



Vinitech 2024
PREMIO INNOVAZIONE
INNOVATION AWARD

PULEO

LEADING WINERY MANUFACTURER.



PREXA N

PRESSA PNEUMATICA A TANK CHIUSO - INFINITY
CLOSED TANK PNEUMATIC PRESS - INFINITY



PREXA N è una Pressa ibrida. Oltre ad essere utilizzata in MODALITA' INFINITY SYSTEM, può funzionare in:

MODALITA' CLASSIC (PREXA C)

Funzionamento basato sullo stesso principio delle Presse a cilindro chiuso, con estrazione del mosto tramite il sistema di canaline interne, le quali mediante l'apertura dei bocchelli di uscita mosto, permettono la fuoriuscita del prodotto verso una vaschetta esterna di raccolta.

MODALITA' FLOW

L'uso di questa modalità di funzionamento permette all'utente di sfruttare il medesimo circuito di estrazione mosto utilizzato dal sistema dell'Infinity, ma senza azoto. Questa modalità con parziale esposizione del mosto all'ambiente esterno è indicata per quelle lavorazioni in cui non è chiesta una totale esclusione dell'ossigeno.

PREXA N is a hybrid press, as well as operating in the INFINITY SYSTEM MODE, it can work in:

CLASSIC MODE (PREXA C)

Its principle of operation is based on that of pneumatic presses with closed tank. The grape must is extracted from inner draining gutters and comes out of nozzles into an external collection tray.

FLOW MODE

The use of this operation MODE allows the user to exploit the same must extraction circuit used by the Infinity system, but without nitrogen. This mode with partial exposure to the external environment is suitable for those processes in which a total exclusion of oxygen is not required.

Dettagli innovativi New Details

Ciclo pressatura automatico Automatic pressing cycle

Consente di ottimizzare il ciclo di pressatura in maniera automatica garantendo una eccellente qualità e tempi di pressatura brevi.

This device allows automation of the pressing cycles, ensuring an excellent quality product and a shorter pressing time by customizing the cycles in real-time mode.

Lavaggio Automatico Plus Automatic Washing Plus

Il sistema si basa su 2 fasi:

- Lavaggio Interno Tank
- Lavaggio Interno Canaline

Il dosaggio dell'acqua è automatico, ogni ciclo sarà gestito in base ai parametri di lavaggio desiderati. È inoltre possibile aggiungere eventuali additivi nel ciclo automatico in modo da sanificare tutte le parti a contatto con il prodotto.

The system is based on 2 phases:

- Internal Tank Washing
- Internal channel washing

The water dosage is automatic, each cycle will be managed according to the desired washing parameters.

It is also possible to add any additives in the automatic cycle in order to sanitise all parts in contact with the product.



Programma pressatura Crémant Crémant pressing program

Programma di Pressatura sequenziale "Crémant" con ricetta pre-caricata secondo le normative vigenti.

"Crémant" sequential pressing program with pre-loaded recipe complying with existing regulations.

Sistema di aggancio membrana Membrane fixing system

Permette un rapido montaggio e smontaggio senza stress aggiuntivi, prolungando la vita utile della membrana.

This device allows quick assembly/disassembly without additional stress, thus making the membrane's life longer.



Canaline drenanti interconnessi. Interconnected Drainage Channels.

Pompa a girante a bordo. On board pump.

PREXA N SMART

Inertizzazione con azoto a perdere.

Non dotata di divisore molecolare.

Inerting system though nitrogen release.

It is not equipped with molecular divider.

Quadro comando. Control panel.



PREXA N Pressa pneumatica a tank chiuso Infinity

L'innovazione introdotta dalla Puleo SpA mediante il sistema Infinity pone l'idea di una lavorazione di pressatura sotto atmosfera protetta, senza limiti quantitativi di gas inerte, verso una più performante ed avanzata prospettiva.

Il principio di funzionamento si basa su due punti chiave:

- La capacità di produrre azoto illimitato puro fino al 99.5% per l'inertizzazione dei cicli di lavorazione. L'azoto viene caricato sia in fase di saturazione iniziale della macchina sia durante tutti i livelli di pressatura.
- L'alto livello estrattivo ottenuto senza "pressare": fino al 65% della resa totale di mosto viene estratto direttamente in fase di carico. Grazie ad un gioco di pressioni interno alla pressa, l'azoto diviene vettore del mosto stesso, favorendo lo sgrondo immediato della frazione liquida caricata.

