



LA SOLUZIONE COMPATTA E TUTTOFARE PER LA TUA CANTINA

La pompa a lobi rotativi Vogelsang
per un vino di qualità

VOGELSANG – LEADING IN TECHNOLOGY

V/OGELSANG







PUOI FARCI AFFIDAMENTO

**Qualità, esperienza
e competenza garantiscono
tecnologie improntate al futuro**

Inventrice della pompa a lobi rotativi rivestiti di elastomeri e promotrice incessante di innovazioni, da diversi decenni Vogelsang è tra le aziende di ingegneria meccanica leader mondiali nel campo delle tecnologie di pompaggio e taglio. I produttori della filiera agro-alimentare hanno imparato a fidarsi della qualità e della facilità d'utilizzo delle nostre macchine, in particolare per il design costruttivo delle nostre pompe a lobi rotativi, che trattano i materiali da trasportare con la massima delicatezza.

Basandoci sulla nostra vasta e diversificata esperienza, così come sulla continua ricerca, sviluppiamo componenti e sistemi altamente funzionali e innovativi, dedicati ad ogni specifico settore, che garantiscono un'operatività senza interruzioni a lungo termine. Sia il processo di produzione che la qualità dei materiali delle nostre macchine testimoniano quanto seriamente prendiamo l'impegno nei confronti dei nostri clienti. L'adattabilità e la versatilità delle pompe enologiche Vogelsang facilitano il lavoro quotidiano dei produttori di vino in tutto il mondo, pur essendo semplici nell'utilizzo come nella manutenzione.

LE PIU' AFFIDABILI TUTTOFARE

Pompe potenti e adattabili per tutti i processi di vinificazione

La parola d'ordine è flessibilità

Per le esigenze specifiche della produzione vinicola, Vogelsang offre diverse soluzioni di pompaggio per uve, mosti e vino. Comprendono unità mobili, fisse o dotate di tramoggia, disponibili in diverse dimensioni che possono essere configurate in base alle esigenze del cliente. Grazie alla natura delle nostre pompe a lobi rotativi, al design e ai materiali impiegati per i lobi, l'uva e il mosto possono essere trasportati con un impatto minimo rispetto ad altre tipologie di pompe e le sostanze esterne, che spesso causano danni alle pompe di tipo tradizionale, vengono trasportate senza alcun problema.

Pompaggio dell'uva intera

Le pompe Vogelsang movimentano con la massima delicatezza gli acini, senza romperli, per conservare l'integrità dell'uva prima della vinificazione e ottenere il massimo della qualità del vino: sono molto delicate con i grappoli, hanno dimensioni contenute e, a parità di portata, richiedono meno energia rispetto a una pompa monovite. Inoltre, permettono il passaggio di solidi fino a 90 mm di dimensione.

Pompaggio del mosto

Le nostre pompe a lobi rotativi trattano con la massima delicatezza mosti e vini, lasciandone intatte le qualità. Le pompe centrifughe danneggiano l'uva: a causa del numero di giri elevati, necessari al raggiungimento della

pressione adeguata, possono produrre la separazione della componente zuccherina del mosto. Al contrario, le pompe a lobi rotativi Vogelsang raggiungono la pressione necessaria al trasferimento delle uve con un ridotto numero di giri e garantiscono una migliore qualità del mosto, senza sbalzi di pressione e mantenendo costante la temperatura. Grazie al design HiFlo dei lobi, privo di impulsi, le bucce e i semi vengono convogliati senza danneggiamenti. In questo modo l'olio contenuto nei semi non fuoriesce, garantendo un prodotto di qualità più elevata.

Rimontaggio

Le pompe Vogelsang sono ideali per le applicazioni di rimontaggio dei mosti. Le pompe centrifughe separano la componente liquida ogni volta che il mosto è ricircolato. Più a lungo si rimonta il mosto, più questo sarà aerato. Le pompe a lobi rotativi riducono al minimo la separazione degli zuccheri ed è pertanto possibile rimontare il mosto più a lungo ed estrarre più aromi dal medesimo. Per le cantine che scelgono una versione carrellata da impiegare con il mosto, può essere configurato un gruppo separato di tubi per utilizzare la stessa unità per il rimontaggio.

