

## BUCHER XPert

Pneumatické lisy – správne riešenie pre vynikajúci mušt



Detaily robia rozdiel!

### Správna voľba pre kvalitný mušt

Pneumatický lis Bucher XPert bol navrhnutý na spracovanie ako celých strapcov, tak aj odstopkovaného, pomletého a/alebo fermentovaného hrozna. Je taktiež určený pre hroznové výbery tej najvyššej kvality.

Jednoduchá údržba aj manipulácia s lisom ho predurčuje na použitie do akéhokoľvek vinárstva.

### 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 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 nekorozívnym profilom (Bucher patent) umožňuje efektívne a šetrné oddelenie šťavy od matolín

### 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 skrakuje čas dekompresie a lisovanie prebieha bez zbytočnej straty času

### Jednoduché plnenie

- Široké, posuvné, vodotesné dvere. Gumové tesnenie pod dverami sa po ich zatvorení nafúkne a hermeticky utesní priestor dverí.
- Pri axiálnom plnení lisu sa lisovací kôš môže otáčať, čím sa dosiahne lepšie scedzovanie rmutu už pred začiatkom lisovania.
- Dvierka sa otvárajú a zatvárajú pneumatically.

### Odtok šťavy

- Mušt vyteká odtokovými perforovanými kanálkami rozmiestnenými v dolnej časti lisu
- Pevná vaňa na odtok šťavy umiestnená na konci lisu

### Efektívna kontrola lisovania

- Riadenie procesu lisovania pomocou riadiacej jednotky s funkciami pre plnenie koša, lisovanie suroviny, vysýpanie matolín, umývanie lisu.
- Ovládanie sa môže používať podľa potreby operátora, nakoľko má 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 podľa objemu výliskov a typu lisovaného hrozna (celé strapce, odstopkované hrozno, fermentované červené hrozno, atď.)

### Vysoká úroveň hygieny

- Muštové kanálky je možné umyť z vnútornej strany zabudovaným vysokotlakovým čističom.
- Automatické umývanie odtokových kanálikov pomocou sekvenčného vysokotlakového vstrekovania vody a vzduchu ako opcia
- Úplné vypustenie odpadovej vody cez výstupný otvor s priemerom 100 mm

### Zjednodušené ovládanie lisovacieho procesu

- Lis je vybavený novým riešením pre komunikáciu, Bucher „Intuitívny Komunikačný Systém“ (ICS). Veľká dotyková obrazovka, ovládanie je intuitívne vďaka piktogramom, ktoré sú ľahko zapamätateľné a pochopiteľné. S ICS získate permanentný prístup k informáciám z lisu prostredníctvom výmeny dát cez USB kľúč alebo internetové pripojenie a mobilný telefón, smartfón, touchpad, PC (e-mail, sms,...). Dostupné ako opcia.

### 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 odšťavenie
- 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).

#### 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 jednoducho programovateľný 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,...

### Technické informácie

Bucher XPert	Celé strapce (kg)	Hrozno (kg) odstrapinené	Hrozno (kg) fermentované	Objem (hl)	Výkon (kW)	D x Š x V (mm)	Váha (kg)
100	6 000	16 000 – 20 000	30 000	100	9,2	5535 x 2200 x 2600	3850
115	6 900	18 400 – 23 000	34 500	115	15	6035 x 2200 x 2610	4150
150	9 000	24 000 – 30 000	45 000	150	15	6090 x 2460 x 2730	4550
250	15 000	40 000 – 50 000	75 000	250	19	6880 x 2910 x 3365	6800
320	19 200	51 200 – 64 000	96 000	320	20,7	7460 x 3100 x 3460	8000
450	27 000	72 000 – 90 000	135 000	450	34	8900 x 3340 x 3460	12000

Presná váha hrozna (kg) závisí od odrody, zdravotného stavu hrozna a spôsobu plnenia lisu

### Opacie

- Automatické umývanie odtokových kanálikov - CIP
- Axiálne plnenie lisu a pneumatické ovládanie ventilu pre axiálny prívod
- Elektrolytická povrchová úprava odtokových kanálikov
- Program Organ
- Maceračné ventily ručne alebo pneumaticky ovládané
- Motorizovaný vozík s koľajničkami