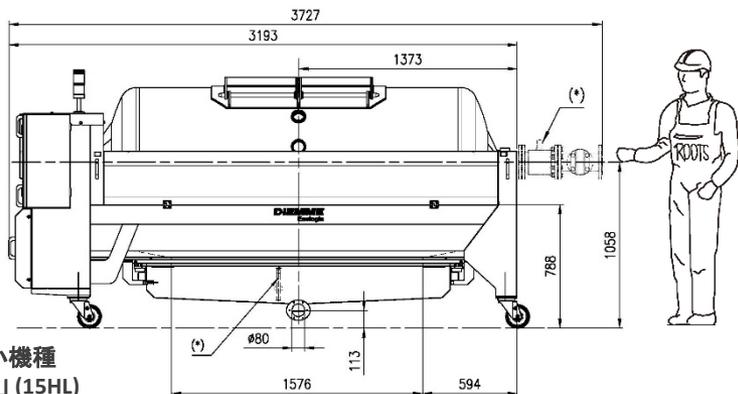




34HLのモデル2種、閉鎖型「Velvet XZ34」(左)と、開放型「Tecnova XZ34」(右)



閉鎖型の最小機種
「Velvet XZ15」(15HL)
全長は3.7mとコンパクト
(イラストの人の身長=約175cm)

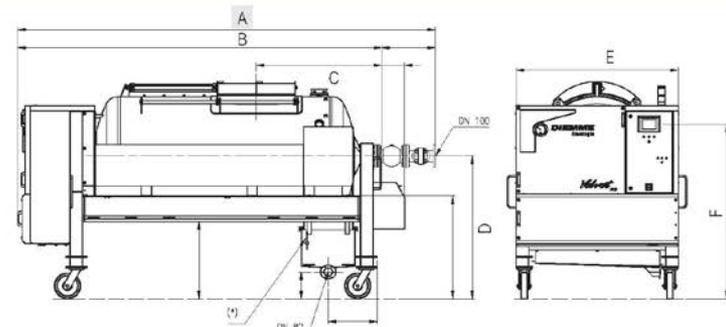
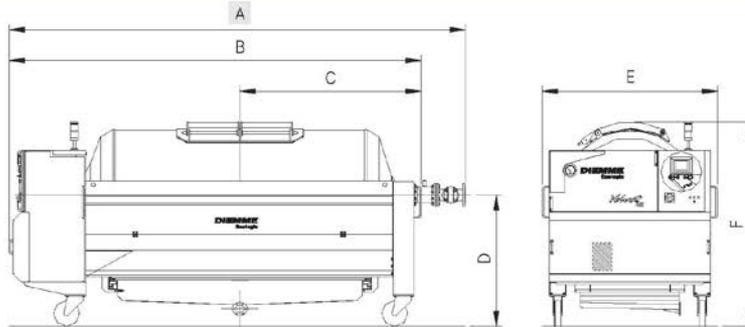


(参考)超大型の事例
閉鎖型「Velvet T75」(750HL)

- DIEMMEのメンブランプレスは「Velvet」(閉鎖型)と「Tecnova」(開放型)の2種類
- 両シリーズとも「15」(15HL)から始まって、「T75」(750HL)の超大型まで、各30種以上のモデル
- DIEMME(イタリア)は、Bucher Vaslin(フランス)とならぶ、ワイン醸造機械の世界トップブランド
- ルーツ機械研究所・きた産業はDIEMMEの日本のエージェントとして20年の経験と実績

