

SYSTEME DE MELANGE PORTATIF PNEUMATIQUE PULSAIR

Le brassage des marcs en cuve de fermentation de vin rouge

L'équipement

- 1 contrôleur pneumatique avec 1 clapet anti-retour
- 1 flexible de raccordement
- 1 régulateur de pression
- 1 filtre à air

Objectifs réalisés

- Briser et brasser très rapidement le chapeau de marcs (moins de 20 mn)
- Faible maintenance - pas de pièces en mouvement
- Grande souplesse du système : très mobile - raccords par le bas de cuve, ou injection par le haut
- Résultats identiques pour cuves de 100 à 1000 hectolitres

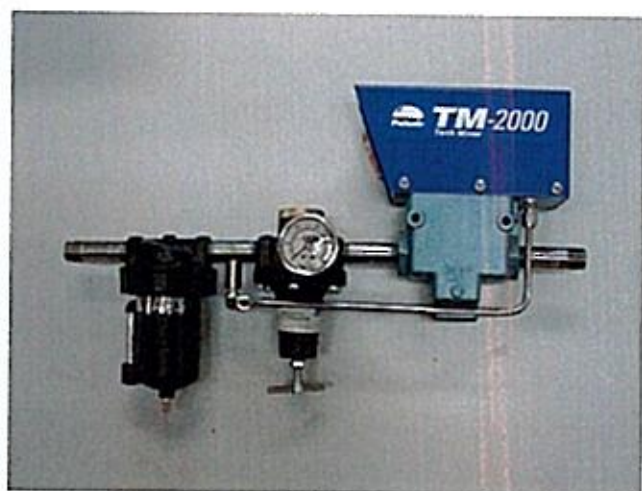


Tableau estimatif de consommation air
en Nm³/h pour d = 1
hauteur maxi liquide 4,5 m

| MODELE | Volume de cuve |
|-------------------|---------------------------|
| PTM 2004 - 1 1/2" | de 300 à 1000 hectolitres |
| PTM 2002 - 1" | de 200 à 300 hectolitres |
| PTM 2001 - 3/4" | 200 hectolitres |
| PTM 2000 - 1/2" | 100 hectolitres |

| cp/mn pression | 6 | 12 | 18 | 24 |
|-------------------|------|------|-------|-------|
| 3 bar | 2,46 | 5 | 7,39 | 9,85 |
| 4 bar | 2,80 | 5,61 | 8,42 | 11,23 |
| 5 bar | 3,39 | 6,78 | 10,18 | 13,57 |
| 5,5 bar | 3,65 | 7,30 | 10,95 | 14,60 |
| 6 bar | 3,89 | 7,78 | 11,67 | 15,56 |
| 7 bar | 4,18 | 8,23 | 12,35 | 16,47 |