



DIEMME
ENOLOGIA 1923

APS
MicroFlex
AquaFlex
I.C. LAB 1000
AlcoFlex



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.





Impianti e sistemi per
la filtrazione delle fecce,
vini e trattamento acqua

APS

1000 1200



MicroFlex

12 24 48



- EN Installations and systems for filtering lees, wines and water treatment
- FR Installations et systèmes pour la filtration des bourbes, vins et traitement eaux
- DE Filtrationsanlage von Trub, Weinen und Wasseraufbereitungsanlagen
- ES Instalaciones y sistemas para la filtración de borra, vinos y tratamiento aguas



AquaFlex

300 800



AlcoFlex

15



I.C. LAB

1000



APS

1000 1200



La tecnologia

Il filtro pressa è una macchina industriale utilizzata per disidratare sospensioni con un elevato contenuto di solidi. Il filtro pressa è composto da una serie di piastre o piatti alternate a tele che, aderendo l'una all'altra, formano delle camere, nelle quali si forma il pannello solido disidratato. La fase solida viene trattenuta nelle intercapedini tra piatti e telai e dal filtro-pressa esce la fase liquida, a basso contenuto di solidi sospesi.

La filtrazione è la fase principale del ciclo di filtrazione e consiste nel pompaggio di un prodotto contenente o no coadiuvante di filtrazione. La filtrazione comporta un intasamento delle tele e quindi un aumento della pressione e una diminuzione della portata di filtrato. La prima fase del ciclo di filtrazione è caratterizzata da un'elevata portata e una pressione ridotta e viene utilizzata una pompa mohno, quando la pressione supera i 5 o 6 bar viene spenta la pompa mohno e viene utilizzata la pompa a pistone che permette di generare pressioni elevate (=12 bar) e presenta una portata ridotta. Il ciclo di filtrazione termina quando la pressione di filtrazione persiste per tempi medio elevati a 12 bar.

EN The technology

The filter press is an industrial tool used to dehydrate liquid substances with high solids content. The filter press is made up of a set of plates and filter clothes assembled alternatively. Sticking the plates to the clothes form chambers where a solid dehydrated cake is generated. The cloths, in the filter chambers, retain the solid phase while allowing the liquid phase to pass through with minimal remaining solids. The filtration is the main phase where a solid-liquid substance, which may contain consumable filter media, is pumped inside the filter. The filtration causes an obstruction of the clothes resulting in a pressure increase and flow-rate decrease. The first phase of the cycle, using a mohno pump, is characterized by a high flow-rate and low pressure; when the pressure exceeds 5 or 6 bar the mohno pump is stopped and a piston pump starts up to generate high pressures (up to 12 bar) at a low flow-rate. The filtration cycle ends when the filtration pressure persists for a pre-set amount of time at 12 bar.

FR La technologie

Le filtre presse est une machine industrielle utilisée pour déshydrater des substances liquides contenant une quantité élevée de solides. Le filtre presse est composé par une rangée de plaques alternées à toiles qui, collant l'un à l'autre, forment des chambres, dans lesquelles une plaque solide déshydratée est formée avec les solides retenus. La phase solide est retenue dans les chambres filtrantes des toiles ; la phase liquide à bas contenu de solides sort par le filtre presse. La filtration est la phase principale du cycle de travail consistant dans le pompage d'une substance solide-liquide, qui peut contenir coadjuvant. La première phase du cycle de filtration, utilisant une pompe à cavité progressive, est caractérisée par un débit élevé et une pression réduite, quand la pression dépasse 5 ou 6 bars la pompe à cavité progressive est arrêtée et on utilise la pompe à piston qui permet de générer une pression élevée (jusqu'à 12 bars) et présente un débit réduit. Le cycle de filtration se termine quand la pression de filtration persiste pour des temps moyens/longs à 12 bars.

DE Die Technologie

Die Kammerfilterpresse APS ist eine Industrieanlage zur Dehydrierung von Suspensionen mit hohem Feststoffanteil. Die Filterpresse besteht aus einer Folge von Platten und Filtertüchern, zwischen denen sich die Kammern bilden, in welchen sich ein fester, dehydrierter Kuchen bildet. Im Hohlraum zwischen Platte und Rahmen, wird die Festphase zurückgehalten und nur die Flüssigphase, mit geringem Feststoffanteil, kann entkommen.

Die Filtrierung ist die Hauptphase des Filtriervorgangs. Das gepumpte Produkt kann Filterhilfsmittel enthalten oder auch nicht. Die Filtrierung verursacht das verstopfen der Filtertücher, eine Erhöhung des Förderdruckes und dadurch eine Verringerung des Durchsatzes. In der ersten Phase des Filtrierungszyklus wird eine Exzentrerschneckenpumpe benutzt. Während dieser Phase ist der Druck niedrig und der Durchsatz hoch. Wenn der Druck 5 oder 6 bar überschreitet, wird die Exzentrerschneckenpumpe ausgeschaltet und eine Kolbenpumpe mit kleinerem Durchsatz erzeugt die erhöhten Drücke (bis 12 bar). Der Filtrierungszyklus ist beendet, wenn der Filtrationsdruck für eine bestimmte Zeit, ununterbrochen, 12 bar überschreitet.

ES La tecnología

El filtro prensa es un equipo industrial para deshidratar suspensiones con un elevado contenido de sólidos. El filtro prensa está formado por una serie de placas puestas alternativamente con telas que pegada la una con la otra, forman las cámaras en donde se forma la torta sólida deshidratada. En las cámaras de filtración se acumula la fase sólida y del filtro sale la fase líquida con bajo contenido de sólidos. La filtración es la fase principal del ciclo de trabajo y una suspensión sólido-líquida, que puede contenir coadyuvantes de filtración, llega mediante bomba al filtro. La filtración implica una obstrucción de las telas y por eso una subida de presión y disminución del caudal de producto filtrado. La primera fase del ciclo de filtración está caracterizada por un caudal elevado y una presión reducida y se utiliza una bomba de tornillo; cuando la presión excede 5 o 6 bar la bomba se para y se pone en marcha la bomba de pistón que permite alcanzar presiones más elevadas (hasta 12 bar) y presenta un caudal reducido. El ciclo de filtración termina cuando la presión de filtración continua por tiempos medio-elevados a 12 bar.





Caratteristiche standard

Martinetto idraulico a doppio effetto
Centralina idraulica automatica
Quadro elettrico in acciaio verniciato con PLC
Piastre in polipropilene alimentare camera 25 e 35 – 16 bar
Tele in polipropilene alimentare
Distaffaggio automatico

EN Standard features:

Double acting hydraulic jack
Automatic hydraulic control unit
Painted steel control panel with PLC and Touch Screen
Food grade polypropylene plates with chambers 25 and 35 – 16 bar
Food grade polypropylene clothes
Automated plate shifting

FR Caractéristiques standards :

Vérin hydraulique à double effet
Centrale hydraulique automatique
Tableau électrique en acier peint avec PLC et écran tactile
Plaques en polypropylène alimentaire chambre 25 et 35 – 16 bars
Toiles en polypropylène alimentaire
Déplacement automatique

DE Standarmkmale:

Hydraulische Winde mit doppelter Effekt
Automatische hydraulische Pumpe
Schalttafel auf lackierter Stahl mit Touch Screen Benutzeroberfläche
Filtertüchern auf Polypropylen, Kammern 25 und 35 – 16 bar
Platten auf Polypropylen
Automatischer Plattenverschiebung

ES Características estándar:

Martinete hidráulico de doble efecto
Bomba hidráulica automática
Cuadro eléctrico en acero pintado con PLC y pantalla táctil
Placas en polipropileno alimentario cámara 25 y 35 -16 bar
Telas en polipropileno alimentario
Desplazamiento placas automático



Optional disponibili



Valvole di ingresso automatiche o manuali
Scarico automatico o manuale del collettore centrale (core blow)
Quadro elettrico inox
Barriere fotoelettriche
Collettore di scarico automatizzato
Passerelle
Convogliatori di scarico
Pompa di alimentazione in AISI 316
Tubazione di alimentazione

EN Options available:

Automatic or manual inlet valves
Automatic or manual discharge of the main manifold (core blow)
Stainless steel control panel
Photo electric barriers
Manual or automatic discharge pipes
Gangways
Discharge conveyors
AISI 316 feed pump
Feed pipes

FR Options disponibles :

Vannes d'entrée automatiques ou manuelles
Déchargement automatique ou manuel du collecteur central (core blow)
Tableau électrique en acier inox
Barrières photoélectriques
Tuyauterie de déchargement filtrat manuelle ou automatique
Passerelles
Transporteurs de déchargement



Pompe d'alimentation en AISI 316
Tuyauterie d'alimentation

DE Verfügbar Zubehör:

Automatische oder manuelle Eingangsventile
Automatische oder manuelle Entladung des zentralen Kreissammlers (core blow)
Edelstahl elektrische Schalttafel
Lichtschranken
Automatische oder manuelle Ablaufleitung
Laufstege
Förderer für Feststoffe
Förderpumpe aus Edelstahl AISI 316
Beschickungsleitung

ES Opciones disponibles :

Válvulas de entrada automáticas o manuales
Descarga automática o manual del colector central (core blow)
Cuadro eléctrico inox
Barreras fotoeléctricas
Tubería descarga producto filtrado automática o manual
Paserelas
Transportadores de descarga
Bomba de alimentación en AISI 316
Tubería de alimentación



Laboratorio di filtrazione

Siamo dotati di tutti gli strumenti per replicare in condizioni di laboratorio ogni processo di filtrazione e per personalizzare il macchinario in funzione del prodotto e delle richieste del cliente.

EN Filtration lab

We are fitted with all equipment to repeat in laboratory conditions every filtration process and to customize the machine according to the product and customer's requirements.

FR Laboratoire de filtration

Nous sommes équipés de tous les instruments pour répliquer en conditions de laboratoire chaque processus de filtration et pour personnaliser la machine selon le produit et exigences du client.

DE Filtrationslabor

Wir sind mit allen Apparate/Geräte ausgestattet, um jeden Filtrationsprozess im Labor-zustand zu wiederholen und die Maschine, je nach dem Produkt und Bedarf des Kundeguts anzupassen.

ES Laboratorio de filtración

Estamos equipados con todos los instrumentos para repetir en condición de laboratorio cada proceso de filtración y para personalizar la maquina según el producto y las exigencias del cliente.



Dati utili



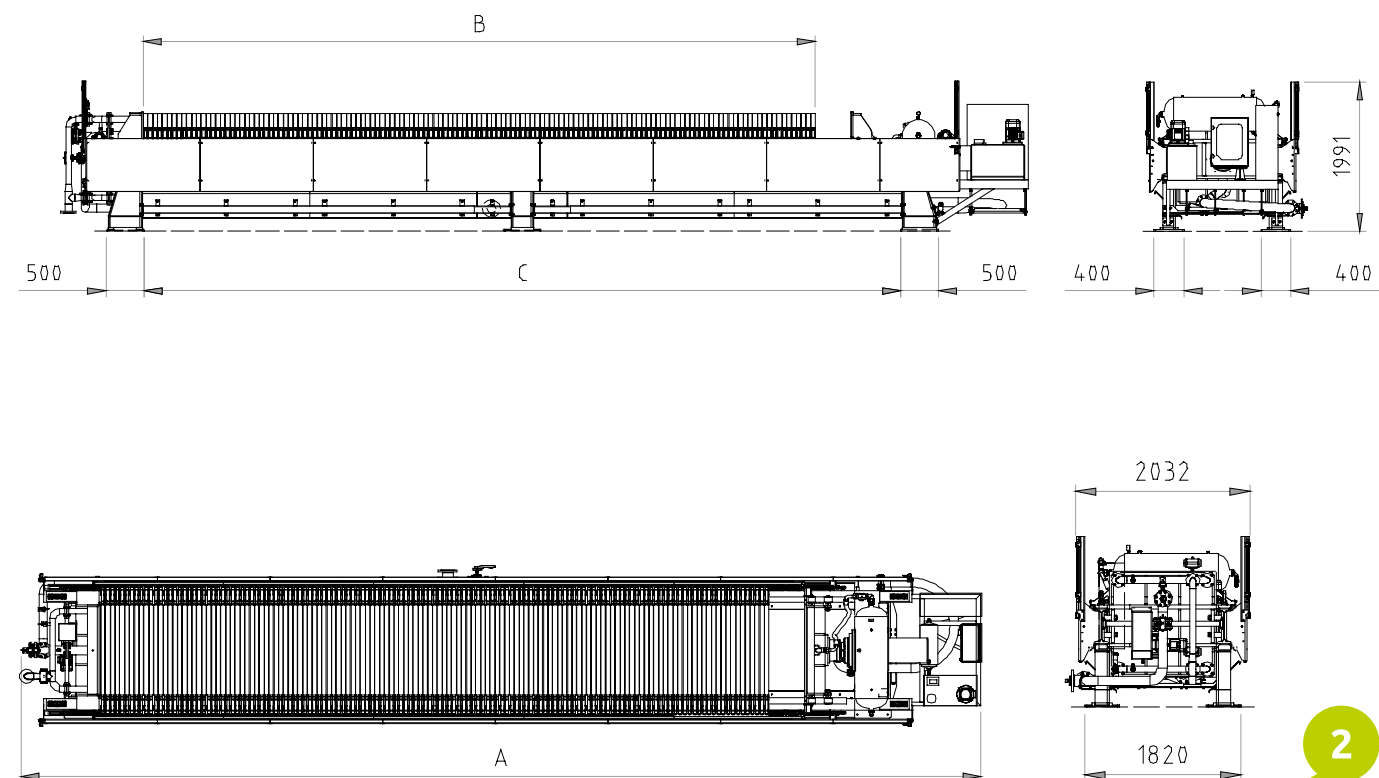
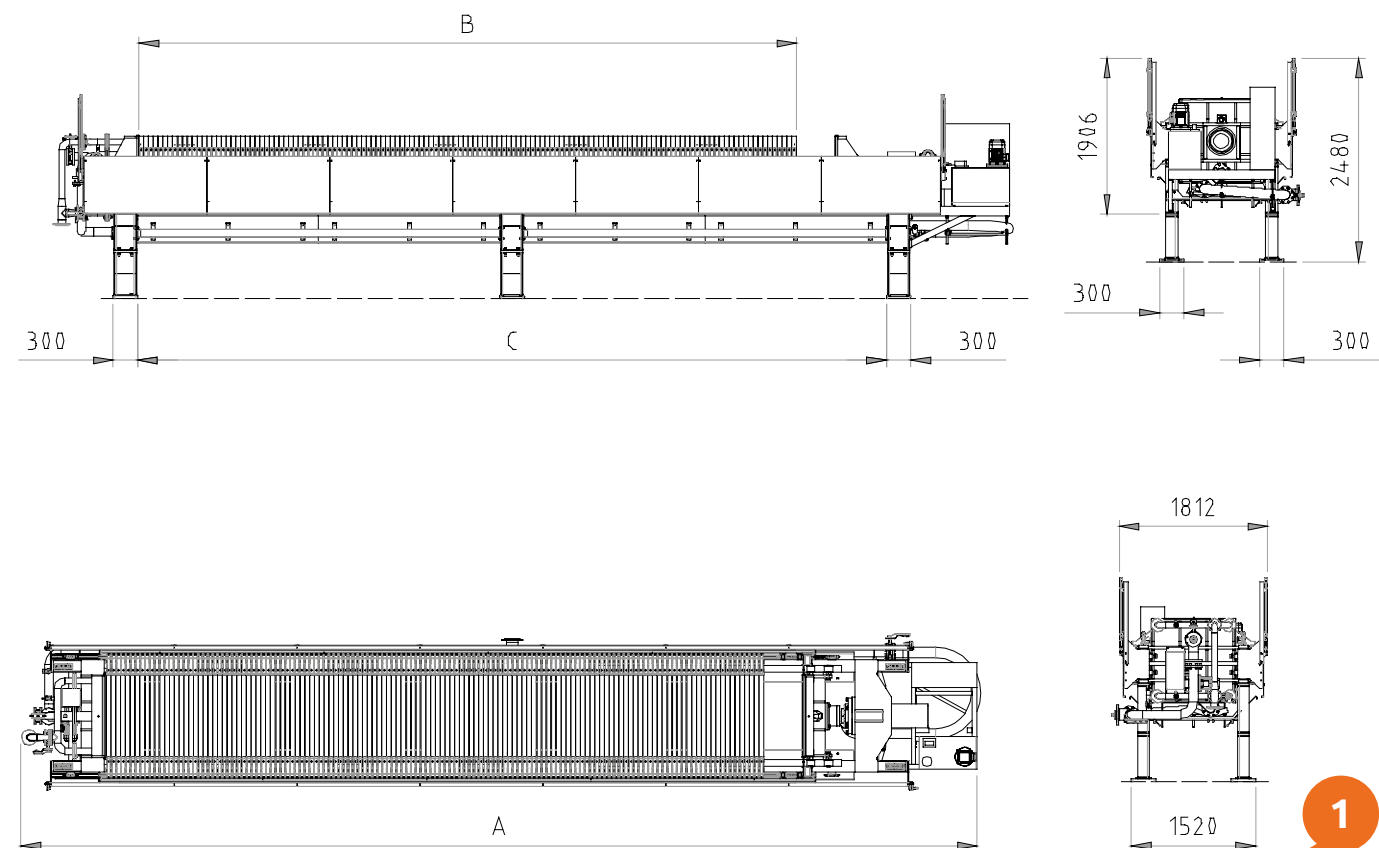
I dati riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento. Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione,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