Il sistema INFINITY assicura disponibilità illimitata di azoto sempre nuovo, senza la necessità di sistemi di ricircolo ed accumulo.

L'azoto pressurizzato che per ogni ciclo entra all'interno della camera di pressatura, oltre a realizzare l'esauriente inertizzazione, favorisce uno sgrondo continuo e maggiore rispetto ai classici sistemi di pressatura, con ottimi risultati resa/qualità del prodotto estratto, mentre la depressurizzazione a cui è soggetto lo stesso gas nell'ingresso in camera di lavoro, crea le condizioni per ambiente con temperature decrescenti.

Closed tank Pneumatic Press Infinity

The innovation introduced by Puleo S.p.A through the Infinity System is based on the idea of pressing in a protected environment, without quantitative limits of inert gas, towards a more performing and advanced perspective.

The operating principle is based on two key points:

- The ability to produce unlimited pure nitrogen up to 99.5% for the inerting of processing cycles. The nitrogen is charged both during the initial saturation phase of the machine and during all levels of pressing.
- The high level of extraction is achieved without 'any pressing': up to 65% of the total must yield is extracted directly upon loading stage. Thanks to an internal pressure play within the press, the nitrogen becomes a carrier of the must itself, favouring the immediate draining of the loaded liquid fraction.

The new INFINITY system ensures unlimited availability of new nitrogen, without any need for recirculation and storage systems that could make it a vector of pollution due to unwanted parts released during pressing. The pressurized nitrogen that enters the pressing chamber for each cycle, in addition to carrying out suitable inerting, favors a continuous and greater draining compared to classic pressing systems, with excellent results in terms of yield and quality of the extracted product, while the depressurization which the same gas is subject to, by entering the processing chamber, creates the condition for an environment with decreasing temperatures.



PREXA N30i

Risultati Results

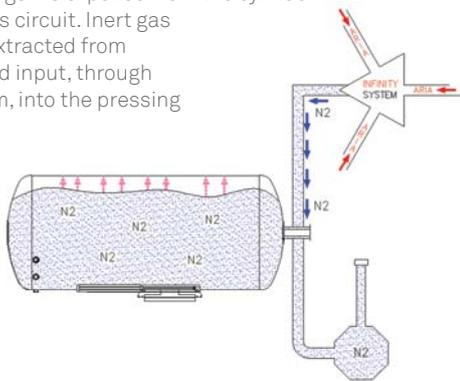
1. Radicale riduzione della permanenza del mosto all'interno della Pressa, immediatamente estratto e separato dalle vinacce, senza alcuna azione meccanica della membrana sul prodotto (fase di carico).
 2. Disponibilità illimitata ed integrata di azoto sempre nuovo, puro fino al 99,5%, senza sistemi di riciclo ed accumulo (serbatoi/gonfiabili...etc)
 3. Alta resa di estrazione qualitativa e quantitativa del mosto per via della pressurizzazione continua del gas inerte (fino al 65% in fase di carico).
 4. Azoto sempre disponibile con possibilità di sfruttare il gas inerte per i vari usi di lavorazione in cantina, garantendo un utilizzo dell'impianto per tutto l'anno (es. inertizzazione vasche, imbottigliamento, travasi.. etc)
1. Radical reduction of must permanence inside the Press, immediately extracted and separated from the marcs, without any mechanical action of the membrane on the product (loading phase).
 2. Unlimited and integrated availability of pure nitrogen, up to 99.5%, without any recycling and accumulation systems.
 3. High yield of qualitative and quantitative extraction of must thanks to the continuous pressurization of the inert gas (up to 65% during loading phase).
 4. Pure Nitrogen available at any time, with the possibility of exploiting it for various uses in the winery (vessel inerting, bottling, racking... etc).

Fasi di pressatura Stages under inert gas

1. Saturazione con gas inerte. Saturation with inert gas.

Prima dell'inizio del caricamento, si espelle l'ossigeno dal cilindro e dall'intero circuito della Pressa. Si procede all'estrazione del gas inerte (azoto) dall'aria atmosferica ed all'immissione dello stesso, mediante sistema Infinity, all'interno dell'ambiente di pressatura.

