



NOVA ROTORS®
Progressing cavity Pumps

SECTEUR OENOLOGIQUE

SECTEURS CÉNOLOGIQUE



Le secteur cénoologique revêt depuis toujours un rôle fondamental dans l'histoire de l'humanité autant du point de vue économique que social. La tradition du vin a des origines si anciennes que ses racines nous plongent dans la légende, la Bible par exemple attribue la découverte du vin à Noé à la suite du Déluge Universel. Les plus anciens documents historiques qui témoignent de la production de vin remontent à 5000 Av. J.-C. en Mésopotamie dans le Croissant fertile, où les antiques Sumériens commencèrent la culture de la vigne sauvage puis la fermentation du raisin.

Actuellement en Italie, et dans des pays comme la France et l'Espagne, le secteur cénoologique représente un secteur porteur, en mutation permanente et qui investit beaucoup pour le développement de viticulture et de vinification, afin de garantir une qualité toujours meilleure du vin produit.

Le procédé de vinification varie en fonction du type de vin que l'on souhaite produire, et il comprend chaque phase de traitement et de fermentation, de la livraison du raisin jusqu'au produit final.

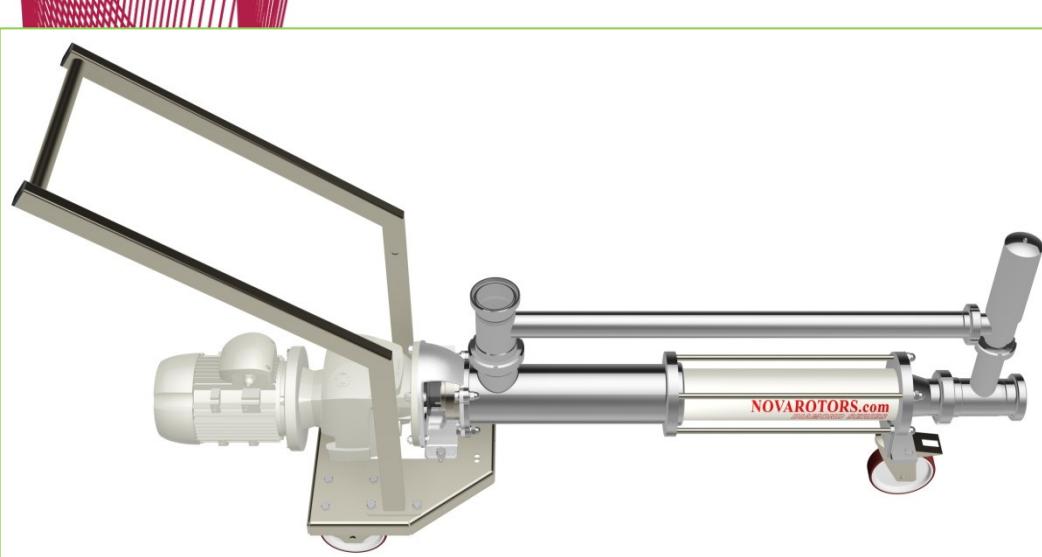
Les pompes à vis excentrées sont parfaitement adaptées aux différentes phases de traitement, en garantissant un transport délicat du fluide dans toutes les phases de traitement, du pressage des grains de raisin jusqu'à la mise en bouteille du vin. Le stress de pression auquel le fluide pompé est soumis est très limité par rapport à d'autres systèmes de pompage, sans pulsations surtout avec des produits non homogènes, comme le marc et le moût

POURQUOI CHOISIR NOVA ROTORS ?



