

Bucher XPlus

Pneumatické lisy – správne riešenie pre vynikajúci mušt

Detaily robia rozdiel!

Vysoko kvalitná membrána

- Odolná, pevná a pružná membrána pokrytá vrstvou polyuretánu je certifikovaná na dlhodobý priamy kontakt s hroznom, muštom aj vínom. Je odolná voči teplotám od -5°C až do+70°C.
- Membrána je vyrobená priamo firmou Bucher Vaslin. Je vodotesná, nakoľko nemá žiadne švy a je upevnená špeciálnym systémom bez akejkoľvek perforácie (Bucher patent).

Unikátne odtokové kanáliky

- Veľká perforovaná lisovacia plocha so samočistiacim a neagresívnym profilom (Bucher patent) umožňuje efektívne a šetrné oddelenie šťavy od matolín.
- Elektrolytická povrchová úprava odtokových kanálikov výrazne uľahčí ich údržbu (voliteľná možnosť).

Možnosť macerácie

- Uzavretie lisovacieho koša pomocou záklopiek umožňuje macerovať hrozno

Vysoká účinnosť lisovania: Bucher Vaslin know-how

- Veľmi nízky podiel nečistôt rozptýlených v mušte vo forme kalu je dôkazom optimalizácie konštrukcie lisu aj samotného procesu lisovania
- Výkonná výveva skracaje čas dekompresie a lisovanie prebieha bez zbytočnej straty času

Garancia bezpečnej práce

- Bezpečnostné závory umiestnené pozdĺž lisu

Programy prispôsobené všetkým potrebám

2 typy štandardných programov pre plnú kontrolu nad procesom lisovania.

Automatický program

Pozostáva zo 4 nasledujúcich fáz:

- T0: čas na dynamické odštvavenie
- T4: čas lisovania pri nízkom tlaku
- T5A a T5: čas lisovania pri narastajúcom tlaku
- T6: čas lisovania pri maximálnom tlaku

T0: voliteľná fáza na odtok samotoku pred začiatkom samotného lisovania

V každej z rozhodujúcich fáz (T4, T5A, T5 a T6) je možné nastaviť výdržný čas (T1, T2, T3). To je čas, kým je lis natlakovaný na príslušný tlak. Po jeho uplynutí sa lisovacia membrána prisaje ku stene a lis urobí určitý počet otáčok (R1, R2, R3).

Automatický program je vhodný pre všetky druhy hrozna (celé strapce, odstopkované či fermentované bobule).

Všetky uvedené parametre je možné meniť a vytvoriť tak ideálny program pre lisovanie konkrétneho hrozna.

Takýchto programov môže mať lis uložených v pamäti 6. Užívateľ si vyberie vhodný program podľa stavu hrozna, podľa požadovanej technológie a výlisnosti a podľa ďalších technologických požiadaviek.*

Sekvenčný program

Sekvenčný program dáva plnú kontrolu nad celým procesom lisovania. Nastavuje sa pri ňom tlak, ktorý sa má dosiahnuť, a čas výdrže, ako dlho má zostať lis natlakovaný. Jednotlivé sekvencie sa spájajú do cyklov, ktoré sa končia evakuáciou plachty a otočením lisu. Jednotlivé cykly je možné reťaziť za sebou.

Sekvenčný program je vhodný pre všetky druhy hrozna, ale najmä pre špeciálne lisovanie (ľadové a slamové zbery, Crémant procesy, fermentované červené hrozno).

K dispozícii je 6 nastaviteľných programov. Užívateľ môže upraviť jednotlivé parametre podľa aktuálnych požiadaviek, a to nielen pred lisovaním, ale aj počas neho. Programovanie je veľmi flexibilné – ideálny program sa dá získať automatickým sledom rôznych programov. Okrem toho sekvenčný program ma funkciu dekompresie bez otočenia lisu.

Program Organ (opcia)

Organ je jednoduchý samoprogramovací systém, ktorý do maximálnej miery eliminuje ľudský faktor pri lisovaní. Na základe vstupných údajov od obsluhy a údajov z tlakového čidla a prietokomeru, počítačová jednotka riadi lisovací program tak, aby sa dosiahlo čo najšetrnejšie lisovanie za čo najkratší čas.

Organ priebežne analyzuje a prispôsobuje lisovanie podľa zadaných požiadaviek, akými sú:

- Požadovaný stupeň vylisovania (t.j. percento extrakcie šťavy)
- Maximálna požadovaná dĺžka trvania lisovacieho cyklu
- Typ hrozna a typ lisovania

Posledný uvedený parameter – typ lisovania – priamo závisí od typu lisovaného hrozna a plánovanej vinifikačnej metódy:

- Odrody vhodné pre šetrné lisovanie: pinot gris, pinot noir, rizling,...
- Odrody vhodné pre normálne lisovanie: červené odrody,...
- Odrody vhodné pre dynamické lisovanie: chardonnay, ugni blanc,...
- Lisovanie neskorých zberov: sladké biele hrozno,...