Velvet - Technova XZ 15 - 23 - 34

Velvet 23 - 34



TI/EN	FR/DE/ES		VELVET XZ 15 TECNOVA XZ 15	VELVET XZ 23 TECNOVA XZ 23	VELVET XZ 34 TECNOVA XZ 34
A	A	mm	3,727	3,925	4,378
B	B	mm	3,193	3,474	3,923
C	C	mm	1,373	1,495	1,720
D	D	mm	1,058	1,282	1,284
E	E	mm	1,696	2,609	2,280
F	F	mm	1,598	1,934	1,996
Volume serbatoio Tank volume	Volume cuve / Tankvolumen Volumen tanque	lt.	1,500	2,300	3,400
Dimensioni portella Door dimension	Dimensioni porte / Deckelmaße Medidas puerta	mm	600x440	900x480	900x480
Volume vasca Juice pan volume	Volume bac à jus / Volumen der Softwanne / Volumen bandeja	lt.	400	400	500
Peso a vuoto Empty weight	Poids à vide / Leergewicht Peso en vacío	kg	1,150	1,300	1,500
Peso in servizio Full weight	Poids en service / Gewicht in Betrieb Peso en servicio	kg	2,650	3,600	4,900
Potenza installata Installed power	Puissance installée / Anschlussleistung Potencia instalada	W/kVA	3,35	4,8	5,2
Caricamento uva intera Whole bunch capacity	Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros	kg	1,000	1,400	2,100
Caricamento uva diraspapigiata Destemmed/crushed grapes capacity	Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische Llenado con uva despalillada y estrujada	kg	3,000	4,600	6,800
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity	Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada	kg	4,500	6,900	10,200

TI/EN	FR/DE/ES		VELVET 23	VELVET 34
A	A	mm	3,989	4,438
B	B	mm	3,474	3,923
C	C	mm	1,195	1,620
D	D	mm	1,382	1,382
E	E	mm	1,548	1,668
F	F	mm	2,104	2,166
Volume serbatoio Tank volume	Volume cuve / Tankvolumen Volumen tanque	lt.	2,300	3,400
Dimensioni portella Door dimension	Dimensioni porte / Deckelmaße Medidas puerta	mm	570x500	570x500
Volume vasca Juice pan volume	Volume bac à jus / Volumen der Softwanne / Volumen bandeja	lt.	200	200
Peso a vuoto Empty weight	Poids à vide / Leergewicht Peso en vacío	kg	1,300	1,500
Peso in servizio Full weight	Poids en service / Gewicht in Betrieb Peso en servicio	kg	3,600	4,900
Potenza installata Installed power	Puissance installée / Anschlussleistung Potencia instalada	W/kVA	6,9	7,3
Caricamento uva intera Whole bunch capacity	Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros	kg	1,400	2,100
Caricamento uva diraspapigiata Destemmed/crushed grapes capacity	Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische Llenado con uva despalillada y estrujada	kg	4,600	6,800
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity	Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada	kg	6,900	10,200

- 日本で実績の多い、15、23、34モデルの主要諸元
- 「Velvet XZ」は扉開閉が手動、「Velvet」は扉開閉がニューマチック



「メンブランプレス」の選択のポイント

REFERENCE
参考資料・きた産業

メンブランプレスのポイント:

- 「低い圧力」で搾ること
- 「早く」「効率よく」搾る(スリット、プログラム、他)
- 耐久性(10年を考える)
- 少量でも(容積の10%以下でも)搾れるか?
- 酸化防止
- 洗浄性
- 日本の葡萄への対応



開放型(上)と、閉鎖型(下。チャンネル取り外しボルトに手を伸ばしているところ)。ともに15hlでDIEMME。

開放か閉鎖か? :

- 開放のメリット: すばやい搾汁と洗浄のしやすさ。フランスでは相変わらず人気が高い。搾りにくい(viniferaでない)ブドウが中心の場合は開放型が有利か。
- 閉鎖のメリット: 酸化防止。スキンコンタクトなどの醸造テクニックが可能。ニューワールドでは閉鎖型が主流。ただし、閉鎖型といっても完全な密閉系ではないし、ジュースパンに落ちるところで空気と触れる→最近では、完全密閉のイナータガスタイプも(後述)。洗浄の手間が開放に比べてかかるが、閉鎖型の場合中に洗剤を入れてまわすことができる。