Trasferimento, stoccaggio e imbottigliamento del vino

Le pompe Vogelsang per l'industria enologica vengono utilizzate con successo per tutti i processi: dal trasferimento da autocisterne, al travaso per lo stoccaggio, al raffreddamento, al taglio, fino all'imbottigliamento di vini e spumanti, sempre mantenendo intatte tutte le qualità del vino grazie all'assenza di sbattimenti. Con la regolazione del flusso una sola pompa può essere utilizzata in diversi processi, adeguandosi alle esigenze della cantina durante le varie fasi di produzione del vino. La portata costante, l'assenza di vibrazioni e la silenziosità le rendono ottimali per le fasi più delicate.

Fecce

Le pompe Vogelsang sono perfette anche per il pompaggio delle fecce: la loro struttura non è soggetta a otturazioni, in quanto è progettata per pompare liquidi altamente viscosi e non ha bisogno di assistenza manuale.

Vinacce e sedimenti

Il pompaggio delle vinacce dopo lo svuotamento delle fecce è un'altra applicazione che può essere facilmente eseguita dalla pompa enologica Vogelsang, fissa o carrellata. Sia i sedimenti che la polpa sono liquami molto densi che necessitano di aspirazione per il processo di svuotamento. Le pompe Vogelsang sono in grado di gestire sedimenti e polpa grazie alla loro capacità di funzionare a secco e alla loro potente funzione d'aspirazione.

