



VINIFIKÁTORY

Vinifikátory od firmy Zottel slúžia na maceráciu a fermentáciu bieleho a červeného hrozna.

Výhody:

1. Vysoký výťažok farby, arómy a tanínov z hrozna
2. Dvojité chladiace plášte ktoré umožnia kontrolované kvasenie a stabilizáciu vína
3. Viacúčelové zariadenie - macerácia a skladovanie

- » Nehrzdavejúca oceľ AISI 304 (1.4301)
- » Vnútro leštené do zrkadla (BA/IIId)
- » Kruhové leštenie z vonkajšej strany



Vinifikátory s prečerpávaním

Vinifikátory s prečerpávaním sú určené na zlepšenie uvoľňovanie farbiva, vôňe a tanínov z hrozna čím napomáhajú zvýrazneniu charakteru vína. Pre správne použitie vinifikátora je nutné rovnomerné nasypenie rmutu. Rmut je filtrovaný aby sa prečerpávala čistá šťava ktorá sa vracia späť do nádrže. Miešaním sa uvoľňuje aroma, farba a taníny.

Pri použití fermentoru treba dbať na:

- » Stabilnú teplotu pri macerácii
- » Dĺžku macerácie
- » Silu a interval miešania

Štandardná výbava

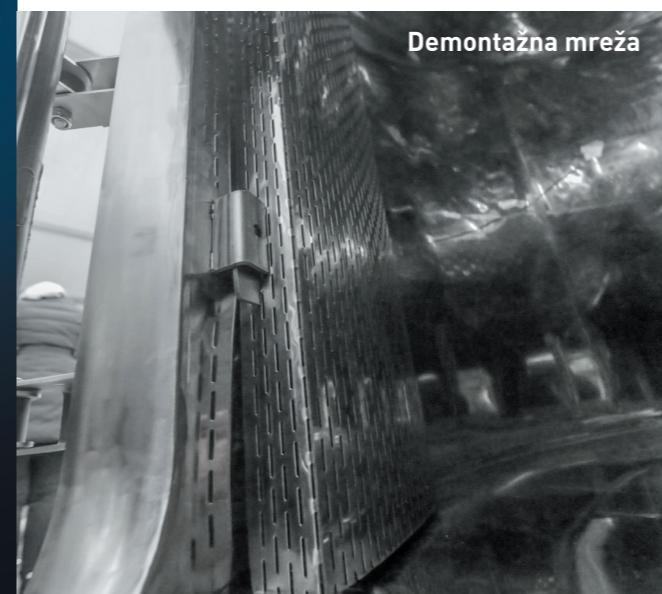
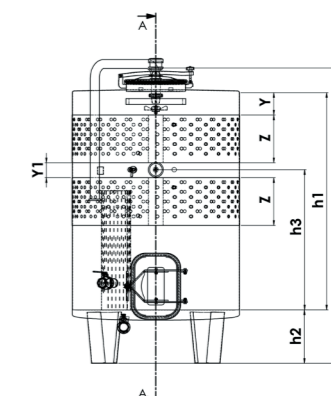
- » privarené nohy
- » Kónické dno 5%
- » Potrubie na prečerpávanie
- » 2x chladiaci pášť
- » 4x 1/2" ventil na chladiace médium
- » 2x ventily 50 DN
- » Vyprázdňovacie dvere 530 x 400 mm
- » filtračné okienko
- » poklop 385mm s pripojením DN 50 ventilom
- » Analógový teplomer
- » Podpora pre rebrík
- » Nastaviteľné nohy

