



Recepción, transporte y selección de uva - Vinos tintos

Unas elecciones tecnológicas respetuosas de la uva

El trabajo realizado en la viña debe ser respetado desde el primer día de la cosecha.

En toda la cadena de recepción de uva, manual o con máquina, es importante preservar y respetar la calidad del fruto, eliminar todos los elementos no deseados y evitar liberar sustancias nefastas para la calidad de los vinos futuros.

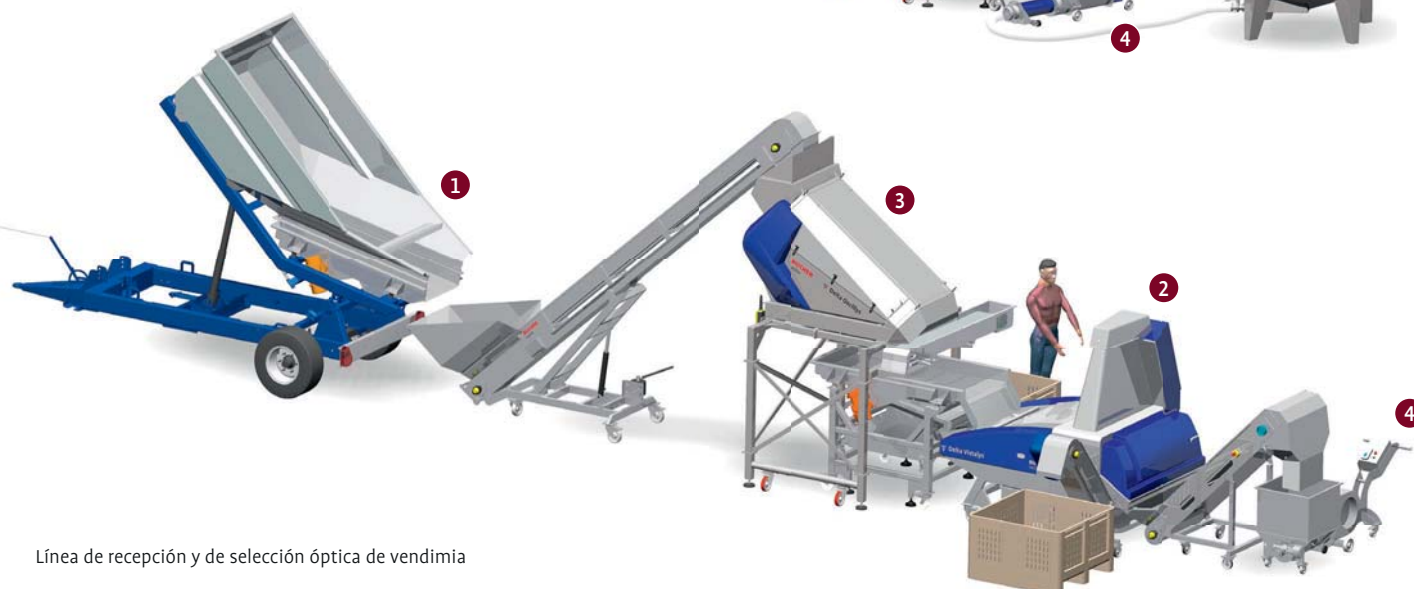
Todos los equipamientos de la gama Delta fueron concebidos para el respeto de la baya de uva con la preocupación de una seguridad garantizada para el utilizador, de higiene y de limpieza simplificada.



Línea de recepción y de selección de vendimia



Línea de recepción y de selección de vendimia



Línea de recepción y de selección óptica de vendimia

1 La recepción de la uva hasta la bodega



• **El remolque vibrante Delta RV o RVE:**
Con el remolque con plato vibrante y rejilla de escurrido, la uva manual o mecánica se transporta sin trituración de la viña hasta la bodega. Se reparte por vibración en una tolva de recepción de manera regular y continua.

• **La tolva vibrante Delta AEV:**
La tolva con plato vibrante permite recepcionar la uva manual o mecánica, escurrir los mostos libres de manera eficaz y asegurar la distribución de las uvas por vibración sin trituración.



2 La selección de la uva

Las mesas de selección aseguran la operación de separación de los racimos sanos y maduros, de los impurezas tal como las bayas estropeadas, las uvas secas, residuos vegetales (peciolos, hojas...) y los mostos libres.

• **La mesa de selección vibrante Delta TRV:**
La mesa de selección vibrante asegura una repartición homogénea de la materia en el ancho de la mesa, y facilita el trabajo de los seleccionadores.

• **La mesa de selección a banda Delta TBE:**
La mesa de selección a banda permite el traslado de la uva dentro de la cadena de recepción. El número de seleccionadores varía en función del largo de la mesa.

