



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.

DE **DIEMME Enologia** ist eine weltweit bekannte Firma für die Herstellung von Anlagen und Maschinen für die Weinherstellung, die seit ihrer Gründung im Jahr 1923 von der Familie Melandri geleitet wird. Im Laufe seiner langen Geschichte hat sich die Firma durch ihre Fähigkeit ausgezeichnet, Veränderungen und Marktanforderungen zu verstehen und Konzepte und Erkenntnisse zu entwickeln, um sie in erfolgreiche Produkte umzusetzen. Neben der Erfüllung der Anforderungen der Branche war ein vorrangiges Ziel die Erreichung von Qualitätsstandards in den Unternehmensprozessen. Die Firma war eine der ersten in ihrem Sektor, die die ISO 9001-Zertifizierung bekommen hat. Der Wunsch zu Wachstum und die Leidenschaft, die zum internationalen Erfolg von DIEMME Enologia beigetragen haben, werden auch in Zukunft die Stärken der industriellen Tätigkeit von DIEMME Enologia sein.

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
-  Pneumatische Pressen mit geschlossenem Tank
-  Prensas neumaticas de tanque cerrado

- Slotted tank pneumatic presses 
- Pressoirs pneumatiques cuve ouverte 
- Pneumatische Pressen mit halb-offenem Tank 
- 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.

DE

Pressmembrane

Die Membrane besteht aus Lebensmittelechtem Polyurethan bescheinigt. Es gibt keine Einschränkungen bezüglich der zu Pressenden Mindestmengen.

ES

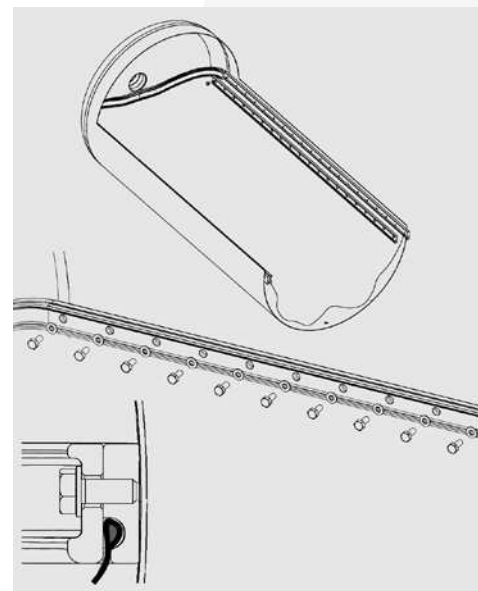
La membrana de prensado

Esta membrana se construye a partir de poliuretano certificado para el contacto alimentario. No se requieren limites minimos 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.

DE

Montage System der Pressmembrane

Dieses System vermindert den Stress und verlängert die Lebenszeit der Membrane. Erlaubt die schnelle Montage und Demontage.

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.

DE

Benutzeroberfläche E-panel

Große Touch Screen Benutzeroberfläche E-panel einfach und intuitiv. Es gibt 30 Pressprogramme, für jedes Pressgut geeignet, welche alle personalisiert werden können. Herunterladen und Hochladen des Programmes mit dem USB Speicher ist möglich.

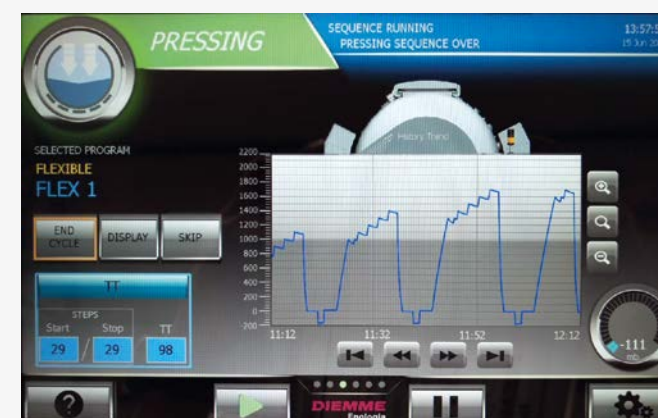
Auf Anfrage steht die Verbindung der Maschine zum Netz des Kunden für Datenaustausch (Industrie 4.0) zur Verfügung.

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.

DE Bedientableau

Das Bedientableau ist auf einem schwenkbarem Halter installiert, mit Möglichkeit die die Neigung einzustellen. Einfach zu demontieren, um es zwischen den Herbst geschützt aufzubewahren. Mit der Option Mimic Panel ist der Fernsteuerung der Maschine bis zu 30 Meter der Möglichkeit.

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.

DE Intelligente Befüllung

Dieses Programm liest den Betriebszustand der Förderpumpe während der Befüllung an, es erlaubt die Anzahl der Umdrehungen und Pausenzeiten zu optimieren. Deshalb reduziert es die Feststoffe und vermeidet die Bildung von Luftsäcken im Pressungstank. Das Programm steht, als Zubehör, für die Maschinen mit Benutzeroberfläche E-panel und Axialbeschickungsventil zur Verfügung.

