

BUCHER
vaslin

Delta

Le soluzioni di ricezione e preparazione delle uve,
dalla vigna alla cantina.



Noi di Bucher Vaslin consideriamo i nostri clienti come il nostro DNA.

Per questo motivo, da oltre 75 anni, li accompagniamo sul terreno della performance.

In particolare, proponiamo alla clientela sistemi sempre più innovativi in materia di ricezione, trattamento e trasferimento uve, presenti all'interno dalla gamma Delta.

Attenti alle esigenze dei clienti, Bucher Vaslin propone inoltre soluzioni per rispondere alle diverse configurazioni di cantine.

Infine, assistere la clientela, formarla e facilitare la guida delle macchine Bucher Vaslin sono attività al centro del personale di assistenza.

L'offerta Bucher Vaslin di prodotti e servizi è illustrata ampiamente attraverso le varie rubriche del catalogo.

Buona lettura!

Sommario

| | |
|-------------------------------------|----|
| La nostra storia | 5 |
| La nostra rete internazionale | 6 |
| Le nostre forze | 8 |
| Le nostre innovazioni | 10 |
| Servizi di ingegneria delle cantine | 14 |
| La gamma Delta | 18 |
| Ricezione delle uve | 20 |
| IL trasferimento uve | 32 |
| Selezione uve | 40 |
| Il trattamento delle uve | 54 |



Bucher Vaslin

Una storia che conta – Oltre 160 anni di know-how

Da quasi due secoli, Bucher Vaslin si appassiona alla vigna e al vino.

Dalle prime presse di Joseph Vaslin nel 1857 e di Johann Bucher nel 1874, all'ampia gamma di oggi, è un'esperienza unica che mettiamo al servizio dei viticoltori e degli enologi.

La cultura dell'innovazione – La ricerca e l'osservazione alimentano lo sviluppo di nuove soluzioni

Da tempo Bucher Vaslin ricerca, innova e sviluppa i propri prodotti in base alle esigenze dei clienti.

Sempre All'ascolto delle esigenze del mondo vitivinicolo e della costante ricerca di qualità, Bucher Vaslin si impegna costantemente a far evolvere la propria produzione per rendere i prodotti sempre più efficaci, più semplici da utilizzare e più redditizi per le tenute dei clienti.

Bucher Vaslin apporta in cantina tutte le risposte adatte alle esigenze del vinificatore perché il vino è una delicata alleanza tra terroir, know-how ancestrale e padronanza degli aspetti tecnici. Siamo orgogliosi di essere a fianco del cliente per accompagnarlo nel percorso verso il successo.

La forza di un grande gruppo - Una garanzia di durata

Bucher Vaslin fa parte del gruppo industriale Bucher Industries, la cui sede sociale si trova in Svizzera, vicino a Zurigo.

Bucher Industrie è composta da 5 divisioni :

- Kuhn Group - macchine agricole
- Bucher Municipal - veicoli e attrezzature per le operazioni di pulizia e bonifica
- Bucher Hydraulics - componenti elettronici e idraulici
- Bucher Emhart Glass - produzione e ispezione di contenitori in vetro
- Bucher Specials - attrezzature per la produzione di vino con Bucher Vaslin, succhi di frutta e filtrazione della birra con Bucher Unipektin



376 collaboratori in tutto il mondo



Presente in **5** continenti e in oltre **80** paesi diversi



507 distributori e agenti in tutto il mondo

Più di 160 anni di storia

1857

Joseph Vaslin deposita un brevetto per una pressa orizzontale a gabbia quadrata in legno.

1874

Johann Bucher crea la pressa idraulica.

1945

Fondazione di Constructions Méca-Métalliques Chalonnaises (CMMC) da parte di Gaston Bernier.

1946

Acquisto dei brevetti delle presse Vaslin da parte di Gaston Bernier.

Firma del 1° contratto di concessione con l'azienda Juttaud (Charentes).

1961

Produzione della 10° pressa. Prime esportazioni in Giappone.

1970

Conseguimento di un Certificato di Merito nella categoria dei prodotti resistenti alla corrosione, al Congresso di Washington della Société des Industries Plastiques (Società delle Industrie Plastiche).

1973

Ingresso dell'Istituto per lo Sviluppo Industriale (IDI) nel capitale dell'azienda.

1974

Acquisizione del produttore di presse continue Coq.

Anno di vendite record.

1980

L'azienda assume il nome di CMMC per le esportazioni.

1983

Produzione della 50° pressa.

1986

Acquisizione di CMMC da parte dell'azienda svizzera Bucher Guyer.

Acquisizione di Friulmeccanica, licenziataria italiana di Bucher Guyer e fusione con Vaslin Italia.

1996

CMMC divanta Vaslin Bucher SA.

2000

Apertura della filiale americana tramite l'acquisizione di KLR Machines : Bucher Vaslin Northamerica.

2001

Acquisto di Mercier Sanchez a Rivesaltes.

La fabbrica diventa un sito di produzione decentrato.

2006

Vaslin Bucher divanta Bucher Vaslin.

2008

Apertura della filiale cilena : Bucher Vaslin Sudamérica.

2011

Acquisizione del produttore di presse Sutter.

2014

Creazione della filiale argentina: Bucher Vaslin Argentina.

La nostra rete internazionale



Una rete mondiale di concessionari autorizzati

Selezionati per la professionalità di cui danno prova, i concessionari Bucher Vaslin costituiscono l'organizzazione sul campo che consente ai clienti di beneficiare di un servizio di prossimità di qualità.

Sempre all'ascolto della clientela, i nostri concessionari, veri specialisti regionali, offrono la loro esperienza e competenza per consigliare nella scelta delle attrezzature e nella progettazione delle cantine, per fornire assistenza prima, durante e dopo la vendemmia.

Consultate l'elenco dei partner della nostra rete di distribuzione sul nostro sito internet : www.buchervaslin.com



Bucher Vaslin S.A.
5 Rue Gaston Bernier - BP 70028
49290 Chalonnes-sur-Loire - France
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contact

Bucher Vaslin S.A.
Allée A. Nobel
66600 Rivesaltes - France
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contact

Bucher Vaslin S.r.l.
Viale Trieste 56
Romans d'Isonzo - Italia
T +39 (0)481 908931
commerciale@buchervaslin.com

Bucher Vaslin Northamerica
3100 Dutton Ave, Suite 146
Santa Rosa, CA 95407, Californie - USA
T +1 707 823 2883
bvna@buchervaslin.com

Bucher Vaslin Sudamérica
La Vara 02429, San Bernardo
Santiago - Chile
T +56 22306 9800
info@buchervaslinsudamerica.com

Bucher Vaslin Argentina
Hernandarias 587
Godoy Cruz, Mendoza - Argentina
T +54 261 4390660
comercial@buchervaslinargentina.com

Le nostre forze

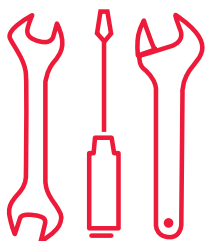


Una dinamica d'innovazione

Al centro delle problematiche del mercato, Bucher si concentra sulla progettazione di soluzioni innovative, specifiche ed efficaci per il successo dei propri clienti.

Ogni giorno, diamo prova di determinazione nel riaffermare la volontà di accompagnare la clientela, valorizzandone la produzione, apportando la nostra esperienza al servizio dello sviluppo dei clienti.

Il reparto Ricerca e Sviluppo viaggia in tutto il mondo per ascoltare i clienti, analizzare e immaginare nuovi progetti che soddisfino le loro aspettative.



L'esecuzione e la fabbricazione

Bucher Vaslin gestisce, con cura, la linea di produzione delle attrezzature di propria produzione, dalla ricezione delle materie prime alla consegna delle attrezzature finite, nei suoi stabilimenti in Francia e all'estero.

I nostri dipendenti sono formati per tutta la loro vita professionale al fine di acquisire il know-how necessario per le evoluzioni del processo di produzione di tutte le nostre macchine.

Le varie competenze presenti all'interno della nostra azienda ci consentono di produrre la macchina dalla prima lamiera inox da sagomare sino alla posa dell'etichetta sulla macchina.



Etichette dal contenuto impegnativo

ISO 9001 : versione 2015

Per assicurare la consegna dei prodotti entro i termini contrattuali e una messa in funzione riuscita delle attrezzature.

Le nostre collaborazioni



Chaire Denis DUBOURDIEU

Cattedra di ricerca

Portata dalla Fondation Bordeaux Université e sostenuta dall'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) / Université de Bordeaux, la cattedra "Denis DUBOURDIEU - Qualité et identité des vins" beneficia del sostegno di sette cru della regione di Bordeaux e di quattro aziende leader del settore vitivinicolo per le quali la qualità dei vini di Bordeaux è una preoccupazione quotidiana e la ricerca enologica un dato essenziale.

La cattedra mira quindi a sostenere il lavoro dell'unità di ricerca Enologia dell'ISVV che non ha solo la vocazione di acquisire conoscenze, ma anche di contribuire a fornire risposte concrete agli attori della filiera vinicola.

In questo contesto, dal 2018 la cattedra finanzia lavori di post-dottorato, tesi e stage di laboratorio. Inoltre, ha contribuito all'acquisizione di attrezzature scientifiche molto avanzate all'interno dell'unità di ricerca Enologia.



Vignerons engagés

Lo scopo dell'associazione è quello di :

- Promuovere il marchio Vignerons Engagés, il primo marchio RSI e sostenibile dedicato al mondo del vino in Francia. Le sue specifiche ad ampio spettro, complete ed equilibrate, sono verificate da un organismo di controllo indipendente, ogni 18 mesi.
- Accompagnare tutte le azioni dei produttori della filiera vinicola in un approccio globale di sviluppo sostenibile, per migliorarsi, differenziarsi e apportare nuovi valori aggiunti alla loro produzione.
- Mettere in relazione gli attori della filiera vinicola ispirati da una stessa visione della RSI al fine di facilitare il dialogo, le sinergie, l'emergere di soluzioni sostenibili e di progredire insieme in spirito di filiera. A tal fine, riunisce 4 collegi di membri aderenti: produttori (etichettati e in conversione), partner, commercianti, distributori.



Lien de la Vigne

(Vinelink International)

L'associazione Lien de la vigne (VINELINK INTERNATIONAL), fondata sul principio di una condivisione dello sforzo innovativo, è prima di tutto un luogo di comunicazione, un laboratorio di riflessioni tecnologiche ed economiche indipendente da qualsiasi influenza nazionale o particolare.

La creazione dell'associazione è scaturita dalla constatazione che molti dei principali problemi della professione vitivinicola sono spesso gli stessi da un paese o da una regione all'altra : molte gravi malattie della vite ricadono in questo caso.

È infatti auspicabile che sui problemi più cruciali e spesso più costosi, il lavoro di ricerca coinvolga i paesi o le regioni interessati, prima di tutto per utilizzare al meglio mezzi sempre limitati e anche per raggiungere meglio la dimensione critica combinando le competenze complementari di più regioni.

L'associazione ha già organizzato un gran numero di programmi di ricerca: in primo luogo nel campo della produzione vitivinicola due grandi assi: le malattie della vite e la maturazione dell'acino.



