

**BUCHER**  
vaslin



**Pneumatické lisy na hrozny, zajištěná kvalita a produktivita**

 **Bucher XPert**



Bucher XPert 150



Bucher XPert 250

## Detaily, které dělají rozdíly

### Vysoce kvalitní membrána

- Potravinářská membrána z polyuretanu pokrytá pevnou tkaninou, umožňuje dlouhý kontakt s hrozný, moštěm a vínem. Rozsah použití od -5 °C do + 70 °C
- Membrána je díky zvláštnímu systému uchycení v tanku zcela těsná (Bucher patent) a svařená beze švů (výroba Bucher Vaslin)

### Exkluzivní odšťavňovací kanálky

- velká odšťavňovací plocha tvořená moštovými kanálky se samočisticím profilem (Bucher Vaslin patent). Umožňují rychlý odtok moštu s nepatrným obsahem kalů jak při plnění, tak také při lisování a rovněž při uvolnění tlaku.

### Účinné lisování: 100% Bucher Vaslin Know-How pro vaše hrozny

- nepatrný obsah kalů v moštech je důkazem optimalizovaného spárování tanku / ovládání.
- uzavřený tank, sběrné potrubí moštu a vana z nerezů 304L redukuje kapání / stříkání a oxidaci
- velká dimenzovaná vývěva zkrátí nárůst tlaku a usnadní lisování bez časových ztrát

### Vysoká produktivita

- lis Bucher XPert je zkonstruován tak, aby byl integrován do vysoce výkonné instalace, a zejména tehdy, když je vybaven možností centrálního plnění, plně automatickým čištěním, programovatelným systémem Organ<sup>®</sup>. Téměř automatický provoz lisů zajišťuje uživateli klid během vinobraní.

### Ochrana rozvodné skříně

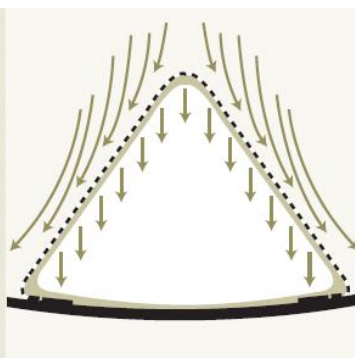
- dvojnásobná ochrana rozvaděče proti vodě a prachu (IP 55).

### Zabezpečení proti úrazu

- fotobuňky na stranách lisu



Dvířka lisu



Odtok moštu

## Přizpůsobené programování

Aby rozdílné odrůdy hroznů a druhy rmutů mohly být individuálně lisovány, jsou lisy na hrozny Bucher XPert vybaveny 2 rozdílnými typy standardních programů, které obsahují až 10 programů.

### „Automatické“ programování

obsahuje 4 na sebe navazující stupně:

- T0 : dynamické odšťavnění, bez tlaku
- T4 : předlisování
- T5A a T5 : fáze vzestupu tlaku
- T6 : konec tlakového stupně

T0 : volitelný připojitelný stupeň k uvolnění moštu získaného na začátku lisování T4, T5 A, T5 a T6 se skládá ze sledů kompletních cyklů (nástup tlaku, výdrž tlaku, dekomprese uvolnění rotací tanku).

„Automatické“ programování je určeno pro každou odrůdu a typ rmutu (celé hrozny, pomleté hrozny, nakvašený rmut ...). Jsou k dispozici 4 modifikované programy. Uživatel může provést nastavení před nebo během lisovacího cyklu.\*

\* Pro větší možnou flexibilitu se k automatickému odtoku může zahrnout více lisovacích programů. To je nezávislé na typu lisovacího programu

### „Sekvenční“ programování

Skládá se z různých tlakových stupňů a tlakových výdrží bez uvolnění.

Tato „sekvenční část“ programování je vhodná pro každou odrůdu a typ rmutu a obzvláště pro červené, nakvašené rmuty.