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.

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.

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.

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.



		1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2
		APS1000 .300.50.25	APS1000 .400.67.25	APS1000 .500.84.25	APS1000 .600.101.25	APS1000 .700.118.25	APS1000 .800.135.25	APS1200 .490.76.25	APS1200 .590.92.25	APS1200 .690.107.25	APS1200 .790.123.25	APS1200 .890.139.25
A	mm	5.997	6.705	7.826	9.301	10.027	11.325	8.538	9.584	10.561	11.538	12.584
B	mm	2.714	3.422	4.543	6.018	6.726	8.024	4.864	5.888	6.848	7.872	8.896
C	mm	3.851	4.559	5.680	7.155	7.862	9.160	5.964	7.010	7.987	8.964	10.010
Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Leergewicht Peso en vacío	Kg	7.100	8.154	9.557	11.513	12.380	13.900	8.884	10.497	12.309	14.123	16.136

		1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2
		APS1000 .300.50.25	APS1000 .400.67.25	APS1000 .500.84.25	APS1000 .600.101.25	APS1000 .700.118.25	APS1000 .800.135.25	APS1200 .490.76.25	APS1200 .590.92.25	APS1200 .690.107.25	APS1200 .790.123.25	APS1200 .890.139.25
Lunghezza telaio Frame length Longueur châssis Rahmenlänge Largo chasis	mm	3.000	4.000	5.000	6.000	7.000	8.000	4.900	5.900	6.900	7.900	8.900
N° piastre max Max number of plates N° plaques max Maximum Plattenanzahl N° placas max	mm	50	67	84	101	118	135	76	92	107	123	139
Volume Volume Volume Volumen Volumen	lt	841	1.133	1.425	1.717	2.009	2.301	1.812	2.199	2.561	2.948	3.334
Superficie Surface Surface Oberfläche Superficie	m²	71	96	121	146	171	195	155	187	218	251	284



Pompe a pistoni ad alta pressione

modelli PPD 10.000, 4.200 e PPS 1.800

Le pompe a pistoni in un filtro pressa rappresentano l'elemento che permette l'alimentazione del prodotto e quindi l'operazione di filtrazione; per cui è l'elemento fondamentale e il cuore di ogni filtro pressa. Queste pompe sono state progettate specificatamente per la filtrazione di fecce enologiche con l'ausilio di un filtro pressa. Le principali caratteristiche delle suddette pompe:

- Esecuzione corpo pompa in acciaio inox AISI 316 (idoneo al contatto alimentare)
- Portata elevata
- Pressione di lavoro = 12 bar
- Omogeneità di flusso
- Trasmissione a cinghia
- Manutenzione semplice e veloce

EN High-pressure piston pump – models PPD 10.000, 4.200 and PPS 1.800

The piston pump in a filter press feeds the product and therefore the filtration operation. This pump is designed specifically for filtering wine lees with a filter press. The main features of this pump are the following:

- AISI 316 stainless steel body (food grade)
- High flow-rate
- Working pressure = 12 bar
- Stream homogeneity
- Chain drive
- Easy and fast maintenance

FR Pompes à pistons à haute pression – modèles PPD 10.000, 4.200 et PPS 1.800

Les pompes à pistons dans un filtre presse représentent l'élément qui permet l'alimentation du produit et donc l'opération de filtration. Ces pompes ont été projetées spécifiquement pour la filtration de bourbes œnologiques avec l'aide d'un filtre presse. Les caractéristiques principales des pompes sont les suivantes :

- Exécution corps pompe en acier inox AISI 316 (apte au contact alimentaire)
- Débit élevé
- Pression de travail = 12 bars
- Homogénéité de flux
- Transmission par courroie
- Entretien simple et rapide

		PPD 10.000	PPD 4.200	PPS 1.800
Portata Flow-rate Débit Durchsatz Caudal	m^3/h	10	4,2	1,8
Doppio effetto Double acting Double effet Doppelt Effekt		√	√	x
Singolo effetto Single acting Simple effet Einzel Effekt / Efecto simple		x	x	√
Potenza elettrica Installed power Puissance installée Anschlusswert	kW	5,5	2,2	2,2
Pressione di lavoro Working pressure Pression de travail Arbeitsdruck Presión de trabajo	bar	12	12	12

