



КАСТА
ВИНОДЕЛОВ

www.casta-vinodelov.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Овальные дубовые емкости и вертикальные ферментаторы Италия

Прспект
Производство



Украина, Одесса, 65496
пос. Мизикевича, ул. Строительная, 35
Tel. +38 048 71 71 271
Tel. +38 048 71 71 272
Fax +38 048 71 71 268
E-mail: vino-doma@te.net.ua

Грузия, Телави
+995 599 65 35 45
info_enogrup@te.net.ua

Молдова, Молдова Кишинев 2024
Ул. Зимбрулуй 10, Офис 221
Tel. +373 22 434492
Fax +373 22 434842
E-mail: enology@mdl.net

Отвечая на растущие запросы виноделов в производстве выдержанных вин, «Каста Виноделов» предлагает нашим Заказчикам овалы дубовые емкости и вертикальные дубовые ферментаторы итальянского производства.

В программе поставок - емкости от 500 до 5000 литров, а также специальные емкости, исполненные под специфические запросы.

Продукция от ведущего итальянского производителя

- Емкости изготовлены лидером рынка, ведущим историю изготовления дубовых емкостей большой вместимости с 1775 года.

Высокое качество дуба, используемого в производстве

- Высококласный дуб из лучших Европейских лесов сортов "Quercus pedunculata" и "Quercus Petrea", прошедший естественную сушку на открытом воздухе в течение 44-52 месяцев, в зависимости от толщины клепки.



Никаких искусственных обработок

- Использован только природный и естественный путь сохранить в древесине все составляющие для того, чтобы быть допущенными к вину. В случае обработки древесины искусственной сушкой, эти составляющие не могут быть полностью извлечены и поэтому не применяются.

Древесина

Выделяющийся отличным качеством спелый дуб из лучших Европейских лесов разновидности, имеющей научные названия "**Quercus pedunculata**" и "**Quercus petrea**". Эти разновидности самые лучшие из тех, что используют в созревании вина и крепких спиртных напитков. Они соединены вместе в правильном соотношении к объему емкости. Эти пропорции были изучены и зафиксированы многолетним опытом в данной отрасли. Вышеупомянутые знания являются защищенным ноу-хау завода-изготовителя.



Выдержка древесины

Древесина была предоставлена природному сухому выдерживанию на открытом воздухе на складах завода-изготовителя, в течение 7- 8 месяцев на каждый сантиметр толщины дуба. Поэтому клепку толщиной 55 мм выдерживали на открытом воздухе от 39 до 44 месяцев, а клепку толщиной 65 мм - от 46 до 520 месяцев.



Никаких искусственных обработок

Есть только один - природный путь сохранить древесине все составляющие для того, чтобы быть допущенными к вину. В случае обработки древесины искусственной сушкой, эти составляющие не могут быть полностью извлечены.

На складе завода-изготовителя находятся большие запасы древесины, из которых производится изготовление емкостей - от 13000 до 15000 кубометров (около 700 грузовиков).

Особенности производства

Бочарные клепки

Бочарные клепки: изгиб и обжаривание производится путем прямого обжига.

Особенность производства:

изгиб бочарной клепки производится с сохранением полной толщины по всей длине бочарной клепки. Во время работы по их изготовлению, обстругивают внутреннюю поверхность бочарных клепок, для придания им требуемой равномерности, особенно в соединениях. Поэтому, после завершения работы, от необработанной толщины 55 мм останется 52 мм на концах одинаковых бочарных клепок и 47 мм в их средней части. Более того при необработанной толщине 65 мм останется 62 мм на концах и 57 мм в средней части. Эта особенность обработки дает важный результат: наибольшее усиление бочки в выпуклой средней части, которая может являться одним из двух слабых мест бочки (вторая точка, которому уделяется особое внимание - это днища, описание производства которых изложено ниже).



Днища

Особенность производства: мы даем нашим бочкам вогнутые крышки, подобно двойному своду плотины. Изгиб каждой детали днища получен при помощи пара. Эта работа требует точности и должна проводиться опытными бочарами с большим опытом, потому что паз бочарных клепок (паз куда будет вставлено днище) также должен быть сделан эллиптическим способом.

Вогнутые днища позволяют:

- подстраховать от внутреннего давления, которое дает жидкость
- улучшить общую статику бочки

Следовательно, дорогие, бесполезные и неэстетичные поперечные деревянные брусья не требуются.



Выстругивание и шлифовка

Производится выстругивание внутренней и внешней поверхности древесины. Внутреннее выстругивание бочарных клепок производится перед их изгибом при помощи огня с целью оставить внутри продукты обжарки.

