

# WILLMES

*Le spécialiste de la  
technologie de pressurage*



## SPHERA



La forme parfaite pour un drainage vertical.

# SPHERA

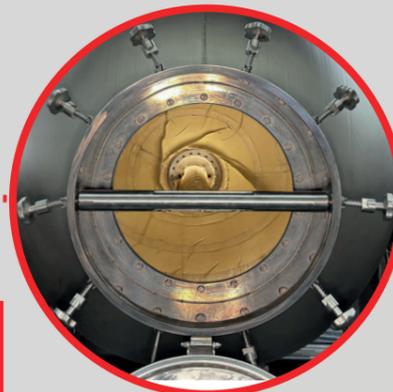
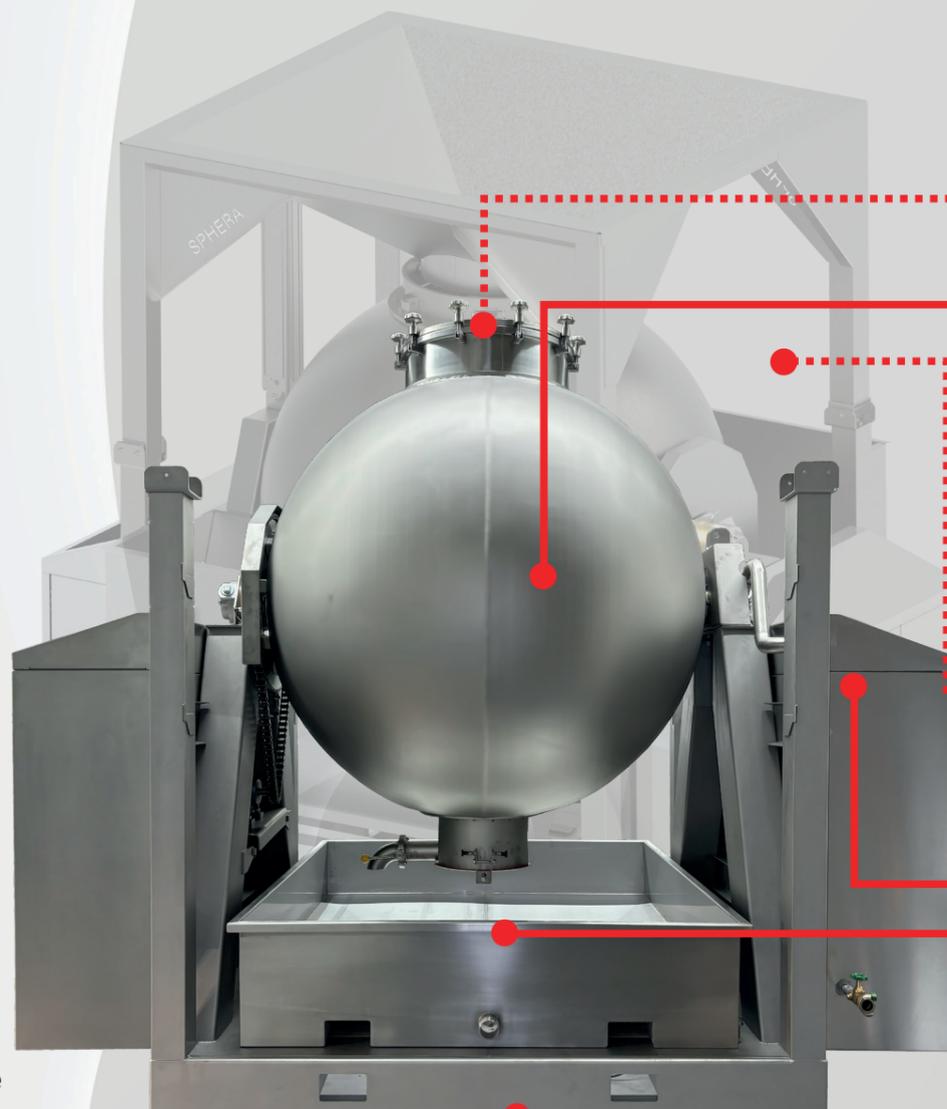


SPHERA - le presseur 360°, totalement sphérique, sans angles ni arêtes, sans besoin de triturer la vendange dans la cuve et donc sans absolue nécessité de rotation et par conséquent un raisin préservé jusqu'au drainage.

Après la phase de remplissage par la porte sans besoin de répartition manuelle de la vendange, la nouvelle membrane à 360° presse les raisins de manière uniforme de l'extérieur vers l'intérieur, vers un drain central et flexible.

