

Maquinaria para bodegas

CATÁLOGO 2026-2027



PELLENC
PERA CENOPROCESS

INVENTONS DEMAIN
AVEC VOUS



I INVENTAR JUNTOS EL MAÑANA

Desde la viña hasta la bodega, cada decisión cuenta. En PELLENC, sabemos hasta qué punto la precisión de las decisiones que se toman determina la calidad de los vinos. Por eso ponemos nuestra tecnología y nuestro saber hacer a su servicio, para acompañarle en cada etapa. Nuestra oferta integral combina productos, servicios y asesoramiento. Le garantiza soluciones fiables, eficaces y adaptadas a sus necesidades. Nuestros equipos, diseñados para ofrecer control, durabilidad y facilidad de uso, preservan la integridad de la fruta y revelan toda la riqueza de su terruño. Permanecemos a su lado durante todo el proceso: desde el diseño hasta el seguimiento de las instalaciones. Porque innovar significa, ante todo, comprender el trabajo para que cada vendimia sea un éxito.

ÍNDICE

LA EMPRESA

• PRESENCIA GLOBAL	4
• GRUPO PELLENC	6
• PELLENC PARA CENOPROCESS	7
• EXPERIENCIA EN PROCESOS	8
• INSTALACIONES A MEDIDA	9

RECEPCIÓN

• TOLVAS	12
• DESPALILLADORAS	14
• KLINER	16
• MESAS DE SELECCIÓN MANUAL	18
• TOLVA DE RECEPCIÓN VIBRATORIA	18
• BOMBAS	19
• INTEGRAL' WINERY	20
• INTEGRAL' VISION	24
• EXTRACTIV' 2	28

PRENSADO

• PRESS'ENTIEL 20-35 NOVEDAD	34
• SMART PRESS SPC ² 40 - 600 NOVEDAD	38
• SMART PRESS SPO 40 - 150	44
• SMART PRESS SPC 4000 - 12000/SPO 2000 - 8000	48
• PRENSA CONECTADA	54
• ENOXY +	56
• INGAS	58

DESALCOHOLIZACIÓN

• SMART WINELYSE NOVEDAD	62
---------------------------------------	----

TERMOVINIFICACIÓN

• GULFSTREAM	68
• TECNOLOGÍA FLASH DÉTENTE	70
• CENOSM'ART 8	74

CLARIFICACIÓN

• FILTR'ACTIV SERIE T	78
• FILTR'ACTIV SERIE D	82

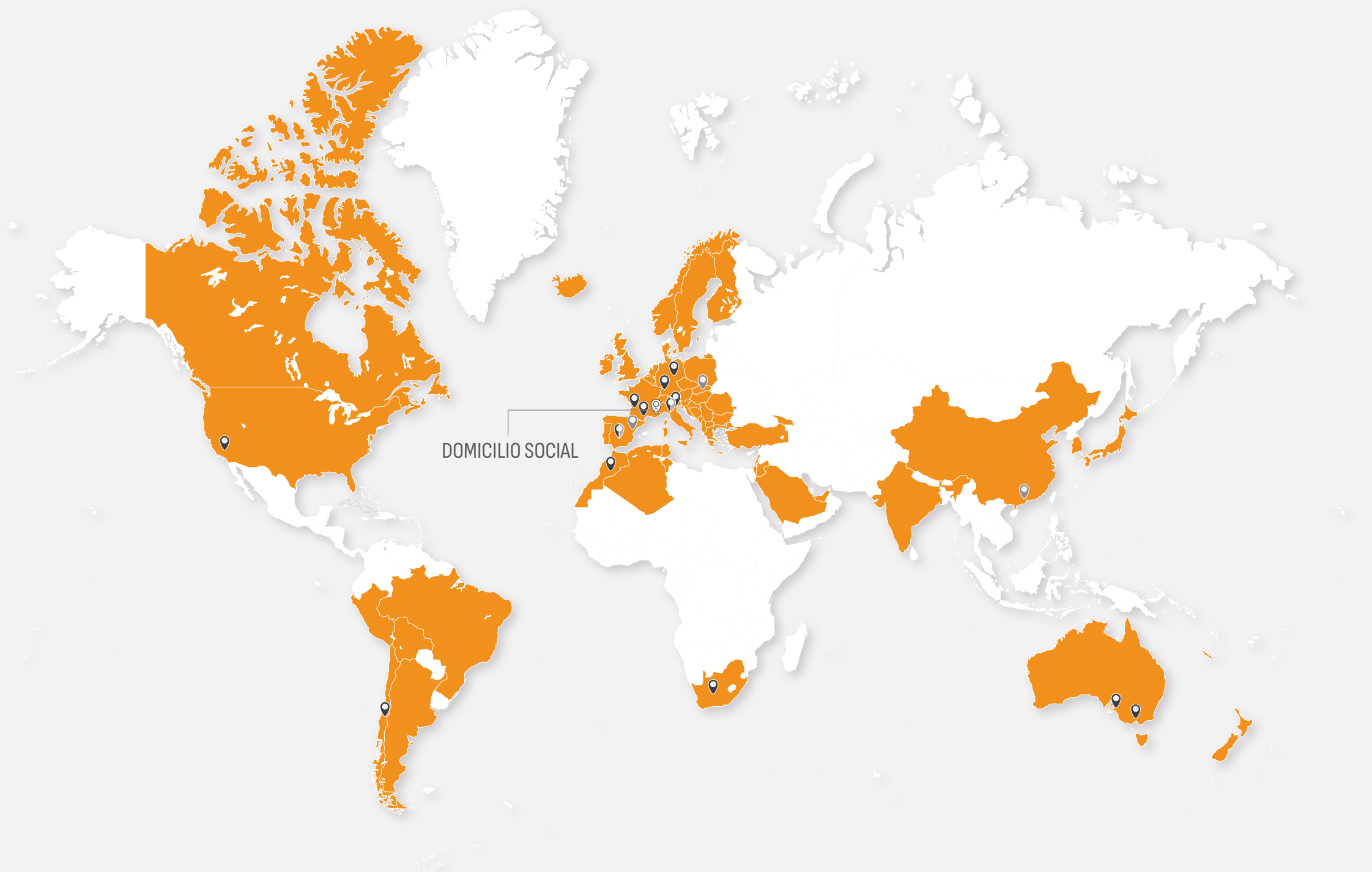
REFRIGERACIÓN

• INTERCAMBIADORES	88
• GESTIÓN DE LA FERMENTACIÓN	89

CENOPROCESS

• PELLENC CONNECT	92
• AUTOMATISMOS	96
• RECONOCIMIENTOS Y PREMIOS	99

UNA RED DE DISTRIBUCIÓN INTERNACIONAL



PELLENC ES UN GRUPO FRANCÉS CON PRESENCIA INTERNACIONAL

Contamos con más de 2000 distribuidores autorizados en todos los continentes. Cada año, PELLENC extiende su red y se esfuerza para ofrecer su tecnología y sus productos al mayor número de personas posibles.

PAÍSES DISTRIBUIDORES

ALEMANIA / ARABIA SAUDÍ / ARGELIA / ARGENTINA / AUSTRALIA / AUSTRIA / BÉLGICA / BOLIVIA / BRASIL / BULGARIA / CANADÁ / CHILE / CHINA / CHIPRE / COREA / CROACIA / DINAMARCA / EMIRATOS ÁRABES UNIDOS / ESLOVAQUIA / ESLOVENIA / ESPAÑA / ESTADOS UNIDOS / FINLANDIA / FRANCIA / GEORGIA / GRECIA / GUADALUPE / HUNGRÍA / INDIA / IRLANDA / ISLA MAURICIO / ISLANDIA / ISRAEL / ITALIA / JAPÓN / JORDANIA / LÍBANO / LUXEMBURGO / MACEDONIA / MARRUECOS / MOLDAVIA / NORUEGA / NUEVA CALEDONIA / NUEVA ZELANDA / PAÍSES BAJOS / PERÚ / POLONIA / PORTUGAL / REPÚBLICA CHECA / REINO UNIDO / REUNIÓN / RUMANÍA / SERBIA / SUDÁFRICA / SUECIA / SUIZA / TASMANIA / TÚNEZ / TURQUÍA.

📍 Domicilio social
Pertuis, FRANCIA

📍 Sucursales de distribución

📍 Sucursales de producción
FRANCIA - ESPAÑA - CHINA -
ESLOVAQUIA - PORTUGAL

📍 Sucursales mixtas
(distribución y producción)
ESPAÑA - FRANCIA - ITALIA

EL GRUPO PELLENC

UNA EXPERIENCIA ÚNICA DESDE LA VIÑA HASTA LA BODEGA

UNA ESTRATEGIA EXITOSA

El dominio de los procesos industriales al servicio de todas las profesiones del sector

Como actor reconocido del sector industrial, PELLENC diseña todos sus equipos en Francia, en el marco de un proceso integrado que garantiza calidad, fiabilidad e innovación. El Grupo está presente en diferentes sectores (viticultura, vinicultura, arboricultura, olivicultura, espacios verdes y urbanos) y ofrece una gama completa de herramientas y máquinas. Este enfoque global convierte a PELLENC en un actor de referencia desde la viña hasta la bodega, capaz de acompañar a los profesionales en cada etapa de su producción.

- Conocimientos industriales integrados.
- Soluciones globales para todas las profesiones.
- Innovación sostenible y orientada al usuario.

INNOVACIÓN INDUSTRIAL

Innovación tecnológica para productos «prémium»

- 21,1 millones de euros de la facturación invertidos en I+D.
- Más de 1340 patentes registradas.

Desarrollo de competencias «de alta tecnología»

- 200 empleados en I+D.



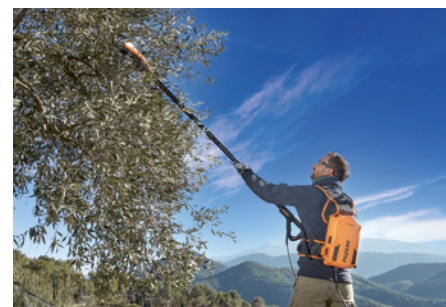
Viticultura



Vinicultura



Arboricultura



Olivicultura



Espacios verdes y urbanos

PELENC EN LA ACTUALIDAD

+8 % de crecimiento medio desde 2014

7 plantas industriales en Francia, Europa y China

El **63 %** de la actividad se dedica a la exportación

Cerca de 2000 empleados

PELENC PERA œNOPROCESS

SOCIO PRIVILEGIADO DE LOS PRODUCTORES DE VINO

La empresa familiar PERA, fundada en 1896, se convirtió en una sucursal del grupo PELLENC en 2014.

PELENC PERA œNOPROCESS es una referencia en materia de asesoramiento e innovación para los creadores y productores de vino.

Temporada tras temporada, nuestros equipos de expertos participan en la coconstrucción de instalaciones de alto rendimiento, su puesta en marcha y su mantenimiento a lo largo del tiempo.

Imaginamos soluciones en colaboración con nuestros clientes y socios para diseñar las instalaciones innovadoras del futuro.



NUESTROS VALORES



SOLUCIONES RÁPIDAS

Asistencia y Hotline, servicio durante vendimias



DISPONIBILIDAD

6 días a la semana durante la época de vendimia



AHORRO

Optimización de costes y soluciones

NUESTRAS VENTAJAS



Red internacional
Fabricación 100 % francesa



Optimización de procesos
Expertos dedicados a su campo



Asesoramiento personalizado
Soluciones a medida



Calidad indiscutible
Satisfacción reconocida

NUESTROS SERVICIOS



Ingeniería vinícola



Asesoramiento enológico



Servicio posventa

I EXPERIENCIA EN PROCESOS VINÍCOLAS

PELLENC PERA CENOPROCESS optimiza sus procesos vinícolas aportando soluciones globales e innovadoras adaptadas a sus necesidades. Desde la comprensión de sus necesidades hasta la utilización de los procesos, nuestros expertos le acompañan de principio a fin en la creación de sus instalaciones.