DE Hochdruck-Kolbenpumpe – Modelle PPD 10.000, 4.200 und PPS 1.800

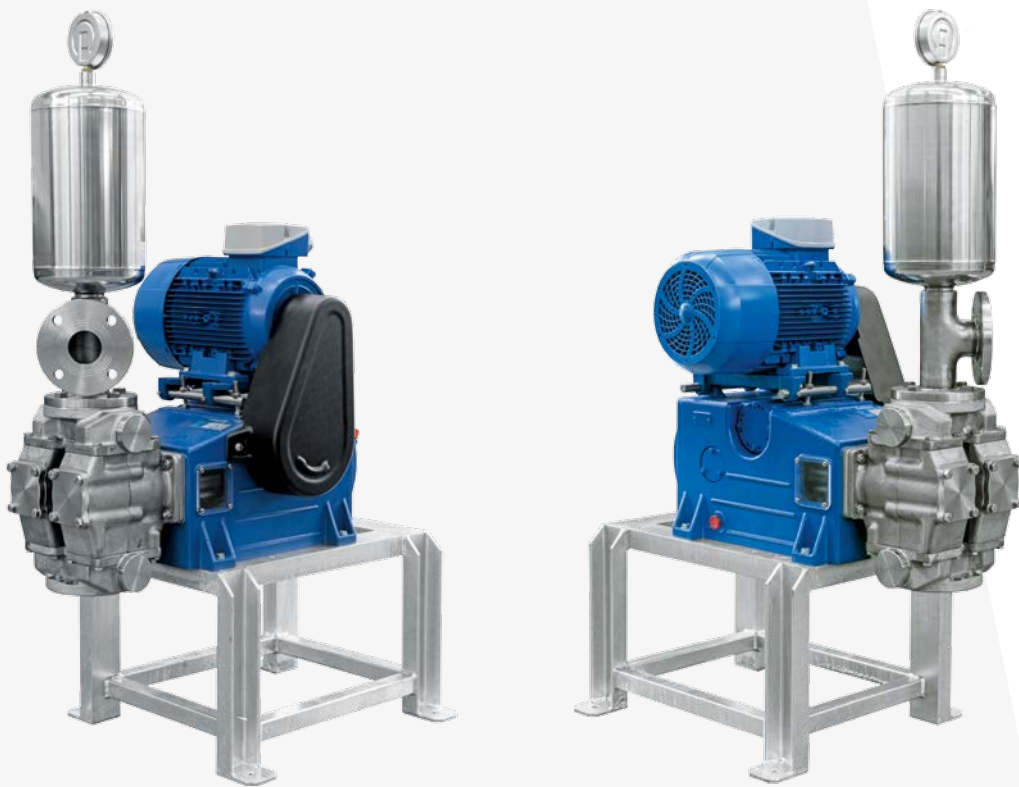
Die Kolbenpumpe stellt die Produktbeschickung in einem Trubfilter dar, deshalb es ist die Filtrationsoperation. Diese Pumpe wurde entwickelt, um Trub mit Plattenfilter zu filtern. Die Haupt-merkmale dieser Pumpe sind die folgende:

- Körper auf Edelstahl AISI 316 (für Lebensmittelkontakt)
- Hoche Leistung
- Arbeitsdruck = 12 bar
- Flusshomogenität
- Kettengetriebe
- Einfache und schnelle Wartung

ES Bombas de pistón alta presión – modelos PPD 10.000, 4.200 y PPS 1.800

La bomba de piston en un filtro prensa representa la alimentacion del producto por eso la operacion de filtracion. Esta bomba ha sido diseñada para filtrar borra enológica con filtro prensa. Las características principales de esta bomba son las siguientes:

- Cuerpo en acero inox AISI 316 (apto al contacto alimentario)
- Caudal elevado
- Presión de trabajo = 12 bar
- Homogeneidad de flujo
- Transmisión por correa
- Mantención sencilla y rápida





La tecnologia

Impianti automatici MicroFlex, progettati per la filtrazione ortogonale a membrana dei vini fermi, frizzanti e dei mosti limpidi di alta qualità. Le caratteristiche principali di questa tecnologia sono il rispetto della qualità del prodotto filtrato, il basso consumo energetico e la grande flessibilità.

EN The technology

A completely automated filtration system, the MicroFlex is designed for gentle direct membrane filtration and can be applied to finished still, sparkling wines and high-quality clear juices. The main advantages of the filter are the respect for the wine's quality, the low energy consumption and its great flexibility.

FR La technologie

Systèmes automatiques MicroFlex, conçus pour la filtration orthogonale à membrane de vins tranquilles, effervescents et de moûts limpides de haute qualité. Les caractéristiques principales de cette technologie sont le respect de la qualité du produit filtré, la consommation énergétique réduite, la grande flexibilité.

DE Die Technologie

Die MicroFlex Anlage ist eine vollautomatische Membranfiltrationsanlage zur besonders schonenden Direktfiltration von fertig verarbeiteten Weinen, Schaumweinen und klaren Mosten. Die Qualitätserhaltung des Filtrats, der niedrige Energiebedarf und hohe Flexibilität sind die Hauptvorteile des Systems.

ES La tecnología

Sistemas automáticos MicroFlex, proyectado por la filtración ortogonal a membrana de vinos acabados, espumosos y mostos limpios de alta calidad. Las características principales de esta tecnología son el respeto de la calidad del producto filtrado, consumo energético reducido y la grande flexibilidad.



La Qualità, le Prestazioni ed i Vantaggi



Le portate sono estremamente variabili, ma normalmente comprese tra 100 e 500 litri/ora per cartuccia.

I vantaggi rispetto alla filtrazione tradizionale sono:

- Nessun coadiuvante di filtrazione da acquistare e da smaltire;
- Ridotte perdite di prodotto;
- Bassa ritenzione di colore e struttura;

I vantaggi rispetto alla filtrazione tangenziale sono:

- Nessun ricircolo;
- Migliore qualità del filtrato;
- Minore stress sul prodotto;
- Minore consumo energetico;

EN The Quality, Performance and Advantages

The process flow rate is extremely variable but it is normally between 100 and 500 liters/hour per cartridge. In comparison with the traditional filtration the advantages are the following:

- No consumable filter media such as DE, cellulose, perlite etc;
- Reduced loss of product;
- Small impact on color and structure;

In comparison with the cross flow filtration the advantages are the following:

- No recirculation or back-flushing of wines;
- Higher quality filtered product;
- Less stress on the product;
- Smaller energy consumptions;

FR La Qualité, la Performance et les Avantages

Les débits sont extrêmement variables, mais normalement entre 100 et 500 litres/heure par cartouche. Les avantages en référence à la filtration traditionnelle sont :

- Pas d'adjuvant de filtration à acheter et éliminer
- Pertes réduites de produit
- Très basse rétention de couleur et structure

Les avantages en référence à la filtration tangentielle sont :

- Pas de recirculation
- Meilleure qualité du produit filtré
- Moins stress pour le produit
- Consommation énergétique réduite

DE Qualität, Leistung und Vorteile

Die Leistung ist höchst variabel, aber normalerweise zwischen 100 und 500 l/h pro Kerze. Die Vorteile gegenüber der traditionellen Filtration sind folgende:

- Keine Filtrationsmittel Beschaffung oder Entsorgung
- Reduzierter Produktverlust
- Niedrige Farb- und Strukturretention

Die Vorteile hinsichtlich der Tangentialfiltrierung sind folgende:

- Keine Rezirkulation
- Bessere Filtrationsqualität
- Niedriger Stress auf dem Produkt
- Niedriger Stromverbrauch

ES La Calidad, las Prestaciones y las Ventajas

Los caudales son muy variables, pero normalmente están entre los 100 y 500 litros/hora por cartuchos. Las ventajas con referencia a la filtración tradicional son:

- Ningún coadyuvante de filtración a comprar y desaguar
- Reduce pérdidas de producto;
- Baja retención de color y estructura;

Las ventajas con referencia a la filtración tangencial son:

- Ninguna recirculación;
- Mejor calidad del producto filtrado;
- Menor stress sobre el producto;
- Consumo energético reducido;



La gamma

La gamma è composta da tre modelli che differiscono per il numero di cartucce. I MicroFlex 12, 24 e 48 sono dotati rispettivamente di 12, 24 e 48 cartucce. Tutti i modelli MicroFlex sono completamente automatizzati per tutte le operazioni di filtrazione e lavaggio.