CETIM

Il Centro Tecnico Industriale ha la missione di promuovere il progresso delle tecniche, di partecipare al miglioramento delle prestazioni e alla garanzia di qualità nell'industria. Ha l'obiettivo di fornire alle aziende meccaniche mezzi e competenze per aumentarne la competitività, partecipare alla standardizzazione e creare un legame tra la ricerca scientifica e l'industria.

Partner industriale, CETIM accompagna Bucher Vaslin nelle sfide industriali di un'industria del futuro decarbonizzata.

Bucher Vaslin partecipa a progetti collaborativi guidati da CETIM, questi progetti ci consentono di fornire ai viticoltori soluzioni innovative e più qualitative.

Le nostre innovazioni

Per supportare al meglio i professionisti del settore vinicolo, Bucher vaslin si impegna da oltre 75 anni a rispondere alle loro aspettative con soluzioni nuove e innovative.

Processi in evoluzione costante

Soddisfare le esigenze della clientela è una parola d'ordine in Bucher vaslin. Per poterlo fare al meglio, gli ingegneri Bucher Vaslin lavorano sull'evoluzione delle apparecchiature e dei processi delle macchine.

Utilizzare le tecnologie presenti, e cercare oltre per offrire soluzioni adeguate è la nostra motivazione.

I nostri ingegneri fanno evolvere l'intera gamma di prodotti, realizzando esperimenti, test e calcoli.

Nel corso dei nostri anni di esperienza, sono emersi molti processi e tutti i nostri dipendenti sono ancora oggi mobilitati per offrire alla clientela innovazioni più vicine alle loro esigenze.

Le grandi evoluzioni per gamme/anni

| | 1980/1990 | 1990/2000 | 2000/2010 | 2010/2020 | Dal 2020 |
|---------------|-----------------------------------|---|--|---|--|
| Delta | | | • Selezione ottica | • Diraspatura a gabbia oscillante • Selezione densimetrica • Rimorchio sgocciolatore a compartimenti • Selezione a lama d'aria | • Diraspatura con movimento pendolare |
| Bucher | | | • Processo Organ • Processo Inertys • Processo Rédux | • Processo Aquapulse • Processo Maestro | • Procédé Extraflow • Scarichi girevoli • Filtro di grande capacità di nuova generazione |
| Flavy | • Filtrazione tagenziale dei vini | • Filtrazione tangenziale fondi di chiarifica • Osmosi inversa | • Filtrazione tangenziale dei fondi vasca • Filtrazione fondi di chiarifica | • Incollaggio lineare dei vini | • Filtrazione delle fecce |



Le nostre innovazioni sulla gamma Delta

Diversificazione per selezionare le uve

La selezione manuale delle uve ha certamente dei vantaggi, ma è costosa in termini di tempo e manodopera. L'evoluzione tecnologica e le soluzioni messe in atto dal personale Bucher Vaslin hanno l'obiettivo di fare guadagnare in precisione nella selezione e nel tempo.

La selezione ottica consente di valorizzare il raccolto grazie a una selezione di uve configurabile, precisa e ripetitiva. Dotato di un calcolatore appositamente sviluppato per l'ottica ad alta cadenza, l'analisi delle immagini e il processo decisionale è rapido.

Per completare la gamma Bucher Vaslin di selezione meccanica è stato progettato anche un processo di selezione a lama d'aria. Questo ti offre la possibilità di rimuovere automaticamente detriti vegetali, insetti e semi, pelli, uva secca...

Anche la questione della selezione per densità è stata studiata e sviluppata dagli ingegneri Bucher Vaslin. Pertanto, offriamo un processo che consente di eliminare tutti i rifiuti galleggianti e di selezionare solo gli acini che si desidera conservare in base alla rispettiva densità.

Un nuovo processo per la diraspatura

Addio battitori, alberi di sradicamento e gabbie rotanti. È il turno del movimento pendolare di prendere posto per diraspare al meglio l'uva, riducendo fortemente la produzione di succhi.

Le nostre innovazioni sulla gamma Bucher

Dal riempimento al lavaggio, un intero ciclo di innovazione

Dal riempimento al lavaggio, ogni fase è stata rivista ed elaborata per offrire le soluzioni più vicine alle esigenze.

Processo Extraflow

Questo processo brevettato garantisce un rapido drenaggio dei succhi liberi e un riempimento ottimale della pressa senza rotazione e con solo un ribaltamento della vasca. Questa importante evoluzione consente un'estrazione molto rapida dei succhi liberi, un aumento della capacità di riempimento della pressa e una riduzione dei tempi di pressatura.

Processo Inertys

Primo processo che protegge dall'ossidazione l'uva e i succhi durante la pressatura. Il potenziale aromatico è così preservato, offrendo vini più complessi e fruttati.

Processo Organ

Processo autodecisionale libera l'operatore da qualsiasi vincolo di programmazione. La pressa, attraverso un controllo delle portate di succo, agisce autonomamente e in tempo reale su pressioni, durate e rotazioni. Le durate di pressatura sono ottimizzate, per un tasso di essiccazione desiderato.

Processo Maestro

Maestro è la soluzione che garantisce la completa automazione della pressa. Dalla misurazione della quantità di uva nella pressa durante il riempimento al lavaggio finale, tutto si concatena in modo automatico, senza la presenza di un operatore. Questo processo offre una reale ottimizzazione del riempimento fino al lavaggio della pressa.

Risciacquo automatico degli scarichi

Le presse Bucher offrono una soluzione dall'efficacia riconosciuta per il risciacquo automatico degli scarichi. Un'iniezione alternata di acqua e aria ad alta pressione garantisce un risultato senza pari. Questo processo, di semplice gestione, consente di risparmiare un tempo non trascurabile nelle procedure di pulizia.

Processo Aquapulse

Aquapulse è un sistema di pulizia automatica dell'interno della vasca della pressa. I principali vantaggi sono una maggiore sicurezza per l'operatore (nessun intervento nella pressa), una significativa riduzione dei tempi di lavaggio e una riduzione del consumo di acqua.

Scarichi girevoli a fissaggio rapido senza utensili

Gli scarichi elettrolucidati a profilo autopulente sono dotati di un sistema di fissaggio facile da bloccare e sbloccare a mano e senza utensili. Garantiscono un lavaggio più facile, più rapido, più efficace e un consumo idrico inferiore.

Le nostre innovazioni sulla gamma Flavy

Una risposta alle sfide ambientali

Il processo Eco-Energy integrato sui filtri Flavy FGC, è stato sviluppato per affrontare le attuali sfide economiche e ambientali.

Permette di ridurre fino al 95% il consumo elettrico del filtro (a seconda del profilo del vino) grazie al sistema di regolazione continua dei parametri di funzionamento.

Un punto di riferimento mondiale per la filtrazione dei fondi di chiarifica

Da oltre 15 anni, il know-how Bucher Vaslin consente di trattare i fondi di chiarifica di sedimentazione, di flottazione ma anche a seguito della stabulazione a freddo, senza vincoli nei confronti dei prodotti enologici e dei rispettivi dosaggi.

La competenza in merito al processo di cui facciamo prova garantisce un recupero fino al 90% (a seconda del carico iniziale di materia in sospensione) dei succhi provenienti dalle bucce prodotte. La portata stabile ed elevata dei filtri Bucher Vaslin garantisce un trattamento giornaliero fino a 600 hl a seconda del modello di filtro.

Il trattamento semplificato per la stabilizzazione proteica dei vini

L'opzione Iniezione in linea di Bentonite UF assicura in un'unica fase la stabilizzazione proteica e la chiarificazione del vino.

Si tratta di una vera e propria semplificazione della catena di trattamento dei vini con notevoli benefici per il cliente, una riduzione dei costi operativi, vini più rapidamente disponibili per l'imbottigliamento e la commercializzazione, una riduzione della gravosità per questa fase di vinificazione e un minore impatto ambientale risparmiando sui consumi di acqua.

Connettività

Un'innovazione al centro dell'attività

Bucher Vaslin ha sviluppato attraverso Service Connect, un'intera gamma di offerte digitali per consentire alla clientela di sottoscrivere le soluzioni Bucher Vaslin adattate il più vicino possibile alle esigenze essenziali del cliente in termini di assistenza e monitoraggio remoto delle attrezzature.

Grazie ad un accesso sicuro e in tempo reale, l'applicazione Winect consente di seguire l'avanzamento della filtrazione o della pressatura, di essere avvisati alla fine del ciclo o in caso di anomalia e di pilotare il filtro a distanza (modificare i parametri di regolazione, arrestare o riavviare un programma di filtrazione o di lavaggio).

Riduzione dei fenoli volatili del vino

Il kit EP, associato ad un unità di osmosi della gamma Flavy ML, agisce sui fenoli volatili del vino, indipendentemente dal livello iniziale di concentrazione.

Li riduce al di sotto della soglia di percezione al fine di rendere il vino più fruttato e complesso, senza intaccarne la struttura.

Un'unica unità per filtrare tutto !

Sviluppata per il Flavy X-Treme, una nuova opzione 3-in-1 estende la versatilità del filtro, consentendogli di filtrare le fecce di fermentazione e di affinamento, nonché i vini e le fecce.