ETAPAS CLAVE DEL PROCESO		EXPERTOS ESPECIALIZADOS
1	ESTUDIO DE LAS NECESIDADES DEL CLIENTE E IMPLANTACIÓN - Análisis de las necesidades y expectativas del cliente. - Definición del proceso enológico adecuado.	Técnicos comerciales Ingenieros enólogos
2	DISEÑO E IMPLANTACIÓN - Estudio previo con planes de implantación. - Comprobación técnica de las implantaciones. - Optimización de los flujos y del funcionamiento del proceso. Validación de la oferta y de la implantación	Ingenieros de la oficina de proyectos: automatización, sistemas eléctricos y electrónicos, mecánica, procesos térmicos (CAD).
3	PRODUCCIÓN DE EQUIPOS - Fabricación de materiales y equipos específicos. - Desarrollo de automatismos a medida. - Diseño y fabricación a medida de armarios eléctricos.	Equipos industriales: soldadura, chapistería, mecanizado, tratamiento de superficies, electricidad, automatización, equipos modernos (soldadura robotizada, tornos digitales de precisión,...).
4	INSTALACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LAS OBRAS - Montaje e instalación. - Pruebas de instalación. - Comprobación del buen funcionamiento antes de la vendimia.	Servicio posventa de la fábrica
5	PUESTA EN MARCHA Y OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO - Optimización de los ajustes para alcanzar el máximo rendimiento. - Asesoramiento enológico	Servicio posventa de la fábrica Ingenieros enólogos
6	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES - Visitas de mantenimiento preventivo. - Contratos de mantenimiento. - Reparaciones	Servicio posventa de la fábrica Ingenieros enólogos

 **ENCARGADO DE PROYECTO** (coordinación del proyecto y cumplimiento de plazos y calidad)

 **TÉCNICOS DEL SERVICIO POSVENTA** (80 técnicos itinerantes durante las vendimias)

I INSTALACIONES A MEDIDA



Saint Geniès des Mourgues (34)

- **Recepción de la vendimia**
3 muelles de descarga con tornillo + despalilladoras H1000 + tolvas de bombeo
- **Prensado**
SPC 240 y 2 SPC 320
- **Termovinificación**



Buzignargues (30)

- **Prensado**
SPC 320, PN480, PN240
- **Termovinificación**



Fontanès (30)

- **Sitio de prensado**
2 SPC 240



RECEPCIÓN



«Una tolva fiable y robusta para un trabajo de calidad»

TOLVAS DE RECEPCIÓN

- SITIO WEB
- VÍDEO COMERCIAL

La gama de tolvas de recepción PELLENC PERA OENOPROCESS se adapta a todo tipo de instalaciones para facilitar el suministro continuo de los equipos de despalillado y de selección.

«Disponemos de una máquina de recepción PERA PELLENC con tolva de recepción vibratorio. Nos hemos decantado por este material para obtener una alimentación continua de la despalilladora H600 y conseguir un buen resultado en la separación de los elementos vegetales. Esta tolva de muy buena calidad de fabricación presenta una excelente solidez y fiabilidad. Nuestros rendimientos de aproximadamente 25 t/h nos permiten absorber fácilmente la vendimia de nuestros viñedos».

Patrick GALLIANO
Director de operaciones y enólogo, Château Saint Maur
Provenza-Alpes-Costa Azul (83), Francia

TOLVAS DE FONDO VIBRATORIO

Durante la vendimia, los tolvas de fondo vibratorio alimentan los sistemas de despalillado y selección de la vendimia. La vendimia se preserva gracias al sistema de descarga vibratorio.

Las tolvas están equipadas con:

- Fondo vibratorio montado sobre silent bloc.
- Estructura de acero inoxidable AISI 304.
- Puerta estanca accionada por cilindros neumáticos.

Opciones: rejillas de escurrido del mosto, apertura regulable, lavado, apertura manual, bandeja de mosto con control de bomba, pesaje.



Tolva de fondo vibratorio



Puerta estanca que se acciona con cilindros neumáticos

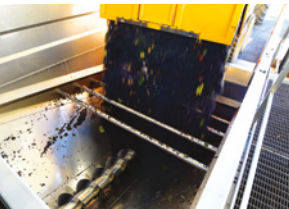
TOLVAS CON SINFIN: HORIZONTALES/INCLINADAS

Las tolvas con sinfín alimentan directamente la despalilladora con un caudal constante y optimizado. El tornillo de gran diámetro desplaza el volumen y preserva la vendimia. Las tolvas con sinfín son horizontales o inclinadas, según las necesidades de su instalación.

Están equipadas con:

- Tolva de acero inoxidable AISI 304 de 3 mm de espesor.
- Tornillo Ø 400 mm de acero inoxidable de 5 mm de espesor.
- Soldaduras realizadas con gas inerte.

Opciones disponibles: pesaje, acoplamiento, rejillas de escurrido, bandejas de mosto con control de bomba.



Tolva con sinfín



Alimentación directa a la despalilladora

DISPONIBLE SOLO POR ENCARGO A MEDIDA

TOLVAS BASCULANTES CON SINFIN

Estas tolvas están equipadas con un sinfín alimentado progresivamente, gracias a la basculación de la propia tolva. Alimentan directamente la despalilladora.



Tolvas basculantes con sinfín

TOLVAS DE ESCURRIDO

Estas tolvas permiten un escurrido considerable del mosto cualitativo (menos oxidación) de la vendimia gracias a una gran superficie de drenaje. Permiten mejorar el llenado de la prensa con vendimiamecanizada.



Tolvas de escurrido

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELOS	CAPACIDAD	CAUDAL* (T/H)	TIPO	SALIDA DE LA VENDIMIA (MM)	REJILLA DE ESCURRIDO	TRAMPILLA DE INSPECCIÓN	TAPÓN DE VACIADO	BANDEJA DE MOSTO
TRB800	30 - 60 hl	40	Fondo vibratorio	800 × 380	◦	◦	◦	◦
TRB1000	30 - 150 hl	50	Fondo vibratorio	1000 × 380	◦	◦	◦	◦
TRH400	50 - 150 hl	De 25 a 100	Sinfín horizontal	Ø 400	◦	◦	•	◦
TRI400	50 - 150 hl	De 25 a 100	Sinfín inclinado Ø 400	Ø 400	◦	◦	•	•

Nota: Para otras capacidades, consúltenos.
*El caudal depende de la variedad, del tipo de recolección, de la madurez, del estado sanitario, del estrés hídrico, etc.

◦ De serie ◦ Opcional



«Una selección eficaz que protege el resto del proceso»

DESAPALILLADORAS



Las despalilladoras de construcción robusta y gran fiabilidad están diseñadas para vendimia manual o mecánica y son fáciles de limpiar y mantener.

«Nuestra bodega utiliza despalilladoras PERA PELLENC desde hace muchos años. Además de ser fiables y robustas, permiten separar los escobajos, peciols y hojas de la vendimia, así como los cuerpos extraños, evitando daños en el resto del proceso. Nuestra despalilladora cuenta con un seleccionador de uva «pendiente de limpiar» y de uva «limpia» que permite un «bypass» y saltarse la despalilladora. Se reduce así el triturado de la uva ya despalillada. El ajuste de la velocidad de rotación del árbol de despalillado nos permite llevar a cabo un trabajo de calidad con un caudal de unas 50 t/h».

Alain PIERRE
 Director técnico de Vignerons de Buxy
 Borgoña (71), Francia

DESAPALILLADO CUIDADOSO CON LA UVA

- Cuba de gran diámetro con rotación independiente del árbol de despalillado.
- El árbol de despalillado está formado por dedos terminados en espátulas orientables.
- Garantizan la optimización de la calidad de sus vendimias.

FACILIDAD DE USO

- Fácil acceso a todos los elementos.
- Ajuste rápido y sencillo.
- Limpieza sencilla: rampas de lavado integradas.
- H400 es una despalilladora móvil con ruedas.

DISEÑO ROBUSTO CON FIABILIDAD

- La velocidad de rotación del árbol de despalillado se ajusta con el variador electrónico con mando a distancia.
- Fiabilidad: construcción sólida y probada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELOS	PESO NETO (KG)	CAUDAL* HORARIO* (T/H)	DIÁMETRO DE JAULA (MM)	POTENCIA INSTALADA (KW)
H400	260	5/15	400	1,8
H600	500	30	600	4,1
H800	1000	50	800	5,5
H1000	1200	70	1000	7

*Los caudales dependen de la variedad de uva, de la madurez, del estado sanitario, del estrés hídrico, etc.



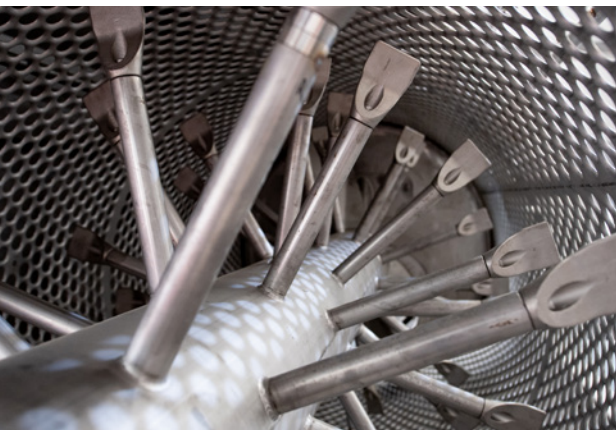
H1000



H600 con PHM600



H1000



H400 - Espátulas orientables y rampa de lavado



«Un sistema con una calidad de selección extraordinaria»

KLINER



La gama de mesas de selección de rodillos KLINER es la respuesta cualitativa a las exigencias de las grandes bodegas y bodegas particulares. Sus innovadores sistemas de ajuste automático y manual de la configuración mejora significativamente la calidad de la selección. KLINER se adapta automáticamente a todos los tipos de uva.

«La solución propuesta por PELLENC PERA CENOPROCESS respondía a nuestros criterios: el sistema de rodillos ofrece una excepcional calidad de selección, eliminando una gran parte de los restos vegetales que quedan después del despallado (trozos de escobajo, peciolo, etc.). Su configuración automática en tiempo real permite adaptarse a las distintas calidades de uva. El sistema es compatible con nuestra capacidad de recepción, entre 50 y 60 t/h. Por último, la limpieza de la mesa de selección es rápida y fácil. En la actualidad, el 100 % de la uva de nuestros cooperativistas se selecciona con este eficaz sistema».

Alain PIERRE
Director técnico de Vignerons de Buxy
Borgoña (71), Francia

REDUCCIÓN DE LOS RESIDUOS VERDES

- Eliminación de residuos verdes: escobajos, hojas, peciolo.
- Eliminación de cuerpos extraños.
- Mejora de la calidad de los vinos.

ADAPTABILIDAD A LA UVA

- La separación se adapta automáticamente y manualmente a la uva.
- Caudales adaptados a la recepción de uvas en las grandes bodegas.
- Incorporación a una línea de recepción PERA PELLENC.
- Tecnología robusta y fiable ya probada en el grupo PELLENC.
- Funciona con todo tipo de uva.

FUNCIONAMIENTO SENCILLO

- Lavado sencillo mediante un sistema totalmente retráctil.
- Funcionamiento continuo acoplado con la despalladora.
- Compacto y robusto.