EN The model range

The MicroFlex range consists of three models, all different in number of cartridge filters installed. The MicroFlex 12, 24 and 48 use respectively 12, 24 and 48 cartridges. All MicroFlex models are completely automatic for all filtration and wash operations.

FR La gamme

La gamme MicroFlex est composée par trois modèles qui sont différents par le nombre de cartouches. Le MicroFlex 12, 24 et 48 sont équipés respectivement de 12, 24 et 48 cartouches. Tous les modèles MicroFlex sont complètement automatisés pour toutes les opérations de filtration et lavage.

DE Modellvarianten

Es gibt drei MicroFlex Modelle, die sich in der Anzahl der Kerzen. MicroFlex 12, MicroFlex 24 und MicroFlex 48 sind mit je 12, 24 und 48 Kerzen versehen. Alle Modelle MicroFlex führen sowohl die Filtrierung wie die Reinigung vollautomatisch durch.

ES La gama

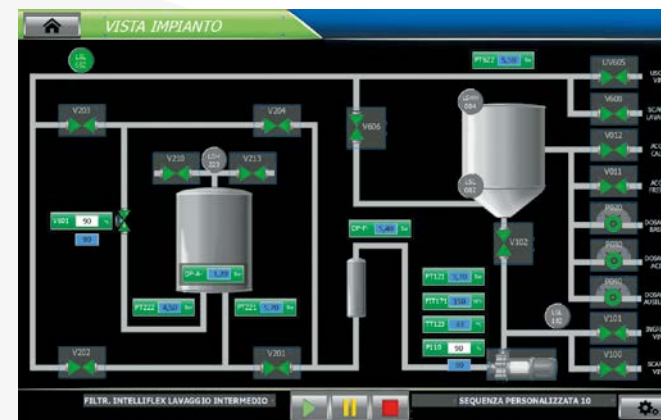
La gama MicroFlex se compone de tres modelos que se diferencian por el número de cartuchos. Los MicroFlex 12, 24 y 48 están equipados respectivamente de 12, 24 y 48 cartuchos. Todos los modelos MicroFlex son completamente automáticos para todas las operaciones de filtración y de lavado.



Caratteristiche



Interfaccia operatore semplice ed intuitiva con un Touch-Screen di grandi dimensioni. Permette la gestione di ogni singolo parametro di filtrazione ed un facile accesso a tutte le pagine di programmazione. Su richiesta è disponibile la connessione in rete della macchina per interscambio dati (Industry 4.0).



EN Features

A simple and user-friendly operator interface with a large color "Touch Screen". It is able to manage all filtration parameters and allows an intuitive access to programming pages. On demand it is possible to execute a Ethernet connection between the machine and customer's network for data exchange (Industry 4.0).

FR Caractéristiques

Interface opérateur avec grand « Ecran-Tactile » simple et intuitif. Il permet de gérer chaque paramètre de filtration et un accès facile aux pages de programmation. Sur demande la connexion de la machine avec le réseau du client pour échange données (Industrie 4.0) est disponible.

DE Merkmale

Große Touch Screen Benutzeroberfläche einfach und intuitiv. Es erlaubt den einfachen Zugriff auf jeden einzelnen Filtrationsparameter und auf die intuitiven Programmier-Seiten. Auf Anfrage steht die Verbindung der Maschine zum Netz des Kunden für Datenaustausch (Industrie 4.0) zur Verfügung.

ES Características

Interfaz del operador con gran "Pantalla-Táctil" uso simple. Ella permite controlar cada parámetro de la filtración y un fácil acceso a las hojas de programación. A petición se encuentra disponible la conexión de la máquina a la red del cliente para el intercambio de datos (Industria 4.0).



Le valvole

Le valvole pneumatiche inox degli impianti MicroFlex sono gestite dal software e permettono di effettuare tutte le operazioni di filtrazione e lavaggio in modo automatico senza l'intervento dell'operatore.

EN The valves

On MicroFlex the stainless steel butterfly valves, pneumatically operated, are controlled by the software and automatically carry out all filtration and wash operations without operator supervision.

FR Les vannes

Les vannes pneumatiques inox des systèmes MicroFlex sont gérées par le logiciel et permettent d'effectuer les opérations de filtration et lavage de manière automatique sans la présence de l'opérateur.

DE Die Ventile

Die pneumatischen, SPS gesteuerten, Edelstahlventile der MicroFlex Anlagen, erlauben es, die Filtrations- und Reinigungszyklen automatisch, ohne Bediener, einzuleiten und durchzuführen.

ES Las válvulas

MicroFlex son mandadas por el software y permiten efectuar todas las operaciones de filtración y lavado de manera automática sin la presencia de un operador.



Filtrazione dei vini frizzanti e spumanti

Indicato anche per la filtrazione isobarica di vini frizzanti e spumanti. Il software dedicato gestisce in automatico la pressione di ingresso e uscita mediante appositi sensori. La filtrazione a bassa pressione permette di rispettare l'integrità del prodotto, senza causare perdite di pressione per dispersione di anidride carbonica.

EN Sparkling and champagne-type wines filtration

Equipped to filter sparkling and Champagne-type wines in isobaric mode, the proprietary software automates the inlet/outlet pressure through integrated pressure sensors to maintain constant pressure throughout the filtration. Conducting filtrations at constant low pressure respects the wine's organoleptic integrity and eliminates pressure drop, thus preventing the CO2 from coming out of solution.

FR Filtration de vins pétillants et type Champagne

Indiqué pour la filtration isobarique des vins pétillants et type Champagne. Le logiciel gère la pression à l'entrée et à la sortie de façon automatisée grâce aux capteurs appropriés. La filtration à basse pression respecte l'intégrité du produit sans causer de pertes de pression, afin d'éviter la dispersion du CO2.

DE Filtration von Perl- und Schaumweinen

Auch zur isobaren Filtration von Perl- und Schaumweinen geeignet. Die spezielle Software verwaltet automatisch den Eingangs- und Ausgangsdruck durch spezielle Sensoren. Die Niederdruckfiltration ermöglicht, die Integrität des Produkts zu respektieren, ohne Druckverluste durch die Dispersion von Kohlendioxid zu verursachen.

ES Filtración de vinos espumantes

Indicado para la filtración isobárica de vinos espumantes. El software dedicado gestiona en automático la presión a la entrada y a la salida por medio de sensores apropiados. La filtración a baja presión permite respetar la integridad del producto, sin causar pérdidas de presión por dispersión de anhídrido carbónico.

Le finiture

Finiture di qualità con superfici lucidate e facilmente sanitizzabili.



EN The finishing

High quality finishing with polished surfaces allowing easy sanitation.

FR La finition

Finition de qualité avec surfaces polies et très faciles pour l'hygiène.

