



Vinitech 2024
PRIX INNOVATION
PREMIO INNOVACIÓN

PULEO

LEADING WINERY MANUFACTURER.



PREXA N

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



PREXA N est une presse hybride. En plus d'être utilisée en INFINITY SYSTEM MODE, elle peut fonctionner en :

MODE CLASSIQUE (PREXA C)

Fonctionnement selon le principe du presseoir à cage fermée, avec extraction du moût par le système de drains intérieurs qui, grâce aux raccords de sortie, permettent au moût de s'écouler dans le bac de réception ouverte extérieur.

MODE FLOW

L'utilisation de ce mode de fonctionnement permet à l'utilisateur d'exploiter le même circuit d'extraction du moût utilisé par le système Infinity, mais sans l'utilisation d'azote. Ce mode d'exposition partielle du moût à l'environnement extérieur est adapté aux processus dans lesquels l'exclusion totale de l'oxygène n'est pas requise.

Détails Innovants Detalles innovadores

Cycle de pressage automatique Ciclo de prensado automático

Permet d'optimiser automatiquement le cycle de pressage. Garantissant des extractions excellentes et des temps de pressage courts.

Permite optimizar automáticamente el ciclo de prensado garantizando una excelente calidad y tiempos de prensado cortos.

Lavage automatique Plus

Lavado automático Plus

Le système est basé sur 2 phases :

- Lavage à l'intérieur de la cuve
- Lavage des drains.

Le dosage de l'eau est automatique, chaque cycle sera géré en fonction des paramètres de lavage souhaités. Il est également possible de d'ajouter d'éventuels additifs dans le cycle automatique afin d'assainir toutes les parties en contact avec le produit.

El sistema se basa en 2 fases

- Lavado interno del tambor
- Lavado de las canaletas de agotamiento

La dosificación del agua es automática, cada ciclo se gestionará según los parámetros de lavado deseados. También es posible añadir cualquier aditivo en el ciclo automático para higienizar todas las partes en contacto con el producto.



Drains d'égouttage interconnectés.
Canaletas interconectadas



Pompe à rotor flexible embarquée.
Bomba a impulsión a bordo.



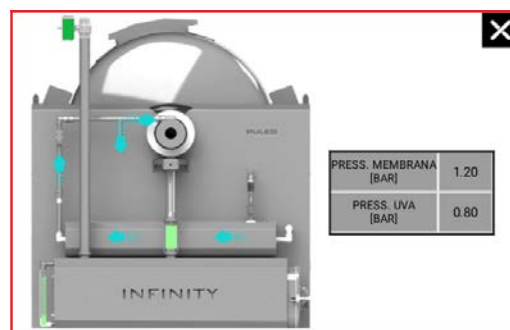
PREXA N es una prensa híbrida. además de utilizarse en MODO INFINITY, puede funcionar en:

MODO CLÁSICO (PREXA C)

Funcionamiento basado en el mismo principio que las Prensas a tambor cerrado, con extracción del mosto a través del sistema de canaletas internos, que mediante la apertura de las boquillas de salida, permiten el flujo del mosto hacia la bandeja de recogida.

MODO FLUJO

La utilización de este modo de funcionamiento permite al usuario de explotar el mismo circuito de extracción de mosto utilizado por el sistema Infinity, pero sin utilización de nitrógeno. Este modo con exposición parcial del mosto al ambiente externo es adecuado para los procesos en los que no se requiere la exclusión total del oxígeno.



Programme de pressage Crémant

Programa de prensado de Crémant

Programme de pressage séquentiel « Crémant » avec recette préchargée selon la réglementation en vigueur.

Programa de prensado secuencial «Crémant» con receta precargada según la normativa vigente. Sistema de acoplamiento de la membrana.

Système de couplage des membranes

Sistema de enganche de la membrana tambor

Permet un montage et un démontage rapide sans contrainte supplémentaire, prolongeant ainsi la durée de vie de la membrane.

Permite un montaje y desmontaje rápidos sin esfuerzo adicional, prolongando la vida útil de la membrana.

PREXA N SMART

Inertage avec azote à perdre.

Il n'est pas doté de diviseur moléculaire.

Inertización con nitrógeno desechable.

Sin divisore molecular.



Tableau de commande et écran tactile.
Cuadro de mando con pantalla.



PREXA N Pressoir pneumatique à cage fermée - Infinity

L'innovation introduite par la Puleo S.p.A. moyennant le système Infinity, est liée à l'idée de pressurage sous atmosphère protégée, sans limites quantitatives de gaz inerte vers une perspective plus avancée.

L'innovation repose sur deux points essentiels:

- La capacité de produire azote illimité, avec une pureté jusqu'à 99,5%, nécessaire pour les cycles de d'inertage.
- Niveau élevé d'extraction du must obtenu "sans pressurage" : jusqu'à 65% du rendement total du moût est extrait directement lors de la phase de chargement.