Je k dispozici 6 přizpůsobitelných programů. Uživatel může provést toto nastavení před nebo během lisovacího cyklu.\*

### Opce: programování Organ®

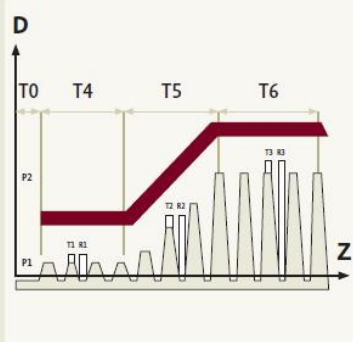
Organ® je nový, velmi jednoduchý řídicí koncept lisů, který obsluhuje moštovou vanu. Pravidelná měření odtoku moštu přes „aktivní“ moštovou vanu se přenáší do softwaru, aby se regulovaly jednotlivé cykly odtoku a lisování.

Organ® analyzuje reakci hroznů a neustále nastavuje svoje programování na uživatelem zadaný cíl:

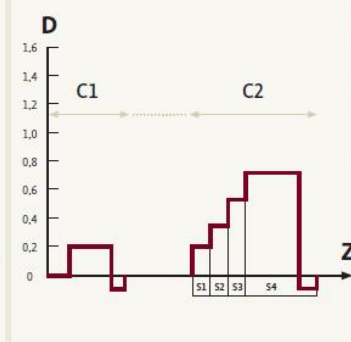
- požadovaný stupeň vylisování
- maximální doba lisovacího procesu
- typ lisovaných hroznů nebo typ extrakce

Posledně jmenovaný parametr – typ extrakce – zaručuje v bezprostřední souvislosti s lisovanou odrůdou nebo metodou výroby vína ve sklepě. Příklad:

- mírná extrakce: např. Rulandské šedé, Ryzlink, Rulandské modré.
- normální extrakce: pro prokvašená červená vína, atd ... .
- dynamická extrakce: pro Chardonnay, Ugni blanc, atd ... .
- pozdní sběr – extrakce: pro ušlechtilá sladká bílá vína, atd... .



„automatické“ programy



„sekvenční“ programy  
příklad pro sled cyklů



opce: programování Organ



## Pneumatické lisy na hrozny Bucher XPert

### Pro získání moštů excelentní a konstantní kvality

Také část dlouhého procesu přípravy vín vyžaduje ve fázi lisování hroznů, precizní a šetrné provedení. Výroba moštů excelentní a konstantní kvality závisí na spolehlivosti a výkonu lisů na hrozny. Lisy Bucher XPert jsou vhodné na zpracování celých hroznů, odzrněných, nebo pomletých a nakvašených stejně jako na ohřáté rmuty.

### Snadné naplnění

- Posuvná dvířka s velkým otvorem.
- Programovatelné a dynamické odšťavnění během plnění centrálním plněním.
- Dokonalé utěsnění obou dvířek (vybavené pneumatickým těsněním).
- Otevření a zavření dvířek pneumatickým válcem.

### Usnadnění odtoku moštu

- Odtok moštu na konci perforovaných odtokových kanálků sběrným potrubím.
- Pevná moštová vana upevněná na konci lisu a lehce dostupná.

### Výkonné ovládání lisu

- Plně automatické ovládání pomocí SPS (řízení programovatelné z paměti) s displejem pro funkce: plnění, lisování, vyprázdnění matolin a čištění.
- Umístění ovládacího pultu se přizpůsobí místním podmínkám. (Spojení mezi pultem a lisem umožňuje kabel).

### Rychlé a zcela úplné vyprázdnění matolin

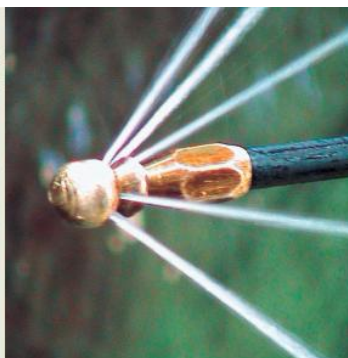
- Pod membránou je umístěný vynášecí element matolin (patent Bucher Vaslin). Rychlé a úplné vyprázdnění jedněmi nebo dvěma dvířky.
- Přesné ovládání dvířek. To umožňuje přizpůsobit vyprazdňování typům rmutu (celé hrozny, odzrněné hrozny, prokvašené červené víno ...). Toto ovládání umožňuje přizpůsobit proces vysypání výkonu dopravního systému matolin. 6 nastavitelných programů může být uloženo.

