

afrodite®

Modello Model Modèle Modelo	Produzione mosto-Hl/h Must production Hl/h Production mout Hl/h Producción mosto Hl/h	Potenza installata Kw Power installed Kw Puissance Kw Potencia Kw	Tensione V-Hz Tension V-Hz Tension V-Hz Tensión V-Hz	Dimensioni mm. Dimensions mm. Dimensions mm. Dimensiones mm.	Peso Kg. Weight Kg. Poids Kg. Peso Kg.
100	100	3	380 - 50	1000 x 450 x h740	40
200	200	3,7	380 - 50	1000 x 450 x h740	40
400	400	7,5	380 - 50	1300 x 700 x h830	70

Dati non impegnativi / Date not binding / Données pas engageants / Fecha no es obligatoria

PIÙ VALORE AI VOSTRI VINI!

-  **PER LA QUALITÀ DEI TUOI VINI, LA CHIARIFICA DEI MOSTI IN SOLO 2 ORE**
-  For the quality of your wines, must clarification in 2 hours only
-  Pour la qualité de vos vins, le débouillage des moûts en 2 heures seulement
-  Por la calidad de sus vinos, la clarificación de los mostos en sólo 2 horas



afrodite®



La tecnica della separazione dinamica AFRODITE per mosti di qualità

AFRODITE dynamic separation technique for quality musts

La technique de la séparation dynamique AFRODITE pour moûts de qualité

La técnica de separación dinámica AFRODITE para la calidad de los mostos



ITA

Permette di separare in tempi rapidi le fecce dal mosto dopo la pressatura.

Tale tecnica è utilizzata, con grandi vantaggi rispetto alle tecniche di chiarifica tradizionali, su mosti bianchi, rosati e talvolta anche su mosti termo vinificati.

L'unità mobile AFRODITE è stata studiata e realizzata per esaltare la qualità dei mosti ed è utilizzabile in ogni cantina.

Dopo anni di ricerca siamo riusciti a realizzare una macchina veramente semplice, compatta e versatile, in grado di fornire elevate prestazioni.

Con diversi modelli è possibile soddisfare le esigenze di lavorazione sia delle grandi che delle medio-piccole cantine.



ENG

It allows to rapidly separate lees from must after pressing. This technique is used, with great advantages compared with those traditional clarification techniques, on white and rosé musts, and, sometimes, also on thermo-vintaged red musts. AFRODITE moving unit has been designed and built to exalt the quality of musts, and can be used in any wine cellar.

After years of research we succeed in building a really simple, compact and versatile machine, able to provide high performances.

By means of several models it is possible to satisfy the processing needs of both big and medium-small wine cellars.



FRA

Permet de séparer en temps rapides les bourbes du moût après le pressurage. Cette technique est utilisée avec grands avantages par rapport aux techniques de débouillage traditionnels, sur moûts blancs et rosés et parfois aussi sur moûts termo-vinifiés rouges. L'unité mobile AFRODITE a été étudiée et réalisée pour augmenter la qualité des moûts et peut être utilisée dans toutes caves. Après ans de recherche, nous sommes réusis à réaliser une machine vraiment simple, compacte et versatile, apte à fournir soit petites qu'élevées performances. En effet avec plusieurs modèles il est possible de satisfaire les exigences de travail soit des grandes que des moyennes-petites caves.



ESP

Permite de separar en tiempos rápidos las heces del mosto después el trabajo en la prensa. Tal técnica es utilizada, con grandes ventajas respecto de las técnicas de aclara tradicionales, sobre mostos blancos, rosados y alguna vez también sobre mostos termos vinificados. La unidad móvil AFRODITE ha sido estudiada y realizada para exaltar la calidad de los mostos y es utilizable en todas las bodegas. Después años de búsqueda hemos logrado realizar una máquina realmente simple, compacta y versátil, capaz de proveer elevadas prestaciones. Con muchos modelos es posible satisfacer las exigencias de las grandes que de los mediano - pequeños bodegas.