Grâce à un jeu de pression à l'intérieur du pressoir, l'azote devient vecteur du moût lui-même, ce qui facilite l'écoulement immédiat de la fraction liquide.

L'azote sous pression qui entre à chaque cycle dans la chambre de pressurage, en plus de réaliser un inertage exhaustif, favorise un drainage continu et supérieur par rapport aux systèmes de pressurage classiques, avec d'excellents résultats de rendement / qualité du produit extrait. En outre la depressurisation, auquel le même gaz est soumis lors de l'entrée dans la chambre de travail, crée les conditions pour un environnement avec des températures décroissantes.

Prensa neumática tambor cerrado Infinity

La innovación introducida por Puleo SpA a través del sistema Infinity coloca la idea de un procesamiento de prensado bajo una atmósfera protegida, sin límites cuantitativos de gas inerte, hacia una perspectiva más avanzada y de mayor rendimiento.

La innovación se basa en dos puntos clave

- La capacidad de producir nitrógeno ilimitado, con una pureza de hasta el 99,5%, necesario para los ciclos de inertización.
- Un alto nivel de extracción del mosto obtenido «sin prensado»: hasta un 65% del rendimiento total del mosto se extrae directamente durante la fase de carga.

Gracias a un juego de presiones en el interior de la prensa, el nitrógeno se convierte en un vector del propio mosto, facilitando el flujo inmediato de la fracción líquida.

El nitrógeno presurizado que ingresa a la cámara de prensado a cada ciclo, además de llevar a cabo una inertización exhaustiva, favorece un drenaje continuo y mayor en comparación con los sistemas de prensado clásicos, con excelentes resultados de rendimiento / calidad del producto extraído, mientras que la despresurización a la que está sujeto el mismo gas al ingresar a la cámara de trabajo, crea condiciones para un ambiente con temperaturas decrecientes.



PREXA N30i

Résultats Resultados

1. Temps d'inertage et de pressurage sensiblement réduits.
2. Réduction radicale de la permanence du must au sein du pressoir, immédiatement extraite et séparée du marc.
3. Disponibilité illimitée et intégrée de nouvel azote, pur jusqu'à 99,5%.
4. Haut rendement d'extraction qualitative et quantitative du moût grâce à la pressurisation continue du gaz inerte.

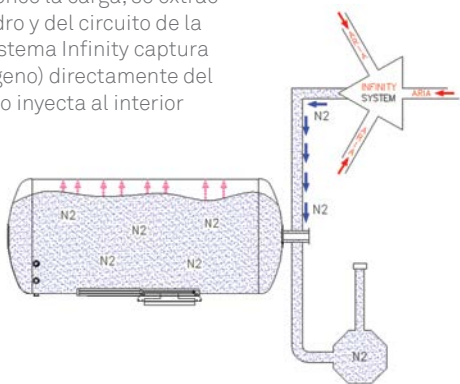
1. Tiempos de inertización y prensado notablemente reducidos.
2. Reducción radical de la permanencia del mosto dentro de la prensa, inmediatamente extraído y separado de los orujos.
3. Disponibilidad ilimitada y integrada de nitrógeno nuevo, pureza hasta 99.5%, sin necesitar de sistemas de reciclaje y almacenamiento.
4. Alto rendimiento de extracción cualitativa y cuantitativa del mosto debido a la continua presurización del gas inerte.

Phases de pressurage sous gaz inerte Etapas de prensado bajo gas inerte

1. Saturation avec gaz inerte. Saturación de gas inerte.

Avant le début du chargement, l'oxygène est extrait de la cage et du circuit du pressoir. A ce point le Système INFINITY va capturer le gaz inerte (azote) directement par l'air atmosphérique et va le re-introduire dans le Pressoir.

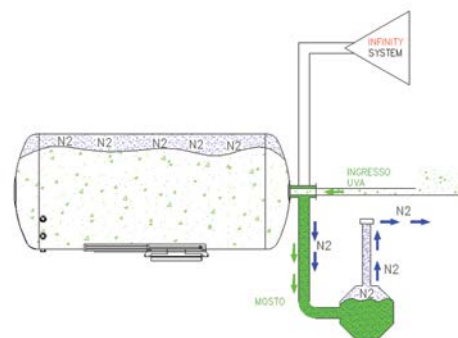
Antes de que comience la carga, se extrae el oxígeno del cilindro y del circuito de la Prensa. Luego el sistema Infinity captura el gas inerte (nitrógeno) directamente del aire atmosférico y lo inyecta al interior del tambor.



2. Chargement du Pressoir. Carga de la Prensa.

Le Pressoir est rempli axialement. De cette façon le raisin trouve déjà un environnement inerte à l'intérieur du Pressoir. Pendant le chargement, une partie d'azote est expulsé dans l'atmosphère.