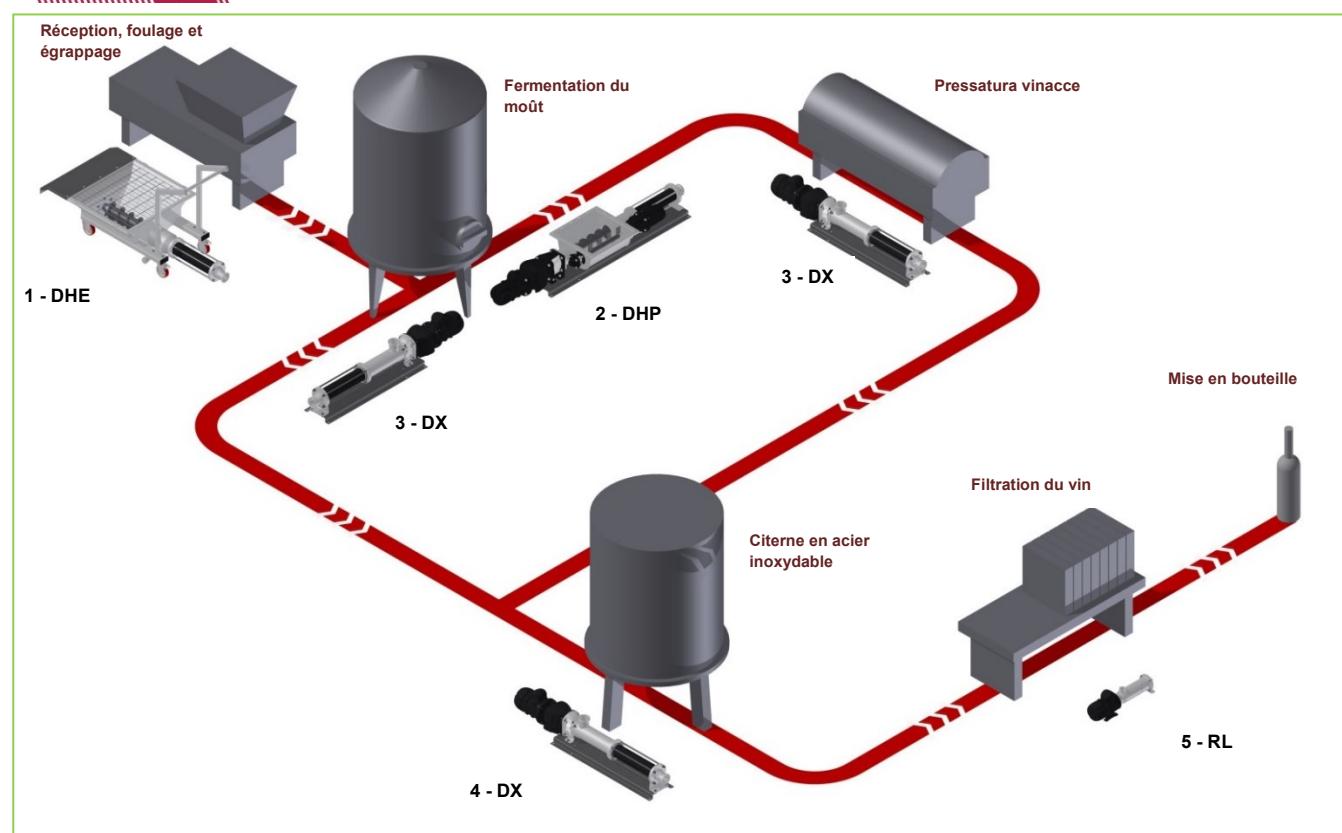
Nova Rotors travaille depuis toujours dans le secteur cénoologique en essayant de fournir les meilleures solutions possibles, en mettant à la disposition du client une grande gamme de produits, de services et d'experts pour la recherche de la configuration plus adaptée en fonction des différentes exigences de l'installation. Les différentes références mondiales obtenues au cours des années, attestent de l'engagement d'une entreprise dynamique et attentive aux besoins toujours croissants du marché.

Les pompes à vis excentrées Nova Rotors développées en suivant de façon rigoureuse les réglementations les plus sévères dans le domaine sanitaire et industriel, garantissent des standards élevés de qualité, fiabilité et durée, tout au long du procédé de production du vin. En particulier, nous avons porté une attention particulière à chaque passage entre une phase de traitement et la suivante, en mettant à disposition différentes formes de fabrication afin d'optimiser tous les transferts.