DE Die Verarbeitung

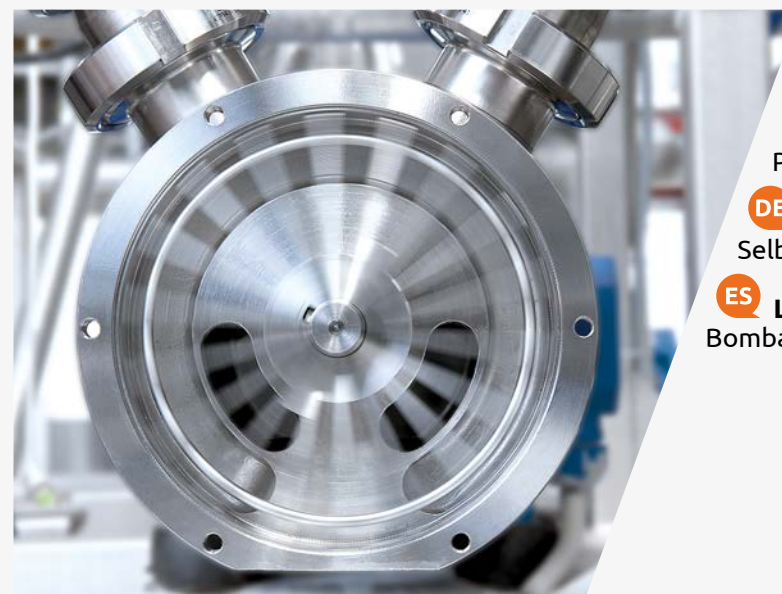
Hohe Verarbeitungsqualität mit polierten Oberflächen für die leichte Hygiene.

ES El acabado

Acabado de calidad con superficies brillantes y fáciles a lavar.

La pompa

Pompa ad anello liquido autoadescente.



EN The pump

Self priming, variable speed liquid ring pump.

FR La pompe

Pompe à anneau liquide auto-amorçante.

DE Die Pumpe

Selbstansaugende Flüssigkeitsring Pumpe.

ES La bomba

Bomba con anillo liquido auto-cebante.



Housing

Housing dotato di sfiato automatico comandato da sensore di livello.

EN The housing

The housing is outfitted with automatic venting operated by a liquid level sensor.

FR Le carter

Carter avec dégazage automatique contrôlé par un capteur de niveau.

DE Das Haus

Kerzengehäuse mit automatischem Entlüfter, gesteuert vom Niveauwächter.

ES El housing

Housing con respiradero automático mandado por un sensor de nivel.



Le operazioni

Operazioni di lavaggio e dosaggio detergenti completamente automatiche.

EN The operations

The washing operations and detergent dosing operations are completely automatic.

FR Les opérations

Les opérations de lavage et dosage détergents sont complètement automatiques.

DE Die Operationen

Vollautomatische Wasch- und Reinigungsmitteldosage.

ES Las operaciones

Operaciones de lavado y dosificación de detergentes completamente automáticas.



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.

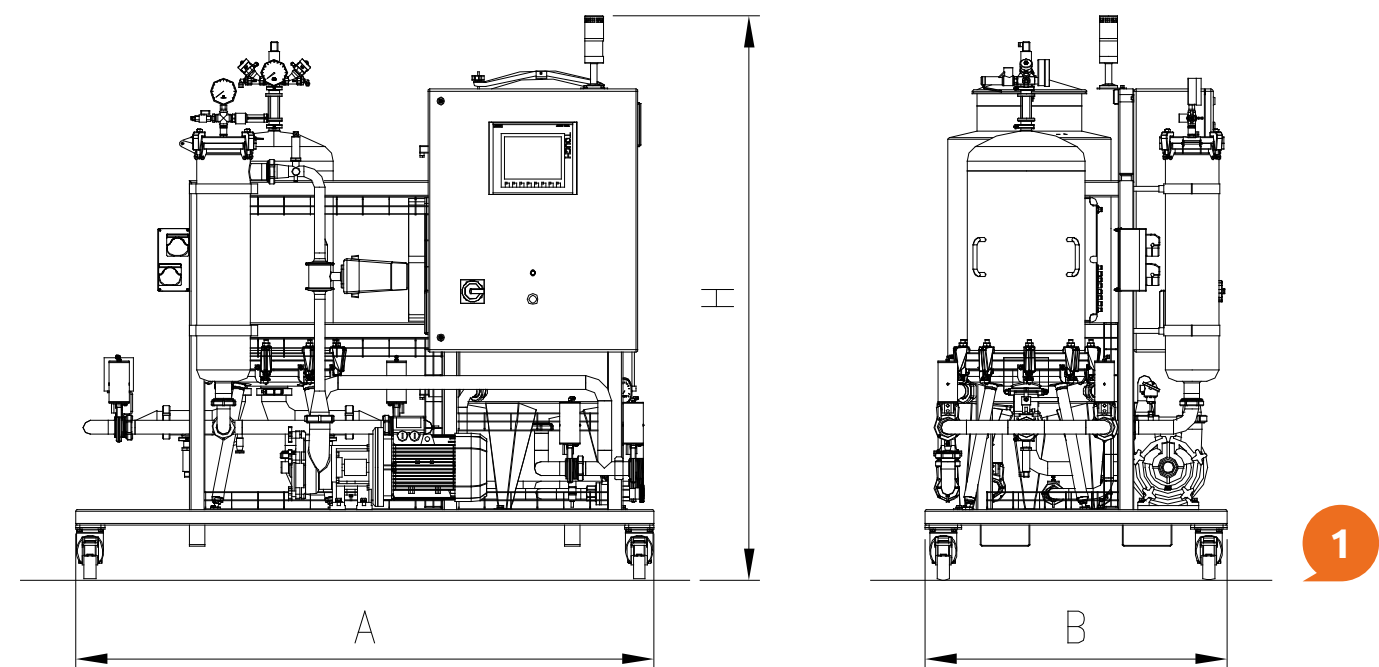
EN The above data is indicative and may vary according to the degree of ripeness, type of grape and filling method. All data refers to initial whole bunch weight prior to any operation like destemming, crushing, maceration, fermentation, etc.

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.

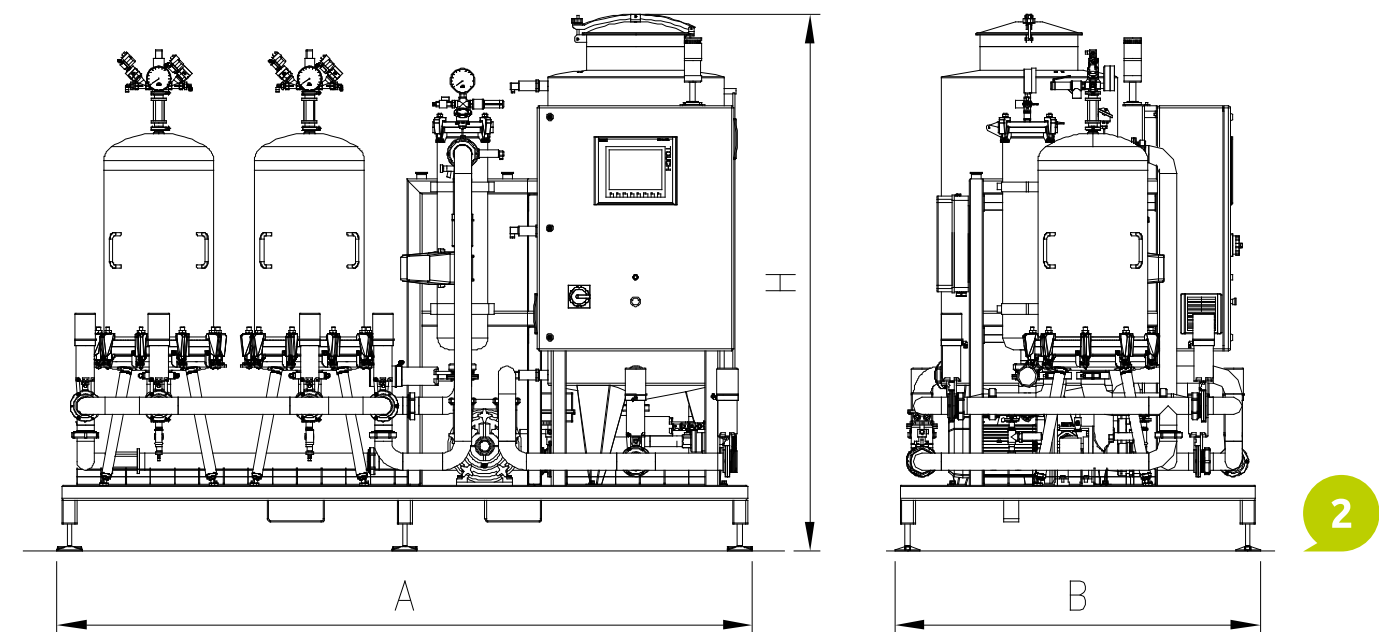
DE Diese o.a. Daten sind nur andeutend und können je nach Reifegrad, nach Traubentypologie und nach Verarbeitungsmethoden variieren. Alle Daten beziehen sich auf die Anfangsmenge an ganzen Trauben, vor jeglichem Prozess wie z.B. Entrappen, Quetschen, Mazerieren, Vergären, Entsaften usw.