• **La máquina de selección con tolva vibrante Delta Trio:**
Delta Trio es una máquina de selección mecánica, con rodillos con una tolva de alimentación vibrante. Las partes vegetales están dirigidas en salida de

maquina gracias a la acción de rodillos en rotación y las bayas seleccionadas están recuperadas después de su camino a través de los hoyos definidos por el espacio de los rodillos. Delta Trio mejora mucho los resultados de una selección mecánica.

• **La mesa de selección óptica Delta Vistalys:**
Con Delta Vistalys que permite alcanzar hasta 5 t/h (modelo R1) y hasta 10 t/h (modelo R2), las bayas de uva se seleccionan por una cámara color. El análisis en continuo de las imágenes permite al utilizador de graduar la selección con una extrema precisión, según sus objetivos y de la calidad inicial de la uva.



3 La despalladora y el pisado

• **La despalladora Delta E:**
El objetivo del despallado es separar las bayas de uvas de los elementos vegetales, conservando su integridad en curso de la operación. Eso, para reducir al máximo la liberación de sustancias indeseables provocadas esencialmente por la dilaceración de los escobajos. La integridad de la uva es así asegurada para evitar la liberación de los mostos y limitar la oxidación.

• **Estrujador F:**
El pisado de la vendimia despallada seleccionada es esencial para la calidad del vino futuro. Debe permitir el estallido de las bayas sin aplastar las pepitas, sin dañar la pulpa.

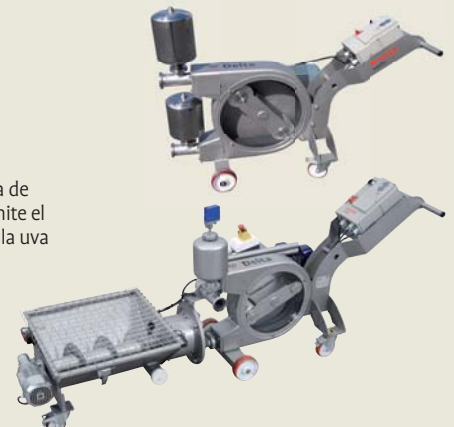
• **La despalladora con movimiento pendular Delta Oscillys:**
Este nuevo sistema de despallado exclusivo funciona sin batidor, ni árbol de despallado, ni jaula giratoria. Delta Oscillys utiliza la oscilación gran amplitud de una o dos jaulas cuyo objetivo es separar los granos de uva del raspón por inercia. Delta Oscillys permite garantizar un despallado eficiente y calitativo reduciendo las cantidades de jugos producidos y conservando el raspón.



4 El bombeado

• **La bomba Delta PMV:**
Asegura la recepción de la uva fresca o el traslado de los orujos encubados.

• **La bomba peristáltica Delta DP:**
Asegura las funciones de bomba de vino y bomba de vendimia. Permite el traslado suave y en continuo de la uva y un traslado calitativo del vino.



5 El material de traslado

Elevador/Transportador/Cinta de descube son también disponibles para unas líneas de recepción complejas.

Y siempre los materiales...

...de extracción pelicular post-fermentación,



Delta Extractys

...de prensado,



Prensa Bucher XPlus



Prensa vertical Bucher JLB

... de filtración tangencial.



Filtro tangencial Flavy FX

Y también el servicio...

Bucher Vaslin: más de 150 años de innovación

Desde siempre, Bucher Vaslin se dedica a desarrollar, para Uds vinificadores, unas soluciones técnicas y económicamente eficaces. En calidad de constructor, le proponemos unas máquinas y procesos innovadores e útiles para realizar sus objetivos cualitativos y económicos.

Unos servicios Bucher Vaslin que hacen la diferencia

Bucher Vaslin pone a su disposición unas garantías de piezas y de mano de obra. Además, la empresa le asegura una disponibilidad rápida de piezas de recambio y su existencia para un período de 20 años.

Un red mundial de concesionarios certificados

- Seleccionados para su profesionalismo, los concesionarios Bucher Vaslin constituyen la organización in situ que le permite sacar provecho de un servicio de proximidad de calidad.
- Para ayudarle, nuestros concesionarios, especialistas regionales, le traen su experiencia y su peritaje para aconsejarle en su selección de materiales y la concepción de su bodega, para asistirle antes, durante y después de las vendimias.

Distribuido por:

Bucher Vaslin

Rue Gaston Bernier - BP 70028
F - 49290 Chalonnes sur Loire
Tel. +33 (0)2 41 74 50 50
Fax +33 (0)2 41 74 50 51
E-mail: commercial@buchervaslin.com

www.buchervaslin.com
Su éxito es nuestra prioridad