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 Automatisation complète

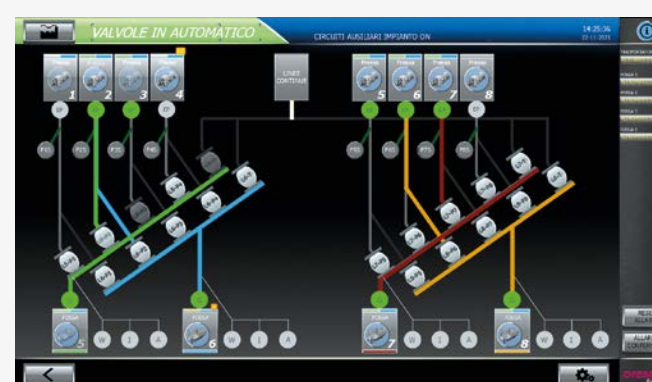
Sur demande il est possible d'automatiser le processus entier d'élaboration des raisins à partir de la phase de réception, distribution automatique du produit (avec choix du pressoir à remplir dans le cas de plusieurs pressoirs), remplissage, pressage, déchargement, lavage automatique à programmer pour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

DE Vollständige Automatisierung

Auf Anfrage ist es möglich den ganzen Traubenverarbeitungsprozess zu automatisieren: ab Trauben-Annahme, Transport des Produkts (mit automatischer Auswahl der zu befüllenden Presse bei mehreren Pressen), Befüllung, Pressung, Entladung, programmierbare Automatische Wascheinrichtung zur Optimierung des Wasserverbrauchs im Weinkeller.

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.

DE Benutzeroberfläche in der Ausführung CF und CO vom C.I.V.C. zugelassen - für Modelle Champagne Velvet und Tecnova von 40 bis 260 hl

In der Champagne Ausführung sind alle Programme vom CIVC zugelassen. Diese unterscheiden sich in der Presszeit, Druckhaltezeit und Druckverlauf.

Programme:

- Standard: 9 voreingestellte Programme
- XR: 3 voreingestellte Programme + 1 halbautomatisches intelligentes Programm gesteuert durch Sonden in der Saftwanne

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.

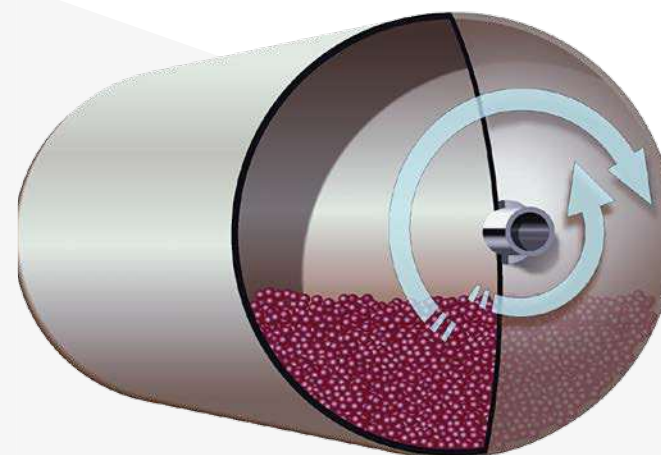
Programas:

- 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.

DE Rocking System

Dieses System verteilt die Füllung im Tank durch Schwenk-Bewegungen.

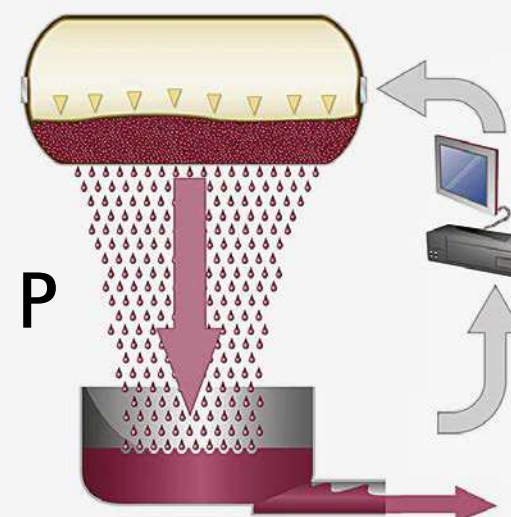
ES El Sistema Rocking

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.

DE Intelligentes Programm M.I.P.

Dieses Programm erlaubt es, den Presszyklus automatisch zu optimieren, anhand des Saftflusses. Garantiert die beste Qualität und vermindert die Presszeit.

