



NOVA ROTORS®
Progressing cavity Pumps

SETTORE ENOLOGIA



SETTORE ENOLOGICO



Il settore enologico da sempre riveste un ruolo fondamentale nella storia dell'umanità sia per aspetti economici che sociali. La tradizione del vino ha origini così antiche da affondare le radici nella leggenda, la Bibbia ad esempio attribuisce la scoperta del vino a Noè successivamente al Diluvio Universale. Le più antiche documentazioni storiche che testimoniano la produzione del vino risalgono al 5000 A.C. in Mesopotamia nella mezzaluna fertile, dove gli antichi Sumeri iniziarono la coltivazione della vigna selvatica e la successiva fermentazione dell'uva.

Attualmente in Italia e in paesi come Francia e Spagna il settore enologico rappresenta un settore trainante in continuo mutamento che sta investendo molto sia per lo sviluppo di nuove tecniche di viticoltura che di vinificazione, al fine di garantire una sempre più elevata qualità del vino prodotto.

Il processo di vinificazione varia a seconda del tipo di vino che si vuole andare a produrre e comprende ogni fase di lavorazione e fermentazione che intercorre dalla consegna delle uve fino all'ottenimento del prodotto finale.

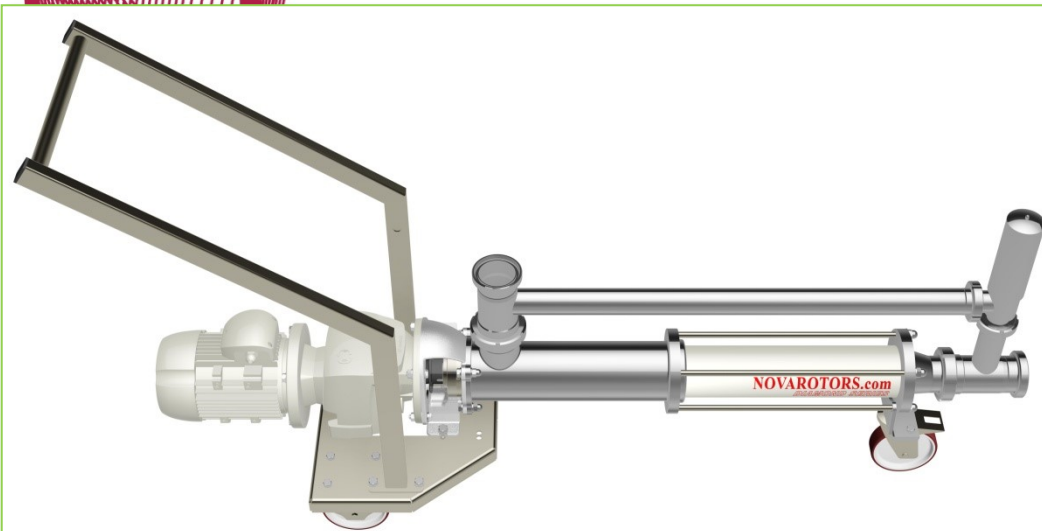
Le pompe monovite si prestano al meglio durante le varie fasi di lavorazione, garantendo un trasporto delicato del fluido in ogni fase di lavorazione, partendo dalla spremitura degli acini fino all'imbottigliamento del vino. Lo stress tensionale a cui il fluido pompato è sottoposto risulta molto limitato al contrario di altri sistemi di pompaggio, privo di pulsazioni soprattutto con prodotti disomogenei come ad esempio vinacce e pigiadiraspati.

WHY CHOOSE NOVA ROTORS?



Nova Rotors da sempre lavora nel settore enologico cercando di fornire le migliori soluzioni possibili, mettendo a disposizione del cliente un'ampia gamma di prodotti, servizi ed esperti per la ricerca della configurazione più idonea in base alle diverse esigenze d'impianto. Le varie referenze maturate a livello mondiale nel corso degli anni, attestano l'impegno di un'azienda dinamica e attenta alle necessità sempre maggiori che il mercato richiede.