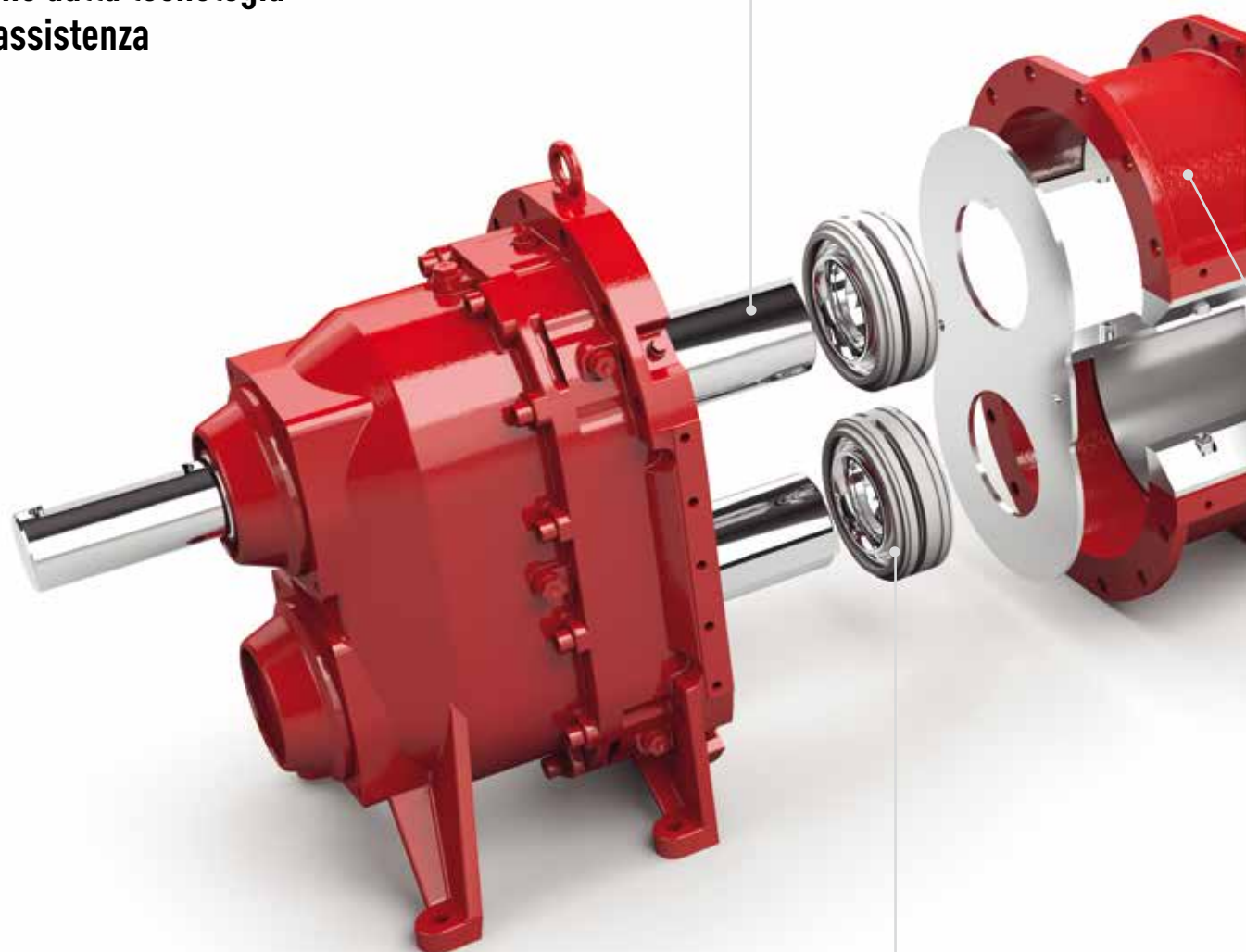


POMPE A LOBI ROTATIVI SERIE VX

Perfezione dalla tecnologia
fino all'assistenza

Alberi a prova di rottura

Massimo diametro dell'albero
per ottenere il top della
silenziosità di funzionamento



Quality Cartridge

Tecnologia professionale
di tenuta per la massima
sicurezza d'impiego

An exploded view of a pump assembly. From left to right, the components are: a red pump housing, a black rotor with four lobes, a silver protective plate, a red protective ring, and a red pump housing. Callout boxes with lines pointing to specific parts provide technical details.

**Forma costruttiva
QuickService**

Accesso semplice e veloce a tutti i componenti che si trovano a contatto col fluido, senza dover smontare la pompa