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

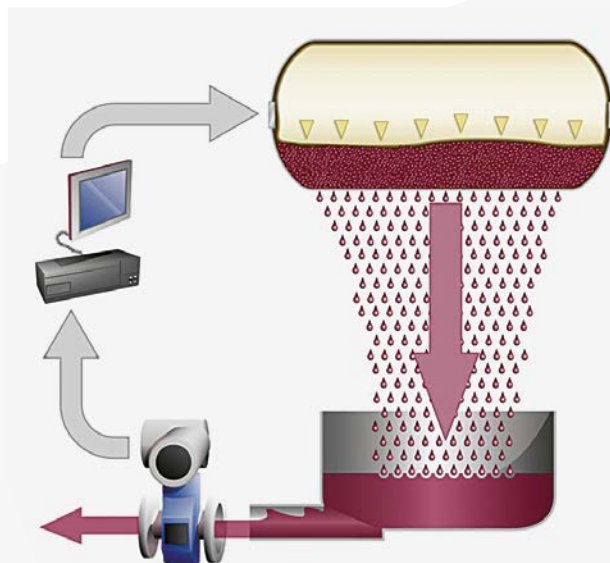
Ce programme permet d'optimiser le cycle de pressurage de façon totalement automatique. Ceci garantit la plus haute qualité et réduit le temps de pressurage.

DE Intelligentes Programm F.I.P.

Dieses Programm erlaubt es, den Presszyklus automatisch zu optimieren. Garantiert die beste Qualität und vermindert die Presszeit.

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.



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

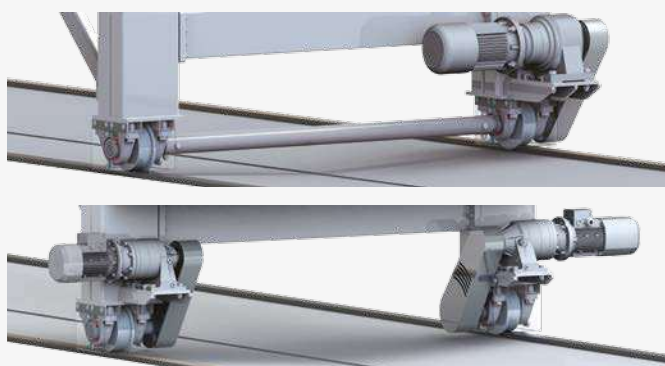
Dispositif actionné par moteur électrique pour déplacement des pressoirs pneumatiques dans la cave.

DE Fahrvorrichtung

Vorrichtung, angetrieben durch elektrischen Motor, für die Bewegung der Pressen im Kellerhaus.

ES Las ruedas motorizadas

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



Celle di carico

Celle di carico per monitoraggio continuo della massa di prodotto in lavorazione e automazione dei cicli di pressatura e scarico.



EN Load cells

Load cells to continuously monitor the mass of product while processing and automation of the pressing cycles and discharge cycle.

FR Cellules de chargement

Cellules de chargement pour contrôler continuellement la masse de produit en élaboration et automatisation des cycles de pressurage et déchargement.

DE Wiegezellen

Wiegezellen für die Überwachung der zu verarbeitenden Produktmenge und Automatisierung des Presszyklus und der Entladung.

ES Las Celdas de carga

Celdas de carga para monitorización continua de la masa de producto en elaboración y automatización de los ciclos de prensado y descarga.



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 conduttività 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

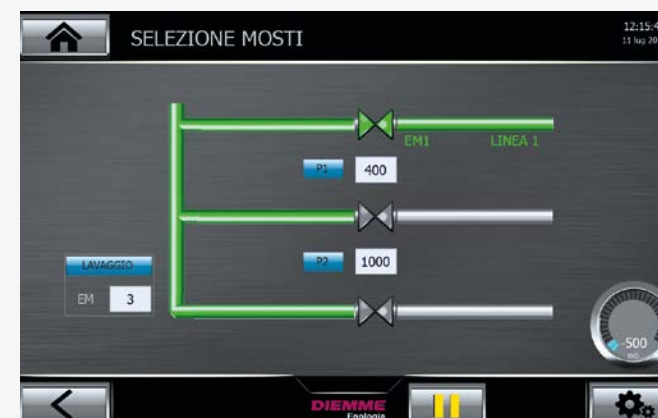
Groupe de soupapes automatiques contrôlées par PLC pour distribuer automatiquement les fractions de moût selon les paramètres décidés par le client comme la pression de travail ou la conductivité du moût.

DE Automatische Ventile für Mostauswahl mit 2 oder 3 Auslass

Automatische Ventile, gesteuert durch PLC, zur automatischen Abtrennung von Mostfraktionen anhand den vom Kunden bestimmten Parametern, wie Arbeitsdruck oder Mostleitfähigkeit.

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.