Fattoria 100_200



Afrodite 400



Afrodite 100_200



mosto tal quale

must as is
moût tel quel
mosto tal cual

dopo 15 minuti

after 15 minutes
après 15 minutes
después 15 minutos

dopo 30 minuti

after 30 minutes
après 30 minutes
después 30 minutos

afrodite®



ITA

Obiettivo... Tempo e denaro

Utilizzando l'unità mobile AFRODITE la chiarifica dei mosti si effettua soltanto in 1-2 ore, ottimizzando così la lavorazione. AFRODITE lavora a temperatura ambiente. Si può quindi evitare il raffreddamento dei mosti senza rischiare un indesiderato avvio di fermentazione. Ciò comporta un notevole risparmio di energia elettrica. I mosti ottenuti sono limpidi e non richiedono ulteriori filtrazioni. Dato l'esiguo volume residuo di parte fecciosa, pari al 2-4% del volume iniziale, si riducono in modo impressionante i tempi ed i costi di filtrazione delle fecce. I mosti chiarificati con AFRODITE si possono facilmente lavorare con impianti di Osmosi Inversa. AFRODITE determina economie tali da ripagarsi già nel corso della prima vendemmia.

Obiettivo... Facilità d'uso e sicurezza

L'unità mobile AFRODITE è di facile conduzione. Non richiede alcun lavoro di installazione. Può essere collegata a qualsiasi tipo di serbatoio mediante normali tubazioni di cantina. Può lavorare di seguito su più serbatoi. Non necessita di mano d'opera durante il suo funzionamento. Non richiede particolare manutenzione. Lavorando i mosti a temperatura ambiente elimina i rischi connessi alla critica fase di acclimatazione durante l'inoculo dei lieviti.

Obiettivo... Qualità personalizzata

L'unità mobile AFRODITE consente di ottenere mosti limpidi in modo naturale con l'utilizzo di esigue quantità di coadiuvanti. Rispetto ai tradizionali sistemi di chiarifica si ottengono mosti meno spogli, con maggiore tipicità ed un più elevato contenuto di precursori di aromi. L'aumento della qualità è anche dovuto al ridotto tempo di contatto tra mosto e fecce. Si può inoltre lavorare indifferentemente con azoto od aria. Grazie alla versatilità operativa ogni tecnico di cantina può scegliere il livello di pulizia del mosto desiderato, da lucido a velato ma privo di fecce grossolane.



ENG

Aim... Time and money

By using AFRODITE moving unit, must clarification is carried out in 1-2 hours only, therefore the processing is optimized. AFRODITE works at room temperature. Therefore, you can avoid cooling the musts with no risk of an unwanted fermentation start. This implies a remarkable energy saving. The resulting musts are clear, and do not require further filtrations. Given the slight residual volume of lees, equal to 2-4% of the initial volume, lees filtering times and costs are strikingly reduced. The musts clarified by AFRODITE can be easily processed by reverse Osmosis plants. AFRODITE produces such economies, that it can be refunded even in the course of the first vintage.

Aim... Easiness of use and safety

AFRODITE moving unit is easy to use. It doesn't require any installation work. It can be connected to any kind of reservoir by means of standard cellar pipelines. It can work on several reservoirs in succession. It doesn't need any labour during running. It doesn't require special maintenance. By processing musts at room temperature, it removes all risks related to the critical phase of acclimatization during the inoculation of yeasts.

Aim... Customized quality

AFRODITE moving unit allows to obtain clear musts in a natural way, with the use of scanty quantities of adjuvants. In comparison with the traditional clarification systems, you obtain lesser plain musts with higher typicalness and content in flavour precursors. The increase in quality is due also to the reduced time of contact between must and lees. Furthermore, you can process with air or nitrogen indifferently. Thanks to its operative versatility, every cellar technician can choose the desired level of must clarification, from bright to dim, but devoid of rough lees.