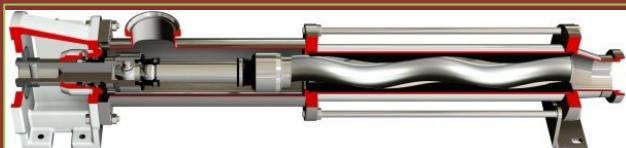


DX-E

Aménagement typique pour utilisation cénoologique doté de Bypass et chariot.

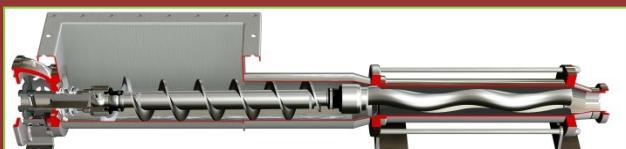
FLOW CHART

Application (se référer au schéma en haut) :

1. **DHE:** pompe étudiée spécialement pour le secteur œnologique, utilisée pour le pompage de moût et de marc du fouloir à la cuve de fermentation ;
2. **DHP:** pompe dotée d'une trémie avec des pales brise-pont pour le pompage de marc qui a tendance à former des ponts entre la cuve à fermentation et la presse à marc ;
3. **DX:** pompe étudiée spécialement pour le secteur alimentaire utilisée pour le transport de vin et de moût de la cuve de fermentation ou de la presse à marc jusqu'à la citerne en acier inoxydable ;
4. **DX:** pompe utilisée pour le transport du vin de la citerne en acier inoxydable à la phase suivante de filtration du vin ;
5. **RL:** pompe flottante en acier inox compacte, utilisée pour le transport du vin filtré à la phase suivante de mise en bouteille.

Produits pour le secteur œnologique
SÉRIE DN


Série industrielle idéale pour les applications les plus difficiles.

Elle représente la meilleure solution pour le secteur de l'industrie pour le pompage d'une vaste gamme de fluides ; disponibles avec raccords à bride UNI, DIN et ANSI et filetés GAS BSP.

SÉRIE DHXC


Version de base équipée d'une trémie et d'une vis d'Archimède d'alimentation pour la partie hydraulique. Adaptée au pompage de substances peu fluides ne présentant pas de tendance à la formation de ponts.

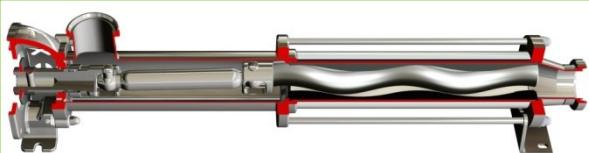
Elle représente la pompe sanitaire à articulation standard de la série DN. C'est la solution qui combine d'excellentes caractéristiques de nettoyabilité, grâce au design du carter totalement dépourvu de zones mortes et de rétentions, aux performances de l'articulation à tenon brevetée de la série Diamond.

SÉRIE DHE


Version dotée d'une trémie excentrique large, avec chariot intégré, idéale dans le secteur de l'œnologie pour le pompage de raisin foulé avec ou sans rafle. Réalisée de série avec tous ses composants en acier inoxydable AISI 304.

SÉRIE DHP

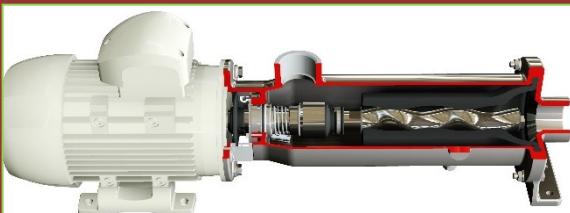

Version dotée d'une trémie et de vis d'Archimède d'alimentation vers la partie hydraulique, idéale pour le transport de produits qui s'écoulent mal qui ont tendance à former des ponts. Réalisée de série en acier inoxydable AISI 304 ou AISI 316.