UN CAUDAL DE SELECCIÓN INIGUALABLE

- Funcionamiento continuo.
- Adaptable a un caudal elevado*.
- Ajustes automáticos independientemente del tipo de vendimia = seguridad y ahorro de mano de obra, optimización del trabajo.

*Según las especificaciones de uso de la máquina.

MESA DE SELECCIÓN CON RODILLOS ADAPTABLE

KLINER R : Para colocar debajo de las despalladoras rotativas pequeñas, la mesa de selección de rodillos se regula manualmente.
KLINER : adaptado a los procesos automatizados de las bodegas.



Uva seleccionada en mesa de selección



Instalación integrada



Limpieza rápida y de fácil acceso



Cuadro de control

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	MODELOS	CAUDAL HORARIO* (T/H)	COMPATIBILIDAD DESPALLADORA	POTENCIA (KW)	TOLVA VIBRATORIA	PIES CON RUEDAS	VARIADOR DE LA VELOCIDAD DE ROTACIÓN	CAJÓN DE ESCURRIDO
Caudal elevado automatizado	KLINER 800	30/45	H600 - H800	1,34	-	-	-	-
	KLINER 1000	45/60	H1000	1,34	-	-	-	-
Adaptable/manual	KLINER R200	4/6	H400 C	0,75	-	•	•	•
	KLINER R400	10/12	H400 C	1,1	•	•	•	•
	KLINER R600	12/20	H600	1,5	•	•	•	•

*Los caudales dependen de la instalación, de la variedad de uva, de la madurez, del estado sanitario, del estrés hídrico, etc.
Adaptación de la despalladora en la mesa de selección: bajo demanda.

• De serie - No disponible

GAMA COMPLETA DE MESAS DE SELECCIÓN PARA TODAS LAS EXIGENCIAS DE CALIDAD



SITIO WEB

MESA DE SELECCIÓN CON CINTA TTB

La mesa de selección con cinta es ideal para seleccionar los racimos antes del despalillado. Estas son sus ventajas:

- Robusta: fabricada en acero inoxidable.
- Cinta lisa de PVC apta para uso alimentario.
- Bandeja para colectar los mostos.
- Conjunto móvil con ruedas.
- Rascadores de cinta regulables.
- Cuadro eléctrico con botón de encendido/apagado.



Mesa de selección con cinta

MESA DE SELECCIÓN VIBRATORIA TVT

La mesa de selección vibratoria TVT, ideal para la selección manual de uva entera o despalillada, cuenta con dos zonas de escurrido con dos rejillas (eliminación del mosto, pepitas liberadas, pequeños insectos y restos de plantas), dos cestas de escurrido sobre guías para la recogida de residuos y dos recipientes de recogida de líquidos sobre guías con racor macho.

- 2 zonas de escurrido.
- Fabricación en acero inoxidable.
- 2 carriles laterales para residuos.
- Conjunto móvil con ruedas.
- Nivelación con pies de ajuste.
- 2 vibradores.
- Ajuste de la velocidad de avance con variador de frecuencia.
- Cuadro eléctrico con disyuntor motor y contactor asociado; botón de encendido/apagado.



Mesa de selección vibratoria

TOLVA DE RECEPCIÓN VIBRATORIA TRV

Escurre y regula la vendimia manual o mecánica. Se compone de una doble separación con rejillas de escurrido con orificios oblongos de distintos tamaños, un colector de escurrido sobre guías y una bandeja de mosto.

- 2 zonas de escurrido.
- Fabricación en acero inoxidable.
- Conjunto móvil con ruedas.
- Cuadro eléctrico con botón de encendido/apagado.
- Nivelación con pies de ajuste.
- 2 vibradores.
- Ajuste de la velocidad de avance con variador de frecuencia.
- Realce antisalpicaduras en 3 lados.
- Tolva TBox capacidad/dimensiones



Tolva de recepción vibratoria

MODELOS	LONGITUD (MM)	ANCHURA (MM)	POTENCIA (KW)
TTB	2500	800	0,75
	3600		
TVT	4100	750	1,8
TRV	150	700	1,05

UNA AMPLIA GAMA DE BOMBAS ADAPTADA AL USO DE CUALQUIER BODEGA



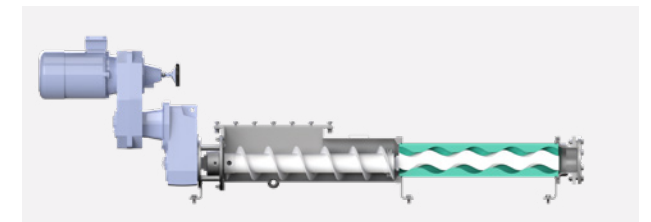
SITIO WEB

BOMBAS DE TORNILLO EXCÉNTRICO

Ideales para bombear uva despalillada, uva entera, *cuvée* despalillada o *cuvée* entera.

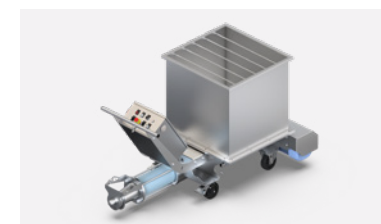
- Robusta: tolva y rotor de acero inoxidable.
- Estátor elastómero de doble paso.

Opciones disponibles: extensión de tolva, inyección para SO₂, rompepuente, sonda antifuncionamiento en seco.

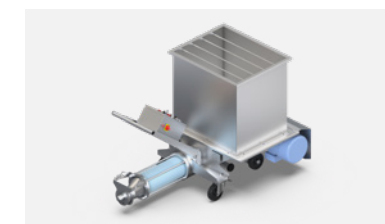


Bomba de tornillo excéntrico

MÓVILES CON RUEDAS



PHM 400



PHM 600

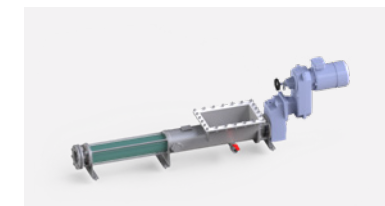


PHM 800

EN PUESTO FIJO



PHV: bomba de tornillo excéntrico con tolva en puesto fijo



PHT: bomba bajo cuba con tolva rectangular

BAJO CUBA



PHC: bomba bajo cuba con brida

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TIPO DE BOMBA	MODELOS	CAUDAL (T/H)	POTENCIA (KW)	ROTOR (MM)	LONGITUD (MM)	ANCHURA (MM)	ALTURA (MM)	VARIADOR	SALIDA DE VENDIMIA	CAPACIDAD TOLVA (L)
Bombas de tornillo excéntrico móviles con ruedas	PHM 400	Hasta 12	5,5	Ø 80	1960	950	990	electrónico •	Ø 120 de bola macho	–
	PHM 600-20	15-20	5,5	Ø 90	1900	900	800	mecánico ◦	Ø 120 de bola macho	–
	PHM 600-32	20-30	7,5							
	PHM 800	40-60*	9	Ø 100	2700	800	900	electrónico ◦	Ø 120 de bola macho	–
Bombas de tornillo excéntrico en puesto fijo	PHV 400	32	7,5	Ø 80				–	DN125 PN16	500 1000 1500 2000 4000 5000
	PHV 800	60	7,5	Ø 100				–		
	PHV 1000	80	11	Ø 120				–	DN150 PN16	
	PHV 1200	120	15	Ø 140				–		
Bombas de tornillo excéntrico bajo cuba	PHT 400 PHC 400	9 a 32	7,5	Ø 80				electrónico ◦	DN125 PN16	–
	PHT 800 PHC 800	37	11	Ø 100				electrónico ◦	DN125 PN16	–

*Con uva fresca.

• De serie ◦ Opcional – No disponible



«Un ahorro de tiempo y una mejor gestión de los residuos»

▲ CALIDAD INIGUALABLE

- 99,8 % de limpieza*.
- 95 % de los peciolos >35 mm eliminados.
- Integridad del grano preservado.
- Manejo delicado de la uva y los escobajos.
- Gran calidad de separación con grandes caudales.
- Función probada por más de 2000 usuarios en bodegas.
- Trabajo de calidad, con recogida manual o mecánica.

▲ MÁQUINAS SENCILLAS Y FIABLES

- Ajustes sencillos e instantáneos.
- Limpieza rápida (15 a 30 minutos).
- Instalación y manejo sencillos.

▲ UNA GAMA ADAPTADA A SUS NECESIDADES

- Adaptable a la uva (en función del tamaño de los granos).
- Disponible en varios modelos según el tamaño de la bodega.
- Todas las tecnologías de selección en una sola máquina.

▲ UNA INVERSIÓN QUE REDUCE COSTES

- Proceso 2 en 1: despalillado y selección.
- Reducción de los costes de mano de obra.
- Hasta un 25 % de ahorro en los costes globales del proceso.



Resultado de la selección INTEGRAL' WINERY anteriormente INTEGRAL' VISION



Resultado de la selección mecánica INTEGRAL' WINERY L



Limpieza rápida y de fácil acceso



INTEGRAL' WINERY S

INTEGRAL' WINERY

Diseñada para ofrecer una calidad de vendimia impecable, INTEGRAL' WINERY combina un despalillado lineal de alta frecuencia y un doble sistema de selección: una mesa vibratoria de escurrido y distribución, y una mesa de selección con rodillos de dos niveles. Gracias a esta tecnología exclusiva, garantiza hasta un 99,8 % de limpieza* al tiempo que preserva la integridad del grano. Los residuos verdes se separan de manera eficaz, lo que facilita la gestión y optimiza la calidad del proceso enológico.