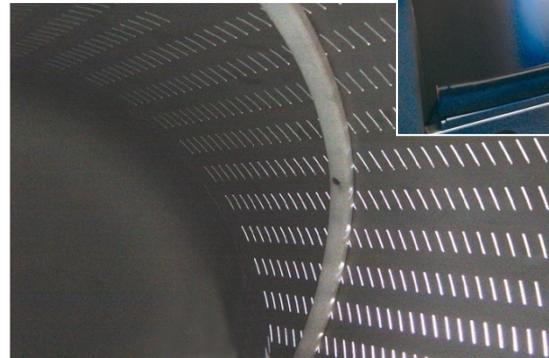
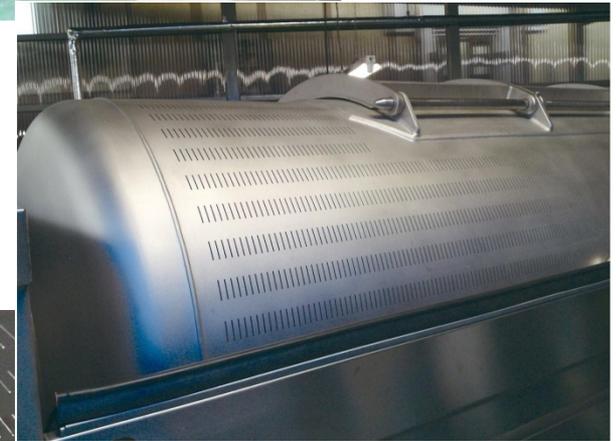
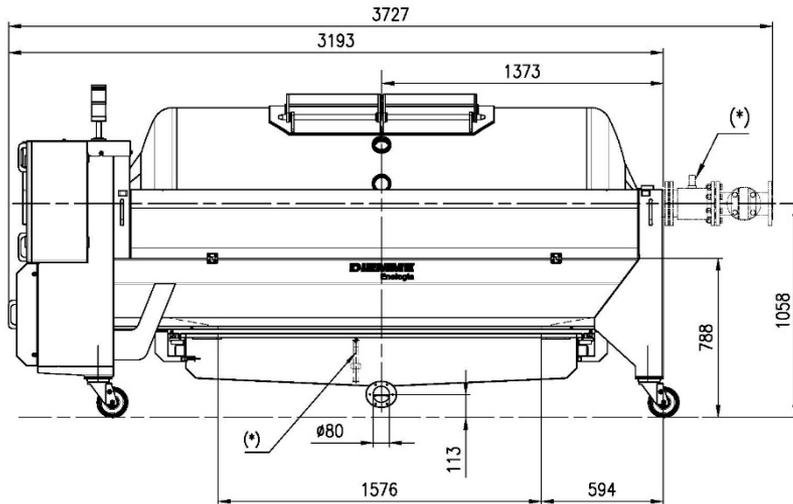


「メンブランプレス」の選択のポイント

REFERENCE
参考資料・きた産業

開放型について

- 開放型の身上は素早い搾汁。小型の場合、開放型もいい。
- 写真はDIEMME の15ヘクトリットル開放型(山形、Sワイナリー)。
- スリット面積とスリットの加工精度がポイント。