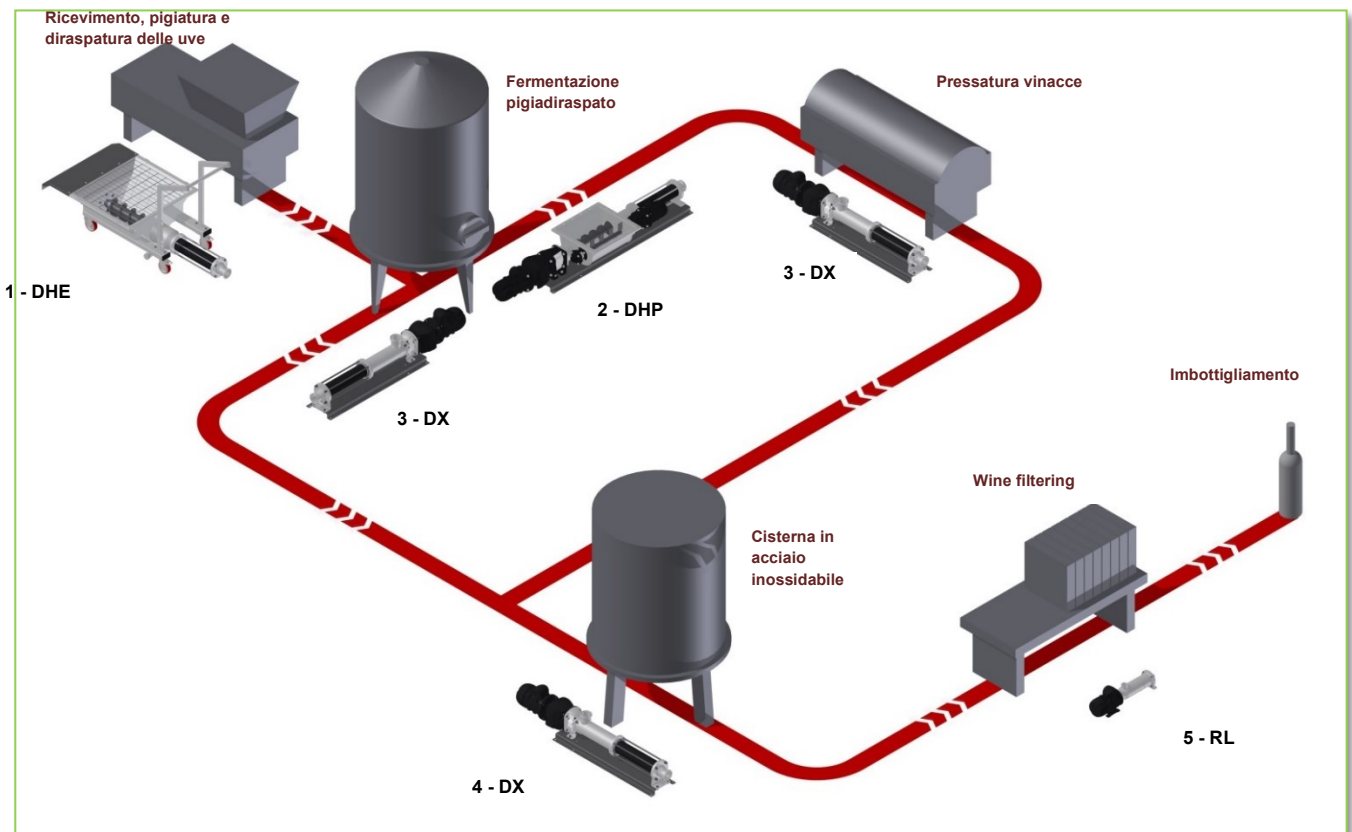
Le pompe monovite Nova Rotors sono sviluppate scrupolosamente nel rispetto dei più rigorosi standard igienici e industriali, per garantire elevati livelli di qualità, affidabilità e durata, offrendo le soluzioni migliori in tutte le fasi del processo di vinificazione. In particolare, è stata prestata grande attenzione a ogni passaggio da una fase all'altra del processo, rendendo disponibili diverse tipologie costruttive per ottimizzare ogni singolo trasferimento. Inoltre, nella produzione vengono utilizzati materiali conformi alle normative FDA e diversi modelli di pompe sono certificati secondo gli standard igienico-sanitari 3-A o progettati in conformità alle linee guida EHEDG, garantendo il massimo livello di igiene e sicurezza alimentare.