Medalla de oro
INTERVITIS - 2013

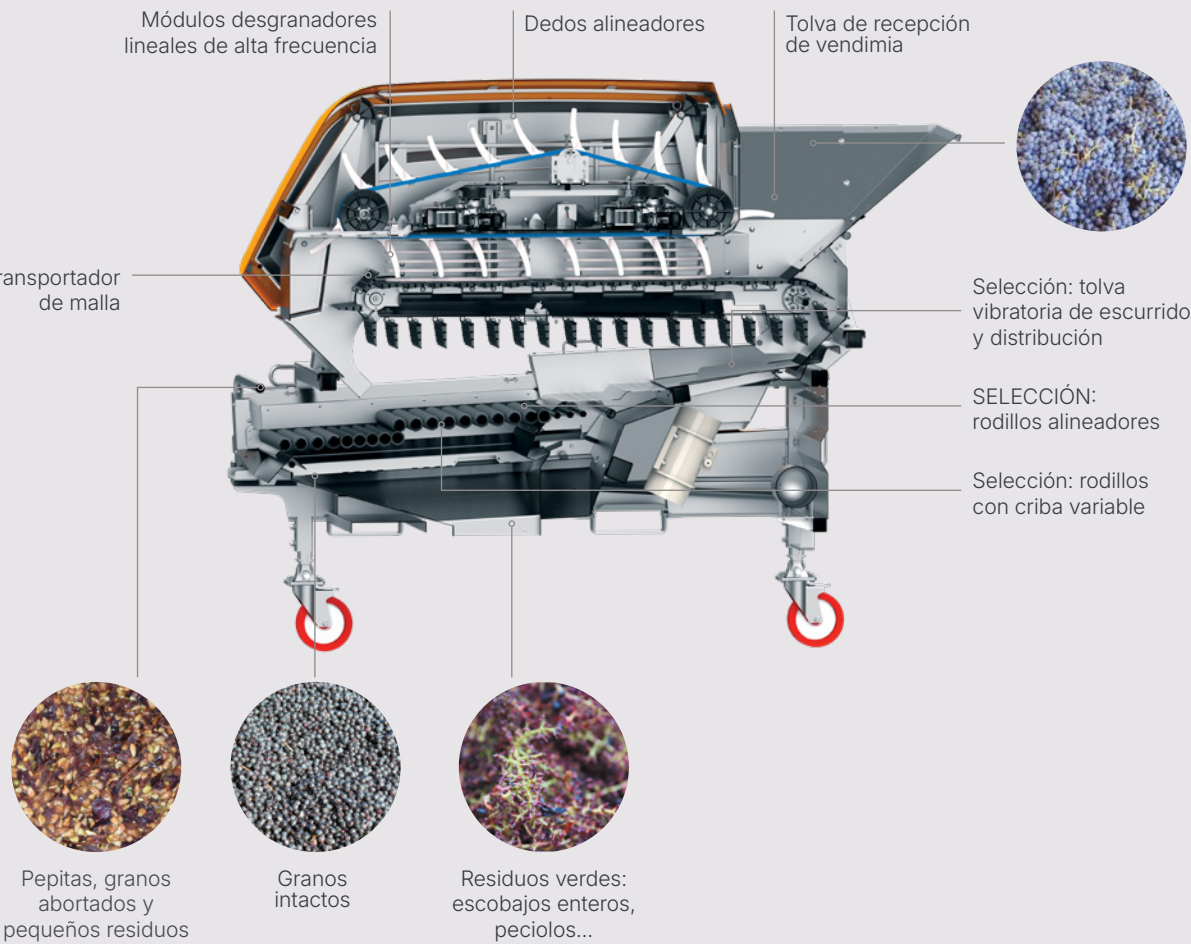
Mención
SITEVI - 2011
VINITECH - 2010

«Desde que empezamos a utilizar la nueva INTEGRAL' WINERY en la finca, he observado importantes avances en el lavado y la centralización de residuos, lo que supone un ahorro de tiempo y simplifica la gestión de los residuos».

Thierry USSEGLIO
Familia Pierre Usseglio
Provenza-Alpes-Costa Azul (84), Francia



* Según las pruebas de IFV de 2008 y 2011 con uva merlot de vendimia manual.



UN LAVADO MÁS FÁCIL

Todos los elementos se pueden abrir ampliamente para facilitar el acceso y optimizar la limpieza, lo que reduce el tiempo de mantenimiento y el consumo de agua.



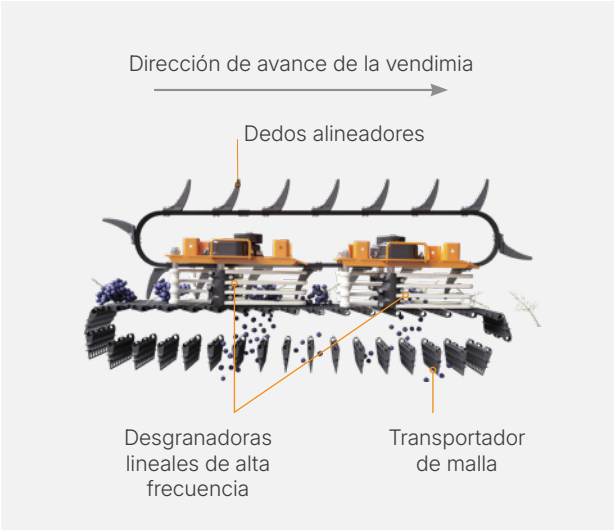
AJUSTE SENCILLO E INTUITIVO

El panel de control, situado cerca de la zona de trabajo, permite al operador visualizar en cada momento el resultado y optimizar los ajustes.



DESGRANADORA LINEAL DE ALTA FRECUENCIA

Separación suave de los granos del escobajo por efecto de las vibraciones: granos intactos, escobajos no fraccionados. Alimentación de la mesa de selección: los granos libres pasan por el transportador de malla y se evita que se trituren.



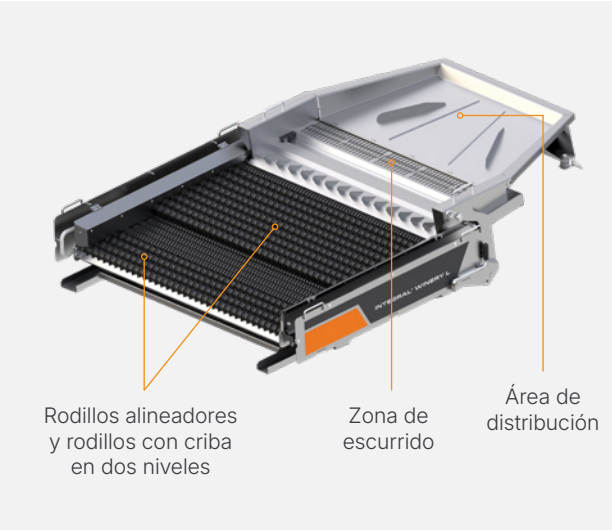
UN DOBLE SISTEMA DE SELECCIÓN EFICIENTE

Tolva vibratoria de escurrido y distribución:

- Prepara la uva para la selección y eliminación de los mostos, pepitas, granos abortados y pequeños restos.

Mesa de selección con rodillos PELLENC de dos niveles:

- Rodillos de alimentación macizos dentados: orientación y extracción de los peciolo.
- Rodillos de criba revestidos con pequeños picos: eliminación de escobajos, hojas y cuerpos extraños.
- Ajuste rápido del tamaño de la criba en función de la uva.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	INTEGRAL' WINERY S	INTEGRAL' WINERY M	INTEGRAL' WINERY L
Caudal (vendimia manual)*	Hasta 4 t/h	De 3 a 8 t/h	De 7 a 15 t/h
Caudal (vendimia mecánica)*	—	De 4 a 12 t/h	De 10 a 20 t/h
Longitud (mm)	2080	2600	2820
Anchura (mm)	1175	1575	1740
Altura total (mínima-máxima en mm)	1590-2480	2020-2570	2090-2640
Peso de la máquina con todas las opciones (kg)	600	950	1300
Potencia nominal (W)	4,5	5,8	8,8
Frecuencia de desgranado	De 400 a 860 movimientos/min		
Fabricación	Acero inoxidable 304 L		
Tolva de alimentación (mm)	1040 × 800		
Número de módulos de desgranado	1	2	4
Mesa vibratoria de escurrido y distribución	—	•	•
Pies con ruedas de altura regulable 500 a 1050 mm	◦	◦	◦
Pies con ruedas 1050-1300 mm	—	◦	—
Bastidor de soporte sobre Integral'Vision	—	◦	—
Separación de pepitas y mostos	◦	◦	◦
Cuadro de encendido/apagado remoto	◦	◦	◦

*Los caudales dependen de la variedad de uva, de la madurez, del estado sanitario, del estrés hídrico, etc. • De serie ◦ Opcional — No disponible



«Una tecnología increíble que selecciona la uva en función de nuestras necesidades»

INTEGRAL' VISION

La selección óptica grano a grano detecta y elimina instantáneamente todos los elementos indeseables: residuos verdes, cuerpos extraños, granos inmaduros o en mal estado. INTEGRAL' VISION garantiza una vendimia perfectamente sana, homogénea y adaptada a las necesidades más exigentes.

«Es una tecnología impresionante. La selección elimina partículas de hojas, escobajos y astillas tan diminutas que apenas se perciben a simple vista y no pueden retirarse manualmente. La calidad es increíble, así como la precisión de los ajustes. La máquina se puede configurar para realizar la selección según el calibre, la maduración o el color de los granos, permitiendo trabajar o afinar todos los parámetros deseados».

Château Lassègue, Saint-Emilion
Burdeos (33), Francia



Medalla de plata
VINITECH - 2008

INTERVITIS
INTERFRUCTA - 2010

SELECCIÓN DE ALTA PRECISIÓN

- Selección totalmente personalizada y a medida.
- Ajuste en tiempo real del nivel de selección.
- Selección rectilínea y regular.
- Protección de la integridad del grano en todo momento.
- Homogeneidad del producto final.
- Selección adecuada a vendimias mecánicas y manuales.

USO OPTIMIZADO E INTUITIVO

- Puesta en marcha inmediata, sin calibración inicial.
- 2000 cuerpos seleccionados por segundo, equivalente a hasta 12 toneladas por hora.
- Interfaz táctil ergonómica con visualización instantánea de la selección.
- Ajustes rápidos y precisos en función de la calidad deseada.

UNA LIMPIEZA FÁCIL

- Sistema de prelavado integrado y ciclo completo de lavado en 20-25 minutos.
- Fácil acceso a todas las zonas gracias a su diseño optimizado.
- Consumo de agua y tiempo de inactividad reducidos.

COSTES DE SELECCIÓN MEJORADOS

- Reducción considerable de los costes de mano de obra por la automatización completa de la selección.
- Movilidad total gracias a las ruedas ajustables y al control centralizado.
- Mejor relación calidad-precio del mercado.
- Optimiza de la calidad de los vinos.



Interfaz ergonómica



Resultado de la selección óptica de alta calidad



Selección de uvas blancas



Limpieza fácil y rápida

INTEGRAL' VISION PATENTE PELLENC



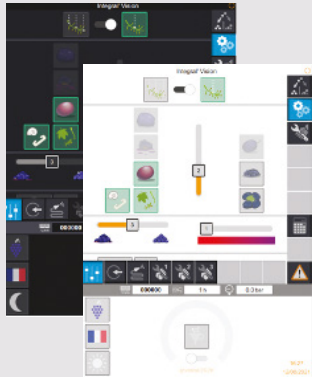
UN LAVADO MÁS FÁCIL

El sistema de limpieza de la cinta, unido al acceso fácil a los distintos elementos de la máquina reducen los tiempos de lavado y el consumo de agua.



AJUSTE SENCILLO

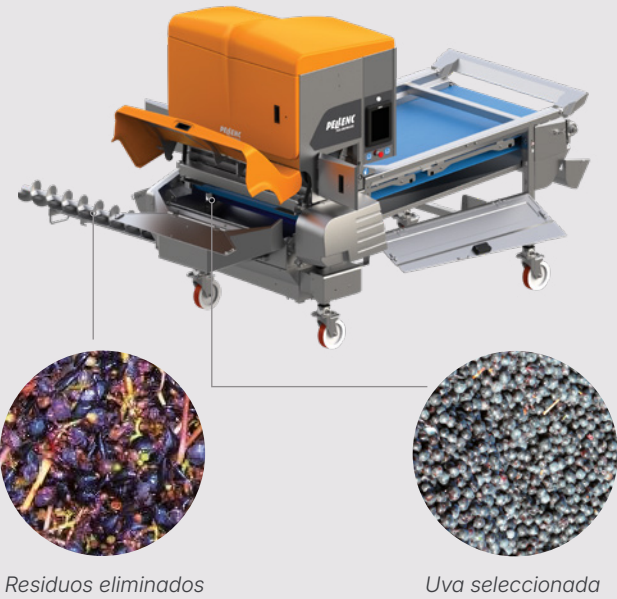
La interfaz táctil e intuitiva permite realizar 5 ajustes diferentes para las uvas tintas y 3 para las blancas, cada uno con sus propias especificaciones.



UNA CALIDAD DE VENDIMIA EXCEPCIONAL

Esta selección perfecta tiene un impacto positivo directo en la calidad de los vinos.

MEJORA	Complejidad e intensidad aromática
	Volumen en boca
	Suavidad de los taninos
	Vinos más francos
DISMINUCIÓN	Carácter herbáceo
	Amargor
	Astringencia
	Sequedad



SELECCIÓN GRANO A GRANO, AL ALCANCE DE TODOS

1. Preparación de la vendimia

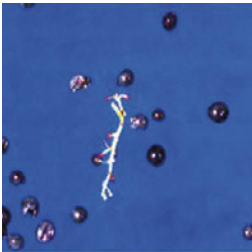


Escurrido, reparto uniforme a lo largo de la cinta, eliminación de pequeños residuos: selección optimizada (con mesa vibratoria).