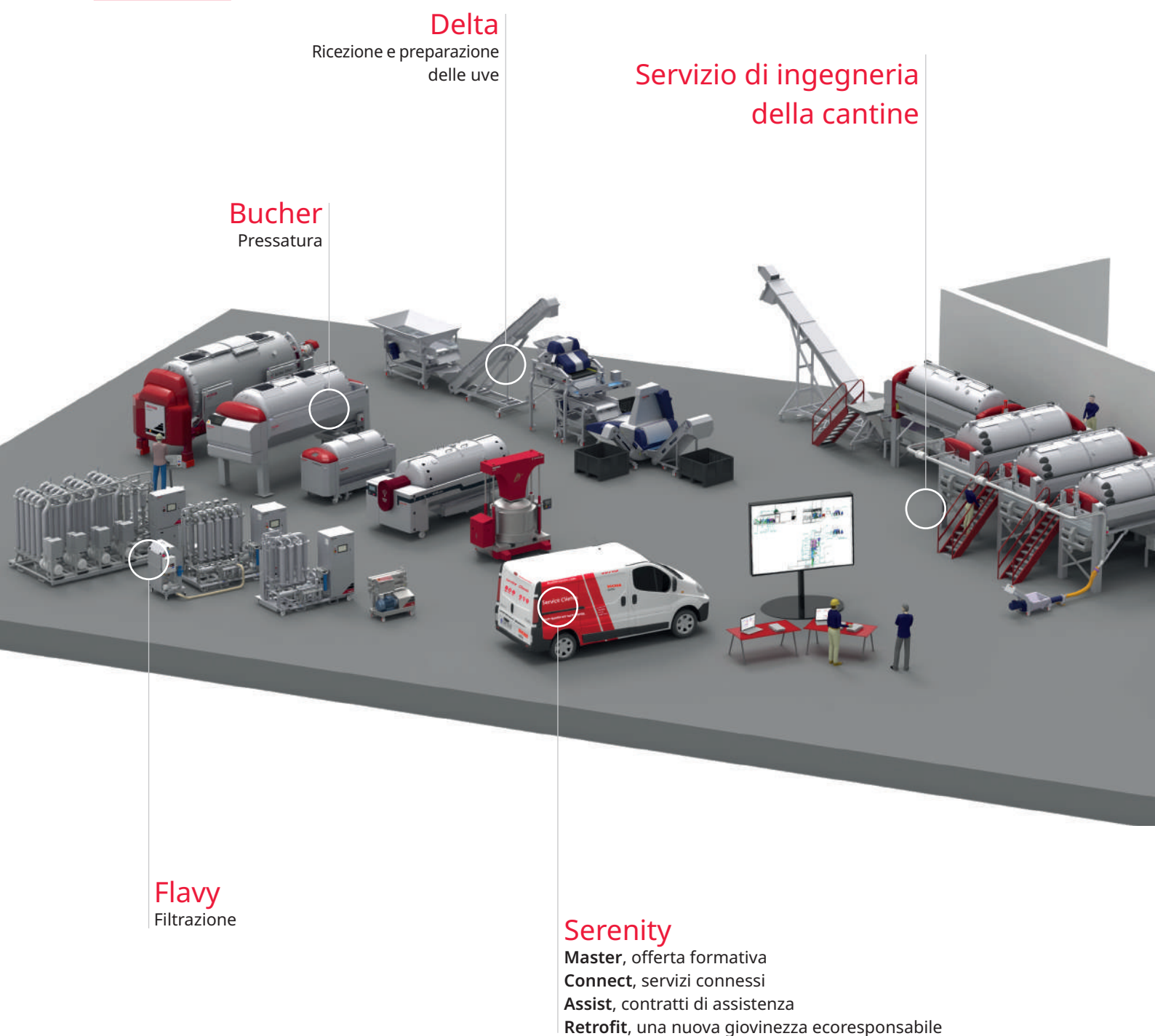
Questa opzione non richiede lo smontaggio dei moduli. È sufficiente selezionare le fecce da filtrare sullo schermo di controllo e il gioco è fatto! Con l'opzione 3 in 1, potrete contare su una maggiore tranquillità, una maggiore efficienza e una migliore qualità del prodotto, grazie alla filtrazione delle fecce e dei mosti durante la produzione.

La connettività è anche la possibilità di essere assistiti più rapidamente grazie alla teleassistenza, guadagnerai serenità soprattutto durante il periodo della vendemmia.

Connect Portal garantisce l'accesso a tutta una serie di corsi di formazione online (E-Learning) per una migliore padronanza della conduzione delle attrezzature (filtri e presse) e per avere un promemoria delle buone pratiche, molto utile per gli operatori prima dell'inizio della vendemmia.

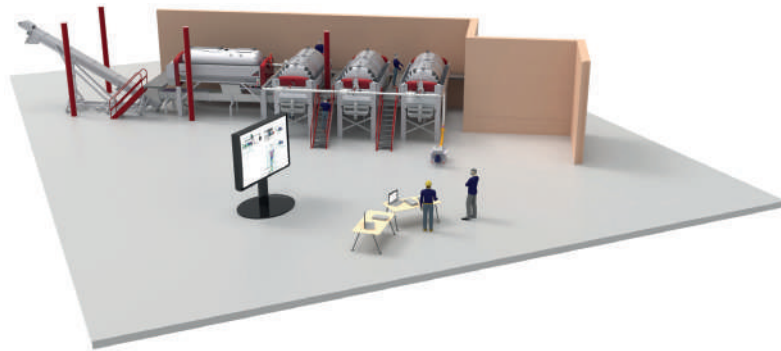
In esso sono disponibili anche informazioni su tutti i servizi online tra cui tutta la documentazione tecnica relativa all'attrezzatura.

Un'ampia offerta per soddisfare tutte le esigenze della clientela



Servizi di Ingegneria delle Cantine (S.I.C.)

Il servizio di ingegneria delle cantine di Bucher Vaslin offre una competenza personalizzata per accompagnare il cliente in ogni fase del progetto. Il nostro team di esperti è al vostro fianco per comprendere le vostre esigenze, preferenze e vincoli specifici. In seguito, progetta una soluzione su misura e assicura la buona realizzazione del progetto.



Sicurezza

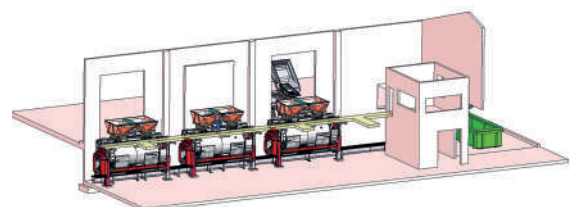
- Analisi dei rischi
- Assistenza alla creazione del piano di prevenzione
- Interazione con il coordinatore della sicurezza

Studi

- Consulenza
- Fattibilità
- Definizione dei bisogni
- Integrazione dei processi enologici dei clienti

Realizzazione dei piani

- Piani 2D/3D
- Piano di impianto
- Interazione Genio Civile



Esperti dedicati

Il responsabile commerciale

Interviene in tutta la rete Bucher Vaslin in collaborazione con i nostri commerciali e concessionari in tutto il mondo.

Questo esperto tecnico è responsabile dell'analisi, della quantificazione e del monitoraggio della realizzazione di progetti.

All'ascolto delle esigenze, il responsabile commerciale adatta i prodotti e i servizi in virtù delle necessità dei clienti.

Il capo cantiere

Coordina sul campo il personale Bucher Vaslin e gli altri fornitori.

È il garante della sicurezza sul luogo di installazione.

Il disegnatore

È responsabile dei progetti preliminari e dell'installazione degli impianti presso i clienti.

Gestisce anche le interazioni con i piani di ingegneria civile.

Adattamento prodotti

- Personalizzazione
- Modifica telaio e processo
- Automatismo e interazione supervisione

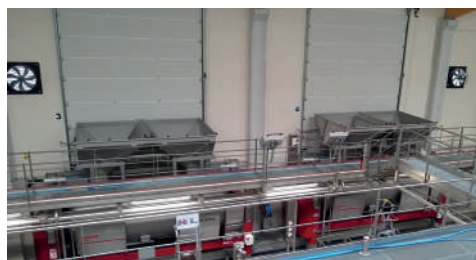
Progetti completi

- Integrazione globale del prodotto e del rispettivo ambiente
- Zone di circolazione
- Tubazioni
- Struttura di supporto



Monitoraggio della realizzazione

- Gestione delle coattività tra i tecnici di intervento in cantiere
- Monitoraggio dei termini temporali
- Documentazione degli impianti



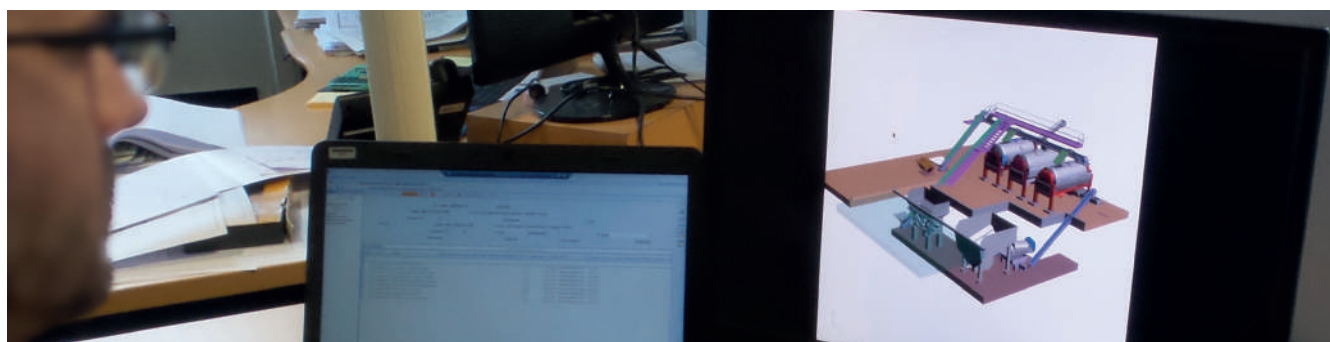
I servizi proposti da S.I.C.

Studio preliminare e quantificazione

| Descrizione | Vantaggi | Pubblico interessato |
|--|---|---|
| Lo studio preliminare del progetto consente la realizzazione del piano di progetto preliminare e la preparazione del preventivo. | <ul style="list-style-type: none"> • Convalida della fattibilità • Conoscenza dei vincoli • Scelta della soluzione ottimale • Conoscenza dei costi di diverse soluzioni | <ul style="list-style-type: none"> • Cliente finale • Rete di distribuzione |

Le assistenze

| | Descrizione | Vantaggi | Pubblico interessato |
|--|--|--|--|
| Assistenza nella definizione della necessità e creazione del capitolato d'oneri | In relazione alla forza vendita e al cliente, questa assistenza permette di definire la necessità nella sua globalità (definizione e confronto di diversi scenari di funzionamento, aiuto nella redazione del capitolato d'oneri). | <ul style="list-style-type: none"> • Condivisione di esperienze e competenze • Formalizzazione della necessità • Apporto di nuove soluzioni | <ul style="list-style-type: none"> • Cliente finale |
| Assistenza tecnica | L'assistenza tecnica è garantita da referenti tecnici sui prodotti in collegamento diretto con l'ufficio tecnico. | <ul style="list-style-type: none"> • Condivisione di esperienze e competenze • Collegamenti con diversi servizi interni di Bucher Vaslin | <ul style="list-style-type: none"> • Concessionari |
| Assistenza alla redazione del piano di prevenzione | Questa assistenza permette al cliente di rispettare gli obblighi legali accompagnandolo nella redazione dei documenti. | <ul style="list-style-type: none"> • Assistenza alla redazione del piano di prevenzione di un fascicolo | <ul style="list-style-type: none"> • Cliente finale |



I monitoraggi

| | Descrizione | Vantaggi | Pubblico interessato |
|---|---|---|---|
| Monitoraggio dei progetti | Il cliente è seguito e accompagnato nella realizzazione del progetto (monitoraggio di avanzamento, coordinamento con i diversi tecnici di intervento provvisori e definitivi in fabbrica e in loco, stesura di verbali di fine cantiere, creazione di dossier di opere eseguite). | <ul style="list-style-type: none"> Qualità elevata nella realizzazione di una soluzione tecnica coerente con lo studio di fattibilità. | <ul style="list-style-type: none"> Cliente finale Rete di distribuzione |
| Monitoraggio dei cantieri | Questo monitoraggio induce la presenza e la competenza, sul campo, per il monitoraggio e il coordinamento. | <ul style="list-style-type: none"> Con nuestra ayuda, superarás los desafíos técnicos en la definición de tus necesidades. | <ul style="list-style-type: none"> Cliente finale |
| Ricerca e monitoraggio dei partner | In collaborazione con partner identificati, vengono proposte soluzioni esterne in base alle esigenze. (Creazione di specifiche per fornitori e subfornitori, presentazione di un bando di gara, selezione di partner, monitoraggio delle realizzazioni). | <ul style="list-style-type: none"> Offerta di una soluzione globale più ampia rispetto al catalogo di prodotti e servizi standard di Bucher Vaslin | <ul style="list-style-type: none"> Cliente finale Rete di distribuzione |

Le soluzioni su misura

| | Descrizione | Vantaggi | Pubblico interessato |
|---|---|---|---|
| Creazione di prodotti e accessori specifici | A seconda delle esigenze del cliente e in funzione delle condizioni contrattuali, è possibile effettuare uno sviluppo di complementi specifici (studio meccanico, studio elettrico ed elettrotecnico, studio di automazione). | <ul style="list-style-type: none"> Soluzione su misura per le esigenze del cliente | <ul style="list-style-type: none"> Cliente finale- Rete di distribuzione Servizio R&S Bucher Vaslin |
| Personalizzazione e adattamento di prodotti standard | A seconda delle esigenze del cliente e in funzione delle condizioni contrattuali, è possibile effettuare un monitoraggio degli adattamenti specifici dei prodotti (analisi di fattibilità in collaborazione con l'ufficio tecnico di progettazione prodotto, creazione delle specifiche di modifica, progettazione di periferiche o accessori personalizzati, convalida delle modifiche). | <ul style="list-style-type: none"> Soluzione su misura per le esigenze del cliente | <ul style="list-style-type: none"> Cliente finale Rete di distribuzione |

La gamma Delta

L'obiettivo qualitativo alla ricezione delle uve è generalmente molto ambizioso in quanto strettamente associato alla qualità finale del vino.