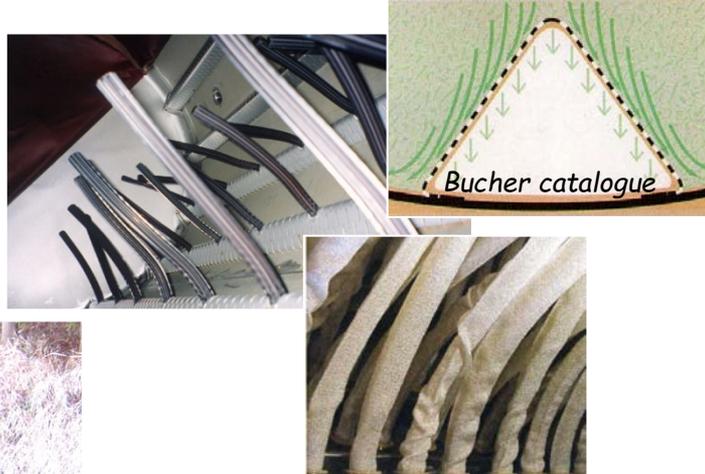
「メンブランプレス」の選択のポイント

閉鎖型について

閉鎖型のデジュシング・チャンネルの構造:三角、四角、チューブ型、、、と様々。

DIEMME の34ヘクトリットル閉鎖型(Gワイナリー)と、15ヘクトリットル閉鎖型(Sワイナリー)。20ヘクトリットル以上は閉鎖を推奨。

Bucherの「3角チャンネル」「3Dエレメント」「ドレイネージループ」

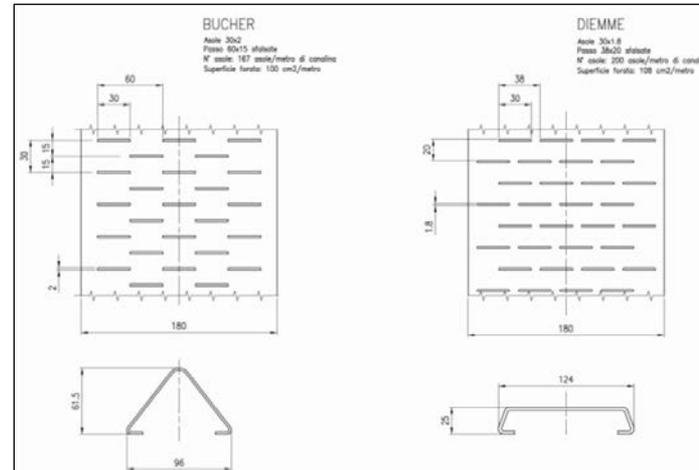


REFERENCE
参考資料・きた産業

DIEMMEの「薄型ドレーンチャンネル」



Bucher vs DIEMMEのデジュシングスリットの面積比較図面。100cm²/m vs 108cm²/m。



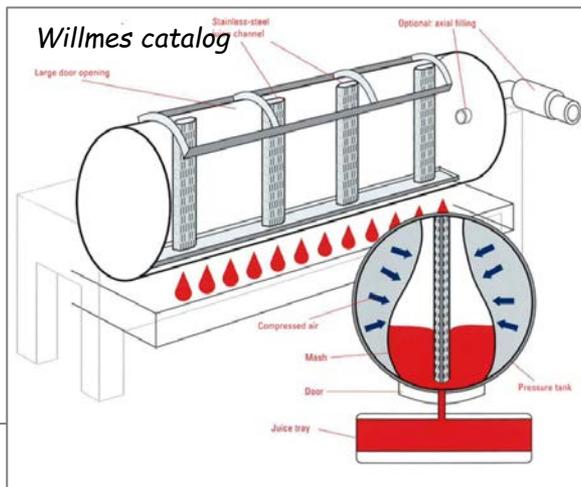
Bucher vs DIEMME: ナパのレイモンズ(2009年までキリン傘下)では、「DIEMME3台+Bucher1台」。トスカナのバンフィでは、「DIEMME4~5台+Bucher1台」。DIEMMEの信頼度の高さを物語る。