Voliteľné príslušenstvo

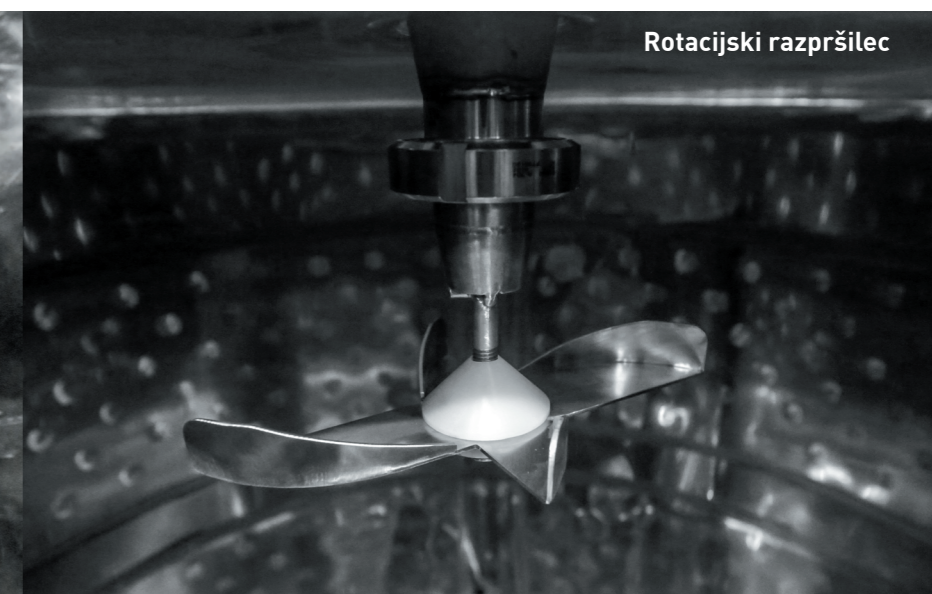
- » ventily - DN, WG, garola, TC, Macon
- » najnižší ventil 3/4"
- » Oválne dvierka na strane
- » Kónické dno 8%
- » čerpadlo na šťavu
- » elektrické ovládanie s časovačom nastavenia intervalu
- » uzáver DN50
- » transportné oká
- » Typový štítok



Objem v litroch	D v mm	H v mm	h1 v mm	h2 v mm	h3 v mm	Y v mm	Z v mm	Y1 v mm	HP v m ²	Objednávkový kód
1100	955	1970	1500	320	750	150	320	100	1,8	08PV1100L4V
1500	1115	2010	1500	320	750	150	320	100	2,2	08PV1500L4V
2000	1275	2010	1500	320	750	150	320	100	2,4	08PV2000L4V
2600	1272	2510	2000	320	1000	150	320	100	2,4	08PV2600L4V
3300	1430	2510	2000	320	1000	150	320	100	2,7	08PV3300L4V
4000	1495	2510	2000	320	1500	150	625	875	4,8	08PV4000L4V



Demontažna mreža



Rotacijski razpršilec



Horizontálne vinifikátory

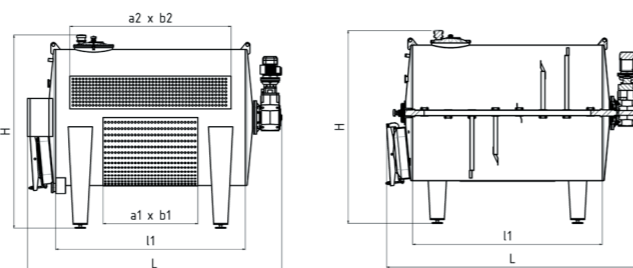
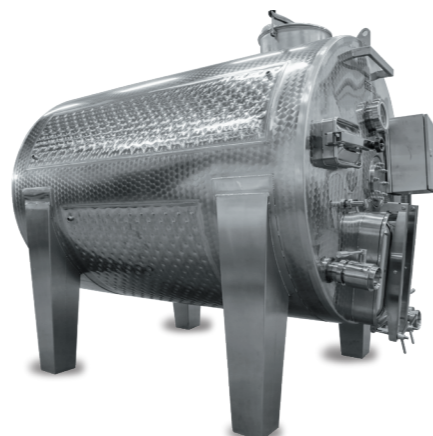
Horizontálny vinifikátor rmutu Zottel napomáha zlepšeniu výťažku farbiva a arómy z hrozna. Vo vinifikátore je namontované 8 lopatkové miešadlo pripojené na elektromotor s pomalým miešaním rmutu. Na elektrickom ovládací paneli je možné nastaviť rýchlosť otáčania od 3 do 5 otáčok/min a časové intervaly a smer otáčania miešadla. Miešadlo sa otáča na obe strany čo uľahčuje vypúšťanie.