**Piastre di protezione
assiali e radiali**

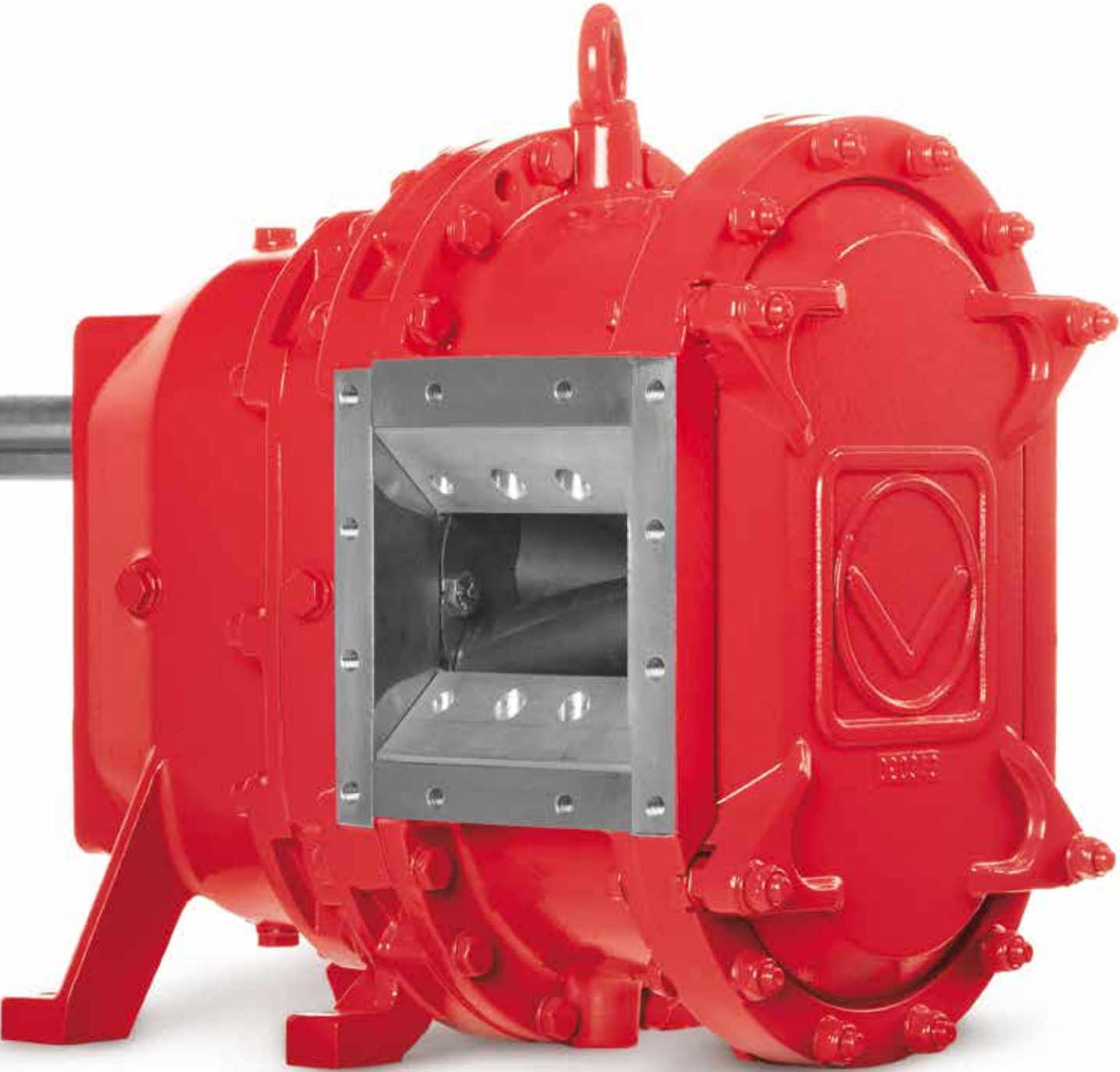
Corpo pompa rivestito internamente di acciaio speciale altamente resistente all'usura: si allunga così la durata utile e si semplifica la manutenzione

Lobi HiFlo

Funzionamento privo di pulsazioni per la massima silenziosità

**Semigusci del corpo
pompa regolabili**

Sfruttamento ottimale dei materiali per prolungare la durata utile



La Serie VX

RELIZZATE PER PRENDERSI CURA DI UVE MOSTI E VINI

**Pompe robuste, ma sensibili
per il minimo stress sull'uva**

Delicate con gli acini

Grazie al design e ai materiali utilizzati nelle nostre pompe, l'uva e il mosto possono essere convogliati più delicatamente rispetto a pompe monovite, pompe centrifughe o pompe a lobi rotativi in metallo. Gli oggetti solidi, che spesso causano danni alle pompe convenzionali, vengono trasportati senza difficoltà grazie all'ampiezza della camera di pompaggio, che ne preserva l'integrità.

Materiali di altissima qualità

Nella scelta dei materiali per i prodotti Vogelsang l'obiettivo è quello di ottimizzare le prestazioni e di minimizzare l'usura. Ovviamente, tutte le dimensioni costruttive sono disponibili in acciaio inossidabile. Ovunque si generi un contatto o un attrito tra pezzi mobili, sono disponibili combinazioni di materiali con una resistenza elevata all'usura. L'effetto sulla durata della pompa e sulla qualità del prodotto è senz'altro positivo. Con le altre pompe gli acini e i vinaccioli vengono spesso schiacciati, alterando il sapore del vino. Mentre i lobi rotativi morbidi in elastomero delle nostre pompe garantiscono un trattamento molto delicato.