「メンブランプレス」の選択のポイント

REFERENCE
参考資料・きた産業

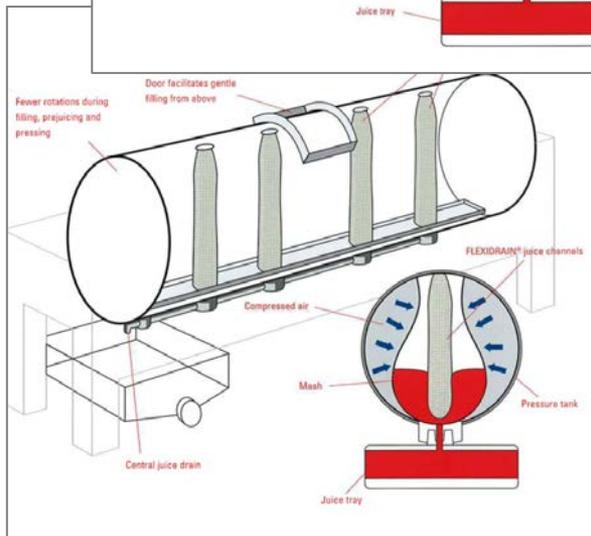
各社の構造



Willmesのセンター・チューブ型チャンネル。
ドレーン有効面積は少ないが、嫌氣的搾汁可能。



WillmesのFrexidrain。
ドレーン面積拡大により嫌氣的な構造。



2019年から、DIEMMEでもセンター・チューブが選択可能。



pictures by tk
SIMEI 2019



トピックス
→日本語が選択可能

トピックス
→「センター・チューブ」
ドレーンが選択可能

トピックス
→Velvet XZ15~34でも、
簡易酸化防止が選択可能
(アクシャルフィード)



DIEMME
Enologia

DIEMME Enologia S.p.A.
Via Beduzze, 15 - 44022 Lugo (RA) Italy
Tel/Fn: +39 0515 219911 - Fax: +39 0515 219917
www.diemme-enologia.com
en@diemme-enologia.com

OPTIONAL

Neutral XZ System for protection from contact with Oxygen

Available for the following models:

Velvet XZ 15	Velvet XZ 23	Velvet XZ 34
--------------	--------------	--------------

Technical description

System for inert gas injection that allows to limit the contact of the product with the oxygen during the filling phases. This system puts inert gas in the tank only and it is composed of a manual valve and a non-return valve installed by the axial valve. The Neutral XZ system ensures a good product protection at a low management and investment cost.

Use:

The customer has to arrange for the connection with a CO₂ (carbon dioxide) or N₂ (nitrogen) inert gas source, excluded from the supply. The gas can be provided by a generator or storage, cryogenic tank, bottles or pack bottles. The customer shall provide gas with a temperature between 5 and 50°C at 2 bar maximum pressure. The injection in liquid state is not admitted.

Drawing

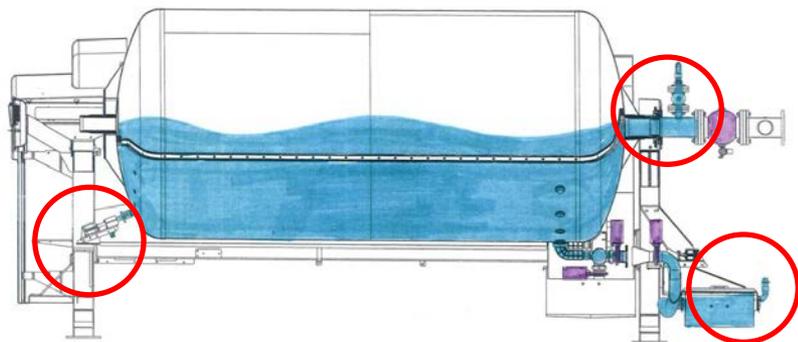
Ingresso Gas Inerte XZ15 Gas Inert Inlet
Ingresso Gas Inerte XZ23 Gas Inert Inlet
Ingresso Gas Inerte XZ34 Gas Inert Inlet

