



WILLMES

*Le spécialiste pour
technologie de pressage*



MERLIN^{PLUS+}

Membrane double
et drains à jus verticaux

Le plus en termes de qualité
et d'efficacité

VUE D'ENSEMBLE DU MERLIN^{PLUS+}

L'original doté
de la technique de
double membrane

> Avec sa double membrane et ses drains verticaux en acier inoxydable électropoli, le MERLIN^{PLUS+} vous permet de profiter d'excellentes performances de pressurage.

Un pressurage
délicat pour un jus
de meilleure qualité

> Le MERLIN^{PLUS+} vous offre une très large ouverture de remplissage, sur toute la longueur du pressoir. Cela facilite et accélère également les opérations de remplissage et de vidage.

Qu'il s'agisse de moûts ou de grappes entières à utiliser pour le remplissage, l'ouverture unique assure la répartition optimale de la vendange et ne nécessite aucune rotation pour la répartition.

Le jus extrait du moût peut s'écouler directement par les drains verticaux, ce qui garantit un pré-égouttage optimal et des capacités de remplissage élevées. Le temps de pressurage complet est fortement réduit, tout comme la charge mécanique des grappes pressées.

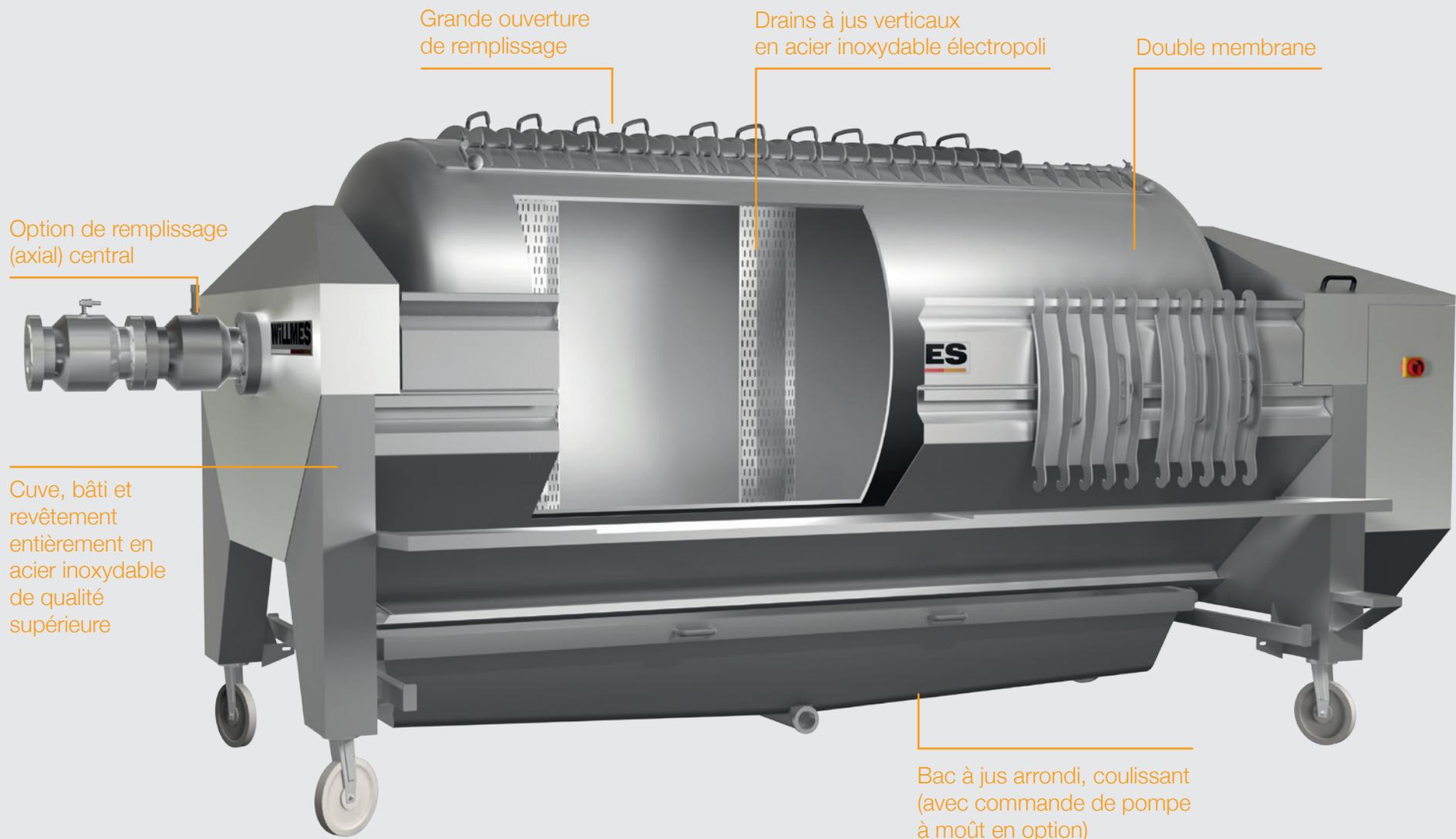
Une utilisation
confortable

> L'utilisation simple et intuitive grâce à l'écran tactile permet d'accéder à tous les programmes de pressurage, mis au point et perfectionnés au fil des années en collaboration avec de grands œnologues et des utilisateurs expérimentés.

Grâce à la grande ouverture de remplissage, l'intégralité du marc peut être vidée très rapidement. Les drains à jus verticaux peuvent être montés et démontés en seulement quelques gestes pour assurer un nettoyage confortable. Avec une cuve sans angle ni séparation visible, vous bénéficierez de temps de nettoyage bien plus courts et de performances plus hygiéniques.

MERLIN^{PLUS+} —

L'ÉQUIPEMENT EN DETAIL



DETAILS DE L'ÉQUIPEMENT



> Double membrane et drains verticaux



> Grande ouverture de remplissage sur toute la longueur du cylindre de pressurage (trémie en option)



> Écran tactile pour les programmes de commande