DE Tank

Geschlossener Tank aus Edelstahl AISI 304 (Zertifikat 97/23/CE PED). 3D-Hochglanzpolierte Kanäle, selbstreinigend und mit hoher Drainage-Kapazität. Durch die spezielle Form der hochglanzpolierten Oberfläche und Pressmembrane, ist es möglich, auch Kleinstmengen zu pressen.

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.

DE Aufweichvorrichtung

Diese Vorrichtung unterstützt die Durchführung von Maische-Standzeiten in der Presse.

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.

DE Automatische hermetischer Deckel

Großzügig dimensionierter Deckel, pneumatisch abgedichtet und angetrieben durch einen pneumatischen Zylinder, der auch nur teilweise geöffnet werden kann. Wahlweise auch zwei Türen für eine optimale Schwerkraftbefüllung, auch mit der Möglichkeit der unabhängigen Öffnung zur Entleerung.

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

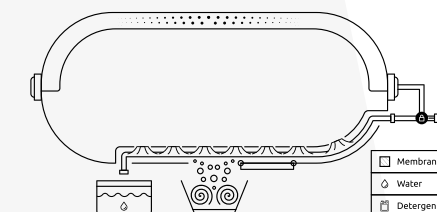
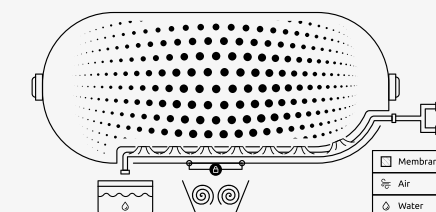
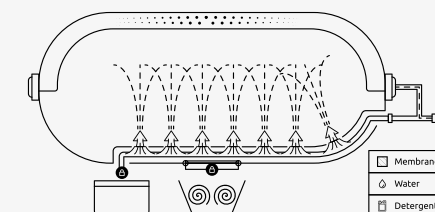
Ce système de lavage automatique Pulse Jet utilise l'eau et l'air à haute pression pour une propreté profonde des drains et de la cuve.

DE Pulse Jet System

Automatisches Reinigungssystem. Wasser und Luft mit Hochdruck für eine tiefe Reinigung der Kanäle und des Tanks.

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 detersivi, è possibile effettuare fino a 6 fasi di lavaggio anche mediante detersivi, 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

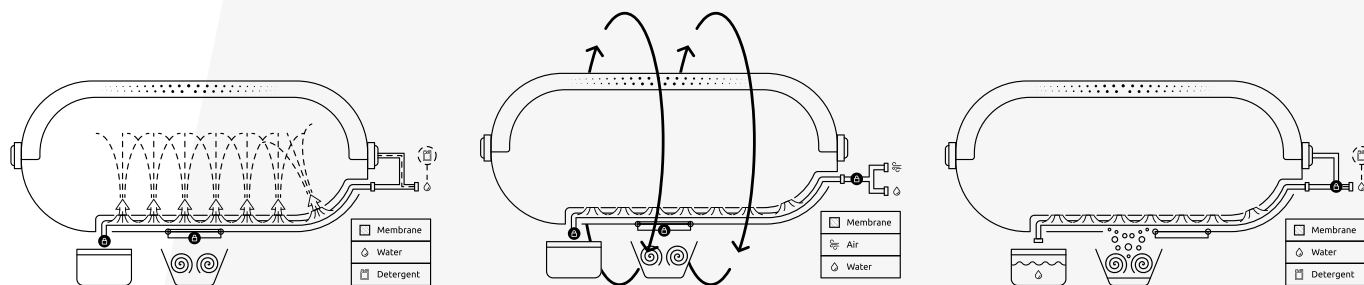
Option du dispositif de lavage Pulse Jet qui permet une hygiène soignée sans la nécessité d'entrer dans la cuve. Par des soupapes automatiques installées sur les sorties moût et en utilisant des détergents, il est possible d'exécuter jusqu'à 6 étapes de lavage pour obtenir un nettoyage excellent de la cuve, membrane et drains.

DE Deep Washing

Erweiterung der automatischen Wascheinrichtung Pulse Jet, die eine gründliche Reinigung ermöglicht, ohne dass der Tank betreten werden muss. Durch an den Mostabläufen installierte automatische Ventile und die Verwendung von Reinigungsmitteln ist es möglich, bis zu 6 Waschphasen anzuwählen um eine perfekte Reinigung des Tanks, der Membran und der Kanäle zu erreichen." poi puoi togliere il colore rosa.

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.

DE Pressprogramme unter Schutzgas : Neutral E System - Neutral 1 System - Neutral 2 System

Es stehen verschiedene Presssystem mit unterschiedlichen Schutzstufen, je nach Bedarf des Weinguts, zur Verfügung:

Neutral E System für einen partiellen Schutz des Safts während Befüllung, Pressung, Entladung und Förderung.

Système Neutral 1 für einen kompletten Schutz des Safts während der Befüllung, Pressung und partiell während der Entladung und Förderung.

