



18

MACCHINE ENOLOGICHE PROFESSIONALI

*oenological machines
machine enologique
maquina enologicas
Maschine önologische*



A close-up photograph of a mechanical component, likely a brush or nozzle, with a dark grey or black body and a dense array of bright red bristles or fibers extending downwards. The background is dark and out of focus, suggesting an industrial or laboratory setting. The lighting highlights the texture of the bristles and the metallic surface of the component.

Pulizia mosti

1. Flottatori

Pulizia mosti

Modello ECO/LUX



punti salienti - highlights - principaux points - puntos principales - wichtigsten Punkte

Acciaio inox

Certificata CE

Potenza = 220V 50Hz

Performance
120-210 hl/h max

Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Performance hl/h max	Pressione max BAR	Diametro uscite mm	Consumo azoto lt/min	Dimensioni mm	Peso Kg
ND	ECO TF	120	5	50	5/15	1100x515x985	71
ND	LUX TF	210	5	50	15/25	1200x530x985	105
---	---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

La flottazione è una tecnica di separazione che sfrutta le differenze di masse specifiche tra i solidi e il liquido in cui sono contenuti, portandoli in superficie tramite gas particolari (aria azoto) o agenti flottanti (gelatine, bentonite, etc). E' un procedimento che permette la chiarifica dei mosti e del vino ed è indicato per mosti bianchi e rosé. I vantaggi sono: risparmio tempo e costo limitando l'uso del refrigeratore ; permette di ottenere un prodotto privo di sostanze indesiderate che possono interferire negativamente con la fermentazione; rende il vino "stabile" per essere conservato o commercializzato liberandolo da depositi e velature.

- La flottazione permette una separazione veloce e continua della feccia dal mosto in modo da garantire una fermentazione in assoluta purezza e una conseguente riduzione dei polifenoli e delle sostanze che possono provocare instabilità nel vino;
- I nostri flottatori sono compatti e facili da trasportare vicino ai serbatoi per la chiarificazione; sono ideali per piccole e medie cantine;
- Determinano un'ottimizzazione del processo di chiarifica del mosto, stabilendo vantaggi sia di carattere economico, che di tipo qualitativo nel mosto;
- E' un processo molto più rapido dei classici sistemi di chiarifica (risparmio di tempo-frigorie coadiuvanti).

Pulizia mosti

Modello F



punti salienti - highlights - principaux points - puntos principales - wichtigsten Punkte

Acciaio inox

Certificata CE

Potenza = 220V 50Hz

Performance
4000-10000 lt/h max

Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Superficie m2	Numero di dischi	Performance lt/h	Dimensioni mm	Peso Kg
ND	F/2	2	12+1	4000	1550x900x1700	265
ND	F/3	3	17+1	6000	1550x900x1750	290
ND	F/4	4	21+1	8000	1550x900x1850	320
ND	F/5	5	28+1	10000	1750x100x2500	340
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

La farina fossile rappresenta il coadiuvante di filtrazione di uso più comune per le sue grandi doti filtranti ed è composta di residui minerali di alghe microscopiche. Essa è una polvere leggerissima dal colore bianco o rosa e presenta un'ampia gamma di porosità che consente di variare la filtrazione dei vini in virtù della loro velatura. Esistono vari tipi di farine fossili: sgrossanti, chiarificanti e brillantanti. Si distingue quindi per la sua porosità (fino al 93%), per la sua bassa densità (0,3g/cm³) e per l'enorme sviluppo della sua superficie (12/40 m²/g).

Filtro a farina con dischi orizzontali dotato delle seguenti caratteristiche tecniche:

- Costruito in acciaio inox AISI 304;
- Scarico della farina manuale;
- Filtrazione del residuo interna (esterna su richiesta);
- Dosatore in acciaio inox con pompa dosatrice e agitatore;
- Portata regolabile;
- Pompa del prodotto in acciaio inox.

Pulizia mosti

Modello MF



punti salienti - highlights - principaux points - puntos principales - wichtigsten Punkte

Acciaio stampato

Certificata CE

Potenza = 220V 50Hz

10 a 0.45 micron filter

Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Uscita diam.
00019350	MF10	G 3/4" M d. 19mm
00019360	MF20	G 3/4" M d. 19mm
00019370	MF30	G 3/4" M d. 19mm
---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

I filtri housing permettono l'eliminazione di cellule di lieviti e batteri e particelle colloidali presenti nel vino: tutta l'operazione deve però venire eseguita prima dell'imbottigliamento per evitare la contaminazione.

