



L'ESSENTIEL EXTRACTIV' 2

 PUISSANT

 PRODUCTIF

 TEMPS OPTIMISÉ

 ERGONOMIQUE

PUISSANT

- Foulage en fonction de la maturité.
- Meilleure extraction (jus, composés phénoliques, précurseurs d'arômes).
- Couleur stabilisée : combinaisons tanins-anthocyanes.

PRODUCTIF

- Jusqu'à 25 t/h.
- Baies ouvertes : augmentation des surfaces de contact entre le jus et la pellicule.
- Réduction des goûts herbacés et de l'amertume.
- Pépins et baies vertes non foulés.

TEMPS OPTIMISÉ

- Réduction des temps de macération.
- Rotation plus rapide de la cuverie.

ERGONOMIQUE

- Nettoyage rapide.
- Installation facile.
- Réglages simples et instantanés.
- Entretien facile.



Médaille de bronze
VINITECH - 2012

EXTRACTIV' 2

NOUVEAU CONCEPT DE FOULAGE

Ce nouveau concept de foulage permet une ouverture optimale des baies en fonction de leur maturité, entraînant une meilleure extraction des jus, polyphénols et composés aromatiques. Les débits peuvent atteindre 25 tonnes/heure.

Témoignage

Nous avons fait l'essai du nouveau fouloir PELLENC sur plusieurs cépages pour nos vins rosés, blancs et rouges. Plusieurs points nous ont séduits dans cet appareil véritablement novateur : le réglage est très facile, le système engendre un éclatement de la baie plus favorable pour effectuer des macérations pelliculaires, les baies sont foulées de façon très homogène. Le nettoyage est extrêmement aisé : un simple jet d'eau suffit.

Bertrand Malossi
Directeur du Domaine de Valdition
Région Provence - ORGON - FRANCE



Extractiv' sur châssis tiroir sous Selectiv' Process Winery M



Extractiv' sur châssis à roulette derrière Selectiv' Process Vision 2



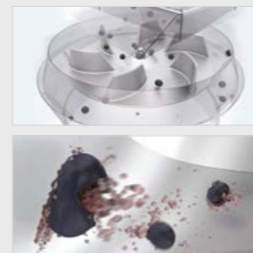
Vendange égrenée et triée



Vendange entière

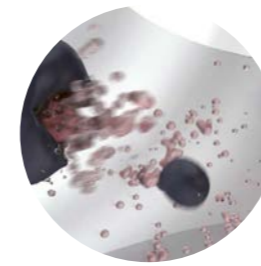


Roue de foulage :
les baies sont projetées contre le châssis conique du fouloir.



Ajustement de l'intensité du foulage :
ajustement de la vitesse de rotation de la roue pour obtenir l'intensité de foulage désirée.

Vendange foulée :
meilleure extraction des jus et composés phénoliques.



Fouillage en fonction de la maturité.

Ouverture des baies : libération du jus et surface de contact jus/pellicule plus grande.

Meilleure extraction des composés de la pellicule (polyphénols, composés aromatiques...).

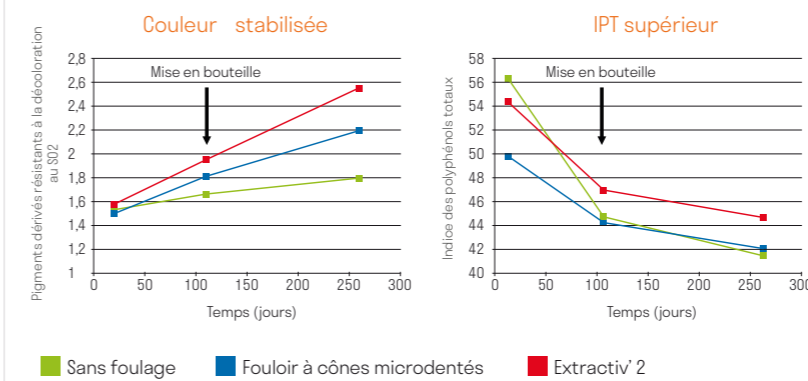
Réglages simples et en temps réel en fonction de l'intensité de foulage désirée.



Nettoyage rapide et facile.

Adaptation facilitée sous Selectiv'Process Winery et en sortie de Selectiv' Process Vision 2.

Résultats après 5 mois de mise en bouteille



Essais réalisés avec l'INRA de 2010 à 2012



Meilleure stabilisation de la couleur :
combinaisons tanins-anthocyanes
Indice des Polyphénols Totaux (IPT) supérieur après plusieurs mois en bouteille

LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



	Extractiv' 2
Débit	jusqu'à 25 t/h
Longueur (hors tout en mm)	960
Largeur (hors tout en mm)	580
Hauteur (hors tout en mm)	360
Sortie vendange foulée (en mm)	Ø 450
Poids (hors option) en Kg	66
Alimentation électrique	16A 3P+T en 400-480V Triphasé
Puissance nominale (en kW)	1,5
Châssis roulette	o
Châssis tiroir sous Selectiv'Process Winery M & L	o
Châssis sous Selectiv'Process Winery S	o
Trémie adaptable sortie Selectiv'Process Vision 2	o

• Équipé de série o Équipé en option