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.





		1	1	2
		MICROFLEX 12	MICROFLEX 24	MICROFLEX 48
Numero di cartucce Number of cartridge Nombre de cartouches Anzahl der Kerzen Numero de cartuchos	n.	12	24	48
Portata permeato Delivery capacity Débit produit filtré Durchsatz an Premeat Caudal de producto filtrado	m3/h	1,2 -6,0	2,4 – 12,0	4,8 – 24,0



		1	1	2
		MICROFLEX 12	MICROFLEX 24	MICROFLEX 48
Numero di cartucce Number of cartridge Nombre de cartouches Anzahl der Kerzen Numero de cartuchos	n.	12	24	48
A	mm	1.414	2200	2842
B	mm	1.114	1150	1492
H	mm	2.020	2146	2195
Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Leergewicht Peso vacío	kg	300	680	1200
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlusswert Potencia instalada	kW/50Hz	2	5,5	5,5
Aria compressa Compressed air Air comprimé Steuerluft Aire comprimido	bar	10	10	10



I.C. Lab 1000

Strumento automatico di grande precisione per l'analisi della filtrabilità dei mosti, dei vini e di tutti i liquidi alimentari. Lo strumento è dotato di collegamento USB per la connessione ad un PC necessario per la gestione delle analisi effettuate, l'elaborazione, archiviazione dei dati e per la stampa dei risultati.

EN I.C. Lab 1000

Great precision in automatically analysing the filterability index in juices, wines and in all food-grade liquids. The I.C. Lab connects to a computer with a USB port for analysis, data management and storing results.

FR I.C. Lab 1000

Instrument de précision automatisé permettant d'analyser la filtrabilité des moûts, vins et tous liquides alimentaires. L'appareil est équipé d'un port USB afin d'être connecté à un ordinateur, nécessaire à la gestion des analyses réalisées, classement et impression des données.

DE I.C. Lab 1000

I.C. Lab 1000 ist ein automatisches Präzisionsinstrument um die Filtrierbarkeit von Most und anderen Nahrungsflüssigkeiten zu analysieren. Das Gerät ist mit einer USB Schnittstelle ausgerüstet über die es an einen PC oder Laptop angeschlossen werden muss, dass die Analysen verwalten, verarbeiten, drucken und speichern kann.

ES I.C. Lab 1000

El I.C. Lab 1000 es un instrumento automático de precisión para analizar el índice de colmatación en los mostos, vinos y todos los líquidos alimentarios. Este aparato es equipado de una conexión USB para ser conectado a un computador, necesario para la gestión de los análisis realizados, elaboración, archivo datos e imprimir los resultados.



Lo strumento I.C. Lab 1000 è in grado di valutare la filtrabilità sia di liquidi estremamente colmatanti che di liquidi microfiltrati con bassi livelli di colmatazione.

L'analisi P.F.T. (Pre-Filtration Test) dei liquidi colmatanti viene effettuata utilizzando un esclusivo metodo messo a punto da DIEMME Enologia che permette di ottenere una valutazione della filtrabilità dei vini e dei mosti grezzi. L'analisi dei liquidi con bassi livelli di colmatazione è eseguita secondo gli standard internazionali più diffusi: I.C., I.C.M., Vmax.

EN I.C. Lab 1000 is able to estimate the filterability both in pre and post filtration liquids.

The P.F.T analysis (Pre-Filtration Test) in pre filtration liquids is carried out through an exclusive method adjusted by DIEMME Enologia to have an evaluation of the filterability of rough juices and wines.

The analysis of the post filtration liquids is carried out as per the most widespread international standards: I.C., I.C.M., Vmax.

FR L'instrument I.C. Lab 1000 est capable d'évaluer la filtrabilité des liquides microfiltrés avec bas niveaux de colmatage, mais aussi des liquides extrêmement colmatants avant filtration.

L'analyse P.F.T. (Pre-Filtration Test) des liquides colmatants est réalisée en utilisant une méthode exclusive développée par DIEMME Enologia qui permet d'obtenir une estimation de la capacité de filtration des vins et moûts bruts.

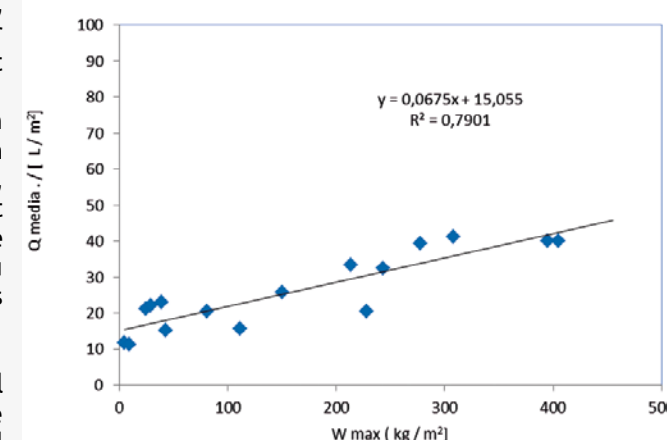
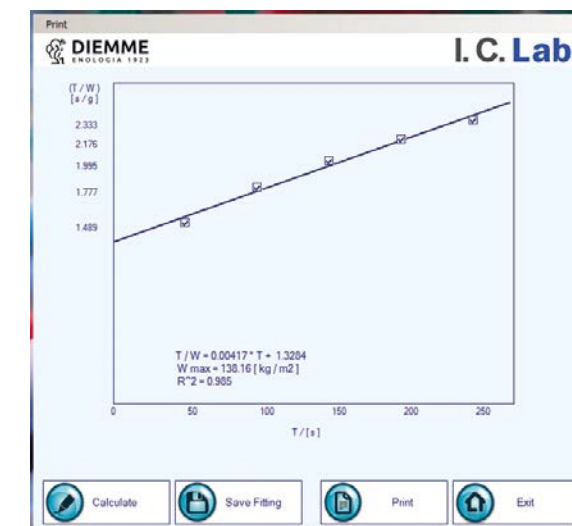
L'analyse des liquides avec bas niveaux de colmatage est effectuée selon les normes internationales les plus répandues : I.C., I.C.M., Vmax.

DE Das Instrument I.C. Lab 1000 ist imstande, die Filtrierbarkeit sowohl äußerst kolmatierender Flüssigkeiten als auch mikrofiltrierter Flüssigkeiten mit niedrigen Kolmationsindex zu ermitteln.