All'interno di questi filtri va posizionata una cartuccia particolare che permette la completa pulitura, sterilizzazione o brillantatura dei vini. L'attacco delle cartucce è di tipo a baionetta.

A richiesta sono disponibili cartucce da 10/20/30"

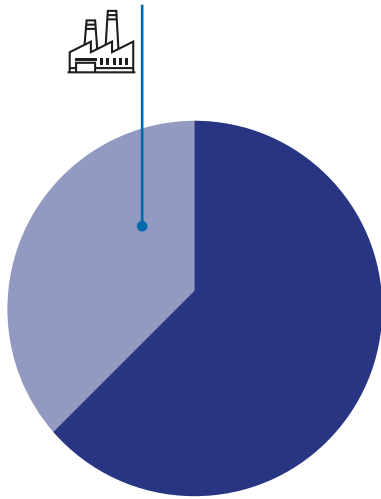
Filtrazione da 10 a 0.45 micron

Microfiltri MF dotati delle seguenti caratteristiche tecniche:

- Telaio in lamiera stampata;
- Entrata ed uscita liquido: 1" 1/2 con curva;
- N° 2 portagomma inox 19 mm con girello cromato;
- Flangia di testa attacco 3" tri-clover con n°1 rubinetto e manometro;
- Flangia di base attacco 3" tri-clover unipezzo tornito e lucidato;
- Campana lucidata a specchio attacco inferiore e superiore 3" tri-clover;
- Rubinetto a spillo per scarico non filtrato;
- Pressione 4 BAR massimo.

I nostri numeri

Our facts



25.000

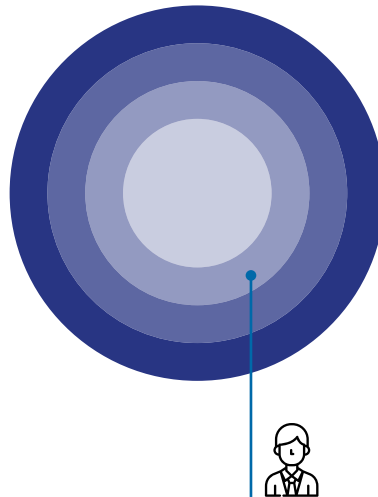
mq di superficie su cui sorge lo stabilimento MARCHISIO, di cui 10.000 adibiti alla produzione

sqm: the surface of MARCHISIO's plant, 10.000 which are for manufacturing

mq de surfaces sur laquelle se dresse l'établissement MARCHISIO, dont 10.000 de fabrication

mq de superficie en la cual se ha construido el establecimiento MARCHISIO, de los cuales 10.000 son fabricación

mq Oberfläche des MARCHISIO Werks, 10.000 davon sind Produktion



60

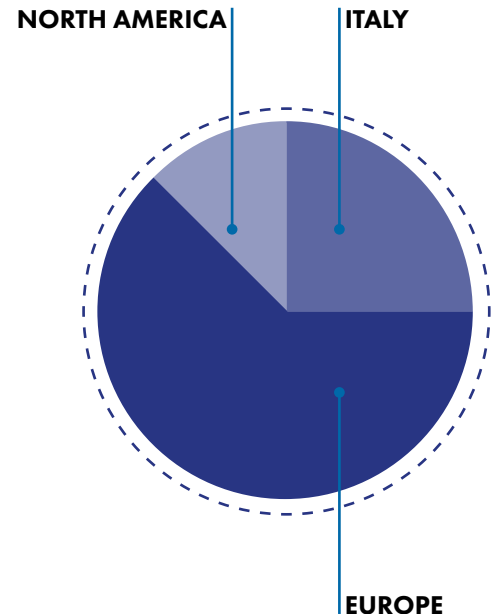
dipendenti

people (workers and employees)

employés (ouvriers et employés)

encargados (obreros y dependientes)

Mitarbeiter (Arbeiter und Angestellte)



100+

paesi in cui è distribuito

countries where our products are distributed

pays, ceux dans lesquels la marque est distribuée

países, en los que se distribuye

Länder, in denen wir vertreten sind



Fratelli Marchisio & C. S.p.A
Loc. Armurasse, 1
18026 Pieve di Teco (IM)
Tel. +39 0183 36237
Fax. +39 0183 36038
info@fratellimarchisio.com