Système Neutral 2 für einen totalen Schutz des Safts während der Befüllung, Pressung, Entladung und Förderung. Bei Verwendung einer Förderpumpe ist die geschlossene Wanne unter Inertgas nötig.

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

DE Neutral System Funktionstabelle
ES Tabla funcional Neutral

	Neutral E	Neutral 1	Neutral 2
Iniezione gas automatica Automatic gas injection Injection gaz automatique Automatische Gas Injektion Inyección gas automática	●	●	●
Inertizzazione pre-riempimento Gas injection while pre-filling Inertisation pré-remplissage Gas Injektion Vor-Befüllung Inertización pre-llenado	●	●	●
Compensazione in pressatura Compensation -while pressing Compensation en pressurage Druckausgleich während Pressung Compensación durante el prensado	●	●	●
Collettore scarico mosto Juice manifold Collecteur moût Saftkreissammler Colector descarga mosto	○	●	●
Protezione mosto in uscita Juice protection while discharging Protection moût à la sortie Saftschutz bei Entladung 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 Oberflächlicher CO2-Schutz in der Wanne Protección superficial de CO2 en badeja	●	●	●

● Totale | Total | Total |
Total | Total

○ Optional | Option |
Option | Zubehör | Opción

● Parziale | Partial |
Partiel | Partiel | Parcial

● Non disponibile | Not available |
Pas disponible | Nicht verfügbar |
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.

DE **Doppelter Saftablauf**
Der doppelte Auslauf erhöht die Drainagekapazität während der Füllung und den ersten Pressungsphasen und Beeinflusst nicht die Wirksamkeit des Waschsystems. Nicht verfügbar für die Modelle 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.

DE **Sicherheitsventil**
Erlaubt die sichere Durchführung von Wartungsarbeiten an der Membrane. Komponente auch auf Tecnova T Modelle ab 11.5 installiert.

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.

DE Tank

Halb-geöffneter Tank mit großer Drainagefläche. Aus Edelstahl AISI 304 mit Zertifikat 97/23/CE. Die durch Laserschnitt gefertigten Schlitz mit hoher Drainagefläche bewirken eine hohe Saftqualität mit niedrigem Trub.

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.

DE Automatische Tür

Pneumatisch betätigt, die Öffnung kann komplett oder partiell sein, vereinfacht das Laden von Ganztrauben durch die leichte Verteilung des Produkts über die Trommellänge. Optional zwei Türen für die optimale Schwerkraftbefüllung mit der Möglichkeit einer unabhängigen Öffnung zum Entleeren.

