

Pompa per vino: pompaggio migliorato di mosto, vino e fecce

Case Study: Cantina Salgari



Problema

Ridotta efficienza nei rimontaggi; difficoltà di aspirazione da vasche sotterranee

Soluzione

Pompa enologica VX136-140 Q

Il cliente e il problema

La Cantina Salgari, sita nella Valle di Negrar (VR), Italia, produce vini tipici della Valpolicella dal 1840.

Il cliente utilizzava pompe a girante flessibile e pompe a pistoni che davano scarsi risultati in alcune fasi essenziali per la produzione di vini di alta qualità, tra cui:

- Rimontaggio: utilizzando una pompa a girante flessibile, l'efficienza di pompaggio diminuiva all'aumentare della portata
- Pompaggio di fecce e mosto: nella cantina erano presenti vasche sotterranee (-3 m) e la pompa del cliente non riusciva ad aspirare le fecce e il mosto per il trasferimento nei fermentini
- Portata non costante e instabile: alternando l'utilizzo di pompa a girante flessibile e pompa a pistoni, il pompaggio non risultava essere costante, per via delle limitazioni tecniche di questi dispositivi. Inoltre, il prodotto risultava molto schiumoso per via dello sbattimento durante il pompaggio

La soluzione

Noi abbiamo scelto la pompa per il vino VX136-140QVVA che, con i lobi HiFlo con 4 lobi elicoidali, assicura un pompaggio efficiente e a portata costante. La fase di rimontaggio viene effettuata in modo eccellente, senza creare schiuma, e il prodotto viene convogliato molto più delicatamente.

Il cliente riesce ad adescare le fecce ed il mosto da una profondità di 3 m e a pomparli nei vari fermentini, grazie alla capacità autoadescante della pompa.

Il design esclusivo dei nostri lobi rotativi assicura un pompaggio costante e senza picchi di portata. Il cliente riesce così a dosare la quantità di vino in base alle sue esigenze, senza che venga sbattuto e ossigenato.



Pompa enologica VX186-140Q

Vantaggi della pompa a lobi per il vino

- Pompaggio delicato di uva e vino
- Ridotta ossigenazione del vino
- Elevata capacità di aspirazione
- Portata costante
- Autoadescante e resistente al funzionamento a secco

Benefici per l'utente

- Nessuna formazione di schiuma
- Possibilità di adescare il vino e le fecce dalla cantina
- Possibilità di misurare la quantità esatta di vino pompato

Prodotti Vogelsang menzionati

[Pompa per il vino: La soluzione flessibile e moderna per la tua cantina](#)



Vogelsang S.r.l
Via Bertolino 9/a | 26025 Pandino (CR) | Italia
Telefono: +39 0373 97 06 99
italy@vogelsang.info

vogelsang.info

VOGELSANG