

OMEGA

MACERATORE ORIZZONTALE - HORIZONTAL MACERATOR

Maceratore orizzontale con affondatore del capello programmabile

Omega è un vinificatore orizzontale costruito interamente in acciaio inox che lavora in modo statico durante la fase di macerazione.

E' dotato di:

- sistema brevettato di rottura e/o affondamento del capello mediante una speciale griglia, gestita da PLC
- sistema di controllo della temperatura mediante tasca esterna coibentata.
- sistema di scarico vinacce mediante rotazione del serbatoio.
- ampia griglia forata per una rapida svinatura.
- valvola di scarico dei gas di fermentazione

VANTAGGI:

- ampia superficie di contatto tra buccia e liquido
- minima formazione di feccia
- possibilità di macerazione carbonica e criomacerazione
- massima estrazione del colore
- più elevata gradazione alcolica dei vini
- maggiore estrazione di vino di sgrondo
- velocità di scarico delle vinacce
- possibilità di usarlo anche dopo vendemmia come serbatoio
- facilità di pulizia
- possibilità di pressatura soffice della vinaccia prima dello scarico

Macerador horizontal con hundimiento programable del sombrero

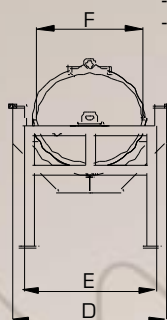
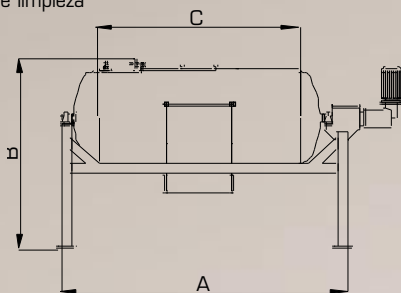
Omega es un vinificador horizontal hecho totalmente de acero inoxidable que funciona en modo estático durante la maceración.

Está equipado con:

- Rotura o hundimiento del sombrero mediante una rejilla especial, controlada por PLC
- sistema de control de la temperatura mediante camisa externa aislada.
- un sistema de descarga de los orujos mediante rotación del depósito.
- una amplia rejilla perforada para un sangrado rápido.
- válvula de purga de los gases de fermentación

VENTAJAS :

- Superficie amplia de contacto entre hollejo y líquido
- Formación mínima de heces
- Posibilidad de maceración carbónica y criomaceración
- Extracción máxima del color
- Graduación alcohólica del vino más alta
- Mayor extracción de escurrido
- Descarga rápida de los orujos
- posibilidad de utilizarlo incluso como depósito después de la vendimia
- facilidad de limpieza



Horizontal macerator with programmable cap sinker

Omega is a horizontal wine-maker made entirely of stainless steel that works in static mode throughout the maceration phase.

It includes:

- cap breakdown and/or sinking by means of a special screen, controlled by PLC
- temperature control system with an insulated outside thermometer pocket
- tank rotation system for discharging the marc
- ample perforated screen for speedy racking off
- fermentation gases relief valve

ADVANTAGES:

- Ample contact surface area between skin and liquid
- Minimal dregs formation
- Opportunity to achieve carbonic maceration and cryomaceration
- Maximum color extraction
- Higher percentage of wine alcohol
- Better extraction from drain hopper
- Rapid marc discharge
- The chance to use the macerator as a storage tank after the wine harvest
- Easy to clean

Horizontaler Mazerator mit programmierbarer Versenkvorrichtung der oberen Tresterschicht

Omega ist ein horizontales Weinherstellungsgerät ganz aus Edelstahl, das bei der Mazeration statisch arbeitet.

Ausstattung:

- Spezialgitter mit PLC zur Zerkleinerung und/oder Versenkung der oberen Tresterschicht
- System für die Temperaturkontrolle mittels isolierter Außentasche.
- System für den Ablass der Trester mittels Tankrotation.
- großes Lochgitter für eine schnelle Trennung des Mosts von den Festteilen.
- Ablassventil der Gärungsgase

VORTEILE :

- Große Kontaktfläche zwischen Schalen und Most
- Minimale Weinhefebildung
- Mögliche Kohlenstoffmazeration und Kryomazeration
- Maximale Farbextraktion
- Höherer Alkoholgrad der Weine
- Mehr Extraktion an abgetropftem Wein
- Schneller Tresterablass
- kann nach der Lese als Tank benutzt werden
- einfache Reinigung

Modello	Capacità [hl]	Potenza [kW]	Peso [kg]	INGOMBRI [mm]					
				A	B	C	D	E	F
OMEGA VSP 35	35	2,2	1300	3540	2700	2500	1900	1650	1300
OMEGA VSP 60	60	2,2	1500	4040	2800	3000	2300	2050	1700
OMEGA VSP 100	100	3	1700	5040	2900	4000	2400	2150	1800
OMEGA VSP 150	150	3	1900	7040	2900	6000	2400	2150	1800

MACCHINE E IMPIANTI PER ENOLOGIA E INDUSTRIA

Z.I. IIIA STRADA, 13 - 35026 CONSELVE - PD - ITALY
 TEL. 049 9500739 - 049 9500753 - FAX 049 5385192
 www.milanier.it - e-mail: info@milanier.it

MILANI

MILANI

Dal 1890 scienza della lavorazione dell'uva

NEW
EUROPEAN
PATENT

ΩMEGA

MACERATORE ORIZZONTALE - HORIZONTAL MACERATOR



GLI SPACI E I MASSI

AMPIA SUPERFICIE DI CONTATTO TRA BUCCIA E MESSI



BUCCIA INTEGRA



ESTRAZIONE DEI PROFUMI E COLORI