Pneumatiké lisy Bucher XPlus 22/30/40/50/62/80

Jednoduché plnenie

- Široké, posuvné, vodotesné dvere. Gumové tesnenie pod dverami sa po ich zatvorení nafúkne a hermeticky utesní priestor dverí.
- Pre model XPlus 22/30/40 je voliteľným doplnkom veľký centrálny otvor s dvomi posuvnými a pozdĺžnymi dvierkami (tieto nie sú vodotesné).
- Je možné si vybrať, kde budú dvierka umiestnené (v závislosti od typu lisu)
- Pri axiálnom plnení lisu sa lisovací kôš môže otáčať, čím sa dosiahne lepšie scedzovanie rmutu už pred začiatkom lisovania

Odtok šťavy

- Mušt vyteká odtokovými perforovanými kanálkami rozmiestnenými v dolnej časti lisu
- Pevná vaňa na odtok šťavy umiestnená na konci lisu (posuvná vaňa ako opcia)

Efektívna kontrola lisovania

- Riadenie procesu lisovania pomocou riadiacej jednotky s funkciami pre plnenie koša, lisovanie suroviny, vysýpanie matolín, umývanie lisu.
- Diaľkové ovládanie (voliteľný doplnok pre modely XPlus 50/62/80) môže byť použité kdekoľvek, nakoľko má 10 m dlhý elektrický kábel.

Rýchle vyprázdňovanie výliskov

- Skrutkovito vedené lišty umiestnené pod lisovacou plachtou (Bucher patent) umožňujú rýchle a úplné vyprázdnenie výliskov
- 6 nastaviteľných programov otvárania dverí na vyprázdnenie lisu (pre modely XPlus 50/62/80) podľa objemu výliskov a typu lisovaného hrozna (celé strapce, odstopkované hrozno, fermentované červené hrozno, atď.)

Vysoká úroveň hygieny

- Muštové kanáliky je možné umyť z vnútornej strany zabudovaným vysokotlakovým čističom (Súčasť modelov XPlus 50/62/80 a pri modeloch XPlus 22/30/40 ide o voliteľný doplnok)
- Automatické umývanie odtokových kanálikov (voliteľná možnosť pre modely XPlus 50/62/80) pomocou sekvenčného vysokotlakového vstrekovania vody a vzduchu
- Úplné vypustenie odpadovej vody odskrutkovaním vonkajšej zátky umiestnenej oproti dvierkam
- Kontrolný panel (pri modeloch XPlus 50/62/80) umiestnený na zadnej strane lisu pre ovládanie dvierok, otáčania lisu a vysokotlakového čističa.

Rozmery a technické informácie

XPlus	22	30	40	50	62	80
Hrozno* (kg)	1300	1800	2400	3000	3700	4800

celé strapce						
Hrozno* (kg)	3500 –	4800 –	6400 –	8000 –	9900 –	12800 –
odstopkované	4500	6000	8000	10000	12400	16000
Hrozno* (kg)	6500	9000	12000	15000	18600	24000
Macerované						
Menovitý výkon (kw)	4,1	5,3	6,6	14,1	17,1	17,1
Váha (kg)	1220	1450	1680	2400	2660	2870
Dĺžka (mm)	3583	3877	4180	5025	5348	5192
Šírka (mm)	1621	1630	1760	1960	1960	2150
Výška (mm)	1570	1630	1690	1900	1947	2064
Vodotesné dvere (ks)	1	1	1	1 alebo 2	1 alebo 2	1 alebo 2
Ovládanie dverí	manuálne	manuálne	manuálne	elektrické	elektrické	elektrické

*závisí od odrody, zdravotného stavu hrozna a spôsobu plnenia lisu

Voliteľné možnosti

- Modely XPlus 22/30/40 môžu mať široký centrálny otvor s dvomi manuálnymi, posuvnými dvierkami, ktoré nie sú vodotesné
- Axiálne plnenie lisu (s elektrickým zabezpečením alebo bez neho) s manuálnym ventilom alebo s pneumatickým ventilom z nehrdzavejúcej ocele (XPlus 50/62/80)
- Hladinový spínač automaticky zapne alebo vypne čerpanie šťavy podľa jej objemu v zbernej nádobe (čerpadlo nie je súčasťou zariadenia)
- Elektrolytická povrchová úprava odtokových kanálikov
- Trojdimenzionálny drenážny systém
- 4 kolieska s brzdami (XPlus 22/30/40/50) a nastaviteľné nožičky pre väčšiu stabilitu lisu
- Motorizované kolieska
- Pohyb lisu dozadu alebo do strán podľa potreby pomocou koliesok (XPlus 22/30/40)
- Vysokotlakový čistič (XPlus 22/30/40)
- Automatické umývanie odtokových kanálikov (XPlus 50/62/80)
- Ovládací panel (XPlus 50/62/80)
- Program „Organ“

Záruka

BUCHER
vaslin



Bucher Vaslin má celosvetovú sieť schválených zákazníckych servisov. Spoločnosť sama vyrába všetky jej produkty. Bucher Vaslin – svetový líder vo výrobe vinárskych lisov, má zásobu náhradných dielov na dobu 20 rokov. Lisy sú vyrábané v súlade s nariadeniami Európskej únie. Bucher Vaslin je držiteľom certifikátov ISO 9001:2008 a OHSAS 18001:2007 udelených Agentúrou AFAQ.