Il en résulte des moûts très purs et grâce à SPHERA, sans forcément besoin de sécher les marcs à de très hautes pressions. Après le pressurage, le presseur se nettoie très facilement grâce à sa forme ronde et sa membrane unique.

Les capacités disponibles en 1000 et 2000 Litres couvrent tous les besoins pour vins blancs, rosés et rouges en qualité premium.



## Ouverture de remplissage

Grande ouverture de remplissage de 600mm La grande porte permet un remplissage rapide par convoyeur ou avec l'option trémie. La trémie de 500 kg permet un remplissage rapide avec chariot élévateur et caisses. La grande porte facilite la vidange et le nettoyage après pressurage.



## Trémie (en option)

Le remplissage du presseur s'effectue alors au moyen d'un chariot élévateur et de caisses qui sont déversées dans la trémie. Une grande trémie est disponible. Celle-ci est montée sur le presseur et relevée pneumatiquement après le remplissage afin de pouvoir démarrer immédiatement la phase de pressurage.

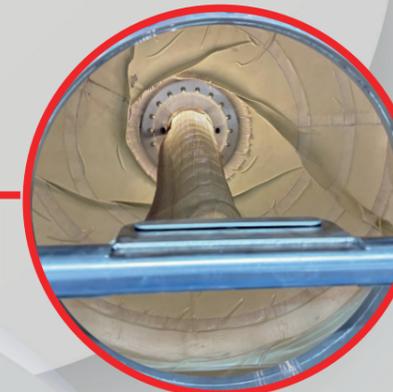


## Vanne de sortie des jus

Un écoulement des jus centralisé permet une forte polyvalence. La vanne des jus peut être fermée pour la macération et réglée selon le débit souhaité dans la maie.

## Membrane à 360°

La conception de la membrane spéciale à 360 degrés permet des pressions de haute qualité. Grâce à la membrane à 360° une surface de pression maximale est utilisée. Le gain de jus à faible pression et faible teneur en bourbes est garanti. La majeure partie des jus est extraite sans rotation.



## Écran tactile

Le nouvel écran tactile 12 pouces contient 8 programmes automatiques, dont 4 programmes spéciaux pour les vins rouges, 3 programmes vins blancs standard & 1 programme spécial pour vendange entière avec haute teneur en sucres. Le programme CIP permet un nettoyage automatique du presseur.



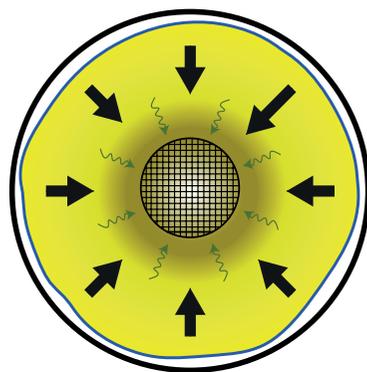
## Bac à jus et à marcs

Le bac à jus sert également de benne à marcs après le pressurage. La zone de collecte des jus offre une grande surface pour le moût rouge et une protection spécifique des jus pour les cépages de blancs. Le retrait du bac s'effectue par chariot élévateur Aucune intervention manuelle est nécessaire.

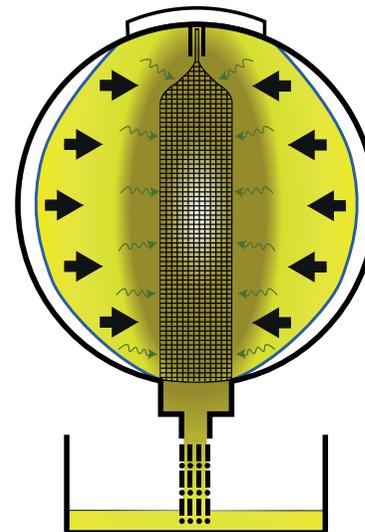


# pressé à 360°

SPHERA Vue de dessus



SPHERA Vue transversale



Les flèches vertes indiquent l'effet de la propre filtration de la vendange, le moût étant pressé à 360° par le drain central pour ensuite s'écouler dans la maie.

	Grappes entières Temps de pressurage (environ 2,5 heures)	Grappes fraîches Temps de pressurage (environ 2,0h)	Grappes fermentées Temps de pressurage (environ 1,5 h)	Dimensions L x l x H (mm)
SPHERA 1000	0,5 t	1,5 t	3 t	2000 x 2500 x 2300
SPHERA 2000	1 t	3 t	6 t	2100 x 2700 x 2550