Il rilascio dei succhi può iniziare dalla raccolta (vendemmiatrice), continuare durante il trasporto, la ricezione in cantina, il pompaggio... per terminare con la pressatura.

La nozione fondamentale è di non danneggiare l'uva, ottimizzando le azioni fisiche o l'uso al minimo indispensabile delle sollecitazioni meccaniche, deve quindi applicarsi a tutte le fasi del trattamento dell'uva.

La nostra offerta di prodotti della gamma Delta accompagna il cliente con la fornitura di materiali dalla ricezione alla termovinificazione, passando per la cernita delle uve, la diraspatura, la pigiatura, il pompaggio o il trasporto. La gamma Delta è da scoprire.



| | |
|----------------------------|----|
| La ricezione delle uve | 20 |
| Il trasferimento delle uve | 32 |
| Selezione uve | 40 |
| Trattamento delle uve | 52 |

La ricezione delle uve





Rimorchio Delta RVE



Dalla ricezione al trasferimento delle uve.

Efficienza garantita

Il rimorchio Delta RVE distribuisce uniformemente l'uva raccolta, evitando la pigiatura. Il drenaggio dei mosti liberi è ottimizzato grazie ai canali di scarico smontabili e ai serbatoi laterali dotati di sportelli di ispezione. I mosti possono essere stabilizzati direttamente nel serbatoio di raccolta.

Tutti i componenti a contatto con l'uva e il mosto sono conformi alle normative vigenti sui materiali a contatto con gli alimenti.

Il rimorchio vibrante e basculante Delta RVE riceve e trasferisce l'uva raccolta manualmente o meccanicamente, dai vostri vigneti alla cantina.

Manutenzione semplificata

La manutenzione meccanica del rimorchio Delta RVE è limitata, grazie all'accesso facilitato alla vasca che semplifica le operazioni di pulizia.

Sicurezza utilizzatori

La vasca RVE è certificata a livello europeo per il trasporto di uva e compatibile con tutti i tipi di trattori. È equipaggiata con un innovativo sistema di frenatura automatica. Sono dotate di un dispositivo di frenata a inerzia.

Inoltre, la vasca è dotata di una barra anti-intrusione e di piedini stabilizzatori. Questo equipaggiamento è compatibile con qualsiasi tipo di trattore.

| | RVE 40 | RVE 50 | |
|--|--------|--------|----|
| Capacità | 43 | 52 | hl |
| Larghezza cassa | 2.02 | 2.22 | m |
| Altezza di carico | 1.90 | 1.90 | m |
| Altezza di svuotamento piatto orizzontale | 2.42 | 2.42 | m |
| Altezza massima di svuotamento piatto inclinazione massima | 2.17 | 2.17 | m |

Opzioni

- Telone di protezione
- Telecamera di retromarcia
- Centralina idraulica
- Comando elettrico
- Parafanghi
- Griglie
- Pedana
- Sistema di solfitaggio serbatoi
- Restringimento piatto
- Sportello posteriore per tramoggia
- Valvole



Conche vibranti Delta AEV



Dalla ricezione al trasferimento delle uve

Efficacia garantita

Le conche vibranti Delta AEV distribuiscono regolarmente l'uva senza triturazione. Lo sgocciolamento è facilitato dalla presenza di griglia a barre trapezoidali completamente smontabile. Questo permette di evitare l'intasamento e di guadagnare tempo.

In combinazione con gli scarichi, le capacità di sgocciolamento aumentano. Adattandosi all'ambiente di lavoro specifico, queste conche si adattano a tutti i tipi di benne.

Le conche vibranti Delta AEV sono progettate per ricevere e trasferire le uve raccolte manualmente o meccanicamente. Conche capacità da 22 a 150 hl. Sono essenziali per una qualità di diraspatura ottimale.

Sicurezza utilizzatore garanzia

L'assenza di parti meccaniche in movimento conferisce alle conche vibranti Delta AEV una vera sicurezza per l'utilizzatore. Le parti della conca in contatto con l'uva sono tutte in acciaio inossidabile a garanzia della sicurezza alimentare.

Manutenzione semplificata

La manutenzione e la manutenzione meccanica sono ridotte sulle conche Delta AEV. L'assenza di ritenzione negli angoli della tramoggia e la possibilità di smontare il contenitore per succhi facilitano la manutenzione.

| | AEV 307 | AEV 407 | AEV 507 | AEV 607 | AEV 807 | AEV 510 | AEV 610 | AEV 810 | AEV 1010 | AEV 1210 | AEV 1510 | |
|--------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----|
| Capacità tramoggia | 30 | 40 | 50 | 60 | 80 | 50 | 60 | 80 | 100 | 125 | 150 | hl |
| Lunghezza | 4250 | 4250 | 4250 | 4420 | 4800 | 4250 | 4250 | 4500 | 4800 | 4800 | 4800 | mm |
| Larghezza | 2030 | 2200 | 2215 | 2560 | 3150 | 2200 | 2215 | 2780 | 3140 | 3140 | 3140 | mm |
| Altezza di carico | 1980 | 2050 | 2220 | 2260 | 2505 | 2100 | 2270 | 2400 | 2550 | 2750 | 2960 | mm |

Opzioni

- Rialzi laterali antispruzzo
- Attuatore elettrico

Conche vibranti basculanti Delta CV / CVE



Dal ricevimento al trasferimento delle uve

Alimentano sia le diraspatrici, i tavoli di selezione, ma anche i sistemi di selezione automatizzata (tipo Delta Vistalys) e le presse.

Efficienza garantita

Le conche vibranti e basculanti Delta CV/CVE distribuiscono regolarmente l'uva senza triturazione. Lo sgocciolamento è facilitato dalla presenza di griglia a barre trapezoidali completamente smontabile. Questo permette di evitare l'intasamento e di guadagnare tempo.

Sicurezza utilizzatore garanzia

L'assenza di parti meccaniche in movimento conferisce alle conche vibranti e basculanti Delta CV/CVE una vera sicurezza per l'utilizzatore. Le parti della conca in contatto con l'uva sono tutte in acciaio inossidabile, il che garantisce la sicurezza alimentare.

Manutenzione semplificata

La manutenzione e la manutenzione meccanica sono ridotte sulle conche Delta CV/CVE. L'assenza di ritenzione negli angoli della tramoggia e la possibilità di smontare il contenitore per succhi facilitano la manutenzione.

| | CV 35 | CV 45 | CV 55 | CV 65 | CVE 35 | CVE 45 | CVE 55 | CVE 65 | CVE80 | |
|---|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|-------|----|
| Capacità | 33 | 43 | 52 | 65 | 33 | 43 | 52 | 61 | 80 | hl |
| Volume martinetti | 1+7 | 1+7 | 1+7 | - | 2+7 | 2+7 | 2+7 | 7+7 | 22+17 | l |
| Altezza di carico | 1760 | 1760 | 1760 | 2150 | 1900 | 1900 | 1900 | 1650 | 1850 | mm |
| Altezza di svuotamento piatto orizzontale | 1260 | 1260 | 1260 | 1030 | 2200 | 2420 | 2420 | 2160 | 2860 | mm |
| Altezza massima di svuotamento inclinazione massima | 1040 | 1040 | 1040 | 980 | 2170 | 2170 | 2170 | 2080 | 2830 | mm |
| Larghezza | 1620 | 2020 | 2220 | 2640 | 1620 | 2020 | 2220 | 2650 | 2800 | mm |

Opzioni

- Variatore per piatto vibrante

Diraspatrici a gabbia rotante Delta Evolution 2/4/6/8/10



Diraspatura delle uve

La gabbia e il battitore ruotano nello stesso senso al fine di evitare il taglio delle uve. L'albero è disassato, il che consente un disintasamento della griglia ed evita la triturazione dei raspi.

Efficienza garantita

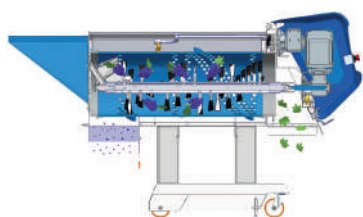
Le diraspatrici Delta Evolution offrono un trattamento qualitativo degli acini, quando sono in configurazione uva fragile. Garantiscono la conservazione degli acini durante la diraspatura. A seconda della configurazione, il tasso di acini esplosi su Pinot Nero passa dal 75% al 25%. Questa efficacia si riscontra su Pinot nero, Syrah, Cabernet, Gamay o Riesling. Possibilità di integrare direttamente una pigiatrice.

Manutenzione semplificata

La manutenzione e la manutenzione meccanica sono ridotte sulle diraspatrici Delta Evolution. L'accesso alla gabbia semplifica la pulizia e garantisce un'igiene di qualità.

Sicurezza utilizzatori

Al fine di garantire la sicurezza utilizzatori, le diraspatrici si arrestano in caso di movimentazione dei carter laterali.



| | Evoluzione 2 | Evoluzione 4 | Evoluzione 6 | Evoluzione 8 | Evoluzione 10 | |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|-----|
| Portata massima in con albero e gabbia standard* | 20 | 30 | 50 a 55 | 70 a 80 | 85 a 110 | t/h |
| Lunghezza | 2280 | 2820 | 3040 | 3660 | 3650 | mm |
| Larghezza | 870 | 1090 | 1210 | 1420 | 1420 | mm |
| Altezza | 800 | 1020 | 1200 | 1480 | 1480 | mm |
| Peso a vuoto | 280 | 450 | 710 | 885 | 900 | kg |

* A titolo indicativo, variabile in funzione dei vitigni, dello stato e della natura delle uve (raccolte manualmente o meccanicamente) e della configurazione della diraspatrice.