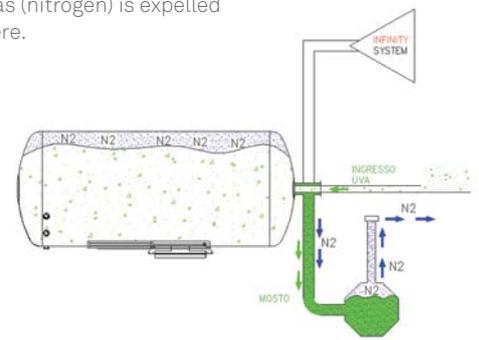
Prior to loading, oxygen is expelled from the cylinder and the entire press circuit. Inert gas (nitrogen) is then extracted from atmospheric air and input, through the "Infinity" system, into the pressing chamber.



2. Caricamento della pressa. Press Loading.

La Pressa viene riempita assialmente. In questo modo l'uva trova già un ambiente inerte all'interno della Pressa. Durante il caricamento, parte del gas inerte (azoto) viene espulso nell'atmosfera.

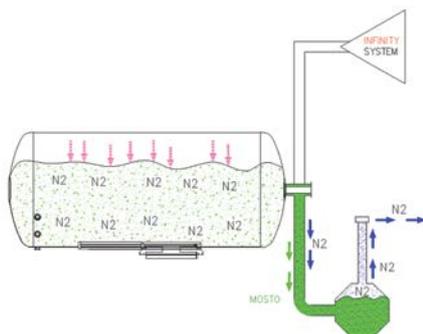
The press is loaded axially. This way the grapes already find an inert environment inside the press. During such operation, part of the inert gas (nitrogen) is expelled into the atmosphere.



3. Pressatura in pressione. Pressing under pressure.

La pressatura avviene per mezzo della membrana portata in pressione per mezzo di insufflazione di aria compressa. Il mosto defluisce nell'apposita vasca di raccolta chiusa in atmosfera inerte.

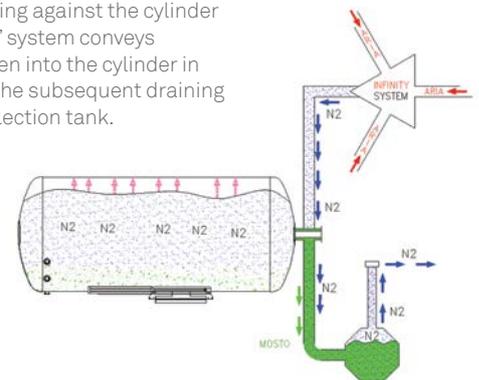
Pressing is carried out by the membrane, whose pressure is increased through the inflation of compressed air. The must flows into the closed collection tank within an inert environment.



4. Estrazione con azoto. Drainage with Nitrogen.

La fase di vuoto avviene grazie alla soffiante che, effettuando il vuoto nella membrana, determina il suo rilassamento contro le pareti del cilindro della Pressa. Il sistema Infinity invia l'azoto pressurizzato nel cilindro della Pressa, al fine di favorire lo sgrondo del mosto nella vasca di raccolta chiusa nelle fasi successive.

The vacuum phase takes place thanks to the blower, which by creating vacuum inside the bladder, causes its slackening against the cylinder walls. The "Infinity" system conveys pressurized nitrogen into the cylinder in order to facilitate the subsequent draining into the closed collection tank.





funzionalità principali

le opzioni

main features

options

- Riempimento efficace mediante ampia portella pneumatica di carico/scarico totalmente ermetica.
- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Vasca di raccolta mosto primaria, ermetica e con portella di ispezione
- Vasca di raccolta mosto secondaria su ruote con sistema di controllo elettronico di livello a galleggiante.
- Dispositivo per il controllo del sovraccarico.
- Carico assiale con valvola pneumatica.
- Sistema "easy way" per una facile e veloce manutenzione della membrana di pressatura e sgancio delle canaline drenanti.
- Interfaccia utente "user friendly" con display touch screen a colori.
- Programma di pressatura sequenziale "crémant" con ricetta pre caricata secondo le tecniche enologiche francesi.
- 31 programmi di pressatura totalmente personalizzabili.
- Doppio sistema di controllo automatico/manuale.
- Pompa mosto a girante in gomma a bordo.
- Sistema di lavaggio totalmente automatizzato.
- Scarico vinacce automatizzato.
- Inertizzazione vasca di raccolta mosto primaria.