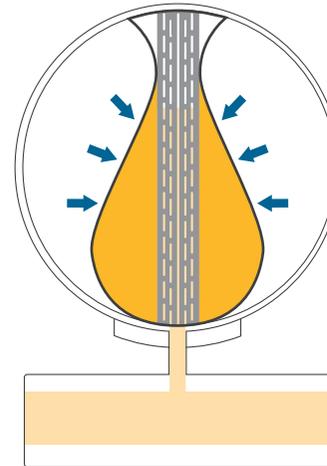


> Centrale de commande avec écran tactile et soufflerie réversible pour une commande de la pression en amont et de l'évacuation très efficace et rentable (en option : compresseur intégré)



> Bac à jus coulissant, monté sur le pressoir. Le bac à jus est extensible et de forme ronde afin de faciliter le nettoyage sans résidu. Un flotteur intégré est fourni en option pour la commande automatique de pompe à moût.

LE PRINCIPE DE PRESSURAGE WILLMES



La technique de la double membrane

Contrairement aux membranes à simple face, la double membrane dispose d'une surface (deux fois) plus grande. D'un point de vue physique, cela se traduit par un niveau de pression inférieur et une compression moins élevée de la vendange à puissance égale, avec une action homogène et de tous les côtés sur les grappes.

Drains verticaux

La membrane double permet de presser la matière contre les surfaces d'extraction verticales qui agissent comme des drainages naturels. Indépendamment de la hauteur de remplissage, les voies empruntées par les fruits sont plus courtes, ce qui permet aux jus de couler de manière plus directe et plus rapide. Dès que la membrane est déchargée (tirée au vide), la vendange s'écoule sans difficulté.

Cela réduit donc considérablement les frais de rotation pour l'émiettage et les besoins en cycles de pressurages.

La charge mécanique des fruits pressés est limitée au minimum, ce qui permet d'obtenir moins de bourbes et un rendement en jus supérieur.

UNE QUALITE OPTIMALE DU MOUT – JUSQU'AU DERNIER LITRE !

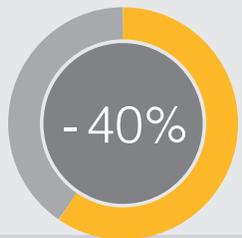


50 % de pression en moins

Cela est possible grâce à la technique de la double membrane. Le procédé physique utilisé est très simple :

$$P = F/A \text{ (P=pression, F=puissance, A=surface)}$$

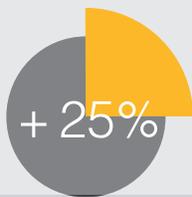
Ce principe physique régit les relations entre la pression, la puissance et la surface. Si la surface est deux fois plus grande, la pression est réduite de moitié à puissance égale.



