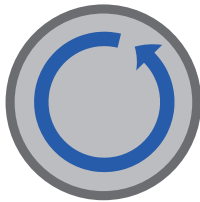
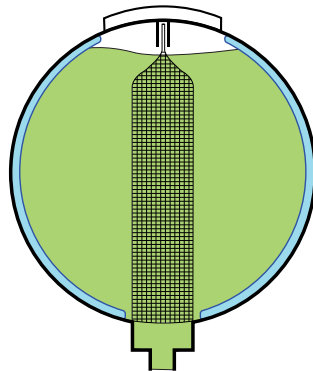


Macerazione



rotazioni regolabili individualmente



macerazione automatizzata fino a 24 ore

Breve descrizione

Il programma "macerazione" consiste in una sequenza automatizzata di rotazioni a intervalli. Grazie al tempo di macerazione del pigiato controllato, è possibile sfruttare al meglio la capacità della pressa.

Caratteristiche e vantaggi

Dopo il riempimento, la pressa rimane nella posizione di riempimento con la valvola di drenaggio del mosto chiusa per un tempo impostato (fino a dieci ore). In questa posizione la membrana del portello è sfiatata, pertanto il portello non è chiuso in modo ermetico. I gas eventualmente risultanti possono così fuoriuscire in modo sicuro. Al termine del tempo di macerazione, la membrana del portello viene gonfiata e la pressa viene chiusa ermeticamente per la successiva fase di rotazione. La pressa ora effettua il numero impostato di rotazioni. Per la continuazione della macerazione, la pressa ritorna nella posizione di riempimento con la membrana del portello sfiatata. Questa alternanza di tempo di macerazione e di rotazioni si ripete fino a quando il tempo totale del programma di macerazione è trascorso (fino a 24 ore).