DX-E

Allestimento tipico per utilizzo enologico dotato di Bypass e carrello

FLOW CHART

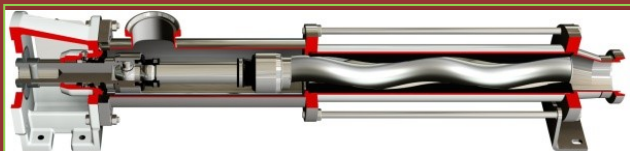


Applicazione (fare riferimento allo schema in alto):

- 1. DHE:** pompa studiata appositamente per il settore enologico, usata per il pompaggio di pigiadiraspato e vinacce dalla pigiadiraspatrice al fermentatore
- 2. DHP:** pompa dotata di tramoggia con pale rompi ponte per il pompaggio di vinacce tendenti a fare ponte dal fermentatore alla pressa per vinacce
- 3. DX:** pompa studiata appositamente per il settore alimentare utilizzata per il trasporto di vino e mosto dal fermentatore o dalla pressa per vinacce fino alla cisterna in acciaio inossidabile
- 4. DX:** pompa utilizzata per il trasporto del vino dalla cisterna in acciaio inossidabile alla successiva fase di filtrazione del vino
- 5. RL:** pompa flottante in acciaio inox dal design compatto utilizzata per il trasporto del vino filtrato alla successiva fase di imbottigliamento

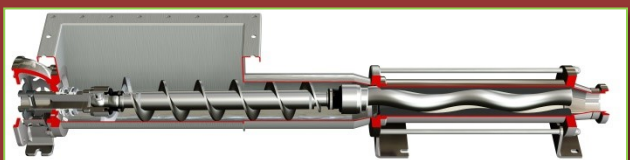


DN SERIES



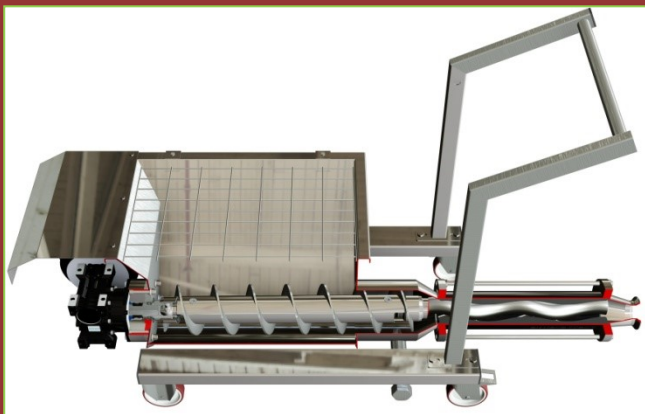
Serie industriale flangiata ideale per applicazioni gravose. È la soluzione migliore per il settore industriale per il pompaggio di un'ampia gamma di fluidi; disponibile con attacchi flangiati UNI, DIN e ANSI e con connessioni filettate GAS BSP.

DHXC SERIES



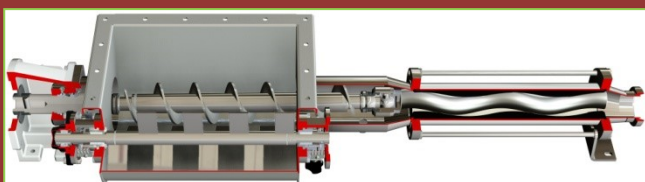
Versione base dotata di tramoggia e coclea in alimentazione per la parte idraulica. Adatta al pompaggio di sostanze poco scorrevoli che non tendono a formare ponte. Rappresenta la pompa sanitaria a snodo standard della serie DN. E' la soluzione che abbina ottime caratteristiche di sanificabilità grazie al design di casing completamente privi di zone morte e ristagni alle performance dello snodo a spinotto brevettato della serie Diamond.

DHE SERIES



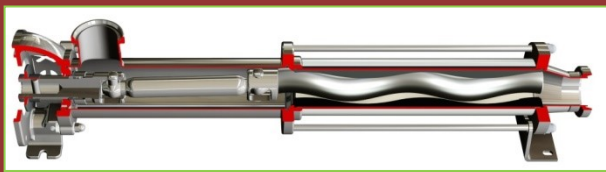
Versione dotata di tramoggia larga eccentrica e con carrello integrato, ideale nel settore dell'enologia per il pompaggio di uva pigiata con o senza raspo. Realizzata di serie in acciaio inossidabile AISI 304, in tutte le sue componenti.