Opzioni

- Alberi
- Gabbie
- Tramogge
- Supporti telaio
- Rampa di lavaggio
- Canalizzazione acini
- Dispositivo trasmissione pigiatrice



Diraspatrici a gabbia oscillante Delta Oscillys



La diraspatura netta e precisa con movimento pendolare

Delta Oscillys utilizza l'oscillazione di grande ampiezza di una gabbia il cui obiettivo è staccare gli acini dal raspo per inerzia, preservando l'integrità degli acini.

Efficienza garantita

Le diraspatrici Delta Oscillys offrono la possibilità di associare una grande capacità di diraspatura a un ingombro ridotto. Le uve sono alimentate per gravità in una gabbia, senza battitore né albero. Acini e raspi sono raccolti su un selezionatore a rulli.

A seconda del modello, sono disponibili due tipi di gabbia :

- Sui Delta Oscillys 50, la gabbia in HDPE è di lunghezza ridotta.
- Sui Delta Oscillys XM/XL, la gabbia è di grande larghezza e forma pentagonale assicura un trattamento, nella zona centrale, in monostrato dei grappoli.

In funzione dei vitigni, dello stato sanitario e della maturità, l'utilizzatore può regolare la velocità di oscillazione, il tipo di gabbia, la distanza dei rulli in funzione e la rispettiva velocità.

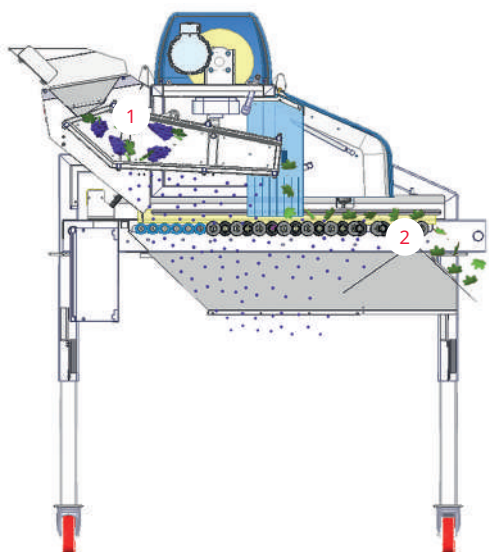
Manutenzione semplificata

L'accessibilità degli ingrassatori garantisce una pulizia rapida e semplice.



Citation





Focus sul funzionamento delle Delta Oscillys XM/XL

Questo sistema di diraspatura esclusivo e brevettato (3 brevetti) consente una diraspatura efficace e quantitativa. Le uve vengono alimentate per gravità in una tramoggia e una gabbia di grande larghezza (1).

Le due zone del selezionatore (2) offrono una qualità di selezione ottimale, grazie alla qualità di diraspatura. La diraspatrice ha preservato l'integrità degli acini, senza sfilacciare i raspi e i detriti verdi (foglie, piccioli).

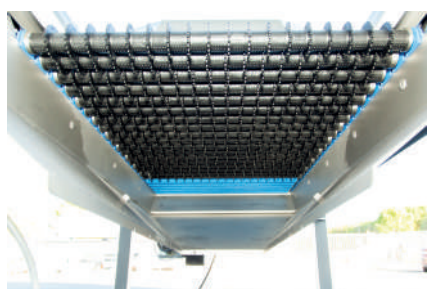
Il tasso di parti vegetali residue è significativamente ridotto con le Delta Oscillys. Raggiunge un rapporto quasi nullo da 0,2 a 0,5% contro il 2%-4,5% su una diraspatrice tradizionale.

* A titolo indicativo, variabile in funzione dei vitigni, dello stato e della natura delle uve (raccolte manualmente o meccanicamente).

| | Oscillys 50 | Oscillys XM Max | Oscillys XC Max | Oscillys XM | Oscillys XL | |
|---------------------------------------|--------------|-----------------|-----------------|---------------|-------------------------------|-----|
| Débit maxi | Fino a 6t/h* | | | Fino a 15t/h* | Fino a 25t/h* | t/h |
| Hauteur totale | 1600 | | | 1470 | 2485 / +500 | mm |
| Hauteur sortie de "baies" | 460 | | | 500 | 1107 / +500 | mm |
| Longueur | 2080 | | | 1850 | 2674 / +500 | mm |
| Largeur | 1170 | | | 1550 | 1768 / +500 | mm |
| Longueur pour ouverture des capots | 1170 | | | 2070 | 2780 | mm |
| Hauteur pour basculement de la trémie | 2080 | | | 1980 | 2806 | mm |
| Hauteur pour l'ouverture des capots | 1740 | | | 1810 | 2492 (prima) 2641 (dietro) | mm |
| Poids | 450 | | | 600 | 1000 | kg |
| | | | | | 2.05 | |
| | | | | | (senza opzioni) | |
| | | | | | 2.15 | |
| | | | | | (senza opzioni) | |
| Puissance électrique installée | 1.65 | | | 2.05 | | kW |

* A titolo indicativo, variabile in funzione dei vitigni, dello stato e della natura delle uve (raccolte manualmente o meccanicamente).

La tecnologia al servizio del cliente



Selezione a due zone

Acini e raspi sono raccolti su un selezionatore a rulli. La prima zona ripartisce le uve e separa il succo e acini acinellati.

La seconda zona separa gli acini e i detriti verdi.

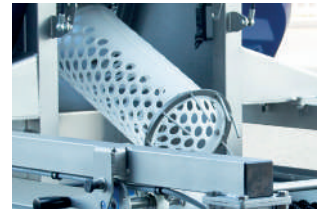
Trémie option Max



Gabbia delle diraspatura Oscillys XM/XL

Gabbia di grande larghezza e forma pentagonale assicura un trattamento nella zona centrale e in monostrato dei grappoli.

La cinematica della gabbia genera una forza di diraspatura progressiva dall'inizio della gabbia.



Gabbia Oscillys Oscillys 50

Gabbia in HDPE di lunghezza ridotta.



Cassone di sgocciolamento
Con distanza regolabile dei rulli.

Gabbia supplementare
DN 25, 30 o 35.

Gabbia primo equipaggiamento
A scelta tra 30 o 35 mm.

Telaio per Delta TRV 20
Altezza tra 1000 e 1500 mm.

Gabbia di diraspatura

Alimentazione in uva



Selezionatore a due zone

Canalina

In combinazione con deflettore mobile di separazione.

Pettine distanziatore

Regolazione della distanza dei rulli selezionatori da 17 a 21 mm invece della regolazione standard da 15 a 19 mm.

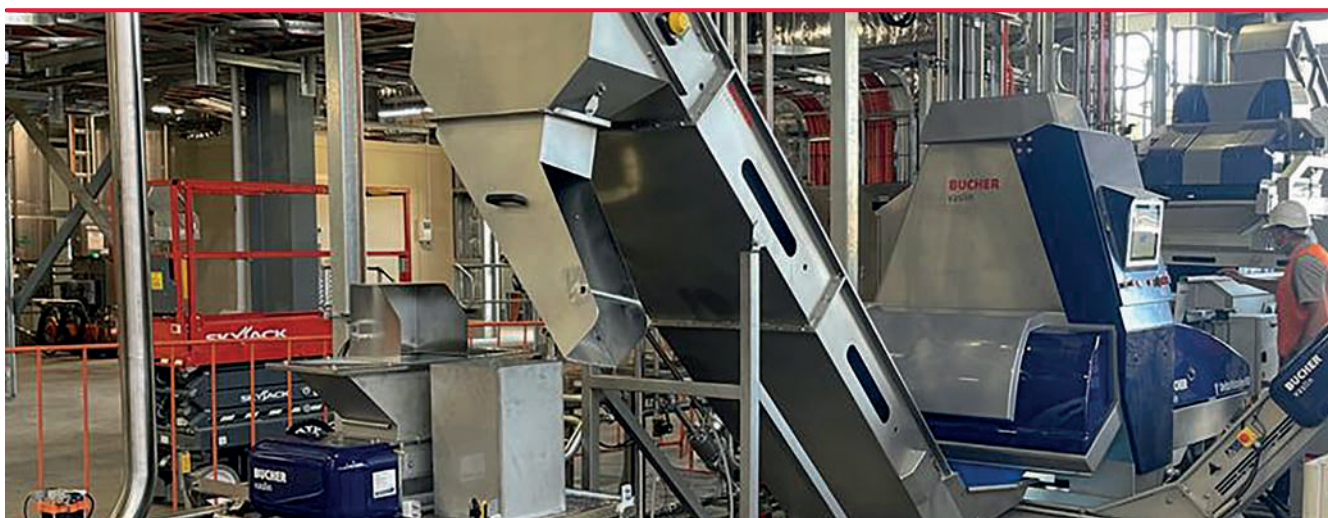
Tappeto di evacuazione raspi

- Lunghezza 1.90 m, nastro liscio da 400 mm.
- Solo per Delta Oscillys XL.

Tramoggia di ingresso

Per alimentazione tramite rimorchio Delta RVE.

Pigiatrici Delta F / FC / FCB



Per una pigiatura di qualità

Nos pressoirs Delta sont équipés de deux rouleaux spécifiques permettant une meilleure rupture de la peau des baies et une extraction optimale lors du pressurage, tout en préservant les pépins.

Efficienza garantita

Le pigiatrici Delta F / FC / FCB possono integrarsi nell'ambiente delle diraspatrici (Delta Evolution). Le barre di supporto presenti offrono la scelta di due diverse posizioni.

La posizione bassa consente di disporre la pigiatrice su una pompa. La posizione alta offre la possibilità di posizionare la pigiatrice in una porta di serbatoio di diametro 500 mm.

La regolazione del passaggio tra i rulli avviene tramite manopole con visualizzazione della distanza. Questi rulli monoblocco non hanno zona di ritenzione tra i moduli.

Sicurezza utilizzatori

La griglia di sicurezza presente sopra la tramoggia garantisce la sicurezza dell'operatore durante il funzionamento delle pigiatrici Delta F / FC / FCB.

| | F20 | F2 | F4 | FCB XS | FCB XM | FC6 | FC8 | FC10 |
|--|---------|-----------------|-----|------------|------------|-----|-----|------|
| Portata massima di uve diraspate (t/h) | 10 à 25 | 15 | 20 | 8 | 15 | 60 | 80 | 100 |
| Portata massima di uve intere (t/h) | 3 à 12 | 12 | 15 | Non adatto | Non adatto | 50 | 70 | 90 |
| Potenza (kW) | 1,5 | Non motorizzato | 1,1 | 2 x 0,225 | 2 x 0,370 | 3 | 3 | 4 |

Opzioni

- Carrelli
- Tramogge

Frammentatore di raspi Delta BFR



La diminuzione del volume del raspo.

È dimensionato per integrarsi alle diraspatrici di Gamma Delta, e offre una portata massima di uve intere trattate di 10 t/h, a seconda dei vitigni.

Efficienza garantita

Il frammentatore di raspi Delta BFR consente di ridurre il volume di raspi sino all'80%.

L'uso di raspi frammentati è dedicato alla distillazione, allo spandimento e al riciclaggio in biomassa.

L'ingombro ridotto consente alla macchina di integrarsi facilmente nell'ambiente di lavoro.

| | Delta BFR | |
|---------------------------------|-----------|-----|
| Capacità massima di uve intere* | 12 | t/h |
| Lunghezza | 2160 | m |
| Larghezza | 1010 | m |
| Altezza | 1030 | m |

* A seconda del vitigno.

