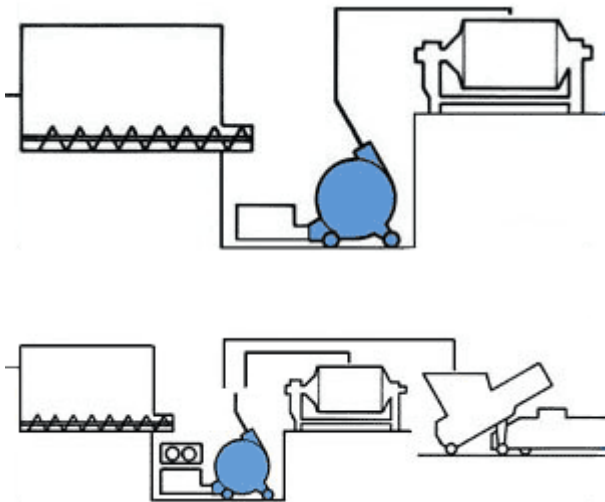


LA POMPA PERISTALTICA :UNA POMPA MULTIFUNZIONE

VINIFICAZIONE IN BIANCO



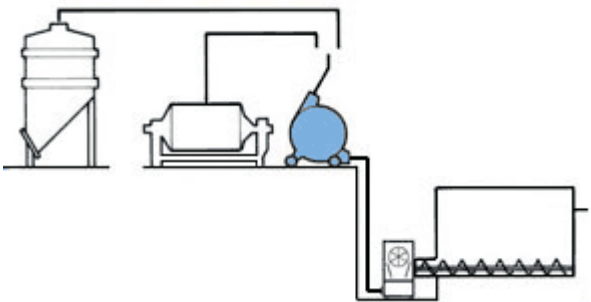
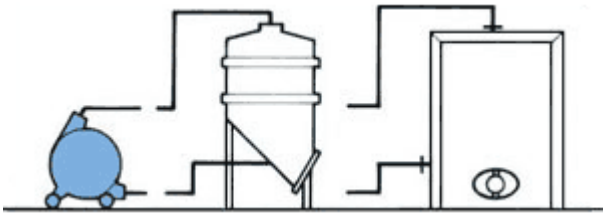
E' stato dimostrato che l'uva intera é trasferita con dolcezza e la maggioranza degli acini in buono stato sanitario e con buccia mediamente consistente arrivano inalterati a destino.

Non si verificano assolutamente rotture del raspo e dei vinaccioli in quanto il movimento di "apertura/chiusura" del tubolare avviene in modo statico e quindi non essendoci superfici in movimento che provocano un "effetto macina" come in altri tipi di pompa, il prodotto veicolato non subisce nessun danno.

L'acino e in particolare la buccia non sono rovinati e questo significa in termini estremamente pratici diminuire decisamente la quantità di feccia in fase di decantazione statica dei mosti.

Quindi la quasi assenza di solidi frantumati e la minore carica di ossigeno disciolto nel mosto consentono di ottenere un prodotto di estrema affidabilità e estremamente facile da trattare in fase di filtrazione, chiarifica etc, ma anche un prodotto garantito ai fini della serbevolezza per tutte le fasi successive alla vinificazione.

VINIFICAZIONE IN ROSSO E RIMONTAGGIO



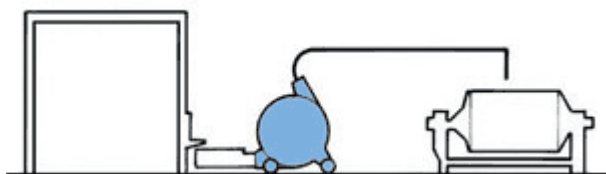
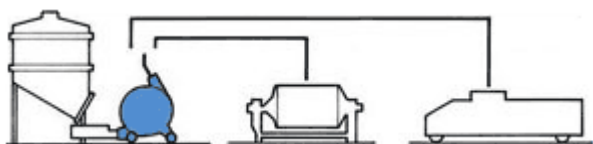
La dolcezza del trasferimento garantisce l'omogeneità della massa; in questa fase è possibile lavorare in completa protezione dall'ossigeno o se richiesto, iniettarne dosi prestabilite.

Gli attacchi degli enzimi quali ossidasi e la polifenolossidasi vengono notevolmente inibiti poiché avviene una ridotta azione "solvente-emulsionante" sull'ossigeno.

La selezione dei componenti aromatici e coloranti in fase di rimontaggio è migliore grazie ad un rispetto assoluto delle parti solide.

Prove comparative hanno accertato che la pompa peristaltica Rotho consente di limitare ad 1/3 i residui fecciosi rispetto alla quantità generata da altri sistemi di pompaggio e processo.

TRASFERIMENTO DI VINACCE



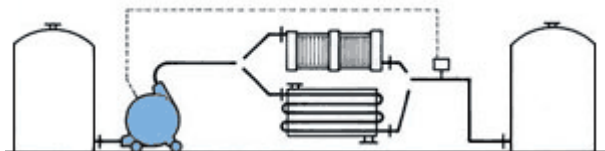
Il trattamento delicato del pompaggio non provoca rotture alle bucce e quindi la percentuale di feccia è molto bassa, circa 1/3 rispetto al normale.