Štandardná výbava

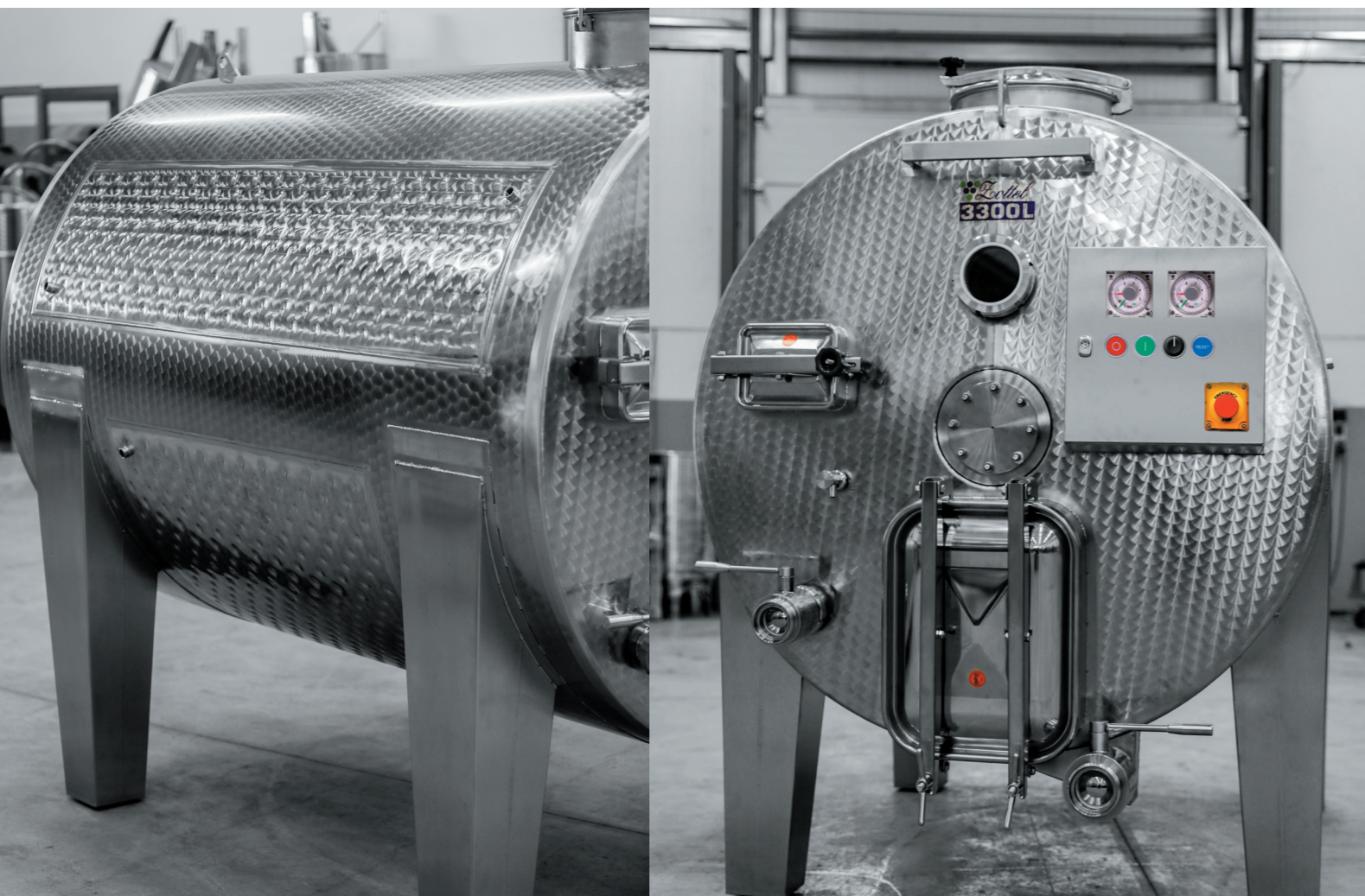
- › privarené nohy
- › 3x chladiaci plášť
- › 6x ventil 1/2" na chladice médium
- › Osem lopatkové miešadlo
- › Trojfázový motor s variátorom
- › Elektrický ovládací panel
- › Ventily DN80 a DN65
- › Vyprázdňovacie dverka 530 x 400mm a 255 x 175mm
- › Poklop 385mm s ventilom DN50
- › Priezor DN80
- › Koštovák DN15
- › podpora pre rebriku
- › nastaviteľné nohy

Voliteľné príslušenstvo

- › Ventily - DN, WG, garola, TC, Macon
- › Poklop 385mm
- › Analógový teplomer
- › Pretlakový ventil 1/2"



Objem v litroch	D v mm	L v mm	L1 v mm	H v mm	a1 x b1 v mm	a2 x b2 v mm	HP v m ²	Objednávkový kód
3300	1430	2700	2000	2100	1000x2000	420 x 1700	3,4	08LV3300L4V
5000	1750	2800	2000	2600	1000 x 2500	500 x 1700	4,2	08LV5000L4V