Opzioni

- Rialzo del telaio
- Tramoggia trituratore



Il trasferimento delle uve



Nastri trasportatori Delta TRE / ELVTR



Il trasferimento delle uve

I nastri trasportatori Delta ELVTR e Delta TRE sono ideali per il trasferimento delle uve fresche, uve macerate o per evacuare raspi di diraspatura e vinacce secche.

La semplicità del trasferimento

I nastri trasportatori Delta ELVTR e Delta TRE sono costruiti al 100% in acciaio inox, un materiale che ne garantisce la robustezza nel tempo.

La garanzia dell'adattabilità

I tappeti sono dotati di serie di variatori elettronico e disponibili in larghezze da 300 a 500 mm per adattare la velocità del tappeto nel modo più preciso possibile rispetto a un cantiere di raccolta.

Utilizzando la pompa manuale, il carrello a sollevamento idraulico consente di regolare l'altezza desiderata del nastro. I nastri trasportatori Delta TRE sono disponibili in tre lunghezze (3 m, 4 m e 5 m) e larghezze (400 mm e 500 mm (per lunghezze di 4 m e 5 m), e i trasportatori Delta ELVTR sono su misura.

Manutenzione semplificata


I nastri dei trasportatori sono smontabili (approvazione FDA e EU 1935/2004), il che permette di facilitarne la manutenzione.

Efficacia garantita

L'altezza dei tasselli di 60 mm offre una migliore conservazione delle uve e riduce la caduta del grappolo durante il trasferimento.

Opzioni

- Adattatori
- Canaline
- Manicotti
- Tramogge
- Rampa di lavaggio



Le nostre soluzioni di pompaggio

La gamma di pompe Delta garantisce il trasporto delle uve diraspate, il trasferimento delle vinacce pigiate e del vino.

Delta DP

La pompa Delta DP è una pompa peristaltica che garantisce due applicazioni: pompa per uve e pompa per vino. Autoadescante, questa pompa può arrivare fino a 7 metri di profondità. Possono anche essere abbinata a una tramoggia di sovralimentazione.

Le pompe peristaltiche offrono comfort di utilizzo, grande versatilità e un'ottima qualità di pompaggio.

Il trasporto è eseguito in modo delicato e continuo consente un trasferimento qualitativo delle uve diraspate e del vino (doppia funzione).

I dispositivi di sicurezza garantiscono la sicurezza durante la marcia a secco.

Fornite con una griglia di lavaggio adattata, la manutenzione rimane molto limitata e garantisce un'igiene ottimale.

Opzioni

- Griglie
- Sonde
- Tramogge e rialzi
- Vacuostato di aspirazione
- Telecomando senza fili
- Console di comando



Delta PMV & PM

Al centro della catena di vinificazione, le pompe Delta Manutenzione PMV PMV assicurano la ricezione di uve fresche e sono adatte al trasferimento di vinacce pigiate.

Le pompe PMV e PM causano una triturazione minima delle uve. Sono dotate di motoriduttori e di un gruppo rotore-statore di alta qualità, certificato FDA e sviluppato specificamente da Bucher Vaslin.

Dotate di variatori, possono essere dotate di 2 sonde di livello per avere un funzionamento continuo.

I dispositivi di sicurezza garantiscono la sicurezza durante la marcia a secco.

Fornite con una griglia di lavaggio adattata, la manutenzione rimane molto limitata e garantisce un'igiene ottimale.

Opzioni

- Griglie
- Sonde
- Tramogge
- Timoni invertiti



Delta PVE & CPM

Come le Delta PMV e PM, le pompe PVE e CPM sono posizionate a livello delle conche.

Le pompe PVE sono posizionate o sotto i serbatoi o all'aspirazione in sostituzione delle pompe a pistoni.

Sono dotate di motoriduttori e di un gruppo rotore-statore di alta qualità, certificato FDA e sviluppato specificamente da Bucher Vaslin.

Inoltre, possono essere posizionati sotto i Delta Extractys.

I Delta CPM sono posizionati sotto i graffi. Inoltre, possono essere utilizzati in reception.



Delta Flex

Pompe volumetriche a impulsori flessibili, velocità lenta o velocità rapida. Le pompe Flex agiscono durante il trasferimento di succhi e vini.

La velocità di rotazione ridotta delle pompe Delta Flex consente l'assenza di distruzione di semi e polpa. Sono pompe reversibili e autoadescanti.

Le pompe possono essere mono/bivelocità o con variatore di frequenza. Gli impulsori a pale flessibili in neoprene alimentare.

La pompa Delta Flex viene utilizzata in particolare per il rimontaggio, la disincretazione, la filtrazione, l'imbottimento e l'imbottigliamento.

Opzioni

- By-pass valvola
- Filettatura DIN
- Pressostati
- Radiocomando
- Regolatore di pressione



Delta Twin

La pompa Delta Twin è a doppio pistone rotativo eccentrico e a velocità lenta. Le pompe Twin agiscono durante il trasferimento di succhi e vini.

Il potere di aspirazione permette di arrivare fino a 8 metri a secco, offrendo la possibilità di lavori di trasferimento su lunghe distanze.

Le pompe Twin hanno la capacità di pompare prodotti viscosi. La manutenzione e la pulizia sono facili.

Viene utilizzata per il rimontaggio, il trasferimento, la filtrazione, l'imbottimento, l'imbottigliamento, le fecce, i mosti e i vini.

Opzioni

- By-pass
- Flussometro integrato
- Touchscreen da 7" con PLC
- Pressostati
- Radiocomando
- Regolatore di pressione
- Sonda di rilevamento di mancanza di liquido



Delta LOB

Adatta a tutti i lavori in cantina, la pompa Delta LOB riflette l'immagine perfetta della versatilità. Trasferisce le uve, i mosti e i vini. Aiuta l'imbottigliamento, pompa le fecce e può essere associato al sistema di filtrazione esistente.

Si tratta di pompe Delta LOB a lobi in nitrile duro certificate alimentari. Consente le particelle solide fino a 50 mm di diametro.

Autoaspiranti, questa pompa arriva fino a 8 metri a secco. Apporta il massimo rispetto per il vino e forniscono una portata continua senza mescolamento.

Molto resistente alla temperatura (da -10 °C a 90 °C) e alla pressione (da 4 a 10 bar a seconda del modello), questa pompa a lobi apporta una dissoluzione di ossigeno molto ridotta e consente il passaggio di corpi solidi.

Opzioni

- Touchscreen da 7" con PLC
- Contatori
- Lame vibranti
- Pressostati
- Radiocomando
- Tramogge
- Valvola rapida motorizzata



Le pompe DP

| | DP01 | DP02 | DP03 | DP04 | |
|-----------------------------------|---------|---------|----------|-----------|------|
| Portata vino | 15 a 50 | 30 a 75 | 55 a 170 | 100 a 350 | hl/h |
| Portata massima di uve diraspate* | - | 3 a 6 | 4.5 a 14 | 8.5 a 29 | t/h |
| Lunghezza | 1085 | 1111 | 1350 | 1581 | mm |
| Larghezza | 465 | 520 | 550 | 724 | mm |
| Altezza | 902 | 1016 | 1185 | 1532 | mm |

* Pompa DP abbinata a una tramoggia.

Le pompe PMV / PM

| | PMV 2 | PMV 4 | PMV 4 VAR | PMV 4 VAR bassa portata | PM6V mono 9 kw | PM6V mono 11 kw | PM6M mono 9 kw | PM6M mono 11 kw | PM6 VAR 9 kw | PM6 VAR 11 kw | PM8 mono 11 kw | PM8 mono 15 kw | PM8 VAR 11 kw | PM10 | |
|--|-------|-------|-----------|-------------------------|----------------|-----------------|----------------|-----------------|--------------|---------------|----------------|----------------|---------------|-----------|-----|
| Portata massima di uve diraspate | 20 | 30 | 10 a 30 | 3 a 16 | 60 | - | - | - | 30 a 60 | - | 80 | - | 40 a 80 | 130 | t/h |
| Portata massima in vinacce diraspate pigiate | 10 | 15 | 10 a 15 | - | - | - | 30 | - | - | - | 40 | - | 20 a 40 | 60 | t/h |
| Lunghezza | 2254 | 2272 | 2272 | 2272 | - | 2550 | - | - | 2750 | - | 2820 | - | - | - | mm |
| Larghezza | 715 | 715 | 715 | 715 | - | 800 | - | - | 800 | - | 800 | - | - | su misura | mm |
| Altezza | 970 | 1021 | 1021 | 1021 | - | 1160 | - | - | 1160 | - | 1170 | - | - | - | mm |

Le pompe PVE

| | PVE 80 | PVE 100 | |
|--------------|--------|---------|------|
| Portata vino | 30 | 45 | hl/h |
| Lunghezza | 1930 | 2240 | mm |
| Larghezza | 670 | 670 | mm |
| Altezza | 680 | 610 | mm |



Le pompe Flex

| | Flex 35/70 | Flex 50/100 | Flex 70/140 | Flex 90/180 | Flex 110/220 | Flex 140/280 | Flex 170/340 | Flex 300/600 | Flex 5/140 Var Elec | FLEX 15/240 Var Elec | FLEX 15/260 Var Elec | FLEX 25/400 Var Elec | FLEX 50/700 Var Elec | |
|------------------|---------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|------|
| Portata vino* | 35 a 70 | 50 a 100 | 70 a 140 | 90 a 180 | 110 a 220 | 140 a 280 | 170 a 340 | 300 a 500 | 5 a 140 | 15 a 240 | 15 a 260 | 25 a 400 | 50 a 540 | hl/h |
| Lunghezza | 1018 | 1018 | 1043 | 1043 | 1043 | 1130 | 1127 | 1018 | 1020 | 1134 | 1127 | 1240 | 1208 | mm |
| Larghezza | 370 | 370 | 370 | 370 | 370 | 370 | 370 | 440 | 376 | 346 | 346 | 412 | 440 | mm |
| Altezza | 720.5 | 720.5 | 720.5 | 720.5 | 720.5 | 720.5 | 720.5 | 920 | 721 | 826 | 826 | 810 | 910 | mm |

* Test effettuati con 3 m di tubo in un'acqua a 10° C, le perdite di carico possono essere differenti a seconda delle tubazioni utilizzate, della natura del prodotto veicolato e dell'impulsore.

Le pompe Twin

| | Twin 100 | Twin 300 | |
|---------------|----------|----------|------|
| Portata vino* | 5 a 100 | 30 a 300 | hl/h |
| Lunghezza | 1100 | 1400 | mm |
| Larghezza | 450 | 600 | mm |
| Altezza | 800 | 950 | mm |

* Test effettuati con 12 m di tubo di diametro 70 mm in aspirazione, 6 metri di tubi in mandata su acqua a 15 °C.



Le pompe LOB

| | LOB 200 | LOB 300 | LOB 600 | LOB 1000 | |
|---------------|----------|----------|----------|-----------|------|
| Portata vino* | 15 a 240 | 30 a 340 | 60 a 660 | 80 a 1100 | hl/h |
| Lunghezza | 1240 | 1480 | 1580 | 1800 | mm |
| Larghezza | 610 | 610 | 650 | 750 | mm |
| Altezza | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | mm |

* Test effettuati con 12 m di tubo di diametro 70 mm in aspirazione, 6 metri di tubi in mandata su acqua a 15 °C.