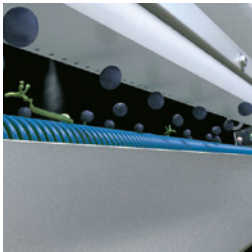


Estabilización de la vendimia y alineación de los objetos frente a las boquillas para mejorar la precisión de la selección (transportador azul ranurado).

2. Análisis y selección



La cámara graba continuamente la uva sobre el transportador. El software de selección PELLENC analiza las imágenes en función del nivel de selección escogido (selección en función de la forma y el color).



Las boquillas expulsan los elementos no deseables mediante aire comprimido: residuos verdes, granos secos, uvas dañadas o inmaduras.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



	INTEGRAL' VISION	VIBRACTIV'
Caudal (según la variedad de uva, la madurez, el estado sanitario, el estrés hídrico y la calidad de selección deseada)	Hasta 12 t/h	Hasta 12 t/h
Longitud (mm)	3040	1675
Anchura (mm)	1870	1420
Altura total (mínima-máxima en mm)	2160 - 2580	1300 - 1850
Altura de la salida de las uvas (mínima-máxima en mm)	600 - 1025	-
Anchura de trabajo/distribución (mm)	1021	953
Peso de la máquina con todas las opciones (kg)	850	275
Potencia nominal (W)	2,6	0,6
Alimentación eléctrica	16 A 3F + T en 400/410 V	
Suministro de aire	50 m³/h a 7 bar	-
Fabricación	Acero inoxidable 304 L	
Velocidad del transportador (m/s)	2,4	-
Depósito neumático (2 x 24 L) + tratamiento del aire	•	-
Limpieza previa <i>in situ</i>	•	-
Depósito de recogida de los residuos de la unidad de visión, con tornillo sinfín de evacuación	•	-
Pies con ruedas regulables en altura	◦	•
Control de sistemas periféricos (EXTRACTIV', INTEGRAL' WINERY, etc.)	◦	-

• De serie ◦ Opcional - No disponible



«Un ajuste muy sencillo para obtener granos estrujados de forma muy homogénea»

I EXTRACTIV' 2

La estrujadora EXTRACTIV'2 permite una apertura controlada y homogénea de los granos en función de su madurez, lo que conlleva una mejor extracción de los mostos, polifenoles y compuestos aromáticos. Se integra perfectamente en la línea de recepción y el caudal puede alcanzar las 25 toneladas/hora.



Medalla de bronce
VINITECH - 2012

«Hemos probado la nueva estrujadora PELLENC en varias cepas para nuestros vinos rosados, blancos y tintos. Son varios aspectos los que nos han atraído de este dispositivo realmente innovador: el ajuste es muy sencillo, el sistema provoca una desintegración del grano más favorable a la maceración pelicular; los granos se estrujan de forma muy homogénea. La limpieza es muy sencilla: basta con un chorro de agua».

Finca Valdition
Provenza-Alpes-Costa Azul (13), Francia

▲ ESTRUJADO EN FUNCIÓN DE LA MADUREZ

- Mejor extracción (mostos, componentes fenólicos, precursores de aromas).
- Color estabilizado: combinaciones de taninos y antocianinas.
- Granos abiertos: aumento de la superficie de contacto entre el mosto y la piel.
- Reducción del sabor herbáceo y el amargor.
- Pepitas y granos verdes sin estrujar.

▲ OPTIMIZACIÓN DE LA MACERACIÓN

- Reducción de los tiempos de maceración.
- Rotación más rápida de los depósitos.

▲ SENCILLEZ Y EFICACIA

- Limpieza rápida.
- Fácil instalación y mantenimiento.
- Ajustes sencillos e instantáneos.
- Compatible con diferentes bastidores.
- Caudal elevado de hasta 25 t/h.



EXTRACTIV' 2 sobre bastidor con ruedas a la salida de INTEGRAL' VISION



Adaptación sencilla



Limpieza rápida y fácil



Uva entera



Uva despallada y seleccionada



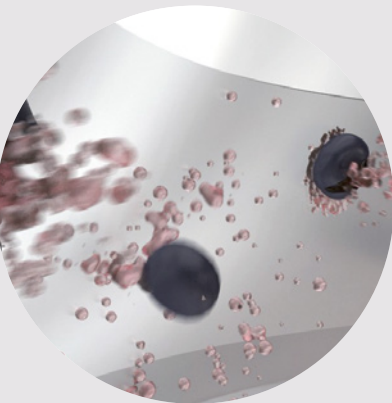
Ajuste de la intensidad del estrujado:
ajuste de la velocidad de rotación de la rueda para obtener la intensidad de estrujado deseada



Rueda de estrujado:
los granos son lanzados contra el bastidor en forma de cono de la estrujadora



Uva estrujada:
mejor extracción de los mostos y componentes fenólicos

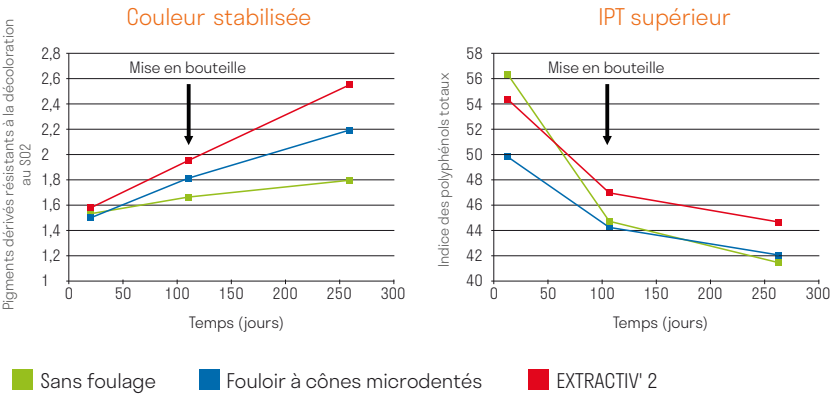


PATENTE PELLENC

ESTRUJADO EN FUNCIÓN DE LA MADURACIÓN

Apertura de los granos: liberación del mosto y mayor superficie de contacto entre el mosto y la piel.
Mejor extracción de los compuestos de la piel : polifenoles, compuestos aromáticos, etc.
Ajustes sencillos y en tiempo real en función de la intensidad de estrujado deseada.

Résultats après 5 mois de mise en bouteille



Pruebas realizadas entre 2010 y 2012 con el INRAE (Instituto francés de investigación para la agricultura, la alimentación y el medioambiente), que muestran una mejor estabilización del color y un índice de polifenoles totales (IPT) superior tras varios meses en botella.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



EXTRACTIV' 2	
Caudal	Hasta 25 t/h
Longitud (mm)	960
Anchura (mm)	580
Altura (mm)	360
Salida de uva estrujada (mm)	Ø 450
Peso sin opciones (kg)	66
Alimentación eléctrica	16 A 3F+T en 400-480 V trifásico
Potencia nominal (W)	1,5
Tolva adaptable con salida Selectiv' Process Vision 2	◦
Bastidor bajo Selectiv'Process Winery S	◦

◦ Opcional



PRENSADO



«Una prensa accesible,
sencilla y fiable»

I PRESS'ENTIEL 20-35

Esta nueva gama de prensas neumáticas con cuba cerrada ha sido diseñada para los viticultores que buscan sencillez, fiabilidad y eficacia. Estos modelos, compactos, funcionales y económicos, cuentan con un diseño robusto y un manejo intuitivo gracias a su pantalla táctil de 10". Es la solución ideal para las estructuras que desean combinar calidad de extracción y control de costes.

▲ EFICIENCIA DE PRENSADO

- Membrana de PVC alimentario de alta resistencia.
- Prensado progresivo para una extracción eficiente de los zumos.
- Extracción suave que reduce la trituration y los fangos.
- Calidad y claridad de los mostos.

▲ DISEÑO OPTIMIZADO

- Drenajes rápidamente desmontables para facilitar su limpieza.
- Puertas anchas (500 × 600 mm) para el llenado manual rápido.
- Bandeja de mosto de acero inoxidable (360 L) con ruedas giratorias.
- Limpieza rápida y consumo de agua controlado.

▲ FACILIDAD DE USO

- Pantalla táctil de 10" con control en tiempo real de los ciclos.
- Visualización de todos los parámetros y gráficas.
- Programas de prensado personalizables.
- Ruedas giratorias con freno para facilitar el desplazamiento por la bodega.



Alimentación mediante puerta manual



Bandeja de mosto extraíble



Interfaz de control táctil



PRESS'ENTIEL 20



Prensa PRESS'ENTIEL 20 con cuba cerrada

OPCIONES DISPONIBLES

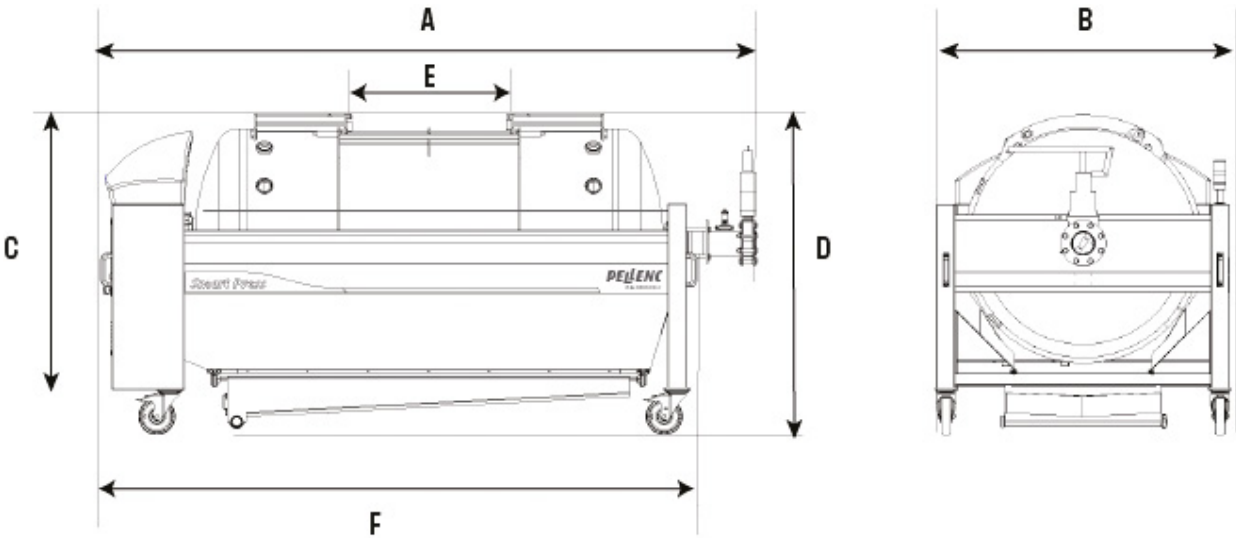
- Entrada axial manual Ø 100
 - Alarma acústica por presión axial
 - Realce estándar de acero inoxidable
- Bombeo automático de mostos
 - Tolva de llenado de acero inoxidable con fijación sobre la prensa



Preconfiguración de entrada axial



Bombeo automático de mostos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PRESS'ENTIEL CON CUBA CERRADA 20 Y 35		
Alimentación mediante puerta	1 puerta doble manual	
Alimentación axial	Ø 100 manual	
Membrana	Calidad alimentaria FDA/EEC 1227	
Capacidad de la cuba (hl)	20	35
Dimensiones A (m)	2,85	4,10
Dimensiones B (m)	1,62	1,62
Dimensiones C (m)	1,93	1,93
Dimensiones D (m)	2,17	2,17
Dimensiones E (m)	0,60	0,90
Dimensiones F (m)	2,45	3,70
Peso (kg)	950	1300
Capacidad con uva entera (kg)*	1000 - 1500	1800 - 2600
Capacidad con uva despalillada (kg)*	4000	7000
Capacidad con orujo en cuba (kg)*	6000	10 050
Tiempo de extracción	1 h 15 min - 2 h	
Tiempo de vaciado	15 - 20 min	
Potencia (kW)	5,95	8,5

Nota: Las características se proporcionan a título indicativo y pueden modificarse sin previo aviso por parte del fabricante. * Capacidades estimadas según variedad, añada, madurez, tipo de vendimia y condiciones de llenado. • De serie ◦ Opcional

«Rápida y precisa,
para mostos de calidad»

SMART PRESS SPC² 40-600

La nueva generación de prensas SMART PRESS: SMART potencia 2, para satisfacer las expectativas de los viticultores más exigentes. Esta gama de prensas neumáticas de cuba cerrada es inteligente, enológica, eficaz.

