Option pour:

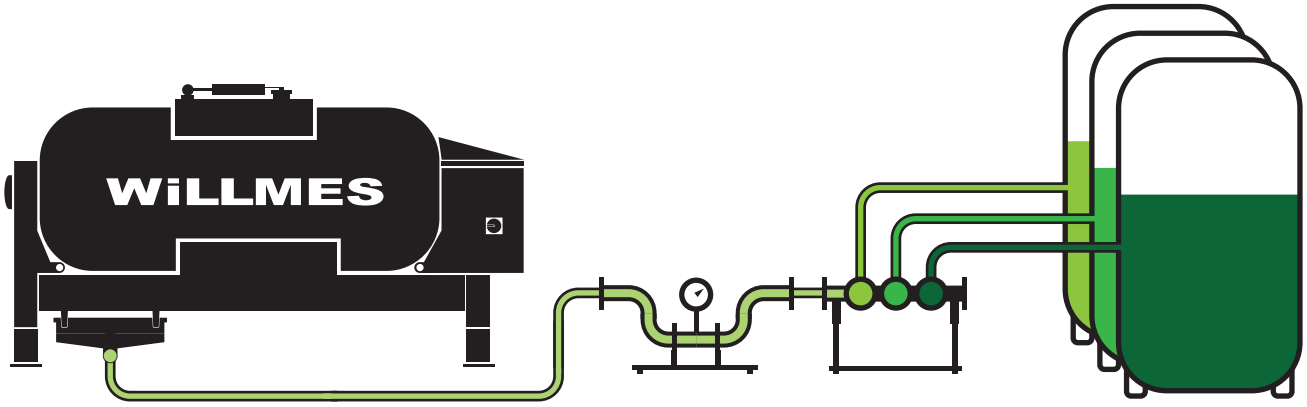
SIGMA & MERLIN

WILLMES

Le spécialiste de la technologie de pressurage

Séparation des moûts

contrôlée par volume (litres)



Bref descriptif

La séparation des moûts contrôlée par volume (litres) est un procédé connu de la production de champagne. Les vannes sont contrôlées en fonction de vos paramètres et le processus de pressurage est fractionné automatiquement.

Caractéristiques et avantages

La quantité de chaque fraction est définie avant le démarrage du programme. Une fois la quantité souhaitée atteinte, la séparation des moûts passe alors automatiquement à la vanne suivante. Dans les différentes versions de l'option de séparation des moûts, deux, trois ou quatre vannes sont montées sur un cadre en acier inoxydable peu encombrant. Les vannes sont faciles à nettoyer grâce à l'utilisation de vannes à manchon.

Stand 09/2021; Version 1.0