Легкое дополнительное строгание внутренней поверхности производится также после изгиба для гарантии равномерности, особенно в соединениях между бочарными клепками. Шлифовка производится на наружной поверхности

Проверка каждой емкости для предупреждения протечек у заказчика

Каждая емкость проверена путем полного заполнения водой. Любая бочарная клепка или участок днища, в случае протечки будет заменен с целью получения только водонепроницаемых емкостей, которые отгружаются с завода-изготовителя с гарантией качества.

Отделка бочек

Красный лак - по Вашему выбору бочки могут быть отделаны красным лаком, что позволяет безупречно чистить днища бочки и представить их эстетичными

Прозрачный и гарантирующий защиту от плесени состав - на внешней поверхности.

Обручи:

Гальванизированные стальные обручи, разделенные на секции в соответствии с размерами бочки, окрашиваются в черный цвет по Вашему запросу



Овальные дубовые емкости

Стандартная комплектация:

- **смотровая дверца из дуба** в передней крышке с болтом из нержавеющей стали, прикрепленным медной гайкой и поперечным деревянным брусом
- **шаровый кран из нержавеющей стали с хомутным соединением** диаметром 40 или 50 или 60 мм (на Ваш выбор), вставленный в вышеупомянутую смотровую дверцу,
- **дегустационный кран** из нержавеющей стали, вставленный в центр передней крышки
- **пробка наливной горловины**, из мягкой древесины или силикона или, альтернативно, **стеклянное устройство заполнения бочки** с соответствующей прокладкой
- Пара деревянных опор бочки, оснащенных деревянными брусками для допуска прохождения воздуха.

Технические характеристики:

Овальные дубовые емкости объемом 30 гл (3000 литров)

Оценочные наибольшие наружные размеры:

- Длина бочарных клепок 180 см
- Меньший диаметр 160 см
- Большой диаметр 205 см

Исходная толщина древесины до обработки

- бочарные клепки 55 мм и днища 65 мм

Овальные дубовые емкости объемом 20 гл (2000 литров)

Оценочные наибольшие наружные размеры:

- Длина бочарных клепок 160 см
- Меньший диаметр 140 см
- Большой диаметр 180 см

Исходная толщина древесины до обработки

- бочарные клепки 55 мм и днища 55 мм

Овальные дубовые емкости объемом 10 гл (1000 литров)

Оценочные наибольшие наружные размеры:




- Длина бочарных клепок 130 см
- Меньший диаметр 110 см
- Большой диаметр 140 см

Исходная толщина древесины до обработки

- бочарные клепки 55 мм и днища 55 мм



Опции

Описание	
<p>Смотровая дверца из нержавеющей стали в передней крышке (вместо такой же из дубовой древесины), получена из одного большого и отдельного участка крышки</p>	
<p>Устройство полного слива вина из нержавеющей стали AISI 304, размещенное на нижней стороне бочки</p>	
<p>Верхний закрывающийся люк из нержавеющей стали AISI 316 диаметром от 160мм до 220 мм, расположенный в центре наливной горловины</p>	

Вертикальные дубовые ферментаторы для брожения и выдержки вин

Стандартная комплектация:

- **Смотровая дверца** из нержавеющей стали, вставленная в бочарную клепку на 30 см от днища
- **Шаровой кран** из нержавеющей стали, диаметром 40 или 50 или 60 мм с хомутным соединением, вставленный в бочарную клепку, с правой стороны вышеупомянутой дверцы из нержавеющей стали.
- **Верхний закрывающийся люк** из нержавеющей стали марки 18/10 AISI 316, диаметр от 400 мм до 1200 мм (в соответствии с объемом и толщиной крышки), расположенный в центре деревянной крышки бочки со стеклянным устройством заполнения или дыхательным клапаном, помещенным в центре вышеупомянутой закрывающейся двери
- **Устройство полного слива вина** из нержавеющей стали, размещенное на нижней стороне днища с вентилем из нержавеющей стали
- **Дегустационный кран** из нержавеющей стали вставленное в бочарные клепки
- Просмоленные или дубленые **деревянные опоры** для помещения под днище
- **Стальная лестница-опора** полностью удовлетворяющая норма безопасности погреба

Технические характеристики:

Вертикальный ферментатор объемом 50 ГЛ (5000 литров), в стандартной комплектации

Оценочные наибольшие наружные размеры:

- Длина бочарных клепок 200см
- Диаметр 210 см
- Толщина необработанных бочарных клепок 55 мм
- Толщина необработанного днища 65мм крышки 65мм

Вертикальный ферментатор объемом 30 ГЛ (3000 литров), в стандартной комплектации

Оценочные наибольшие наружные размеры:

- Длина бочарных клепок 170 см
- Диаметр 180 см
- Толщина необработанных бочарных клепок 55мм
- Толщина необработанного днища 65мм крышки 65мм

Вертикальный ферментатор объемом 20 ГЛ (2000 литров), в стандартной комплектации

Оценочные наибольшие наружные размеры:

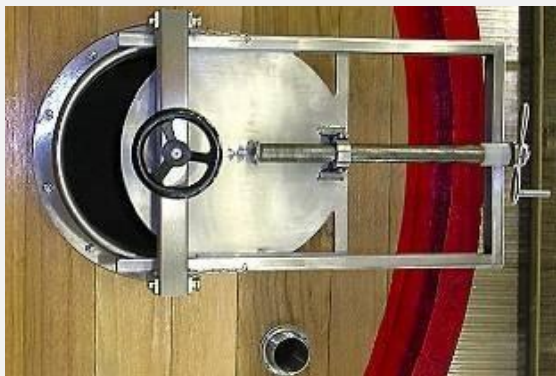
- Длина бочарных клепок 150 см
- Диаметр 160 см
- Толщина необработанных бочарных клепок 55мм
- Толщина необработанного днища 55 мм крышки 55 мм



Опции к ферментаторам

Описание

Гильотинный люк из нержавеющей стали, помещенная на днище для более легкого и полного слива мезги



Группа температурного контроля с охлаждающими погружными пластинами, зеркально отполированными, с размерами, соответствующими объему бочек



Цифровой или механический термометр, в соответствии с выбором потребителя

Гигиена :

- Интегрированный контур мойки СИП с автоматической очисткой вакуумного контура
- Плотно закрывающаяся наполняющая головка = для работы без протечек
- Автоматическая очистка вакуумного контура
- Материалы допускающие химическую чистку
- Стерилизация горячей водой от 85°C до 110°C(если задано)
- Оснащенное валиками рабочее место с капельницей (по выбору)
- Насос с системой полного осушения



Безопасность :

Заполняющая машина соответствует Европейские указания 98/37/ЕС по безопасности механизмов; одобрена сертификационным обществом ARAVE



Модель «К»

Настольная модель, без шасси или насоса: для применения в малом или среднем производствах. Технические характеристики идентичны модели Sympaty.

Специальные возможности

- Насос AL-40 смонтированный на шасси
- Клемма управления для машины без насоса



Машина полуавтоматического розлива вина в пакеты Бэг-ин-Бокс, модель Premia

Возможности использования :

Для вина, фруктового сока, воды, молока, сиропа, алкогольных напитков, супа ...

Premia® может быть запрограммирована к наполнению вакуум-пакетов от 2 до 30 литров.

Применима для использования со следующими моделями крышек: Vitor, Flex-Tap, Press-Tap, Vinitar. Vinitar и другими адаптерами по запросу.



Стандартное исполнение включает :

- шасси на 4 колесах подставка для поддержки короба
- система регулировки уровня стола
- насос подачи из нерж стали - производительность макс. 8200 литров в час, управляемый инвертером с системой полного осушения,
- цифровой дисплей Сименс с экраном тач-скрин с указанием количества заполненных пакетов, статистикой, аварийными сигналами,
- система быстрого запуска цикла розлива (DAS) * - при установке адаптера в держатель, без нажатия кнопок, система выброса заполненного пакета из держателя,
- съемный кожух безопасности
- подпружиненный вилочный держатель для адаптера пакета
- интегрированный контур мойки СИП с автоматической очисткой вакуумного контура, трубопровод подключения к мойке СИП,
- система контроля и мониторинга вакуумного контура, манометр со встроенным микрофильтром 5 микрон
- автоматика производство Сименс.



**Опции и принадлежности
Машина полуавтоматического розлива вина в пакеты Бэг-ин-Бокс, модель
Premia Производство Франция**

Рабочая поверхность, оснащенная роликами и регенерационным резервуаром (версия для работы при высоких температурах)*

Система впрыска азота *

Регулятор давления азота 0-300/0-6 Бар

Клапан типа «бабочка» изготовленный из нержавеющей стали

Фильтр Mason, изготовленный из нержавеющей стали, диаметром 40 мм

Наклонные транспортировочные пластины, оснащенные боковыми роликами

Набор деталей для работы при высоких температурах * (необходим при розливе горячего вина с температурами от 65 градусов и выше). Позволяет проводить розлив и очистку с температурами до +90 С.