Las rejillas de drenaje Fast Press optimizan la salida de los mostos, mientras que la interfaz de control táctil Touch Press garantiza un manejo sencillo, intuitivo y eficiente.

«Las eficaces funciones Easy Fill e Easy Press² nos ahorran tiempo optimizando la calidad de los mostos. Para nosotros, la limpieza es un aspecto clave, y la nueva tecnología Easy Clean funciona a la perfección. Realizamos una media de 80 prensados por prensa: con la SPC² el resultado es impresionante. Se ha prestado especial atención a la ergonomía, con una pantalla más grande para una mejor visualización. La aplicación PELLENC CONNECT nos permite estar tranquilos, incluso cuando estamos en los viñedos, gracias a las alertas que garantizan el buen desarrollo de las operaciones».

Cédric CARCENAC

Finca CARCENAC, 100 hectáreas
Montans (Gaillac), Occitania (81), Francia

SMART POTENCIA 2: LA INTELIGENCIA

- Touch Press: pantalla táctil intuitiva de 12" (30,5 cm).
- Easy Fill: llenado optimizado y seguro gracias a los datos de volumen/peso/duración.
- Easy Press: selección de automatismos o control avanzado personalizable.
- Control en función de los volúmenes extraídos y pesaje en tiempo real (opcional en función del modelo).
- Visualización en tiempo real de las gráficas de prensado y rendimiento del mosto.
- Prensa conectada: seguimiento remoto y en tiempo real del prensado con la aplicación PELLENC Connect.

EASY FILL/EASY PRESS: LAS CLAVES DEL ÉXITO

- Optimización de la capacidad de llenado con Easy Fill.
- Selección del ciclo en función del perfil de vino deseado.
- Automatismos de optimización en tiempo real.
- Rapidez entre las etapas del ciclo de prensado.
- Ahorro energético.
- Uso para la maceración pelicular.
- Alimentación mediante bomba de vendimia con válvula de entrada axial (manual o neumática) o por gravedad por puerta.

PRENSA ENOLÓGICA

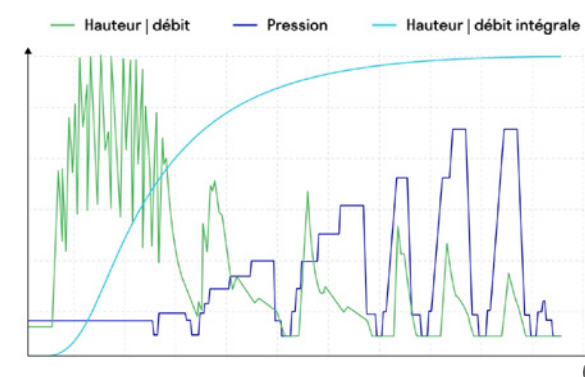
- Mostos claros, con baja turbidez gracias a la autofiltración a través del orujo y a las rejillas Fast Press punzonadas con ranuras verticales.
- Calidad de los mostos con salida directa a la bandeja de mosto cerrada.
- Conservación de aromas y colores.
- Selección de mosto fácil de programar.
- Mosto de fin de prensado, protegido y aprovechable.
- ENOXY + (opcional): inyección de antioxidantes en la cuba.
- INGAS (opcional): protección de los mostos mediante gas neutro.

LAVADO OPTIMIZADO

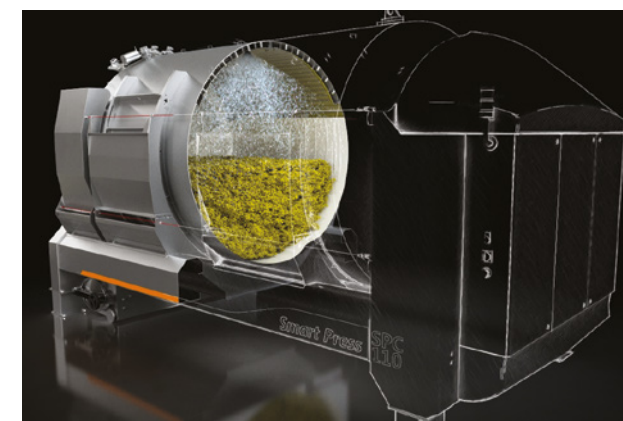
- Lavado sencillo y rápido gracias a las rejillas Fast Press.
- Fácil acceso a las zonas de drenaje (debajo de las rejillas).
- Easy Clean² (opcional): optimización de la cantidad de agua útil.
- Optimización del tiempo de lavado al final del día (20 a 45 min).



Pantalla táctil Touch Press, sencilla e intuitiva



Visualización de gráficas de prensado en tiempo real



Inyección de antioxidantes



SPC²: apertura fácil de las rejillas Fast Press

REJILLAS FAST PRESS: DRENAJE EFICAZ, MANTENIMIENTO SENCILLO

▲ SUPERFICIE DE ESCURRIDO INIGUALABLE

- Ranuras verticales punzonadas.
- Extracción rápida de mostos.

▲ RESPETO DEL GRANO

- Superficie suave, no abrasiva.
- Reducción de los fangos.
- Trituración suave.

▲ VACIADO Y LIMPIEZA SENCILLOS

- Superficie lisa sin zonas de retención ni acumulación de orujo.
- Eliminación rápida con pocos residuos.
- Lavado fácil y rápido gracias a las rejillas giratorias.



Rejilla de drenaje Fast Press giratoria



SPC²: interior de la prensa sin recovecos

EASY FILL: LA POTENCIA DEL DRENAJE

▲ GESTIÓN AUTOMÁTICA DE CICLOS

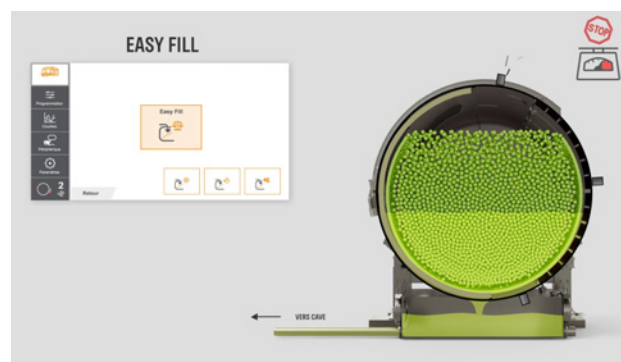
- Easy Fill conectado a la medición del caudal y de la presión en la cuba para manejar la rotación.
- Rotación sectorial eficiente: el movimiento desatasca y rompe las bolsas de mosto.
- Drenaje natural de los mostos si la presión es estable.
- La rotación sectorial se pone en marcha si el flujo de los mostos se ralentiza.
- Giro completo de hasta 10 minutos: pocas rotaciones, pocos fangos y hasta un 3 % menos de sólidos en los mostos (en comparación con una rotación completa).

▲ EL AIRE SE EXPULSA DURANTE EL LLENADO

- Presión manejada en la prensa, sin bloquear ni obstruir las rejillas.
- Posición de parada ajustada mediante 3 válvulas para una expulsión natural del aire.

▲ MEMBRANA DE ALTA RESISTENCIA

- Membrana de poliuretano para uso alimentario en ambas caras.
- Conforme con la normativa CE/FDA y apto para vendimias termovinificadas.
- Drenaje de difusión de aire para equilibrar la presión.
- Vaciado rápido mediante una hélice que recoge los orujos y los conduce hacia la puerta.
- Trampilla de acceso técnico por el lado del aire (boca de inspección) para modelos a partir de 65 hl.



Easy Fill con rotaciones sectoriales



Bandeja de mosto

TECNOLOGÍA SMART PRESS²

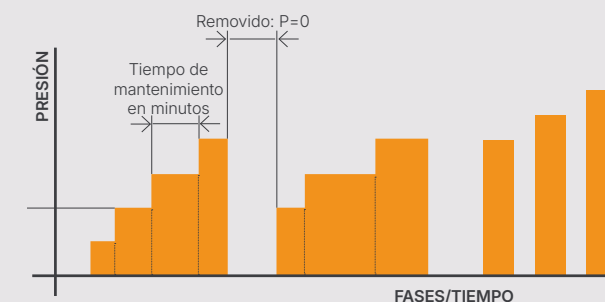


Prensa SMART PRESS de cuba cerrada SPC² 80: vista en sección

▲ PROGRAMACIÓN SENCILLA, INTELIGENTE Y EN TIEMPO REAL

Touch Press e Easy Press²: automatización de ciclos y trazabilidad completa

- Personalización de los ciclos de prensado según las expectativas de la bodega (logística, calidad, etc.).
- Modificación del programa en tiempo real.
- Seguimiento de las gráficas de presión y rendimiento.



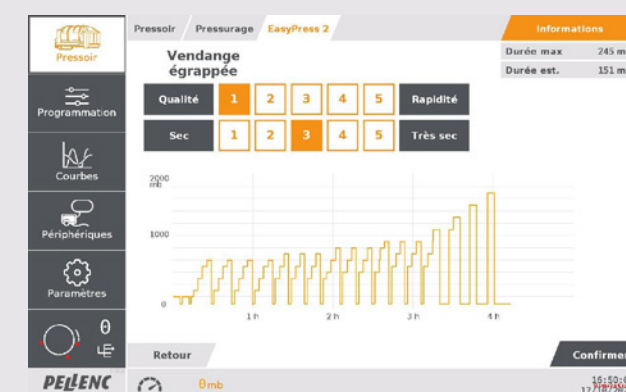
▲ DOS MODOS DE PROGRAMACIÓN

Avanzado

- Programación de las diferentes fases de prensado por parte del operador: presión, tiempo de mantenimiento, número de vueltas de removido.
- 20 programas personalizables (hasta 99 líneas) y exportables mediante memoria USB.

Easy Press²

- Manejo automático de los ciclos de prensado en función del drenaje de los mostos y del grado de secado deseado. El operador debe ajustar dos criterios: «calidad» y «secado».
- Optimización del tiempo de prensado y las fases de desmenuzado (émiettage).
- 5 perfiles de prensado predefinidos.



OPCIONES DISPONIBLES

PACK PUISSANCE 2: MANEJO POR CÉLULA DE CARGA Y CAUDALÍMETRO

- Visualización del rendimiento de los mostos en tiempo real: litros extraídos/100 kg de uvas.
- Visualización del volumen extraído desde el principio del llenado.
- Selección de mosto optimizada según los volúmenes realmente extraídos.
- Visualización del porcentaje del último pico/volumen total ya extraído.
- Seguimiento preciso de la extracción del mosto: evita la pérdida de mosto y los excesos de extracción.