Panoramica dei vantaggi

- Trasporto delicato di uva e vino senza sbattimenti e formazione di schiuma
- Ossigenazione ridotta del vino per mantenere intatti gli aromi
- Autoadescente e con elevate capacità d'aspirazione
- Di dimensioni compatte e disponibile in versione carrellata
- Assenza di vibrazioni per una maggiore stabilità
- Assistenza e manutenzione in loco

Struttura personalizzata e qualità elevata

Il nostro team di ingegneri adatta l'impianto esattamente allo spazio disponibile e al campo di applicazione della vostra azienda vinicola. Sia che si tratti di una pompa mobile multiuso, che di una pompa specifica a postazione fissa. Le nostre pompe sono disponibili in numerose dimensioni e classi di rendimento diverse e sono adatte alla maggior parte delle esigenze della produzione vinicola. Nella costruzione e nella scelta dei materiali ci atteniamo a parametri molto elevati, per garantire la massima durata dei nostri prodotti.

Servizio clienti

Il rapporto con i clienti non si esaurisce con la vendita. Potete contare su una consulenza veloce e qualificata da parte dei nostri tecnici. Qualora sia necessaria assistenza in loco o manutenzione, la nostra tempestività farà sì che l'intervento diventi immediatamente una cosa già fatta.

La giusta strategia per la massima durata

La durata utile di una pompa è determinata da fattori specifici. Siamo a conoscenza di questi fattori e con LifeGuard abbiamo pertanto sviluppato una strategia per la massima durata della pompa, con accorgimenti che rendono le pompe Vogelsang estremamente produttive e convenienti.

Lobi HiFlo

Per un pompaggio efficiente e privo di pulsazioni, le pompe a lobi rotativi per l'industria enologica sono dotate di lobi HiFlo che determinano ulteriori vantaggi:

- Portate più elevate in virtù di velocità limite aumentate
- Migliore capacità di aspirazione grazie alla cavitazione ridotta
- Autoadescenti fino a 9 m
- Pressioni più elevate grazie alla prevenzione dai picchi di pressione provocati dalle pulsazioni
- Delicatezza nel trasporto di mosti e vini

I vantaggi delle pompe Vogelsang

Tutte le parti usurabili della camera di pompaggio possono essere sostituite in loco, senza dover smontare la pompa. Dopo che i lobi, le tenute e le piastre d'usura sono stati sostituiti, la pompa torna al 100% delle sue capacità, esattamente come nuova!





"Con l'aiuto di questa pompa, il mosto con le bucce viene pompato direttamente nel torchio. Il risultato è un aumento del 50% della capacità della pressa e una riduzione del lavoro manuale e dei tempi di riempimento."

Germán Salaya, enologo, Cruz de Triana, Cile



Le pompe enologiche Vogelsang, possono essere utilizzate sia nelle grandi che nelle piccole e medie cantine, in versione fissa, come stazione di pompaggio centrale, oppure nella versione carrellata, flessibile e maneggevole per ogni esigenza di processo.

SU MISURA PER OGNI CLIENTE

**Ogni pompa è assemblata
singolarmente, in base alle
specifiche necessità della
cantina che la richiede**

Pompe volumetriche all'avanguardia

La pompa a lobi rotativi Vogelsang presenta notevoli vantaggi rispetto alle pompe tradizionali impiegate nell'industria vinicola: silenziosità di funzionamento, potenza elevata, minimo ingombro, flessibilità di montaggio e lunga durata.

Le nostre pompe sono autoadescanti fino a un'altezza di circa 9 m, possono funzionare a secco e sono dimensionate fino a 16 bar di pressione. La direzione di mandata è invertibile, i materiali solidi fino a 90 mm vengono trasportati senza problemi. Poiché le nostre pompe sono più piccole e leggere di quelle tradizionali con una potenza comparabile, possono essere impiegate anche in spazi stretti, difficilmente accessibili.

La nostra gamma di prodotti prevede pompe di diverse dimensioni e configurazioni. Le pompe a lobi rotativi Vogelsang possono dunque essere adattate alle esigenze della maggior parte delle applicazioni. Gli elastomeri più morbidi e convenienti si adattano sia agli acini che al mosto, prolungando la durata dell'impianto.