Die P.F.T. Analyse (Pre-Filtration Test) der kolmatierenden Flüssigkeiten wird unter Verwendung einer exklusiven, von DIEMME Enologia entwickelten Methode durchgeführt, welche es erlaubt, eine Ermittlung der Filtrierbarkeit der Weine und Rohmoste durchzuführen. Die Analyse der Flüssigkeiten mit niedrigen Kolmationsniveau wird nach weit verbreiteten internationalen Standards durchgeführt: I.C., I.C.M., Vmax.

ES Este instrumento esta en condiciones de evaluar el índice de colmatación tanto en líquidos extremadamente colmatantes como en líquidos micro-filtrados con nivel bajo de colmatación.

El análisis P.F.T. (Pre-Filtration Test) de los líquidos colmatantes es realizado mediante un método exclusivo de DIEMME Enología para conseguir una evaluación del índice de colmatación en los vinos y mostos brutos. El análisis de los líquidos con nivel bajo de colmatación es realizado según los estándar internacionales mas difundidos: I.C., I.C.M., Vmax.

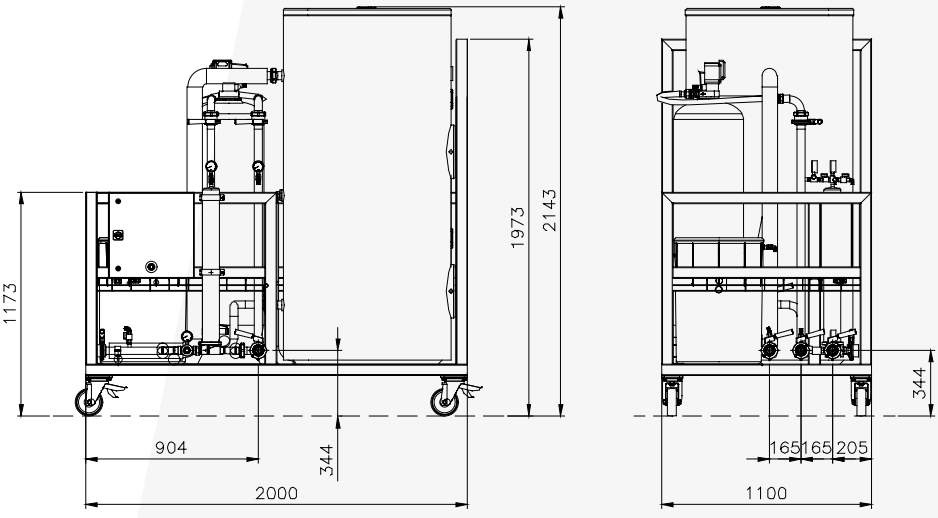




Preparazione delle acque

Impianti automatici di filtrazione, addolcimento e riscaldamento delle acque. Progettati per ogni esigenza di cantina e a complemento degli impianti di filtrazione a membrana.

- EN Water preparation**
Automatic systems for water filtration, softening and heating. Designed to meet all winery water requirements and can be supplied together with MicroFlex membrane filtration plants.
- FR Préparation des eaux**
Systèmes automatiques de filtration, adoucissement et chauffage des eaux. Conçus pour toutes exigences de cave et en complément des systèmes de filtration à membrane.
- DE Vorbereitung der Gewässer**
Automatische Wasseraufbereitungsanlagen (Filtrieren, Enthärten und Erhitzen). Entwickelt für jede Anwendung im Weinkeller und zur Ergänzung der Membranfiltrationsanlagen.
- ES Preparación de las aguas**
Sistemas automáticos de filtración, suavización y calentamiento de las aguas. Por cada exigencias de bodega y para completar los sistemas de filtración a membrana.



		AQUAFLEX 300	AQUAFLEX 800
Peso Weight Poids Gewicht Peso	kg	300	750
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlusswert Potencia instalada	kW/50Hz	9	20
Dimensioni L x P x H Overall dimensions L x P x H Dimensions L x P x H Abmessungen L x B x H Dimensiones L x P x H	mm	1480x1100x1750	2000x1100x2150
Temperatura max di lavoro Max working temperature Max température de travail Maximale Betriebstemperatur Temperatura máxima de trabajo	°C	85	85



Impianto di dealcolazione per la riduzione del grado alcolico dei vini

- Trattamento a temperatura e pressione ordinaria
- Facilità di utilizzo
- Stress limitato per il prodotto
- Garanzia del rispetto della qualità

- EN Dealcoholation plant for reducing alcohol content of wines**
 - Processing at ambient temperature and pressure
 - User-friendly
 - Product under reduced stress
 - Maintains product quality
- FR Installation de désalcoolisation pour baisser le degré alcoolique des vins**
 - Traitement à température et pression ordinaire
 - Facilité d'utilisation
 - Stress limité pour le produit
 - Garantie du respect de la qualité
- DE Anlage um das Alkoholgehalt in den Weinen zu verringern**
 - Behandlung mit Zimmertemperatur und Druck
 - Einfache Bedienung
 - Produkt unter reduziertem Stress
 - Garantiert die Achtung der Qualität
- ES Instalación de desalcoholización para bajar el grado alcohólico de los vinos**
 - Tratamiento a temperatura y presión normal
 - Facilidad de uso
 - Estrés reducido para el producto
 - Garantiza el respeto por la calidad



		ALCOFLEX 15
Potenza totale installata Total installed Power Puissance totale installée Gesamte Anschlußwert Potencia total instalada	P [kW] [50Hz]	2,5
Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Leergewicht Peso vacío	m [kg]	280
Capacità di lavoro (alcol estratto) Working capacity (alcohol taken off) Capacité de travail (alcool extrait) Arbeitsfähigkeit (herausgezogene Alkohol) Capacidad de trabajo (alcohol extraído)	A [l/h]	12*
Temperatura min di lavoro Working minimum temperature Température minimale de travail Arbeits-Tieffsttemperatur Temperatura mínima de trabajo	[C°]	15
Dimensioni L x P x H Overall dimensions L x P x H Dimensions L x P x H Abmessungen L x B x H Dimensiones L x P x H	mm	1350x950x1925

***Valore calcolato in condizioni standard per un volume di 100hl di vino ad un grado alcolico di 16°Vol per una riduzione di 2°Vol con un’acqua di estrazione ad un grado alcolico finale < 4°Vol ed una temperatura di entrambi i fluidi di 18°C.**

EN *The above value is calculated in standard conditions for a 100hl wine volume at a 16°Vol alcoholic degree for a 2°Vol reduction with extraction water at a final alcoholic degree lower than 4°Vol and at a 18°C temperature of both fluids.

FR *La valeur mentionnée ci-dessus est calculée en conditions normales pour un volume de 100hl de vin à un degré alcoolique de 16°Vol pour une réduction de 2°Vol avec eau d’extraction à un degré alcoolique final < 4°Vol et à une température des deux fluides de 18°C.

DE *Wert gerechnet mit Standardzustände für einen Umfang von 100 Hl Wein auf einem Alkoholgehalt vom 16°Vol für eine Senkung von 2°Vol mit Extraktionswasser auf Endalkoholgehalt < 4°Vol und Temperatur beiden Flüssigkeiten von 18°C.

ES *El valor mencionado anteriormente es calculado en condiciones normales por un volumen de 100hl de vino a un grado alcohólico de 16°Vol para una reducción de 2°Vol con agua de extracción a un grado alcohólico final < 4°Vol e una temperatura de ambos fluidos de 18°C.

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.