Vinifikátor horizontálny s piestom

Vinifikátor vertikálny s piestom sa používa na maceráciu bieleho a červeného hrozna. Pneumatický valec pomáha piestu ponoriť hrozno do šťavy. To sa vykonáva dvojkľapkovým piestom vo vopred nastavených časových intervaloch. Ponorenie je pomalé a jemné s nízkym mechanickým tlakom, čím sa zvyšuje extrakcia farby, arómy a triesloviny z hrozňových šupiek. Časové intervaly ponorenia sú nastavené na elektrický ovládací panel, možné je aj manuálne spustenie. Dvojitý chladiaci plášť umožňuje dosiahnutie a udržanie optimálnej teploty rmutu počas macerácie. Nádrž na rmut slúži aj ako nádoba na kvasenie a skladovanie vína. Zásobník rmutu s piestom môže byť vybavený čerpadlom a postrekovač, ktorý kombinuje procesy prečerpania a vyrazenia pre najvyššie efektívnosť

Štandardná výbava

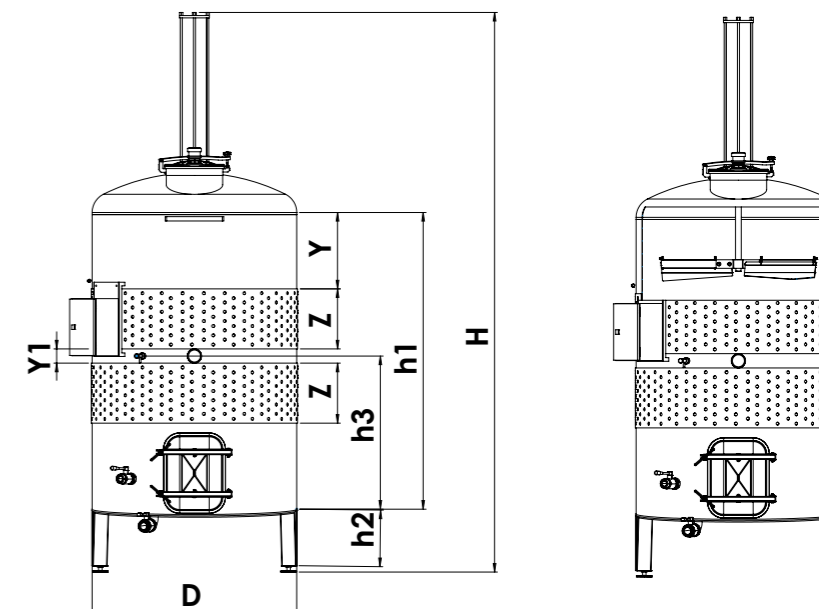
- › privarené nastaviteľné nohy
- › 5% náklon dna nádrže
- › 2 x chladiaci plášť
- › 4 x 1/2" ventil na pripojenie chladiva
- › vyprázdňovacie dverka 530x400mm
- › guľový ventil na dne nádrže DN65
- › guľový výpustný ventil DN50
- › Analógový teplomer
- › Vnútorňový teplomer
- › košováci ventil DN15
- › dverka 385mm s ventilom DN50
- › 2 x 1/2" pretlakový ventil
- › držiak rebriky
- › pneumatický valec
- › piest
- › ovládací panel
- › typové označenie

Voliteľné príslušenstvo

- › čerpadlo Ebara alebo Liverani EP Minor
- › pripojenie čerpadla
- › rozstrekač šťavy
- › odnímateľné filtračné sitko
- › 8% sklon dna nádrže
- › stavoznak
- › ďalšie guľové a motýlikové ventily
- › možnosť pripojenia prídavného miešadla
- › ďalšie oválne alebo hranaté dverka
- › protimrazový plášť



Plunger



Objem v litroch	Rozmery v mm								CJ in m ²	Objednávkový kód
	D	H	h1	h2	h3	Y	Z	Y1		
1100	955	3300	1500	500	650	150	300	100	1.8	08PSC1100L4V
1500	1113	3300	1500	500	650	150	300	100	2.2	08PSC1500L4V
2000	1267	3300	1500	500	650	150	300	100	2.4	08PSC2000L4V
2600	1272	4000	2000	500	650	400	400	100	2.4	08PSC2600L4V
3300	1433	4000	2000	500	650	400	400	100	2.7	08PSC3300L4V
4000	1592	4000	2000	500	650	400	400	100	4.8	08PSC4000L4V
5000	1592	4500	2500	500	650	700	400	300	4.8	08PSC5000L4V