### Dokonalá hygiena

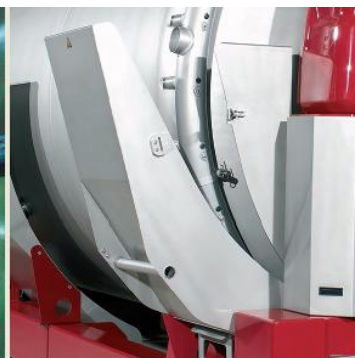
- Rychlé a snadné čištění vnitřních moštových kanálků využitím malé série poloautomaticky čistícího zařízení.
- Plně automatické čistící zařízení pro moštové kanálky se dodává také jako příslušenství.
- Čištění vnitřního prostoru tanku pomocí dvířek. Odtok špinavé vody umožňuje namontovaný odvod čistící vody (průměr 100 mm).



vynášecí element pro vysypání matolin pod membránou



čistící dýza



čištění pomocí dýzy – sběrné potrubí moštu pro Bucher 250/320/450

## Rozměry a technické údaje

XPert	Sběr celých hroznů (kg) *	Rmut (kg) *	Překvašený rmut (kg) *	Příkon (kW)	Délka (mm)	Šířka (mm)	Výška (mm)	Hmotnost prázdného lisu (kg)	Objem moštové vany (l)
100	6000	16000 až 20000	30000	9,2	5535	2200	2600	3850	460
115	6900	18400 až 23000	34500	15	6035	2200	2610	4150	460
150	9000	24000 až 30000	45000	15	6090	2460	2730	4550	460
250	15000	40000 až 50000	75000	19	6875	2910	3365	6800	850
320	19200	51200 až 64000	96000	20,7	7455	3100	3460	8000	850
450	27000	72000 až 90000	135000	34	8900	3340	3700	11900	1300

\* orientační hodnota, která se mění podle odrůdy, stupně vyzrálosti a podmínkami plnění.

Všechny modely mají jeden nebo dva otvory (výjimka XP 100 pouze 1 otvor) o rozměrech 800 x 600. Rozměry externího ovládacího pultu: délka 575 x šířka 548 x výška 1110 mm

### Příslušenství

- plně automatický čistič moštových kanálků
- centrální plnění
- pneumatický ventil s pneumatickým řízením centrálního plnění
- ruční uzavírání maceračních kanálků
- moštový selektor
- elektrolyticky leštěné kanálky
- programování Organil®
- motorizovaná pojezdová kolečka na kolejnici

### Spokojení zákazníci díky garanci Bucher Vaslin

Naše služba zákazníkům je také ve vaší blízkosti – Bucher Vaslin podporuje celosvětovou síť smluvních prodejců. Vyrábíme všechny naše výrobky sami. Bucher Vaslin garantuje zásobení náhradními díly po 20 let. S označením CE



garantujeme komfort filtrů s EU- směrnici. Výrobce Bucher Vaslin je certifikován francouzskou agenturou záruky kvality AFAQ podle ISO 9001 : 2000.

Výrobce:

**Bucher Vaslin**  
Rue Gaston Bernier – BP 70028  
F-49290 Chalonnes sur Loire  
Tel. +33 (0)2 41 74 50 50  
Fax +33 (0)2 41 74 50 51  
e-mail:commercial@buchervaslin.com

Nezávazný dokument,  
Výrobce si vyhrazuje právo  
provádět změny bez  
předěšlého upozornění.

**www.buchervaslin.com**  
**Váš úspěch je naší prioritou**



Bucher ICS



Centrální plnění (opce)



ruční uzavírání moštových kanálků (opce)



Automatické čištění (opce)