Célula de carga



Caudalímetro



Inyección de gas neutro: Ingas, gas durante removido

PROTECCIÓN DE LA VENDIMIA Y DE LOS MOSTOS

- Sistemas controlados con la pantalla Touch Press.
- ENOXY+ e INGAS.
- Inyección de gas neutro durante las fases de removido

SELECTOR DE MOSTO

- Programable manualmente con la pantalla Touch Press.
- Manejo según la evolución de la conductividad.
- Permite aislar automáticamente los mostos según su calidad.



Easy Clean² rápido y eficaz

EASY CLEAN 2

- Lavado automático (CIP) con boquilla giratoria retráctil.
- Lavado mediante puerta estanca.

DESPLAZAMIENTO MOTORIZADO DE LA PRENSA

- Movable sobre carriles o sobre ruedas.



Desplazamiento motorizado



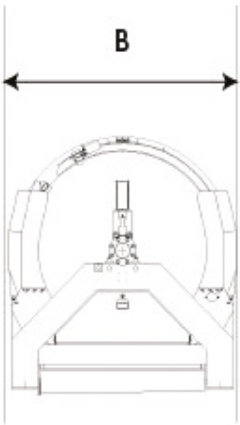
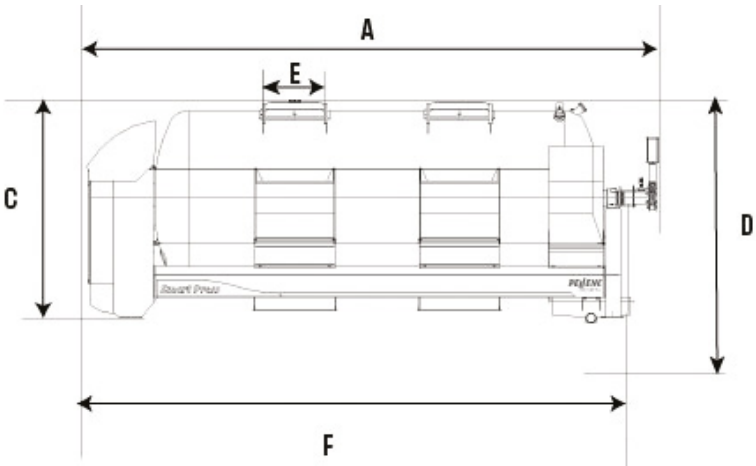
Selección automatizada de mostos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

GAMA SMART PRESS CON CUBA CERRADA SPC² 40 A 600										
	SPC² 40	SPC² 50	SPC² 65	SPC² 80	SPC² 110	SPC² 150	SPC² 240	SPC² 320	SPC² 480	SPC² 600
Alimentación axial con sensor de fin de llenado e Easy Fill	°						•			
	Ø 125 manual o neumática				Ø 150					
Pack Puissance 2 (caudalímetro - célula de carga - EasyFill²)	°				•					
Escurrido	Rejillas de drenaje Fast Press									
Membrana	Tejido de poliéster de alta densidad recubierto de poliuretano por ambas caras Calidad alimentaria FDA/EEC 1227									
Ciclo de prensado avanzado (20 posibilidades) o Easy Press²	•									
Ciclo de lavado automático Easy Clean	•									
Lavado con boquilla giratoria Easy Clean²	°									
Capacidad de la cuba (hl)	40	50	67	80	110	155	240	320	480	600
Alimentación mediante puerta	1 puerta estanca	1 o 2 puertas estancas motorizadas independientes								
Drenaje del mosto	3 salidas: drenaje directo a la bandeja de mosto cerrada									
Dimensiones A (m)	4,1	5,1	4,7	5,2	5,35	6,85	6,8	8,3	9,4	10,9
Dimensiones B (m)	1,8	1,8	2,2	2,25	2,35	2,35	3	3	3,5	3,5
Dimensiones C (m)	2	2	2,4	2,4	2,55	2,55	3	3	3,5	3,5
Dimensiones D (m)	2,25	2,25	2,5	2,5	2,8	2,8	3,5	3,5	4,2	4,2
Dimensiones E (m)	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,8	0,8	0,8	0,8
Dimensiones F (m)	3,7	4,7	4,2	4,7	4,8	6,3	6,3	7,5	8,9	10,4
Peso (kg)	2100	2300	2400	2800	3600	4300	8400	10 000	12 000	15 500
Capacidad con uva entera* (kg)	2000 - 3000	2500 - 3700	3500 - 4900	4000 - 6000	6000 - 8000	8000 - 12000	12 000 - 18000	16 000	24 000	30 000
Capacidad con uva despallada* (kg)	8000	10 000	14 000	18 000	23 000	32 000	60 000	80 000	120 000	150 000
Capacidad con orujo fermentado* (kg)	12 000	15 000	20 000	24 000	33 000	45 000	70 000	100 000	150 000	180 000
Tiempo de extracción	1 h 20 min - 2 h 10 min		1 h 20 min - 2 h 20 min				2 h - 2 h 30 min		2 h 15 min - 2 h 45 min	
Tiempo de vaciado	15-20 min					15 - 25 min	20 - 30 min			
Potencia (kW)	5,1		6,3		11,2		24	28	37,5	
Potencia máxima con compresor integrado (kW)	10,6		14,4		26,2					

Nota: Las características se proporcionan a título indicativo y pueden modificarse sin previo aviso por parte del fabricante.
* Capacidades estimadas según variedad, añada, madurez, tipo de vendimia y condiciones de llenado.

• De serie ° Opcional



«Funciones que optimizan el tiempo y la calidad de los mostos»

SMART PRESS SPO 40-150

La gama de prensas neumáticas de cuba abierta SMART PRESS combina facilidad de uso, robustez y eficiencia. Gracias a su cuidado diseño y a la intuitiva interfaz táctil Touch Press, ofrecen una extracción precisa y de calidad de los mostos.



Medalla de bronce
SITEVI - 2019

Prensas inteligentes
y de alta calidad
VINITECH - 2016

Premio a la
innovación técnica
ENOMAQ - 2017

▲ MOSTO EXCEPCIONAL Y PROCESO OPTIMIZADO

- Claridad de los mostos mediante una autofiltración eficaz y al diseño de la cuba punzonada con ranuras verticales no abrasivas.
- Sistema de protección contra la oxidación ENOXY+ (opcional).
- Gestión inteligente y automática de los ciclos con Easy Press².
- Lavado sencillo en menos de 30 minutos con la rampa manejada.
- Reducción del consumo de agua y energía.

▲ FÁCIL DE USAR Y PERSONALIZABLE

- Pantalla táctil Touch Press: navegación fluida, visualización de ciclos, alertas en tiempo real.
- Programación flexible:
 - Modo avanzado: 20 programas con hasta 99 líneas configurables (presión, tiempo, removido).
 - Easy Press²: gestión automática según dos criterios: calidad y secado.
- Prensa conectada: seguimiento remoto y en tiempo real del prensado con la aplicación PELLENC Connect.

▲ DISEÑO ROBUSTO

- Cuba punzonada, que limita el efecto rallador y facilita la limpieza.
- Hélices de recentrado para un vaciado completo y rápido.
- Trampilla de acceso técnico en el lado del aire de la membrana (boca de inspección) para modelos a partir de 65 hl.
- Tapón de vaciado total y bandeja deslizante.

▲ ALIMENTACIÓN ADAPTADA

- Alimentación axial manual o neumática mediante bomba de vendimia.
- Alimentación por gravedad mediante puerta motorizada (1 o 2 puertas) o transportador.
- Optimización de la capacidad de llenado con Easy Fill.



SMART PRESS SPO 50



Pantalla táctil de control sencilla e intuitiva



SMART PRESS SPO 150 móvil sobre carriles



Membrana y hélices de recentrado de orujos



Entrada axial manual o neumática

Puerta motorizada

Lavado a alta presión de la cuba punzonada

Bandeja de mosto



Prensa SMART PRESS con cuba abierta SPO 80

OPCIONES DISPONIBLES

- **Desplazamiento motorizado:** prensa sobre raíles o ruedas.
- **Sistema ENOXY+:** protección de los mostos, inyección de insumos.
- **Sulfodosificador manejado:** antioxidante inyectado en el interior de la bandeja de mosto.
- **Selector de mosto y sensor de conductividad:** gestión automatizada de la calidad de las fracciones.
- **Lavado reforzado:** segunda rampa manejada y/o lavado a alta presión.



Prensa motorizada sobre carriles



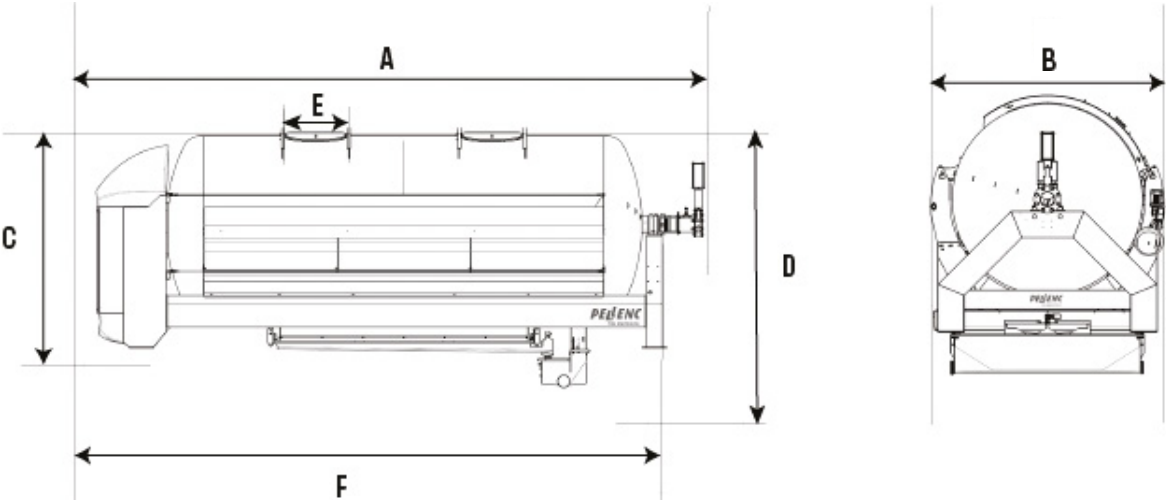
Sistema ENOXY +



Selector de mostos y sensor de conductividad



Sulfodosificador sobre bandeja de mosto



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

GAMA SMART PRESS CUBA ABIERTA SPO 40 A 150						
	SPO 40	SPO 50	SPO 65	SPO 80	SPO 110	SPO 150
Capacidad de la cuba (hl)	40	50	65	80	110	150
Alimentación mediante puerta	1 puerta doble manual	1 o 2 puertas motorizadas independientes				
Alimentación axial con sensor de fin de llenado	◦					
	Ø 125				Ø 150	
Drenaje del mosto	Tapón de vaciado total; bandeja deslizante					
Ciclo de lavado automático	•					
Lavado automático a alta presión	◦					
Escurrido	Media cuba punzonada con agujeros oblongos					
Membrana	Tejido de poliéster de alta densidad recubierto de poliuretano Calidad alimentaria FDA/EEC 1227					
Dimensión A (m)	4,1	5,1	4,7	5,2	5,35	6,85
Dimensión B (m)	1,8	1,8	2,2	2,2	2,35	2,35
Dimensión C (m)	1,92	1,92	2,4	2,4	2,55	2,55
Dimensión D (m)	2,18	2,18	2,66	2,66	2,8	2,8
Dimensión E (m)	0,81	1,3	0,6	0,6	0,6	0,6
Dimensión F (m)	3,7	4,7	4,2	4,7	4,8	6,3
Peso (kg)	2100	2300	2400	2800	3600	4300
Capacidad con uva entera* (kg)	2000	2500	3500	4000	6000	8000
Capacidad con uva despalillada* (kg)	8000	10 000	14 000	18 000	23 000	32 000
Capacidad con orujo fermentado* (kg)	12 000	15 000	20 000	24 000	33 000	45 000
Tiempo de extracción	1 h20 min - 2 h 10 min					
Tiempo de vaciado	15 - 20 min					15 - 25 min
Potencia de base (kW)	N/A		6,35		11,25	
Potencia con compresor integrado (kW)	9,8		13,85		26,25	

Nota: Las características se proporcionan a título indicativo y pueden modificarse sin previo aviso por parte del fabricante.
* Capacidades estimadas según variedad, añada, madurez, tipo de vendimia y condiciones de llenado.