La cernita delle uve





Tavolo di selezione a nastro Delta TBE



La selezione manuale

Questo tavolo di selezione alimenta regolarmente l'apparecchiatura a valle della catena di ricezione (diraspatrice, pigiatrice, pompa). A seconda del modello, è possibile avere tra 6 e 12 selezionatori intorno a questo tavolo.

Efficienza garantita

Il tavolo di selezione nastro Delta TBE promette efficienza di trasferimento delle uve con molte opzioni per facilitare la selezione manuale.

Le manovre sono semplici e rapide e le aree di ritenzione sono limitate.

È dotata di un nastro senza fine a trazione positiva con omologazione FDA ed EU 1935/2004, nonché di un motoriduttore a velocità variabile, da 3 a 8 metri/mm.

Manutenzione semplificata

Con il sistema di rilascio rapido del nastro che consente una pulizia facilitata, il tavolo si mantiene facilmente.

Sicurezza utilizzatori

Il tavolo di selezione a nastro Delta TBE garantisce stabilità durante l'utilizzo.

| | TBE |
|------------------------------------|-------------------|
| Motoriduttore a velocità variabile | De 3 a 8 m/min |
| Lunghezza | De 3500 a 6500 mm |
| Altezza totale Min./max. | 910 mm |
| Larghezza | 1186 mm |

Opzioni

- Adattatori
- Rampa di illuminazione
- Tramoggia di ricezione
- Selezione positiva a 3 corridoi regolabili

Table de tri vibrante Delta TRV



La selezione meccanica

Il tavolo di selezione vibrante Delta TRV assicura la separazione del prodotto nobile dai succhi liberi e dai detriti vegetali (acini danneggiati, piccoli, acini acinellati, insetti...). A seconda del modello, il tavolo Delta TRV offre la possibilità di avere intorno tra 4 e 6 selezionatori.

Efficienza garantita

Il tavolo di selezione vibrante Delta TRV promette efficienza nella selezione delle uve grazie a manovre semplici e rapide.

Offre un recupero pratico dei succhi liberi e/o dei detriti vegetali.

La griglia auto evacuatrice per tutti i piccoli scarti vegetali (uva acerba, arrostiti,...) consente il recupero dei mosti puliti.

Manutenzione semplificata

La pulizia è semplice e rapida e le aree di ritenzione sono limitate.

Sicurezza utilizzatori

Il tavolo di selezione garantisce una garanzia di stabilità.

| | TRV 20 | TRV 25 | TRV 35 | |
|-----------------------|-------------------|--------------------|--------------------|----------------|
| Portata max. | De 10 a 12 | De 20 a 25 | 8 | t/h |
| Superficie di sgrondo | 0.7m ² | 1.4 m ² | 0.90m ² | m ² |
| Altezza | 1100 | 1360 | 900 | mm |
| Lunghezza | 2000 | 2550 | 3500 | mm |
| Larghezza | 1350 | 1620 | 750 | mm |

Opzioni

- Adattatori
- Griglia di sgocciolamento
- Rampa di lavaggio e di essiccazione
- Ribaltatore
- Restringimento
- Supporti cassa

- Tramoggia ad alta capacità
- Tramoggia di ricezione Standard
- Tramoggia per bin
- Variatore remoto



Tavolo di selezione Delta Trio



La selezione meccanica

Delta Trio è un selezionatore a rulli composto da una tramoggia di ripartizione vibrante.

Efficienza garantita

Il tavolo di selezione Delta Trio consente di selezionare le uve preservando l'aspetto delle uve in uscita dalla selezione. È particolarmente efficace su code di foglie e grossi grappoli.

Il sistema di regolazione della distanza dei rulli è brevettato Bucher Vaslin e la velocità di rotazione dei rulli è variabile.

L'utilizzo del tavolo di selezione è agevole e le regolazioni sono semplici. Si adatta a tutte le condizioni di alimentazione: benna vibrante, diraspatrice, benna a vite, ecc.

Manutenzione semplificata

La pulizia è facile con la vasca e la spira completamente smontabili.

Opzioni

- Braccio di ripartizione
- Cassone a vite
- Kit pettine
- Regolazione automatica della distanza dei rulli (per Delta Trio XXL)
- Rialzo dei telai





Focus sul funzionamento dei Delta Trio

Le uve vengono versate sulla tramoggia vibrante (1), quindi sui rulli ripartitori (2).

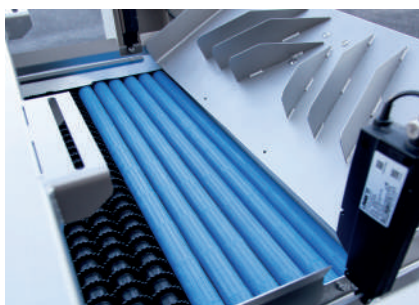
Il succo e i piccoli elementi sono separati dalle uve da questi rulli.

| | Trio XS | Trio XM | Trio XL | Trio XXL | |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-----|
| Portata massima di uve diraspate | 6 | 15 | 25 | 60 | t/h |
| Altezza disponibile sotto il tavolo Min./max | 460 / 960 | 570 / 1070 | 540 / 1040 | 540 / 1040 | mm |
| Altezza totale Min./max. | 1000 / 1500 | 1390 / 1890 | 1210 / 1710 | 1210 / 1710 | mm |
| Lunghezza | 1780 | 1860 | 2480 | 2500 | mm |
| Larghezza | 1160 | 1550 | 1560 | 1560 | mm |



Scatola di comando

La regolazione della distanza dei rulli selezionatori si realizza in funzionamento.



Tramoggia di ripartizione vibrante

L'uva viene convogliata sui rulli ripartitori.



Vasca e spire

Grazie al fatto che siano completamente smontabili, la pulizia è facilitata.

Tavolo di selezione Rflow



La selezione meccanica

Delta Rflow tratta le uve diraspate raccolte manualmente o a macchina. Il selezionatore automatico ad alta produttività di cui è dotato permette di arrivare fino a 15 tonnellate di uve all'ora.

Efficienza garantita

Il tavolo di selezione a lama d'aria Delta RFlow promette efficienza nella rimozione di detriti vegetali piccoli e leggeri, acini acinellati, uva secca, semi, pelli e anche insetti.

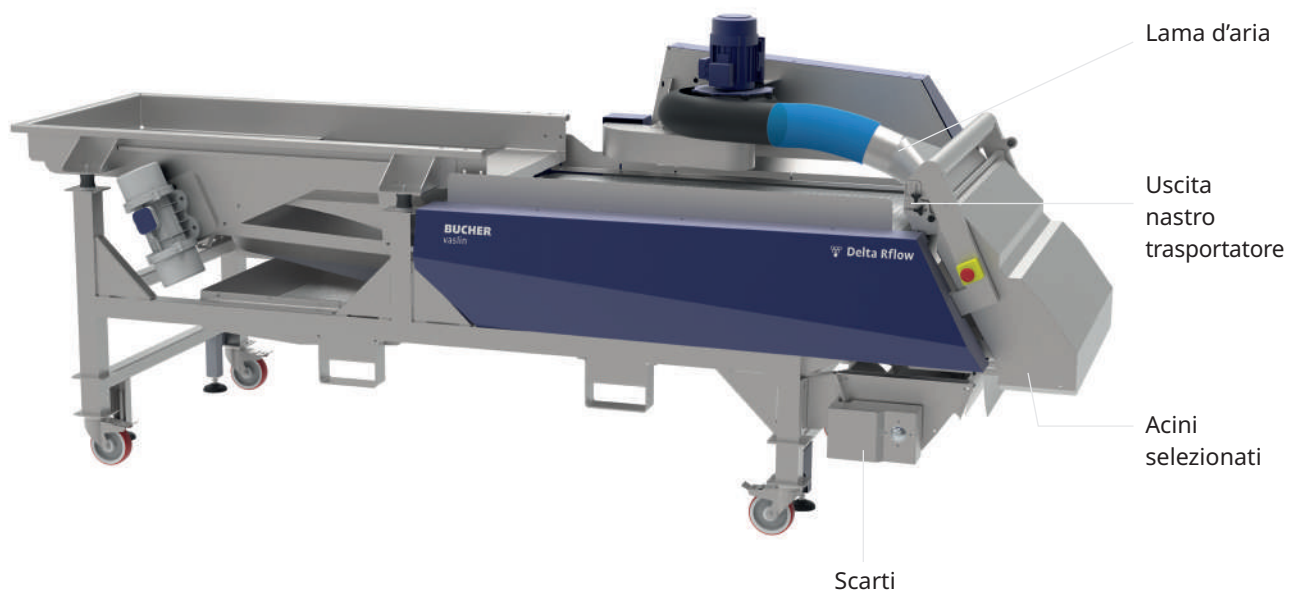
Una migliore stabilità delle uve è offerta dal nastro a punte, che permette anche di accelerare la selezione delle uve, permettendo una velocità elevata a 2,5 m/s.

Il tavolo di ripartizione e di sgocciolamento permette il recupero dei succhi liberi. La regolazione della posizione della barra di soffiaggio ad aria e della barra di taglio è semplice.

Opzioni

- Rampa di lavaggio
- Nastro di evacuazione degli scarti
- Nastro elevatore





| | Delta Rflow | |
|---|-------------|-----|
| Portata Max a seconda dei vitigni | 15 | t/h |
| Potenza elettrica installata | 5.5 | kw |
| Altezza totale | 1690 | mm |
| Altezza sotto l'uscita degli acini | 570 | mm |
| Altezza disponibile all'uscita degli scarti | 315 | mm |
| Altezza alimentazione | 1300 | mm |
| Lunghezza | 4100 | mm |
| Larghezza | 1650 | mm |
| Peso senza rialzo | 950 | kg |

Tavolo di selezione per densità Delta Densily



La selezione densimetrica

Questo tappeto brevettato garantisce sia lo sgocciolamento che il trasporto.

Efficienza garantita

Le uve diraspate vengono versate in un bagno di succo zuccherato. La densità del succo consente di separare gli acini maturi (più densi) dagli elementi meno densi (acini meno maturi, detriti vegetali...). Gli acini maturi vengono ricevuti su una striscia di sgocciolamento flessibile.

Durante il trasporto degli acini maturi, l'inclinazione e la deformazione del nastro consentono lo sgocciolamento del succo. Gli elementi meno densi sono trainati da una corrente di succo verso la vasca di scarico.

Gli acini meno maturi e i detriti vegetali sono separati dal succo da una vite di sgocciolamento. Il succo viene riciclato verso la vasca da una pompa. A seconda del livello di selezione desiderato, l'operatore può regolare il livello di densità del bagno.