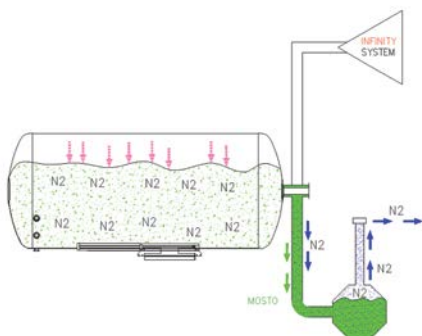
La Prensa es llenada por medio de la carga axial. De esta manera las uvas ya encuentran un ambiente inerte dentro de la Prensa. Durante la carga, una parte de gas inerte es expulsado a la atmósfera.



3. Pressurage en Pression. Prensado en presión.

Le pressurage est effectué au moyen de la membrane imperméable sous pression avec l'injection d'air comprimé. Le moût s'écoule dans le bac de réception moût fermé et en atmosphère inerte.

El prensado se realiza por medio de la membrana impermeable en presión con la introducción de aire comprimido. Durante esta fase, se hace la rápida extracción del mosto que fluye hacia la bandeja "cerrada y en atmósfera inerte".

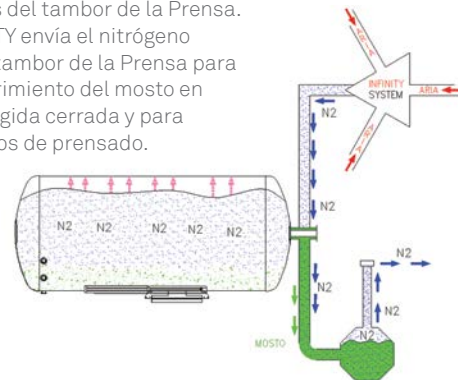


4. Extraction avec azote. Extracción con nitrógeno.

La phase de vide se produit grâce à la soufflante, qui, en faisant le vide, cause la relaxation de la membrane contre les parois de la cage du Pressoir. Le Système INFINITY envoie l'azote pressurisé dans le cylindre du pressoir, afin de favoriser l'écoulement du moût dans le bac de réception fermée et d'accélérer les temps de pressurage.

La fase de vacío se efectua por medio de la bomba de vacío que, produciendo el vacío en la membrana, determina su relajación contra las paredes del tambor de la Prensa.

El sistema INFINITY envía el nitrógeno presurizado en el tambor de la Prensa para favorecer el escurrimiento del mosto en la bandeja de recogida cerrada y para acelerar los tiempos de prensado.