DIEMME

Diemme Enologia, systems designed with respect for the environment

pictures by tk /
SIMEI 2019

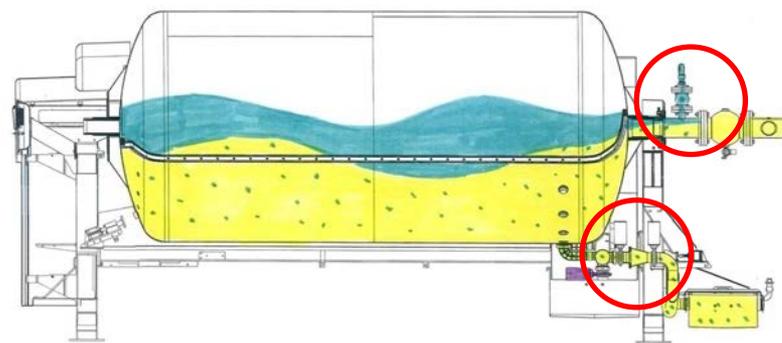
pictures by tk /
SIMEI 2019



ステップ1: 不活性ガス注入

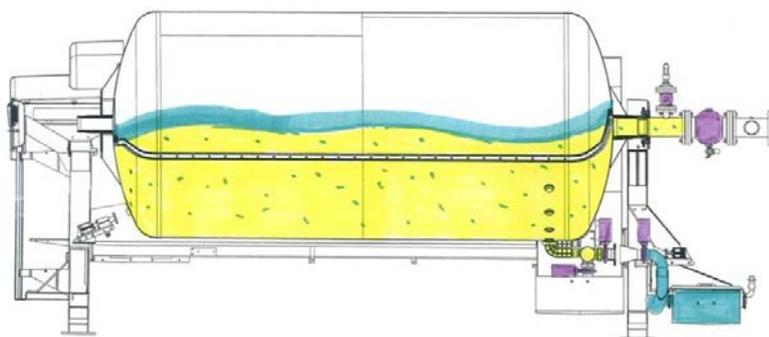
プレス内が空の状態の不活性ガス(N₂ではなくCO₂ガス推奨)を充填させる。紫色のバルブは閉。赤丸印のバルブからガスを注入。(青がCO₂ガス)

ステップ2: CO₂ガス環境でブドウ充填→
アクシャルフィードでブドウを充填。同時にガスも注入(青いバルブ)。ドアからのブドウ投入も可能。この段階で「ジュスマニフォールド」が連結されており、フリーランジュースが「不活性ガスジュースタンク」に。



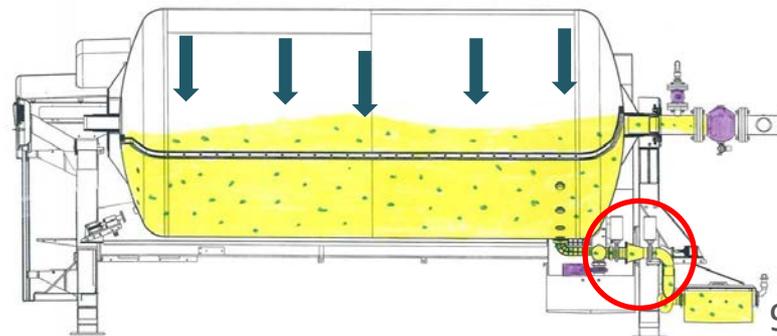
ステップ3: CO₂下のマセレーション

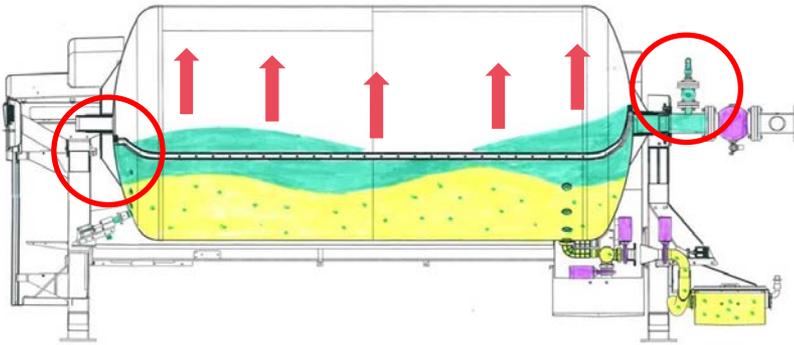
CO₂ガス環境下でジュースとスキンのマセレーション。すべてのバルブは閉。ジュスマニフォールドも離れた状態。不活性ガスジュースタンク内のフリーランはこの間に区分しておくのもよい。