40 % de bourbes en moins

Grâce à un niveau de pression inférieur, avec un nombre de rotations et de cycles de pressurage inférieur, il se forme moins de bourbes.

Le volume de bourbes généré par le pressurage est jusqu'à 40 % plus faible qu'avec des pressoirs statiques classiques et même bien inférieur qu'avec des pressoirs non statiques. Nous observons régulièrement un niveau de bourbes de seulement 2 % grâce à une meilleure préparation des raisins. Le rendement en jus net ainsi que la qualité des jus sont donc bien meilleurs avec une teneur en bourbes inférieure.



25 % plus de quantité de remplissage

La vaste ouverture de remplissage permet le remplissage vertical avec du moût ou des grappes entières, ce qui est nettement plus adapté à la vendange à presser. Grâce au design amélioré de la cuve et aux drains à jus, les jus coulent directement en position de remplissage sans avoir à tourner la cuve.

Résultat : Le pré-égouttage optimal de l'installation permet d'obtenir une quantité de remplissage supplémentaire (jusqu'à 25%) par rapport aux systèmes traditionnels.



Un niveau de rendement en jus supérieur et des temps de pressurage réduits

Par rapport aux systèmes traditionnels, les voies de jus plus courtes, les drains verticaux et la surface de pressurage deux fois plus grande permettent d'assurer un rendement de 90 % lors de pressions inférieures à 0,8 bar. Cela permet de garantir un jus d'un niveau de qualité très élevé. De plus, les temps de pression sont jusqu'à 30 % plus courts que les systèmes traditionnels grâce au système de pressurage spécifique.



Des programmes de pressurage intelligents

Cela nous permet de nous adapter parfaitement à tous les types et toutes les sortes de vendange avec des programmes adéquats chargés de commander le pressoir de manière à obtenir des performances optimales. Vous avez également la possibilité de programmer librement votre équipement pour atteindre des objectifs spécifiques ou essayer quelque chose de nouveau.



Un meilleur rendement énergétique et davantage d'économies

Un niveau de pression inférieur et jusqu'à 50 % d'air comprimé en moins, des temps de pressurage raccourcis, un nettoyage plus rapide et plus simple, cela se traduit par une meilleure efficacité énergétique ainsi qu'une préservation de l'environnement et de votre budget !

| | Grappes entières* Temps de pressurage env. 2,5 h | Vendange fraîche* Temps de pressurage env. 2,0 h | Vendange fermentée* Temps de pression env. 1,5 h | Dimensions L x l x H en (mm) |
|------------------------------|--|--|--|---------------------------------|
| MERLIN ^{PLUS+} 1200 | 0,9 t | 3,0 t | 4,8 t | 2710 x 1400 x 1655 |
| MERLIN ^{PLUS+} 1800 | 1,3 t | 4,5 t | 7,2 t | 3530 x 1400 x 1655 |
| MERLIN ^{PLUS+} 2500 | 1,8 t | 6,3 t | 10,0 t | 3300 x 1750 x 2070 |
| MERLIN ^{PLUS+} 3400 | 2,4 t | 8,5 t | 13,6 t | 4100 x 1750 x 2070 |
| MERLIN ^{PLUS+} 4300 | 3,0 t | 10,8 t | 17,2 t | 4100 x 1750 x 2140 |
| MERLIN ^{PLUS+} 5100 | 3,6 t | 12,8 t | 20,4 t | 4680 x 1750 x 2140 |

* Poids max.

NOTRE SERVICE : PARFAITEMENT ADAPTE A VOTRE MERLIN^{PLUS+}

- > Grâce à la double membrane et à la technique de pressurage délicate, votre MERLIN^{PLUS+} ne nécessite aucun entretien et reste durablement efficace.
Toutefois, en cas d'interventions nécessaires, personne ne connaît mieux votre MERLIN^{PLUS+} que nos spécialistes expérimentés.
C'est pourquoi nous sommes là pour vous, dès que vous avez besoin.
Grâce à nos contrats de service personnalisés, vous profitez d'une sécurité garantie en matière de planification et d'un contrôle transparent des coûts.