Система регулировки температуры розлива *. Автоматическая установка оператором диапазона розлива по температуре.

Электромагнитный измерительный прибор + система стерилизации паром*

Стол поддержки пакетов

Исполнение машины Premia без насоса

Клемма управления для машины без насоса

Насос Monho (производительность 64 гл. в час)

Насос производительностью 125 гл. в час, оснащенный инвертером

Специфические коннекторы, отличные от стандартных Mason 40 мм (DIN, GAROLLA, SMS)

Комплект деталей для работы с пробкой и/или колпачком *

Источник питания 220 В *

Компрессор RC 100 с комплектом коннекторов

Группа очистки воздуха (3 модуля)

Система взвешивания FX 210 (до 30 кг, точность - 5 г)

Роликовый транспортер (конвейер), длинна - 1 м, ширина 200 мм.

Роликовый транспортер (конвейер), длинна - 1.5 м, ширина 200 мм.

Буферный резервуар объемом 80 л без регулятора частоты

Буферный резервуар объемом 100 л с автоматической системой поддержания давления азота

Техническое описание

Машина полуавтоматического розлива вина в пакеты Бэг-ин-Бокс, модель Premia

Современная модернизированная автоматизированная наполняющая машина идеальна для среднего и крупного наполнения вакуум-пакетов и жесткой тары от 2 до 30 литров. Выполняет следующие операции полностью автоматически: начало наполняющего цикла(система DAS)- удаление крышки- удаление воздуха из пакета, измерение потока и наполнение пакета - впрыскивание азота(по выбору) - укупорка крышкой - выталкивание наполненного пакета

Средние нормы наполнения / час (показания приборов)

Размер пакета	Норма наполнения
3 литра	220/260
5 литров	190/240
10 литров	170/220
15 литров	150/200
20 литров	130/180

Технические характеристики:

- Скорость потока жидкости: 82 гл/ч
- Давление воздуха: 6 бар
- Мощность: 1 кВт
- Напряжение: 220/380 В
- Частота: 50 / 60 Гц
- Давление азота: 1 бар
- Расход воздуха: 1 м³/ч

Общие технические условия

Минимальная высота	1580 мм
Ширина	750 мм
Глубина	930 мм
Вес:	103 кг

Высокая точность измерений

- Повторяемость ± 5 циклов
- Программируемость ближайшего цикла
- Сохранение в памяти всех программ настроек объема

Эксплуатационные качества и Удобство эксплуатации

- Цифровой дисплей Сименс с экраном тач-скрин перенастройка жидкости менее чем за 2 минуты



- Система контроля и мониторинга вакуумного контура
- Система быстрого запуска цикла розлива (DAS) и система выброса заполненного пакета из держателя

Гигиена :

- Оборудование снабжено моющим наконечником и трубкой для CIP контура
- Автоматическая очистка вакуумного контура
- Материалы допускающие химическую чистку
- Стерилизация горячей водой или паром (если задано)
- Насос с системой полного осушения



Безопасность:

Заполняющая машина соответствует Европейские указания 98/37/ЕС по безопасности механизмов; одобрена сертификационным обществом APAVE

Машина полуавтоматического розлива вина в пакеты Бэг-ин-Бокс, модель Advance

Возможности использования :

Для вина, фруктового сока, воды, молока, сиропа, алкогольных напитков, овощных и фруктовых пюре...

Advance® может быть запрограммирован для заполнения вакуум-пакетов от 2 до 30 литров.

Применима для использования со следующими моделями крышек: Vitor, Flex-Tap, Press-Tap, Vinitap и другими адаптерами по запросу.



Стандартное исполнение включает :

- шасси исполненное полностью из нержавеющей стали на 4 колесах, подставка для поддержки короба
- общая высота регулируется рукояткой-ключом
- насос подачи из нерж стали - производительность макс. 12500 литров в час, управляемый инвертером с системой полного осушения,
- коническое сопло головки розлива
- цифровой дисплей Сименс с экраном тач-скрин с указанием количества заполненных пакетов, статистикой, аварийными сигналами,
- система быстрого запуска цикла розлива (DAS) * - при установке адаптера в держатель, без нажатия кнопок, система выброса заполненного пакета из держателя,
- съемный кожух безопасности,
- подпружиненный вилочный держатель для адаптера пакета
- интегрированный контур мойки СИП с автоматической очисткой вакуумного контура, трубопровод подключения к мойке СИП,
- система регулировки уровня стола с электроприводом