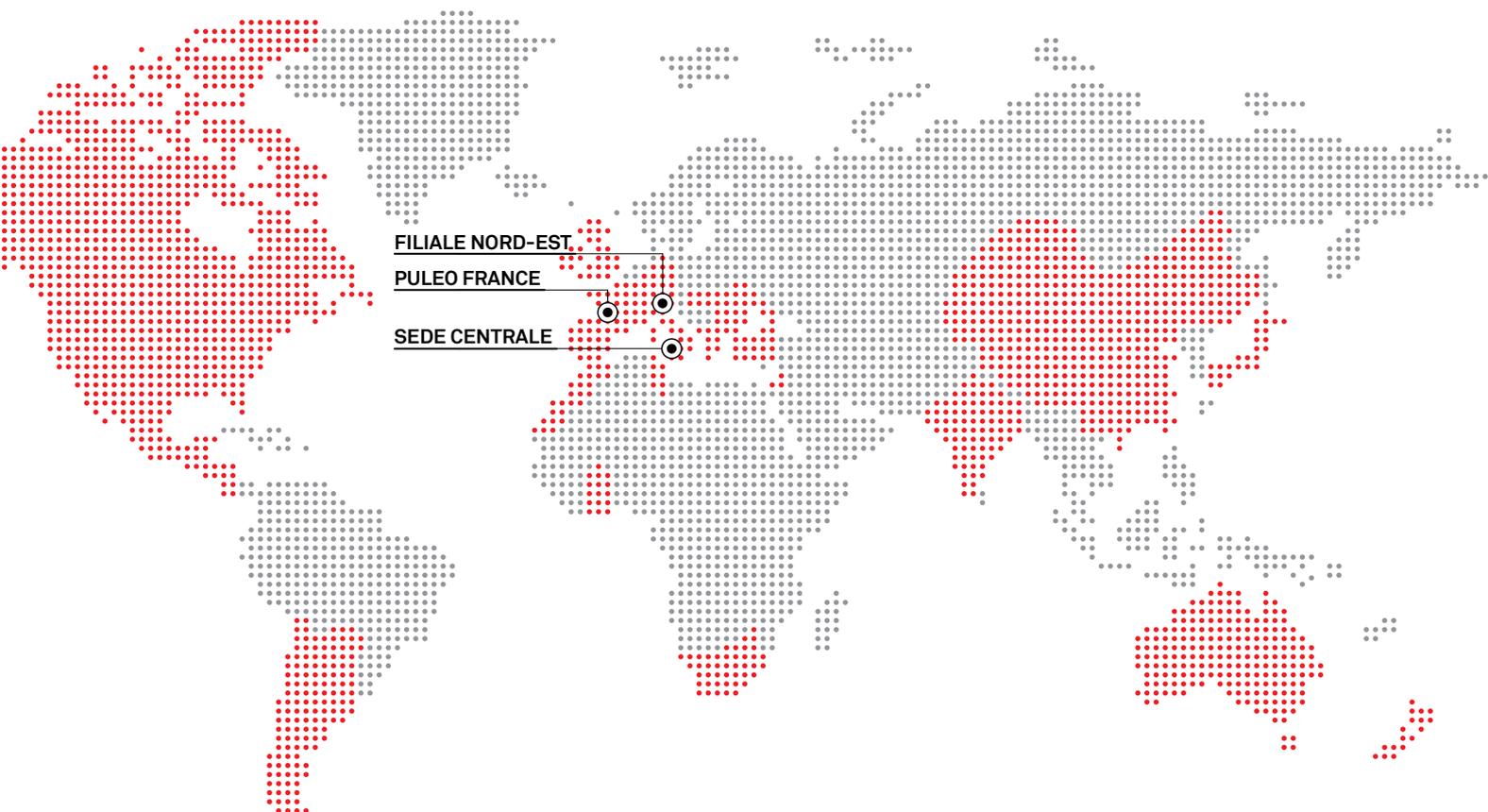
- Quadro di comando remotato su piedistallo.
- Rialzi per basamento pressa.
- Ampia/doppia porta pneumatica.
- Selezione mosti a due vie con valvole pneumatiche o con EVO Select.
- Fascia di refrigerazione.
- Assistenza remota.
- Membrana in poliuretano.