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

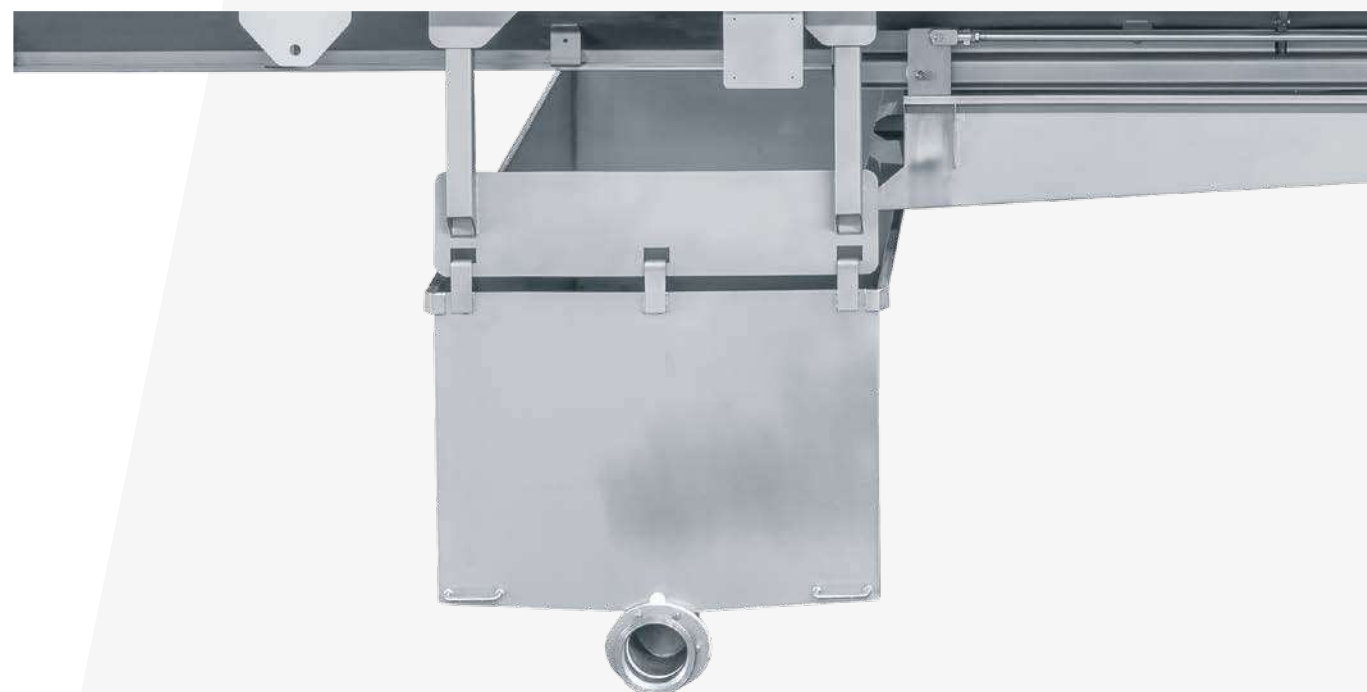
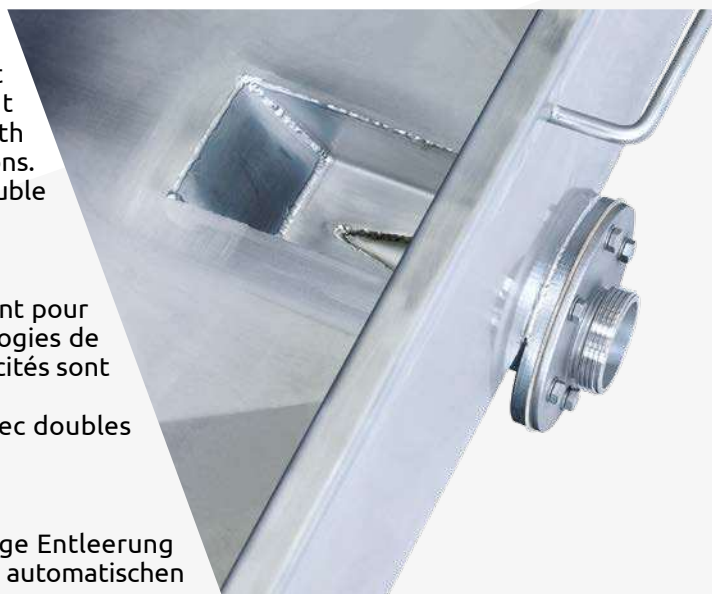
Bac à jus de grandes dimensions avec cavité d'écoulement pour garantir la vidange complète du produit. Diverses typologies de bacs à jus manuels ou automatiques de différentes capacités sont disponibles selon les applications. Dans la version Champagne l'écoulement est latéral avec doubles glissières.

DE Saftwanne

Große Mostsammelwanne mit Sumpf für die vollständige Entleerung des Produkts. Verschiedene Typologie von manueller und automatischen Wannen mit unterschiedlichen Kapazitäten sind verfügbar, je nach Anwendung.

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.

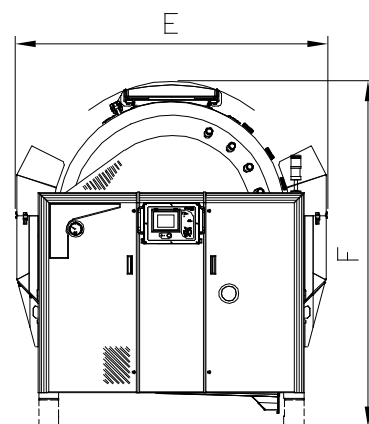
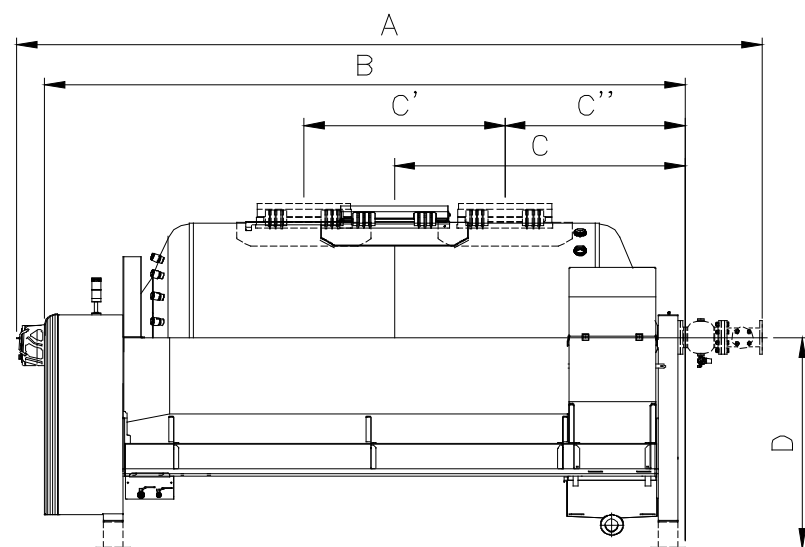
*La versione di pressa a membrana per vino Champagne prevede due porte, programmazione Champagne, senza alimentazione assiale, senza piedi di rialzo.