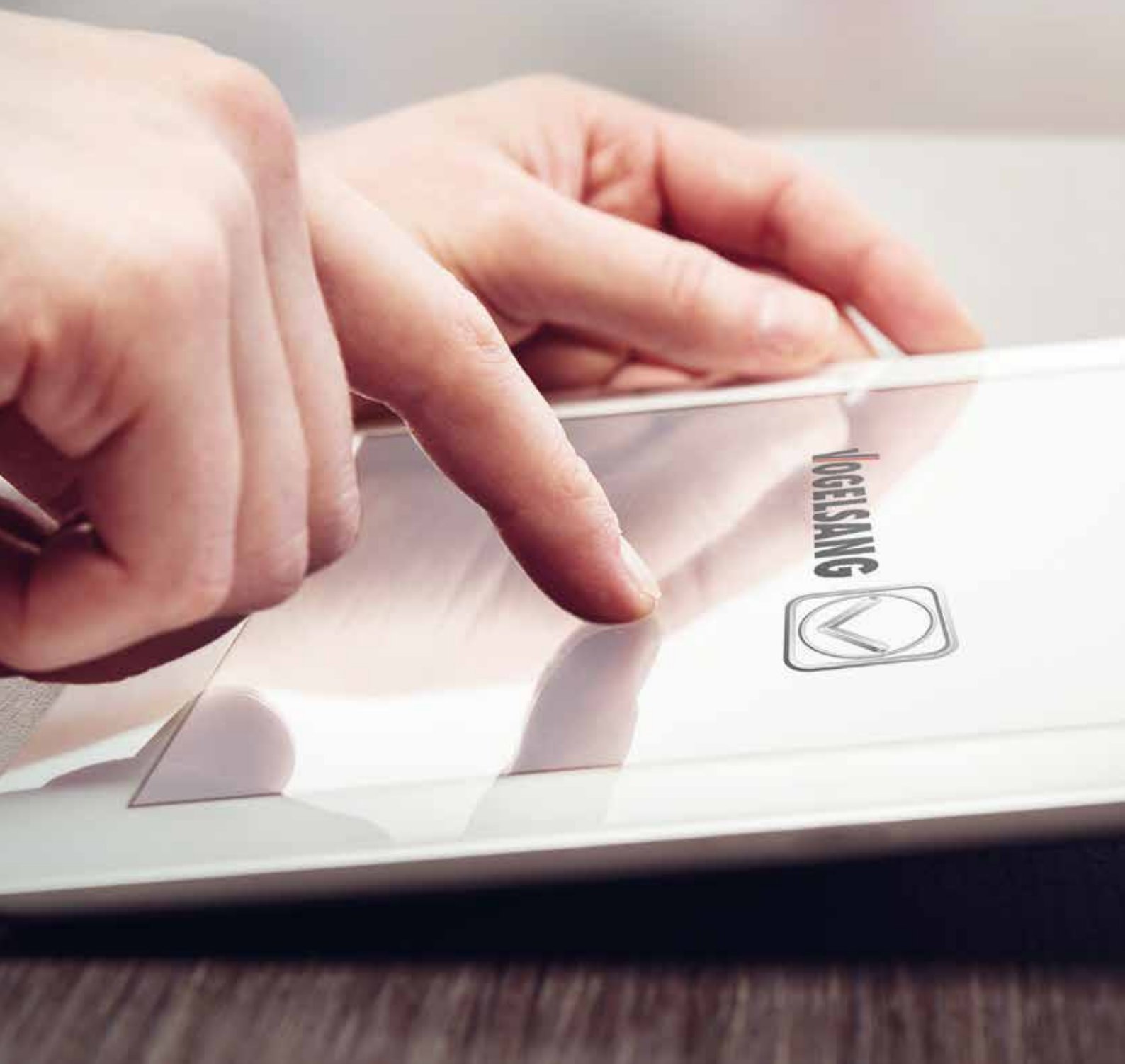
Inoltre, è disponibile un'ampia gamma di equipaggiamenti opzionali, come il carrello dotato di ruote antitraccia, diverse tipologie di connettori, telecomando per l'azionamento a distanza, sensori di pressione e di flusso, valvola automatica, contaltri, ecc.



