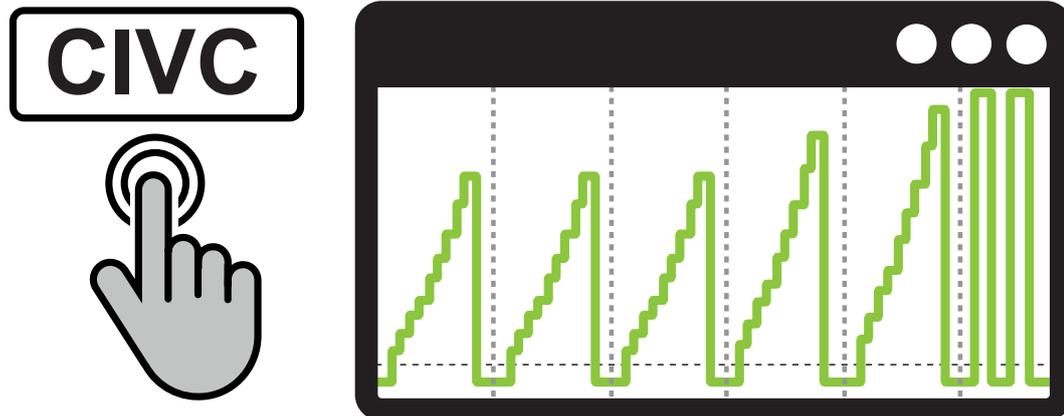


Structure du programme : CIVC

(Comité interprofessionnel du vin de Champagne)



Bref descriptif

La structure du programme CIVC est conforme aux réglementations du Comité interprofessionnel du vin de Champagne. Avec un total de 12 emplacements de mémoire possibles, les 3 premiers programmes sont installés de manière permanente et ne peuvent pas être modifiés. Les emplacements de mémoire restants peuvent être attribués à des programmes modifiables dans les limites autorisées.

Caractéristiques et avantages

1. Le paramètre Mode permet d'adapter le programme de pressurage correspondant à l'état des raisins. 3 options sont disponibles :
 1. Léger : pour les raisins faciles à presser, trop mûrs et à peau molle
 2. Normal : pour les raisins mûrs normaux
 3. Dur : pour les raisins difficiles à presser à peau dure
2. Au début de chaque programme, un temps d'extraction non pressurisé (t_0) est disponible. Celui-ci peut être réglé entre 0 et 300 secondes.
3. Selon l'étape du programme, les étapes de traitement par niveaux de pression de 200 mbar peuvent être réalisées avec des augmentations de pression Δp de 4 x 50 mbar, 2 x 100 mbar ou 1 x 200 mbar. Une assistance automatique est fournie par la commande lorsque ce paramètre est modifié.
4. Pour chaque augmentation de pression, il est possible de programmer un temps de maintien de la pression individuel d , dans le respect des directives du CIVC. Une assistance automatique est fournie par la commande lorsque ce paramètre est modifié.
5. Si le produit pressé nécessite des niveaux de pression supplémentaires, il est possible de les programmer conformément aux directives du CIVC avec le paramètre $p+$.
6. Le nombre de rotations R peut être modifié dans les directives du CIVC.
7. Dès que le programme automatique est en phase TAILLE et que certains niveaux de pression sont atteints conformément aux directives du CIVC, le programme automatique passe au rebêchage, mettant ainsi fin au programme automatique plus rapidement.