SÉRIE DXO


La série DXO représente la pompe sanitaire à articulation à cardans ouverts. C'est la solution avec les meilleures caractéristiques de nettoyage et de lavage grâce au schéma des tubages et de rotors sans aucune zone morte ni stagnante.

SÉRIE DXC


La série DXC représente la pompe sanitaire à articulation standard de la série DN. C'est la solution qui allie les excellentes caractéristiques de nettoyage et de lavage grâce au schéma des tubages sans aucune zone morte ni stagnante, et les performances de l'articulation à cardans brevetée de la série Diamond.

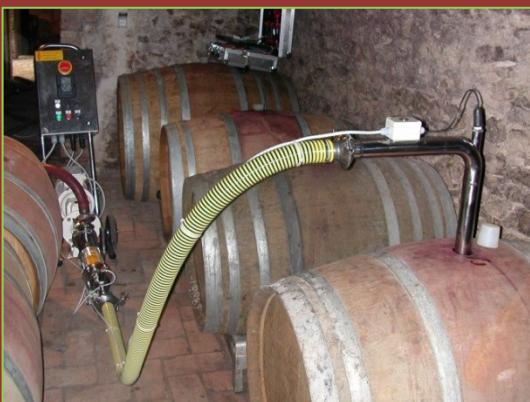
SÉRIE RL


La Série RL est un produit très compact grâce à la construction intégrée de la pompe et du moteur électrique. Elle est dotée de l'articulation brevetée de la Série Diamond, garantie d'une fiabilité à toute épreuve.

SÉRIE R


La Série R est le produit le plus compact disponible grâce à l'absence du support entre le corps de la pompe et la commande. Elle utilise une articulation à croisillons, fiable et simple à entretenir.

APPLICATIONS

**Pompe DN**

Transfert du vin des réservoirs en acier aux fûts en bois pour le vieillissement, le transfert a lieu sans stress de pression et sans pulsations en préservant les caractéristiques organoleptiques du vin.

Pompe DN
Transfert du moût obtenu grâce au pressage du marc vers les citernes pour le vieillissement successif.

**Pompe DHE**

Transfert du marc fermenté de la citerne à la presse au moyen d'une pompe sur chariot. La vis d'Archimède majorée garantit un débit constant.

Pompe DHX
Transfert du marc et du moût du fouloir au moyen d'une pompe à trémie raccordée directement à la machine.





CONTACTEZ-NOUS POUR UNE CONSULTATION

Chez Nova Rotors, nous nous consacrons à fournir des solutions fiables et efficaces avec des pompes à vis excentrée pour le secteur œnologique. Nos pompes hygiéniques sont conçues spécialement pour manipuler avec la plus grande délicatesse des produits sensibles tels que le moût, le vin et les lies, en préservant leur qualité et leur intégrité tout au long du processus.

Si vous souhaitez améliorer les opérations de votre cave avec une technologie délicate, efficace et facilement nettoyable, nous vous invitons à contacter notre équipe pour une consultation personnalisée. Nos experts évalueront vos besoins spécifiques—qu'il s'agisse du transfert du moût, de la mise en bouteille ou de la gestion des sous-produits—and vous aideront à configurer une solution sur mesure garantissant la qualité du produit, l'efficacité du processus et la fiabilité dans le temps.

Que vous ayez besoin d'un soutien pour le choix du modèle le plus adapté, pour son intégration dans la ligne de production ou pour la maintenance des performances au fil du temps, notre équipe technique est prête à vous assister avec un service compétent et ponctuel.

Contactez-nous dès aujourd'hui et découvrez comment Nova Rotors peut améliorer votre processus de vinification avec des solutions de pompage sur mesure et hautes performances.



Via Carlo Cattaneo, 19/25
36040 SOSSANO (VI)
ITALIE

Téléphone : +39-0444-888151
Fax : +39-0444-888152
Mail : sales.novarotors.com
Site internet : www.novarotors.com