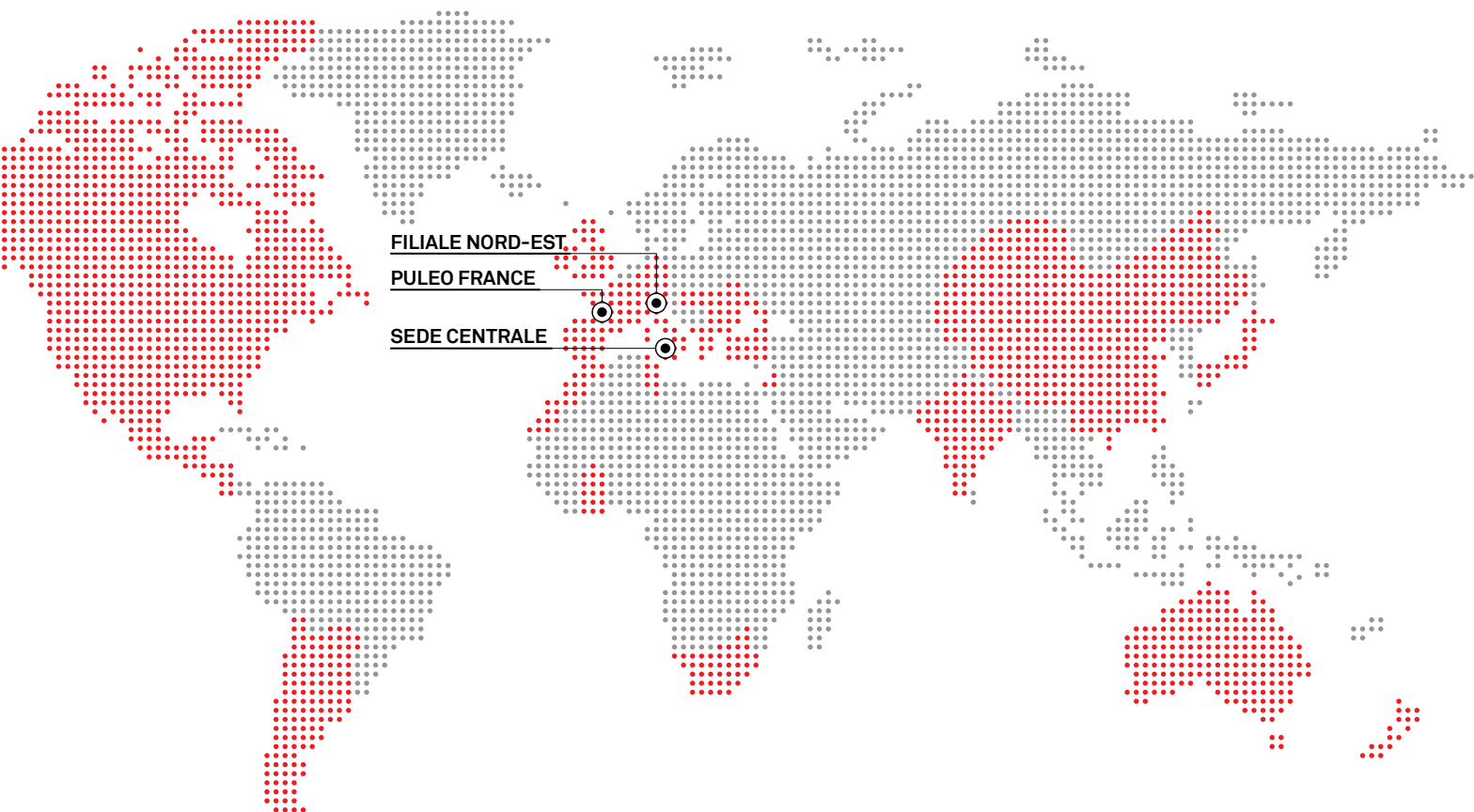




Caractéristiques principales	Options	caracteristica principales	opciones
- Remplissage efficace grâce à une large porte pneumatique hermétique totale. - Structure en acier inoxydable AISI 304. - Bac de réception moût primaire, hermétique et avec porte d'inspection. - Bac secondaire de réception moût, sur roues, avec système de contrôle électronique du niveau avec flotteur. - Dispositif de contrôle de la surcharge. - Chargement axial avec vanne pneumatique. - Système "easy way" pour entretien facile et rapide de la membrane de pressurage et décroche des drains. - Interface utilisateur facile à utiliser avec écran tactile à couleur. - Programme de pressurage séquentiel "champagne" avec des enregistrements pré-chargés conformément aux techniques œnologiques françaises. - 36 programmes de pressurage totalement personnalisables. - Double système de commande : automatique et manuel. - Pompe pour évacuation marc de raisins par contrôle électronique du niveau, à bord pressoir. - Système de lavage automatique à recirculation totalement automatisé. - Inertage à perdre de la cage du pressoir. - Inertage bac de réception moût primaire. - Déchargement marcs de raisin automatisé.	- Tableau de commande à distance sur pédestal. - Rehausse. - Large/double porte pneumatique. - Sélection moûts à deux voies avec vannes pneumatiques - Bande de réfrigération pas isolée. - Roues motorisées. - Dispositif pour assistance à distance. - Membrane en Polyuréthane.	- Sistema de llenado eficaz por medio de puerta de carga/descarga neumática hermética. - Estructura totalmente en acero inoxidable AISI 304. - Bandeja de recogida mosto primaria hermética y con puerta de inspección. - Bandeja de recogida mosto secundaria sobre ruedas con sistema de control electrónico de nivel con flotador. - Dispositivo para el control de la sobrecarga. - Carga axial con válvula neumática. - Sistema easy way de mantenimiento de la lona de prensado y de desenganche canaletas de drenaje. - Interfaz "user friendly" con pantalla táctil a color. - Programa de prensado secuencial "crémant" con receta pre – cargada de acuerdo a las técnicas enológicas francés. - 36 programas de prensado totalmente personalizables. - Doble sistema de control: automático (PLC) / manual. - Bomba mosto con impulsor en goma, a bordo. - Sistema de lavado a recirculación automatizado. - Inertización del tambor con gas a dispersar. - Inertización de la bandeja de recogida mosto primaria. - Sistema automatizado de descarga orujos.	- Cuadro de mando remoto sobre pedestal. - Alzas de extensión. - Amplia o doble puerta hermética neumática. - Selección mosto a dos vías con válvulas neumáticas. - Camisa de frío no aislada. - Ruedas motorizadas. - Asistencia remota. - Membrana (lona) en poliuretano en lugar de PVC.

Les données indiquées dans les tableaux sont à titre indicatif et peuvent varier en fonction du niveau de maturité, du type de raisin et du processus de remplissage.
Los datos que figuran en las tablas son puramente indicativas y pueden variar según el grado de madurez, el tipo de uva y el modo de alimentación.

Modèles							
Modelos							
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