"A seconda dell'utilizzo, la pompa può movimentare tanto o poco volume, non fa rumore e non ha vibrazioni cosa che potrebbe alterare le proprietà del vino."

Andrea Zannoni, enotecnico,
Cantina di Val d'Oca, Valdobbiadene, Italia

CON CONNESSIONE WI-FI PER L'INDUSTRIA 4.0



Sempre connessa: con pannello di controllo touch screen e l'app dedicata per smartphone e tablet

La novità 2018 di Vogelsang per il settore enologia è il nuovissimo pannello di controllo con touch screen intuitivo, montato sul quadro in acciaio inox, che permette un ampio ventaglio di funzionalità e settaggi per l'utilizzo della pompa sia in automatico che con controllo da remoto attraverso il telecomando oppure l'app dedicata.

Permette di leggere in tempo reale tutti i valori di portata, pressione e flusso grazie al collegamento con gli accessori disponibili per la pompa:

- Manometri
- Inverter
- Valvola di non ritorno
- Contalitri
- Misuratore di flusso
- Sensore di temperatura

Grazie alla connessione Wifi può collegarsi senza fili alle rete aziendale, oppure esser controllato con un'apposita applicazione per smartphone e tablet (compatibile con iOS ed Android), sviluppata in esclusiva per Vogelsang, che permette la lettura di tutti i valori della pompa ed i relativi settaggi da remoto, come sul display principale.

Tra le funzioni disponibili ci sono start e stop automatico regolati con il contalitri, l'inversione di marcia, la regolazione della velocità e della portata, l'azionamento temporizzato per i rimontaggi, la regolazione della pressione ed anche una funzione apposita per il riempimento dei barrique.

Non solo: la connessione della pompa alla rete Wifi aziendale la predispone per esser integrata nei piani di Industria 4.0, e permetterà un'analisi ed una prima assistenza da remoto da parte dei nostri operatori in caso di malfunzionamento.



"La pompa, tarata sulle nostre necessità, è estremamente delicata, ha un controllo completo del dosaggio e permette di lavorare senza interruzioni."

Luigi Bagnoli, Bagnoli Soc. Agr., Pavia, Italia

Cosa offriamo

Offriamo soluzioni per i seguenti settori:
AGRICOLTURA, BIOGAS, INDUSTRIA, SETTORE DEI
TRASPORTI, TRATTAMENTO DELLE ACQUE REFLUE



La nostra ampia gamma di prodotti e servizi

- Consulenza ed assistenza
- Dosatori di materiali solidi
- Gestione dei dati e sistemi di controllo
- Pompe e sistemi di pompaggio
- Sistemi di approvvigionamento e smaltimento liquidi, nonché pulizia
- Soluzioni su misura per applicazioni speciali
- Tecnologia di disintegrazione
- Tecnologia di spandimento
- Trituratori, separatori e miscelatori

Copyright 2021 Vogelsang GmbH & Co. KG

La disponibilità dei prodotti, il loro aspetto, le specifiche e i dettagli tecnici sono oggetto di continuo sviluppo. Conseguentemente, tutte le indicazioni sono fornite senza alcuna garanzia. Vogelsang®, BioCrack®, BioCut®, BlackBird®, CC-Serie®, EnergyJet®, PreMix®, RotaCut®, XTill® e XRipper® sono, in determinati paesi, marchi registrati di Vogelsang GmbH & Co. KG, Essen (Oldenburg), Germania. Tutti i diritti, inclusi grafica e immagini, sono riservati.

Wine industry_IT_06207721_500_MET0980 – Printed in Italy

Vogelsang S.r.l

Via Bertolino 9/a | 26025 Pandino (CR) | Italia

Telefono: +39 0373 97 06 99 | Fax: +39 0373 91 087

italy@vogelsang.info

vogelsang.info