- система отсоса воздуха, система продувки трубопроводов при начале и окончании цикла розлива,
- автоматика производство Сименс.
- подготовка автомата к работе с оборудованием Ультра-Клин

Опции и принадлежности

Машина полуавтоматического розлива вина в пакеты Бэг-ин-Бокс, модель Advance, производство Франция

Рабочая поверхность, оснащенная роликами и регенерационным резервуаром (версия для горячего розлива)*

Система впрыска азота

Эластичный кожух потока воздуха

Регулятор давления азота 0-300/0-6 Бар

Фильтр Mason, изготовленный из нержавеющей стали, диаметром 40 мм

Клапан типа «бабочка» изготовленный из нержавеющей стали

Транспортировочные пластины с системой защиты *

Система регулировки температуры розлива *. Автоматическая установка оператором диапазона розлива по температуре.

Электромагнитный измерительный прибор + система стерилизации паром*

Стол поддержки пакета

Исполнение машины Advance без насоса

Клемма управления для машины без насоса

Насос Monho (производительность 64 гл. в час)

Специфические коннекторы, отличные от стандартных Mason 40 мм (DIN, GAROLLA, SMS)

Система удаления колпачка (пробки) *

Источник питания 220 В *

Компрессор RC 100 с комплектом коннекторов

Группа очистки воздуха (3 модуля)

Система взвешивания FX 210 (до 30 кг, точность - 5 г)

Роликовый транспортер (конвейер), длинна - 1 м, ширина 200 мм.

Роликовый транспортер (конвейер), длинна - 1.5 м, ширина 200 мм.

Буферный резервуар объемом 80 л без регулятора частоты

Буферный резервуар объемом 100 л с автоматической системой поддержания давления азота

Техническое описание

Машина полуавтоматического розлива вина в пакеты Бэг-ин-Бокс, модель Advance

Современная модернизированная автоматизированная высокоэффективная наполняющая машина идеальна для среднего и крупного наполнения вакуум-пакетов и жесткой тары от 2 до 30 литров. Шасси сделаны из нержавеющей стали.

Выполняет следующие операции полностью автоматически: начало наполняющего цикла(система DAS)- удаление крышки- удаление воздуха из пакета, измерение потока и наполнение пакета - впрыскивание азота(по выбору) - укупорка крышкой - выброса заполненного пакета из держателя,



средние нормы наполнения / час (показания приборов)

Размер пакета	Норма наполнения
3 литра	260 / 340
5 литров	240 / 320
10 литров	200 / 280
15 литров	180 / 240
20 литров	160 / 220

Технические характеристики:

- Скорость потока жидкости:125 гл/Ч
- Давление воздуха:6 бар
- Мощность:2 кВт
- Напряжение:220/380 В
- Частота:50 / 60 Гц
- Давление азота: 1 бар
- Расход воздуха:1,8м3/ч

Общие технические условия

Минимальная высота	1670 мм
Ширина	750 мм
Глубина	930 мм
Вес:	120 кг

Высокая точность измерений

- Повторяемость ± 5 циклов
- Программируемость ближайшего цикла
- Сохранение в памяти программ для всех объемов

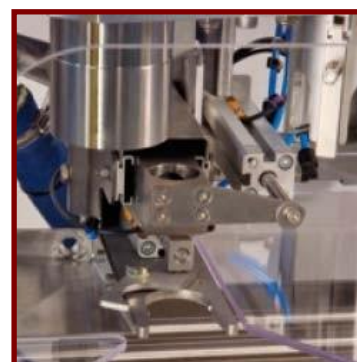
Эксплуатационные качества и Удобство эксплуатации

- Siemens многофункциональный сенсорный экран
- Перенастройка жидкости менее чем за 2 минуты
- Мониторинг и контроль вакуума электронным вакуостатом
- Система регулировки уровня стола с электроприводом
- Функция DAS и автоматизированное выталкивание



Гигиена :

- Коническое сопло головки розлива
- Стерилизация горячей водой от 85°C до 110°C(если задано)
- Материалы, допускающие химическую чистку
- Интегрированный контур мойки СИП с автоматической очисткой вакуумного контура, трубопровод подключения к мойке СИП,
- Подготовка автомата к работе с оборудованием Ультра-Клин



Безопасность :

Заполняющая машина соответствует Европейские указания 98/37/ЕС по безопасности механизмов; одобрена сертификационным обществом ARAVE

