



Pompa per il vino: processi di pompaggio migliorati

Case Study: una cantina veneta



Problema

Formazione di schiuma e pompaggio irregolare durante il rimontaggio, il taglio dei vini e il carico e lo scarico di cisterne

Soluzione

Pompe per il vino Vogelsang VX136-140QVVA

Il cliente e il problema

Il pompaggio del vino è una fase essenziale e molto delicata nel processo di vinificazione, in particolare abbiamo analizzato:

- il rimontaggio, molto spesso di tipo tradizionale, viene effettuato tramite ricircolo dal basso verso l'alto del mosto nel fermentino. In questa fase è molto importante che il prodotto venga pompato gentilmente e in maniera costante
- La fase di taglio, la cosiddetta "miscelazione" di vini o di mosti di diverse provenienze, in cui è necessario un pompaggio preciso e a portata costante
- L'approvvigionamento o fornitura di vino, in cui molto spesso le cantine utilizzano autocisterne che devono essere riempite o scaricate, tramite un sistema di pompaggio, in tempi brevi ed evitando gli sbattimenti

Abbiamo affrontato queste tre fasi con una nota Cantina Veneta che, utilizzando pompe a pistoni, riscontrava le seguenti problematiche:

- Il prodotto nel rimontaggio risultava molto schiumoso, in quanto il pompaggio non avveniva a flusso costante e il prodotto veniva sbattuto
- Anche nella fase di taglio, le portate non erano costanti per via delle variazioni di flusso
- Inoltre, l'autocisterna non veniva caricata totalmente, in quanto il flusso presentava picchi di portata che creavano schiuma che riduceva la capacità finale

La soluzione

Insieme al cliente, decidemmo di installare tre pompe VX136-140QVVA dotate di lobi HiFlo con 4 ali elicoidali, che garantiscono un'azione costante della pompa senza picchi di portata. Ora i processi di pompaggio sono migliorati:

- Il rimontaggio risulta costante e senza emulsione e il prodotto viene convogliato molto più delicatamente
- La fase di taglio viene svolta egregiamente, riuscendo a garantire una portata costante
- Il riempimento delle autocisterne è più veloce e completo in quanto, non si crea il cappello di schiuma al loro interno



Pompa per il vino VX136-140 QVVA

Vantaggi della pompa a lobi per il vino

- Pompaggio delicato di uva e vino
- Ridotta ossigenazione del vino
- Elevata capacità di aspirazione
- Design compatto, ingombro molto ridotto
- Riparazione e manutenzione sul posto

Benefici per l'utente

- Nessuna formazione di schiuma
- Pompaggio a una portata costante
- Semplicità di utilizzo

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