DHP SERIES



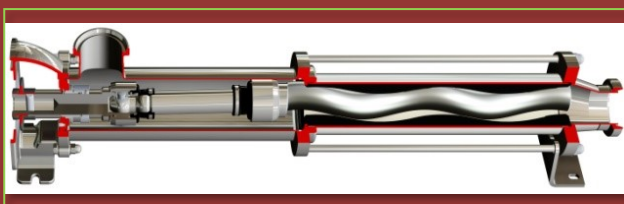
Versione dotata di tramoggia larga e coclea in alimentazione per la parte idraulica, ideale per il trasporto di prodotti poco scorrevoli con tendenza alla formazione del ponte. Realizzata di serie in acciaio inossidabile AISI 304 o AISI 316.

DXO SERIES



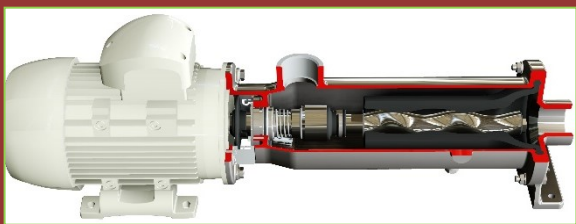
Serie DXO rappresenta la pompa sanitaria a snodo aperto. E' la soluzione con le migliori caratteristiche di sanificabilità grazie al design di casing e rotanti completamente privi di zone morte e ristagni.

DXC SERIES



Serie DXC rappresenta la pompa sanitaria a snodo standard della serie DN. E' la soluzione che abbina ottime caratteristiche di sanificabilità grazie al design di casing completamente privi di zone morte e ristagni alle performance dello snodo a spinotto brevettato della serie Diamond.

RL SERIES



Serie RL prodotto estremamente compatto grazie alla costruzione integrata tra pompa e motore elettrico. Utilizza lo snodo brevettato della Serie Diamond, a garanzia di una affidabilità elevatissima.

R SERIES



Serie R rappresenta il prodotto più compatto disponibile grazie all'assenza del supporto tra corpo pompa e azionamento. Utilizza uno snodo a crociera, affidabile di semplice manutenzione.

APPLICATIONS



Pompa DX

Trasferimento del vino dai serbatoi in acciaio alle botti in legno per l'invecchiamento, il trasferimento avviene in assenza di stress tensionale e pulsazioni preservando le caratteristiche organolettiche del vino



Pompa DX

Trasferimento del mosto ottenuto dalla pressatura delle vinacce alle cisterne per la successiva maturazione



Pompa DHE

Trasferimento delle vinacce fermentate dalla cisterna alla pressa tramite pompa carrellata. La coclea maggiorata garantisce una portata costante.



Pompa DHX

Trasferimento vinacce e mosto dalla pigiadiraspatrice tramite pompa con tramoggia collegata direttamente al macchinario

CONTATTACI PER UNA CONSULENZA

In Nova Rotors ci dedichiamo a fornire soluzioni affidabili ed efficienti con pompe monovite per il settore enologico. Le nostre pompe igieniche sono progettate appositamente per gestire con la massima delicatezza prodotti sensibili come mosto, vino e fecce, preservandone qualità e integrità lungo tutto il processo.

Se desideri migliorare le operazioni della tua cantina con una tecnologia delicata, efficiente e facilmente sanificabile, ti invitiamo a contattare il nostro team per una consulenza personalizzata. I nostri esperti valuteranno le tue esigenze specifiche—che si tratti del trasferimento del mosto, dell'imbottigliamento o della gestione dei sottoprodotti—e ti aiuteranno a configurare una soluzione su misura che garantisca qualità del prodotto, efficienza di processo e affidabilità nel tempo.

Che tu abbia bisogno di supporto nella scelta del modello più adatto, nell'integrazione nella linea produttiva o nella manutenzione delle prestazioni nel tempo, il nostro team tecnico è pronto ad assisterti con un servizio competente e puntuale.

Contattaci oggi stesso e scopri come Nova Rotors può migliorare il tuo processo di vinificazione con soluzioni di pompaggio su misura ad alte prestazioni.



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

Phone: +39-0444-888151
Fax: +39-0444-888152
E-Mail: sales.novarotors.com
Web site: www.novarotors.com