ステップ4: CO₂下のプレス

メンブランを膨らませて、ごく弱い圧力でジュースを搾る。ジュスマニフォールドから不活性ガスジュースタンクに導かれる。紫色のバルブは閉。



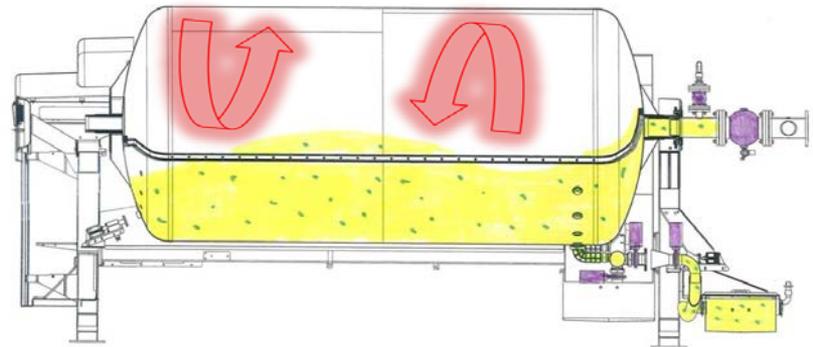


←ステップ5: N₂ガスでメンブラン収縮

メンブランを収縮させるときには、赤マルのアクシャル部(または・かつ洗浄用の「パルスジェットバルブ」)から窒素ガスを投入して不活性環境を保つ。

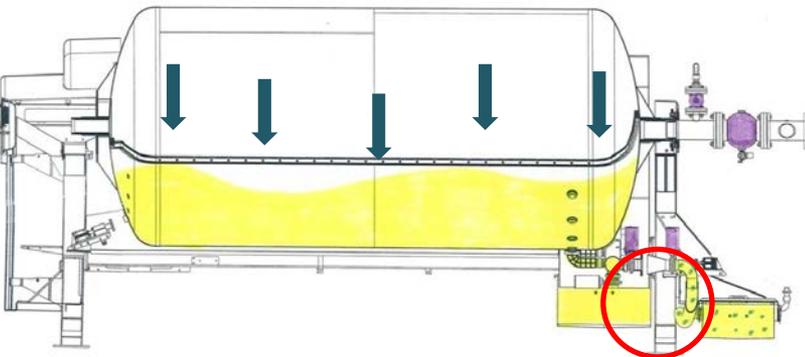
ステップ6: ほぐし工程→

メンブランが収縮しきったところで、タンクを回転させてブドウのスキンをほぐす。すべてのバルブは閉鎖。ブドウ側は炭酸と窒素の混合ガス状態。



←ステップ7: 最終の搾り

最後は不活性ガスを使わずに搾る。強めの圧力で搾った品質の劣る最後のジュースは不活性ガスジュースタンクでなく、標準の解放式ジュースパンに受ける。不活性ガスの節約になる。



Ch. d'Astros (2012、南フランス、プロヴァンス)

- 不活性ガス環境はもっぱら「白」の技術ではあるが、ここでは「ロゼ」への利用事例を紹介。
- ダストロスには2011年導入のDIEMMEの不可性ガスシステムのヴェルベット80が2台。「ブーハーと比較したが、バルーンのサニタリー性が？で、ディエメに。ディエメが10%程安かったこともあるが。」「2011年はディエメの不活性ガスシステムで仕込んだ初めての年だが、すべてのロゼがゴールドを取った。いままでも一部はゴールドだったが、すべて取れたのは画期的、酸素遮断のお蔭。特に、ロゼの色のコントロールが良かった。」
- ブーハーとディエメの差額で、窒素ガス発生装置と70HLリザーバタンクを導入した由。





- DIEMMEは、Bucher Vaslinとならぶ、ワイン醸造機械の世界トップブランド
- ルーツ機械研究所・きた産業はDIEMMEと20年のパートナーシップ

(end of paper 200625-26/tk)