- Effective filling through wide loading/unloading airtight door.
- Structure entirely made of AISI 304 stainless steel.
- Primary airtight must collection tray with inspection hatch.
- Secondary must collection tray on wheels with electronic control of floating level.
- Anti-overload device.
- Axial loading with pneumatic valve.
- "Easy way" replacement system for a quick and simple maintenance of the membrane.
- "User friendly" interface with colour touch screen.
- "Crémant" sequential pressing program with pre-loaded formula according to the french winemaking techniques.
- 31 totally customizable pressing programs.
- Dual control system: automatic (plc)/manual.
- Impeller pump on board.
- Automated washing system.
- Automated marc unload.
- Automatic inerting of the tank, with gas release.

- Remote control panel on pedestal.
- Extension legs.
- Large/double pneumatic door.
- Two-way must selector with pneumatic valves or with evo select.
- Refrigeration jacket (not insulated).
- Remote assistance.
- Polyurethane membrane.

I dati riportati nelle tabelle hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva e alla modalità di alimentazione.
The Data shown in the tables are for guidance only and may vary depending on the ripeness level, type of grape and feeding mode.

| Modelli Models | | | | | | | |
|-------------------|---------|----------------|-----------------|------------------|--------------------|------------|--------|
| N22i | 2900 l | 1300/1700 Kg | 4000/5500 Kg | 5500/7600 Kg | 1725x3700x2300 mm | 420x500 mm | 4 mq |
| N30i | 3100 l | 1900/2500 Kg | 5800/7900 Kg | 8000/11000 Kg | 4450x1920x2500 mm | 420x500 mm | 4 mq |
| N40i | 3960 l | 2400/3200 Kg | 7500/10000 Kg | 10500/14000 Kg | 4650x2030x2620 mm | 420x500 mm | 4,5 mq |
| N50i | 4800 l | 2900/3900 Kg | 9100/12000 Kg | 12500/17000 Kg | 5200x2030x2620 mm | 450x600 mm | 5,5 mq |
| N70i | 6800 l | 4100/5400 Kg | 13000/17700 Kg | 18000/25000 Kg | 6400x2060x2310 mm | 450x600 mm | 8 mq |
| N80i | 7940 l | 4800/6300 Kg | 15200/20700 Kg | 21000/29200 Kg | 6400x2060x2360 mm | 580x800 mm | 9 mq |
| N100i | 9480 l | 5700/7600 Kg | 18500/25500 Kg | 26000/35000 Kg | 6700x2300x2620 mm | 580x800 mm | 10 mq |
| N150i | 14950 l | 9000/12000 Kg | 29000/42000 Kg | 43000/57000 Kg | 6700x2600x2640 mm | 580x800 mm | 12 mq |
| N250i | 24700 l | 14800/19800 Kg | 49000/75000 Kg | 77000/94000 Kg | 9900x2900x2720 mm | 580x800 mm | 17 mq |
| N320i | 32100 l | 19300/25700 Kg | 64000/100000 Kg | 101000/125000 Kg | 10100x2850x2720 mm | 580x800 mm | - |



PULEO

LEADING WINERY MANUFACTURER.

Puleo S.p.A - Sede Centrale

S.S. 115 Km 21 / Fraz. Bosco, 479 / 91025 Marsala (Italy)
T. +39 0923 968284 / F. +39 0923 968920 / M. info@puleoitalia.com

Filiale Nord-Est

Via Mure, 13
31030 Altivole (TV)

T. +39 0423 1916955

M. service.nordest@puleoitalia.com

Puleo France - Warehouse and Service

5 rue du plateau
16370 Saint Sulpice De Cognac

T. +33 05 45837977

M. info@puleofrance.com

www.puleoitalia.com