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.

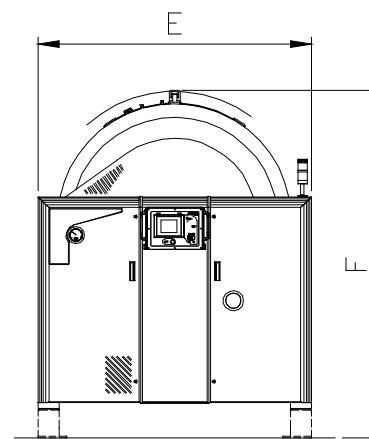
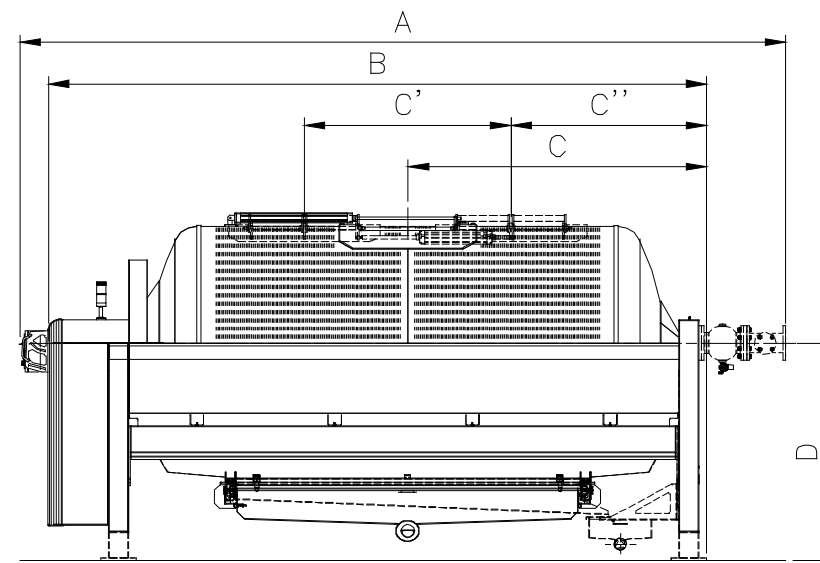
FR Les données indiquées ci-dessus sont purement indicatives et non engageantes et peuvent varier selon le degré de maturation, de la typologie de raisins et les modalités de remplissage. Toutes les données se réfèrent au raisin entier initial, avant n'importe quelle opération comme égrappage, foulage,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

DE Diese o.a. Daten sind nur andeutend und können je nach Reifegrad, nach Traubentypologie und nach Verarbeitungsmethoden variieren. Alle Daten beziehen sich auf die Anfangsmenge an ganzen Trauben, vor jeglichem Prozess wie z.B. Entrappen, Quetschen, Mazerieren, Vergären, Entsaften usw.
*Das Champagne pressenmodell hat zwei Türen, Champagne Programm, keine Zentralbefüllung und keine Gestellverlängerungen.

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 despalillado, 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.