FRA

Objectif... Temps et argent

En utilisant l'unité mobile AFRODITE le débouillage des moûts a lieu en 1-2 heures seulement, en optimisant ainsi le travail. L'unité mobile AFRODITE travaille à la température milieu. On peut éviter ensuite le refroidissement des moûts sans risquer un pas désiré achemine de fermentation. Ceci, au-delà que comporter une épargne considérable d'énergie électrique, évite tous les problèmes liés au nécessaire chauffage des moûts pour faire bien travailler les levures au début de la fermentation. Les moûts obtenus sont limpides et ils ne demandent pas des autres filtrations. Vu le volume exigü des bourbes, égal au 2-4% du volume initial, les temps et les coûts de filtration des bourbes se réduisent. Les moûts débouillés par AFRODITE peuvent être aisément travaillés par des installations d'osmose inverse. AFRODITE permet telles économies qu'ont peut récupérer son coût déjà de la première année d'utilisation.

Objectif... Travail facile et sûr

L'unité mobile AFRODITE est d'usage facile. Ne demande pas quelques-uns travail d'installation. Peut être réuni à quelconque type de réservoir par normales canalisations de cave. Peut travailler sur plus réservoirs de suite. N'a pas besoin de main d'oeuvre pendant son fonctionnement. Ne demande pas entretien spécial.

Objectif... Qualité personnalisée

L'unité mobile AFRODITE permet d'obtenir moûts limpides de manière naturelle avec l'addition de quantités exigües de additifs. Ainsi, par rapport aux systèmes traditionnels de débouillage, on obtient moûts avec un contenu plus élevé de précurseurs d'arômes. L'augmentation de la qualité est due aussi au temps réduit de contact entre moût et bourbes. On peut travailler avec azote ou air indifféremment. Grâce à sa versatilité AFRODITE permet à chaque œnologue de choisir le degré de limpidité des moûts par rapport à ses exigences.



ESP

Objetivo... Tiempo y dinero

Utilizando la unidad móvil AFRODITE la aclara de los mostos se hace sólo en 1-2 horas, optimizando así la elaboración. AFRODITE trabaja a temperatura ambiente. Es posible evitar el enfriamiento de los mostos sin arriesgar un inoportuno inicio de fermentación. Esto implica un notable ahorro de energía eléctrica. Los mostos conseguidos son limpidos y no solicitan posteriores filtraciones. Visto el poco volumen restante de hez, igual al 2-4% del volumen inicial, se reducen de modo impresionante los tiempos y los costes de filtración de las heces. Los mostos aclarados con AFRODITE él pueden trabajar fácilmente con instalaciones de Osmosis Inversa. AFRODITE determina economías tales que poderse ya recompensar en el curso de la primera vendimia.

Objetivo... Uso fácil y seguro

La unidad móvil AFRODITE es de uso fácil. No requiere trabajos de instalación. Se puede conectar a cualquier tipo de tanque por medio de normales tubos de bodega. Puede trabajar en seguida sobre más tanques. No requiere mano de obra durante el funcionamiento. No requiere particular manutención. Trabajando los mostos a temperatura ambiente elimina los riesgos conexos a la crítica fase de aclimatación durante lo inoculo de las levaduras.

Objetivo... Calidad personalizada

La unidad móvil AFRODITE permite conseguir mostos limpidos de modo natural con el empleo de exiguas cantidades de coadyuvantes. Con respecto de los tradicionales sistemas de aclara se consiguen mostos meno desnudos, con mayor tipicidad y un más elevado contenido de precursores de aromas. El aumento de la calidad también es debido al breve tiempo de contacto entre mosto y heces. Puede trabajar indierentemente con nitrógeno o aire. Gracias a su versatilidad cada técnico de bodega puede elegir el nivel de limpieza del mosto deseado, de brillante a velado, pero sin heces gruesas.