- Nessuna modificazione fisiologica alla parte liquida, nessuna aerazione o contaminazione della massa.
- Il trasferimento soffice e senza traumi della massa consentono di mantenere inalterati i profumi del prodotto e un'estrazione del colore più completa ed omogenea.

Tale peculiarità è esaltata pure nel pompaggio di uve passite notoriamente più problematiche da trasferire per la minore presenza di liquido ed in cui la pompa peristaltica Rotho consente il loro trasferimento senza intasamenti o pause di lavoro ed accompagnandole integre alla pressa.

Infine l'evacuazione dei fermentatori tipo Ganimede è consentita al meglio con la pompa Rotho che pure in presenza di una grande massa di vinaccioli posti sul fondo a cono del fermentatore, non presenta alcun problema di intasamento ed operatività.

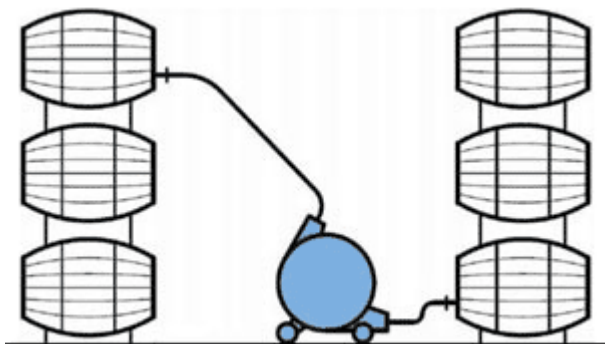
ALIMENTAZIONE DI REFRIGERATORI



La pompa è in grado di ottimizzare lo scambio termico modificando mediante inverter la portata oraria in base alla temperatura richiesta, inoltre grazie all'assoluta dolcezza nel pompaggio, l'ossigeno presente nel fluido non subisce azioni emulsionanti in una fase in cui esiste una elevata solubilità dovuta alla bassa temperatura e non si verifica l'estrazione di sostanze indesiderate quali: tannini astringenti, pectine, lignine, ecc.

Va inoltre ricordato l'assoluta ottimizzazione degli apparecchi frigoriferi e degli scambiatori utilizzandoli al massimo delle loro potenzialità con notevoli risparmi energetici.

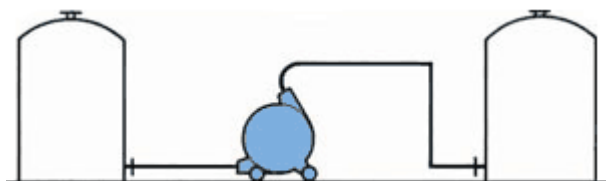
RIEMPIMENTO DI BARRIQUES



La caratteristica delle pompe Rotho permette loro di essere facilmente impiegate per il riempimento e lo svuotamento delle barriques, grazie alla loro forza aspirante, nella più assoluta delicatezza senza far subire al vino veicolato il benchè minimo trauma o sbattimento del sedimento in botte.

L'equipaggiamento di eventuali "pistole riempi-barriques" permettono alla pompa peristaltica Rotho di espletare al meglio le potenzialità qualitative della pompa stessa.

TRAVASI ED ALIMENTAZIONE IMBOTTIGLIAMENTO



La pompa peristaltica Rotho oltre ad essere il sistema di trasferimento liquidi senza dubbio piú delicato in assoluto è quanto di meglio si possa impiegare per una qualità finale del prodotto ed è in grado di essere **IMPIEGATA TUTTO L'ANNO** come pompa idonea per i normali travasi, sempre nel pieno rispetto della qualità.

Negli impianti d'imbottigliamento la pompa peristaltica Rotho è in grado di alimentare la riempitrice in modo delicato e proporzionalmente a quanto essa richiede, grazie alla possibilità data dall'inverter, che riceve dalla riempitrice un segnale analogico e modula la portata delicatamente in continuo senza sbalzi di pressione evitando così l'impiego di dannosi by-pass e sistemi di ricircolo prodotto.

DOSAGGIO DI COADIUVANTI ED ENZIMI



La pompa peristaltica Rotho è in grado di dosare enzimi, bentonite, glicerina, gomma arabica e sol di silice con una precisione assoluta dello 0,5 - 1% permettendo un rendimento maggiore nel trattamento dei vari prodotti e garantendo, rispetto ad altri tipi di pompe, una maggiore operatività, durata e resistenza all'abrasione.

DOSAGGIO DI SOLFOROSA IN SOLUZIONE ACQUOSA

La pompa peristaltica Rotho è in grado di dosare solforosa in soluzione acquosa con una precisione dello 0,5 - 1% e garantire un'assoluta resistenza chimica al prodotto veicolato, inoltre la pompa stessa grazie alla totale tenuta del rullo impulsore sull'elemento tubolare, non necessita di alcuna valvola di ritegno in caso di fermata dell'impianto.