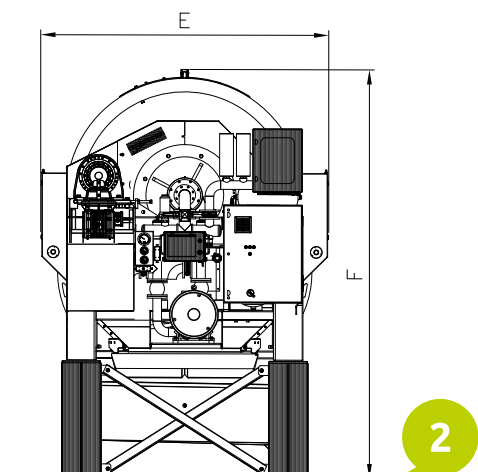
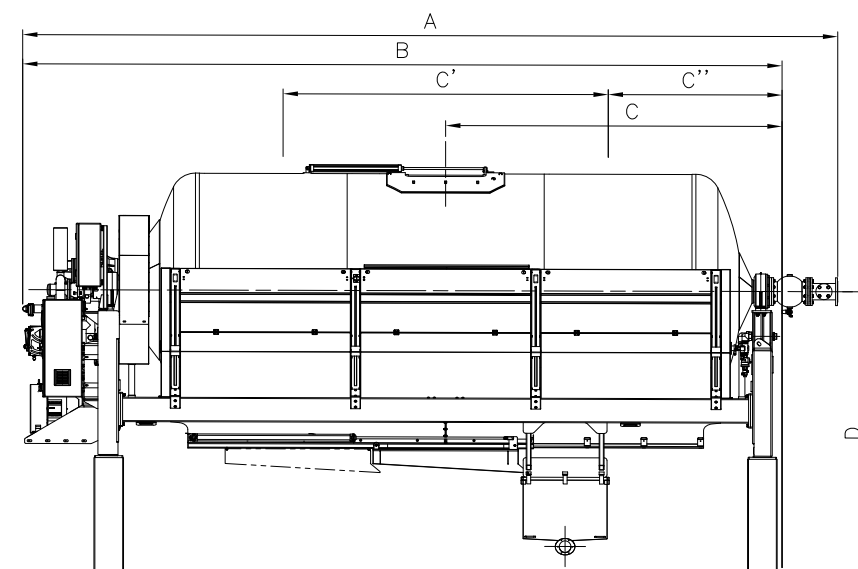
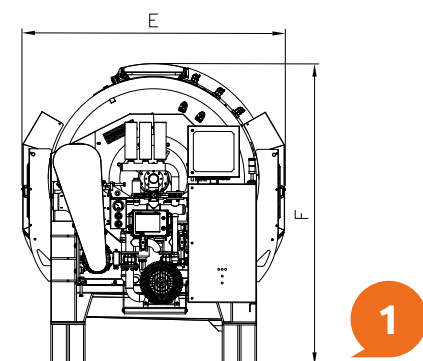
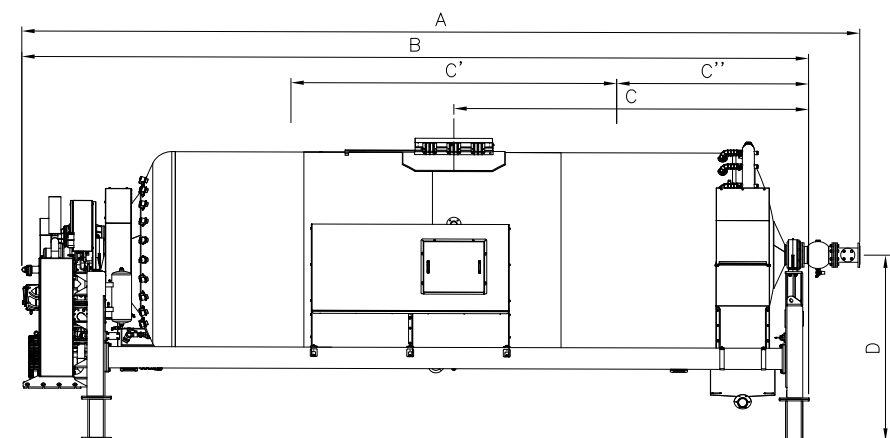


1



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	4.216	4.716	4.830	4.883	4.216	4.716	4.828	4.883	5.025	4.410	5.025
C	mm	1.657	2.060	2.143	2.168	1.810	2.060	2.140	2.168	-	-	-
C'	mm	-	1.450	1.450	1.500	-	1.250	1.250	1.500	2.790	2.435	2.865
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 Tankvolumen 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 Deckelmaße Medidas puerta	mm	650x480	650x480	650x480	700x550	900x500	1.100x500	700x550	700x550	600x550	500x590	700x530
Volume vasca	lt	-	-	-	-	500	550	550	550	240	90	90
Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Leergewicht Peso en vacío	kg	2.100	2.200	2.800	3.000	2.000	2.200	2.700	3.000	3.000	2.000	3.000
Peso in servizio Full weight Poids en service Gewicht in Betrieb Peso en servicio	kg	6.100	7.200	9.300	11.000	6.000	7.200	9.200	11.000	11.000	6.000	11.000
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kW/50Hz	10,5	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 Aufschüttmenge Ganztrauben 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 Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische 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 Aufschüttmenge vergorene Maische 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	4.912	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	3.861	4.317	4.515	3.859	4.450
C''	mm	1.509	1.617	1.810	1.715	2.245	2.912	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	2.590	2.607	2.886	3.241	3.241	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 Tankvolumen 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 Deckelmaße Medidas puerta	mm	700x550	800x600	800x600	800x600	800x600	800x600	800x600	1.000x800	700x550	800x600	800x600	700x550	800x600	800x600	700x550	800x600
Volume vasca	lt	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	340	500	500	340	340
Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Leergewicht Peso en vacío	kg	5.200	6.000	8.000	8.000	9.500	13.000	20.000	27.500	5.200	6.000	8.000	5.200	6.000	7.500	5.200	6.000
Peso in servizio Full weight Poids en service Gewicht in Betrieb Peso en servicio	kg	16.700	21.000	28.000	34.000	41.500	56.000	80.000	102.500	16.700	21.000	34.000	16.000	21.000	33.500	16.000	21.000
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung 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 Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con uva despallada y estrujada	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 Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische Llenado con uva despallada 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 Aufschüttmenge vergorene Maische 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. behält sich das Recht vor, in irgendeinem Augenblick Änderungen einzuführen, die sie für die Verbesserung ihrer Produkte unbedingt nötig hält.

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.