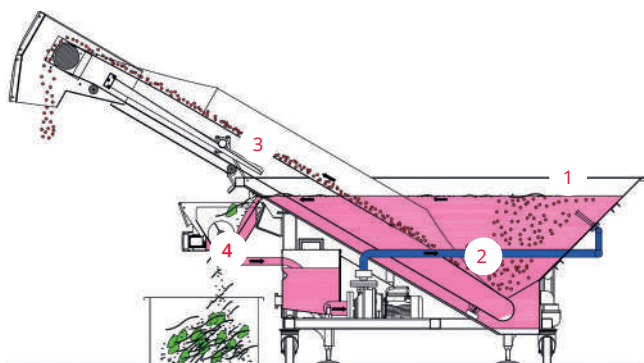
Manutenzione facile

Il ribaltamento del nastro trasportatore con martinetto idraulico per il lavaggio e il trasporto.

Opzioni

- Rialzi antispruzzo
- Sistema di circolazione
- Sistema di essiccazione delle uve
- Valvola a sfera





Il funzionamento dei Delta Densilys

Le uve diraspite vengono versate in un bagno di succo (1) zuccherato.

La densità del succo consente di separare (2) gli acini maturi (più densi) dagli elementi meno densi (acini meno maturi, detriti vegetali, ecc.).

Gli acini maturi vengono poi convogliati e sgocciolati (3) verso la continuazione della linea di ricezione. I rifiuti galleggianti, invece, vengono evacuati (4) all'uscita dal bagno.

| | Densilys XS | Densilys XM |
|---|-------------|-------------|
| Portata massima di uve diraspite (t/h) | 6 | 12 |
| Portata massima in lavaggio di uve intere (t/h) | 3 | 6 |
| Capacità tramoggia (hl) | 7.5 | 10 |
| Altezza tappeto alzato / tappeto abbassato (mm) | 2430 / 1420 | 2430 / 1420 |
| Altezza disponibile all'uscita acini (mm) | 1930 | 1680 |
| Altezza disponibile all'uscita scarti (E) | 710 | 700 |
| Lunghezza (mm) | 3990 | 3940 |
| Larghezza (mm) | 1800 | 2460 |



Pompa idraulica

Questa pompa permette di inclinare il nastro in funzione dell'utilizzo.



Risalita degli acini

Il nastro trasportatore rimonta gli acini maturi verso la parte superiore del tavolo. Durante il trasporto la deformazione del nastro migliora lo sgocciolamento degli acini limitando la triturazione.



Tramoggia

Le uve vengono versate nella tramoggia, il liquido (succo, acqua zuccherata, o acqua limpida) assicura la selezione densimetrica.

Tavolo di selezione ottica Delta Vistalys



Selezione ottica

Selezionare le uve in base a parametri specifici e adattati alle esigenze specifiche, è la soluzione che ti offre il tavolo di selezione Delta Vistalys.

Efficienza garantita

Gli acini d'uva sono selezionati da una telecamera a colori. L'analisi continua delle immagini consente all'utilizzatore di modulare la selezione con estrema precisione, in base agli obiettivi e alla qualità iniziale delle uve.

Il viticoltore definisce il livello di selezione impostando la regolazione del colore e della forma degli oggetti.

Potrà scegliere di selezionare gli acini perfettamente integri e maturi ed eliminare i corpi estranei, i residui vegetali, gli acini rosa, appassiti e parassitati.

Consente un'elevata produttività fino a 10 t/h. Il collegamento della macchina per il controllo a distanza della linea di assistenza telefonica.

Manutenzione facile

L'ottima accessibilità consente facilità di pulizia e manutenzione.

Opzioni

- Connettività
- Rialzo dei telai
- Sonda
- Vite scarti



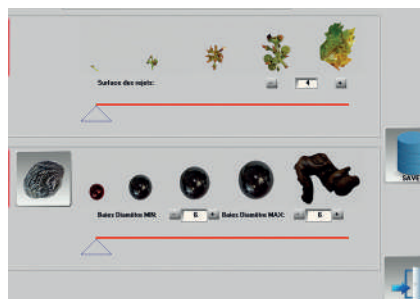


| | Delta Vistalys HD | |
|-------------------------------------|---------------------------|----------------|
| Portata Max (a seconda dei vitigni) | 15 | t/h |
| Bisogno di aria compressa | 40m ³ a 6 bars | m ³ |
| Altezza | 2300 | mm |
| Lunghezza | 2430 | mm |
| Larghezza | 1810 | mm |



Sgocciolamento e ripartizione delle uve

Il 100% degli acini viene portato regolarmente verso la selezione da un tavolo vibrante Delta TRV, installato a monte per drenare l'uva diraspata.

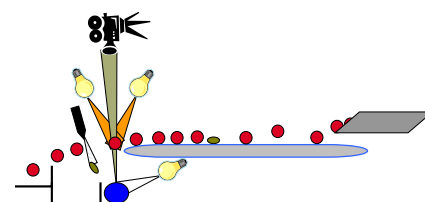


Acquisizione di immagini e analisi

Un nastro trasportatore, dotato di punte, avanza a velocità elevata (2,5 m/s o 10 km/h) e costante. Gli acini sono distribuiti tra le punte e non si muovono più, il che consente di mantenere la precisione della selezione a piena velocità.

Grazie all'illuminazione continua degli acini e all'illuminazione dello sfondo senza ombre a base di led, le immagini registrate dalla telecamera a colori ad alta cadenza e ad alta definizione sono nitide e precise.

Tali immagini possono pertanto essere elaborate da un potente calcolatore specifico per le uve.



Selezione delle uve

Una volta analizzate le immagini, l'eliminazione degli elementi indesiderati è automatica, tramite ugelli pneumatici ad alta frequenza.

Tabella di selezione delle ottiche Vistalys Ruby



Un'innovazione rivoluzionaria per la selezione delle bacche

Il tavolo Delta Vistalys Ruby offre una flessibilità impareggiabile per quanto riguarda la cernita, consentendovi di selezionare le bacche che soddisfano perfettamente i vostri criteri di qualità.

Un'innovazione rivoluzionaria per la selezione delle bacche

Il Delta Vistalys Ruby utilizza l'analisi ottica non distruttiva per selezionare le bacche dai frutti freschi e maturi. Consente di eliminare le bacche più immature, che tuttavia appaiono identiche a occhio nudo.

Il Vistalys Ruby realizza quindi l'impossibile distinguendo questi acini dai frutti freschi e maturi, grazie a una tecnologia che spinge oltre i limiti.

Il risultato sono vini di qualità eccezionale, fatti su misura per soddisfare le vostre più alte aspettative.

Il 100% degli acini viene misurato

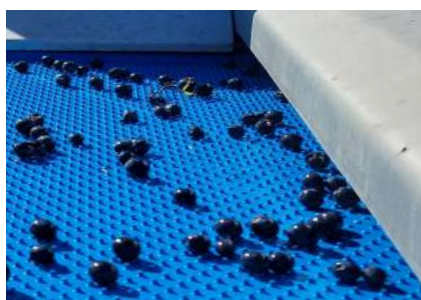
Misurazione di un lotto di uve non selezionate.

Manutenzione semplice

I coperchi anteriore e posteriore possono essere facilmente sollevati per la pulizia. Un sistema di pulizia completo, che include spazzole integrate, è stato progettato per soddisfare tutte le vostre esigenze.

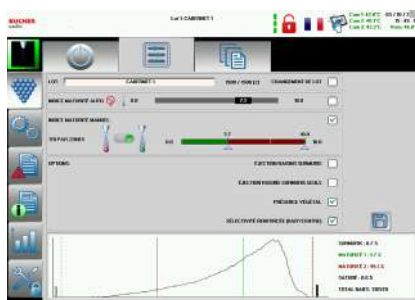


| | Delta Vistalys Ruby | |
|--|---------------------|-----|
| Portata massima (a seconda della varietà di uva) | 3 à 5 | t/h |
| Fabbisogno d'aria | 13 kw e 6 bars | kw |
| Altezza | 1923.7 | mm |
| Lunghezza | 2844.7 | mm |
| Larghezza | 1431 | mm |



Selezione ottica in base alla maturazione fenolica

Selezione automatica delle bacche in base a un gradiente di maturità.



Assaporate la semplicità

Il touch screen offre un'interfaccia semplice per la selezione intuitiva di frutta fresca e matura.

La rappresentazione grafica del grado di maturazione delle bacche selezionate fornisce una visione d'insieme per un controllo totale del lotto di raccolta.



La promessa di una qualità costante

- Vinificazione in rosso con frutta fresca e/o matura
- Vinificazione del cuore della vendemmia
- Vinificazione di uve al livello di maturazione desiderato

Il trattamento delle uve





Scambiatore termico Delta Rotathermic



La réponse au traitement thermique

Si desidera riscaldare le uve in modo omogeneo con una portata continua? Delta Rotathermic è la soluzione per soddisfare tali esigenze.

Efficienza garantita

Questo scambiatore termico funziona grazie ad un albero rotante a pale che assicura l'omogeneizzazione della temperatura, evitando così qualsiasi rischio di surriscaldamento. Grazie ai moduli interconnessi, è possibile avere fino a mettere 3 moduli in linea.

L'utilizzo del Delta Rotathermic è possibile in raffreddamento.

| | Rotathermic 10 t/h | Rotathermic 20 t/h | Rotathermic 30 t/h | |
|-------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|
| Portata acqua calda | 45 | 90 | 135 | m ³ /h |
| Temperatura dell'acqua | 95 | 95 | 95 | °C |
| Potere calorifico (kW) | 815 | 1630 | 2445 | kW |
| Flangia di collegamento acqua | DN 100 PN10 | DN 100 PN10 | DN 100 PN10 | |
| Flangia di collegamento uve | DN 125 PN10 | DN 125 PN10 | DN 125 PN10 | |
| Lunghezza | 7100 | 7100 | 7100 | mm |
| Larghezza | 900 | 1200 | 1200 | mm |
| Altezza | 930 | 1700 | 2400 | mm |

Termovinificazione Delta Extractys



Un processo fisico brevettato

È destinato a migliorare quantitativamente e qualitativamente l'estrazione di composti pellicolari quali i polifenoli (antociani e tannini) e i precursori aromatici - da uve trattate in termovinificazione.

Efficienza garantita

L'estrattore selettivo Delta Extractys offre libertà di scelta e di azione del vinificatore. Il livello di estrazione è adattabile in funzione del vitigno e del tipo di vino ricercato. Ciò consente di ottenere vini più strutturati, colorati e aromatici con una tipicità più marcata (profilo di vini morbidi, fruttati,...).

Si adatta a tutte le catene di termovinificazione esistenti indipendentemente dalla temperatura di riscaldamento e si integra facilmente senza modifiche (si installa sopra la vasca di macerazione).

Funziona per vinificazioni in fase liquida o solida, per macerazioni pellicolari a caldo...

Manutenzione facile

Il risciacquo con acqua calda dei tubi di pressione attraverso il circuito delle tubazioni delle uve permette una manutenzione agevole.

| | Extractys |
|---------------------|--------------|
| Modulo di portata | 3x10t/h |
| Riscaldamento acqua | De 20 a 65°C |
| Lunghezza (mm) | 3000 |
| Altezza (mm) | 3700 |
| Larghezza (mm) | 2200 |

buchervaslin.com

Bucher Vaslin
5 Rue Gaston Bernier
49290 Chalonnes sur Loire, France
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contact