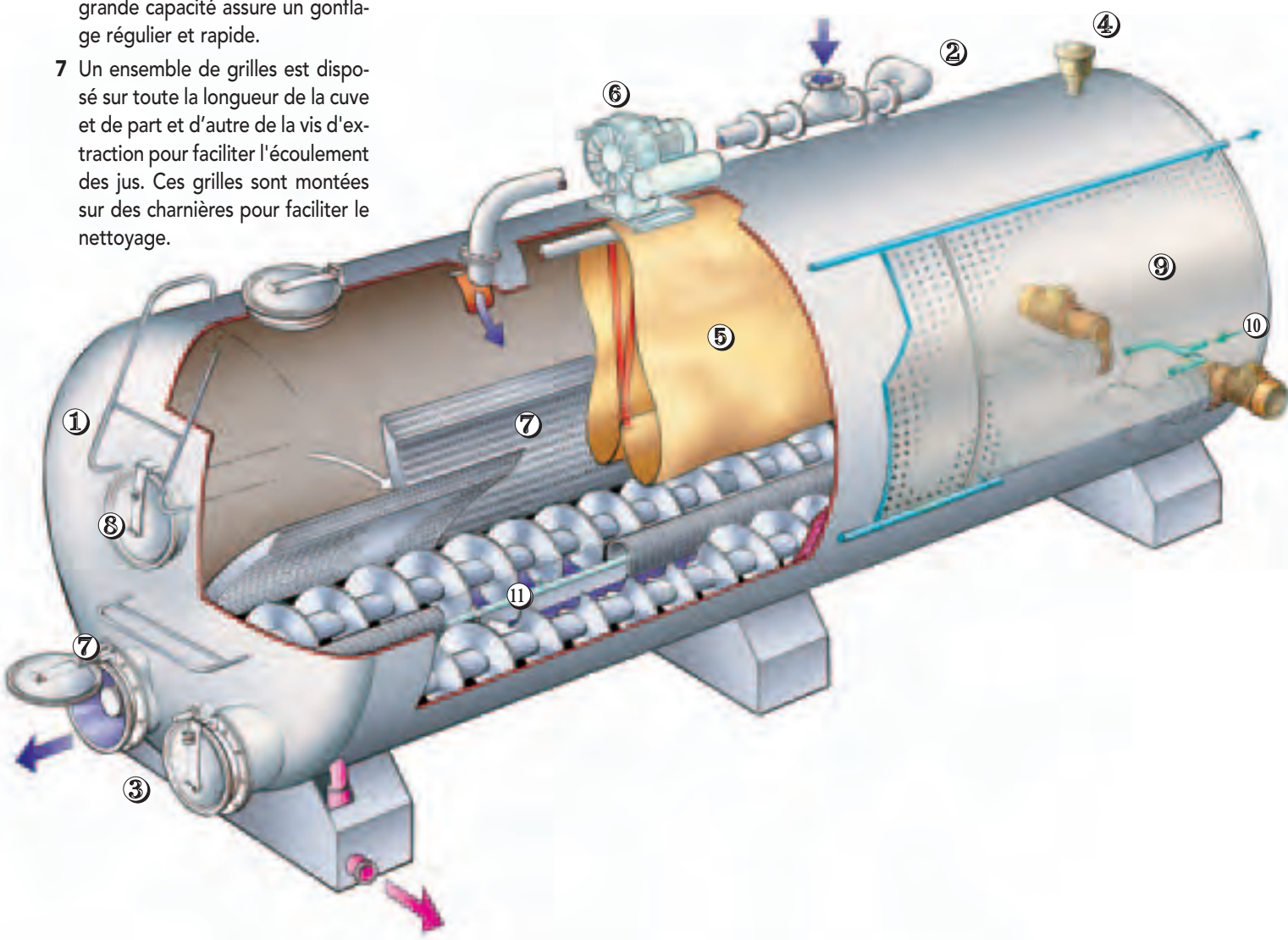


CARACTÉRISTIQUES

- 1 La cuve ÉLITE est constituée d'une cuve en acier inoxydable horizontale et fermée, protégeant la vendange des nuisances extérieures.
- 2 Un système de répartition automatique de la vendange optimise la distribution du produit sur l'ensemble des grilles d'égouttage sans altérer le produit.
- 3 La (les) vis (1 pour Élite 70 et 100, 2 pour Élite 200 ou 300) de grand diamètre (500 mm) à pas progressif permet un vidage rapide de la cuve.
- 4 Un reniflard garantit la sécurité de remplissage et de vidage.
- 5 L'extraction des jus est assurée par une vessie élastique de qualité alimentaire.
- 6 Un compresseur à turbine de grande capacité assure un gonflage régulier et rapide.
- 7 Un ensemble de grilles est disposé sur toute la longueur de la cuve et de part et d'autre de la vis d'extraction pour faciliter l'écoulement des jus. Ces grilles sont montées sur des charnières pour faciliter le nettoyage.
- 8 Un trou d'homme d'un diamètre de 500 mm doté d'une sangle de sécurité permet d'accéder à l'intérieur de la cuve pour en faciliter le nettoyage.
- 9 (Option) Une double enveloppe disposée de part et d'autre de la cuve et parcourue par de l'eau glycolée régule la température de la vendange pendant la macération pelliculaire.
- 10 Deux buses de lavage, situées à l'extrémité de chaque vis d'extraction, assurent un nettoyage efficace des vis de vidage.
- 11 (Option) Une rampe de diffusion de gaz neutre disposée sur toute la longueur de la cuve permet la maîtrise d'une macération longue, tout en éliminant les risques d'oxydation.

PUPITRE DE COMMANDE

L'armoire de commande située en façade de la cuve est disposée indifféremment à gauche ou à droite pour une meilleure ergonomie d'accès aux fonctions de commande de sécurité.



Pour nous contacter
cliquez ici