• De serie ◦ Opcional

«Prensas dedicadas a la producción de vinos espumosos como el champán»

SMART PRESS SPC 4000-12000 SPO 2000-8000

Desde 1989, PELLENC PERA CENOPROCESS acompaña a los viticultores de champán con una gama de prensas neumáticas homologadas por el *Comité interprofessionnel du vin de Champagne* (CIVC), de conformidad con el Decreto n.º 2010-1441 del 22/11/2010. Los expertos PELLENC de la planta de Magenta (Épernay, Francia) diseñan e instalan centros de prensado, así como consolas de programación que cuentan con certificación «Cualitativo». Los técnicos de PELLENC se encargan de las operaciones de mantenimiento anuales y garantizan un servicio de asistencia 24 horas durante la vendimia.

La gama SMART PRESS está disponible para la producción de champán en cuba cerrada de 4000 a 12 000 kg, así como en cuba abierta de 2000 a 8000 kg.



Cumple las exigencias del CIVC, de conformidad con el Decreto n.º 2010-1441.

PRENSAS ADAPTADAS A LAS NECESIDADES DE LOS VITICULTORES DE CHAMPÁN

- Claridad de los mostos gracias a una autofiltración eficaz mediante cuba punzonada con ranuras verticales.
- Prensa con certificación «Cualitativo» de champán.
- Gestión inteligente de los ciclos y del final del prensado (opciones Optimal y Evolution).
- Lavado sencillo y rápido gracias a las cubas punzonadas.
- Sistema de protección de zumos por sulfodosificador (opcional).

FÁCIL DE USAR

- Pantalla táctil ergonómica e intuitiva Touch Press.
- Programación certificada champán (CICV): prensado automático en incrementos.
- Prensa conectada: seguimiento remoto y en tiempo real del prensado con la aplicación PELLENC Connect.

DISEÑO OPTIMIZADO

- Diseño de cuba con 2 puertas, compacta y de gran diámetro para optimizar el llenado.
- Diseño robusto y fiable.
- Tapón de vaciado total para una limpieza completa de la prensa.
- Alimentación por gravedad o por transportador a través de puertas.
- Trampilla de acceso técnico en el lado del aire de la membrana (boca de inspección) para modelos a partir de 65 hl.



Pantalla táctil de control sencilla e intuitiva



Alimentación de la prensa mediante puertas

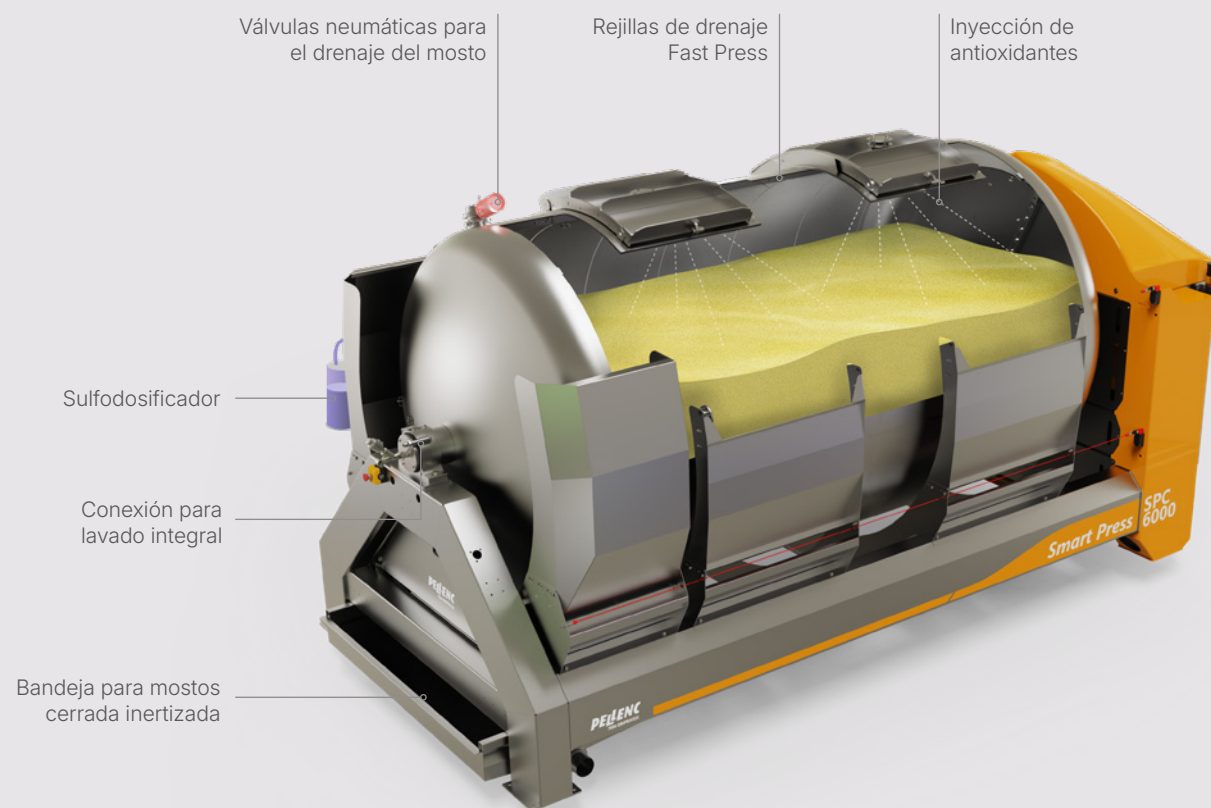


SPC: rejillas de drenaje Fast Press giratorias



Orificio de inspección

TECNOLOGÍA SMART PRESS SPC



Prensa SMART PRESS con cuba cerrada **SPC 6000**: vista en sección

OPCIONES DISPONIBLES

- **Sulfodosificador automático:** sulfitación continua del mosto y selección de las dosis en función del tiempo de prensado o del caudal.
- **Selección automática de los zumos:** mediante electroválvulas en función de los volúmenes con caudalímetro o sensores situados en los compartimentos.
- **Lavado automático:** sistema de lavado automático a través de la entrada axial para una limpieza óptima.
- **Programa Optimal:** el caudalímetro electromagnético mide el drenaje de los mostos y el autómata SMART PRESS adapta el programa de prensado en función del caudal, para una selección precisa de los zumos.
- **Programa Evolución:** adaptación y regulación del prensado en función del volumen medido en la cuba.



Sulfodosificador automático



Caudalímetro del programa Optimal



Caudalímetro del programa Optimal



Eliminación de orujos con tornillo sinfín

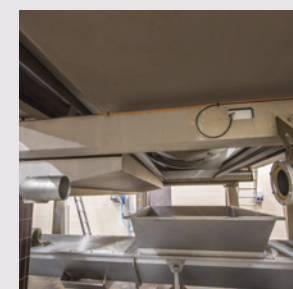
TECNOLOGÍA SMART PRESS SPO



Prensa SMART PRESS con cuba cerrada **SPO 4000**

OPCIONES DISPONIBLES

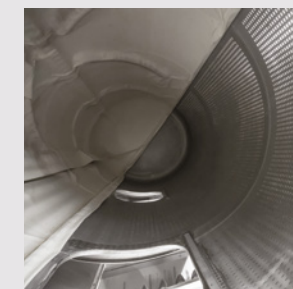
- **Bandeja para mostos con desplazamiento automático:** el cilindro neumático desplaza la bandeja.
- **Sulfodosificador automático:** sulfitación continua del mosto y selección de las dosis.
- **Selección automática de los zumos:** mediante electroválvulas en función de los volúmenes con caudalímetro o sensores situados en los compartimentos.
- **Programa Optimal:** el caudalímetro electromagnético mide el drenaje de los mostos y el autómata SMART PRESS maneja la selección de los compartimentos.
- **Programa Evolución:** adaptación y regulación del prensado en función del volumen medido en la cuba.
- **Lavado automático:** sistema de lavado automático a través de la entrada axial para una limpieza óptima.



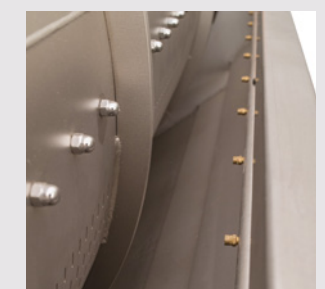
Bandeja de mostos con desplazamiento automático



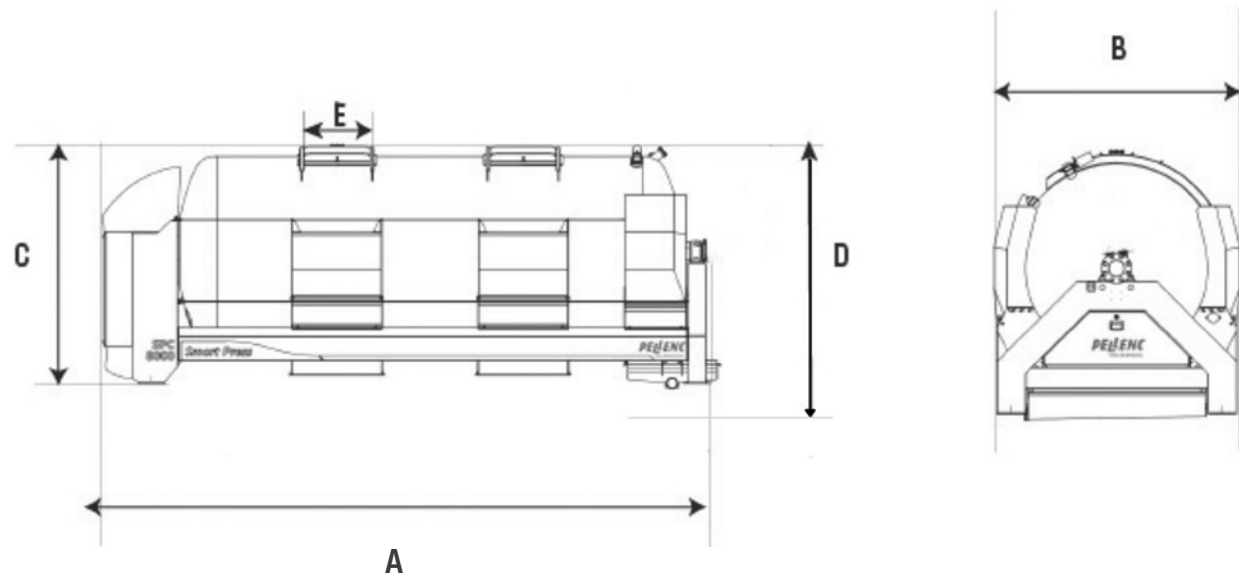
Programas Óptimo y Evolución



Lavado automático



Rampa de lavado automático de la cuba perforada controlada desde la pantalla Touch Press

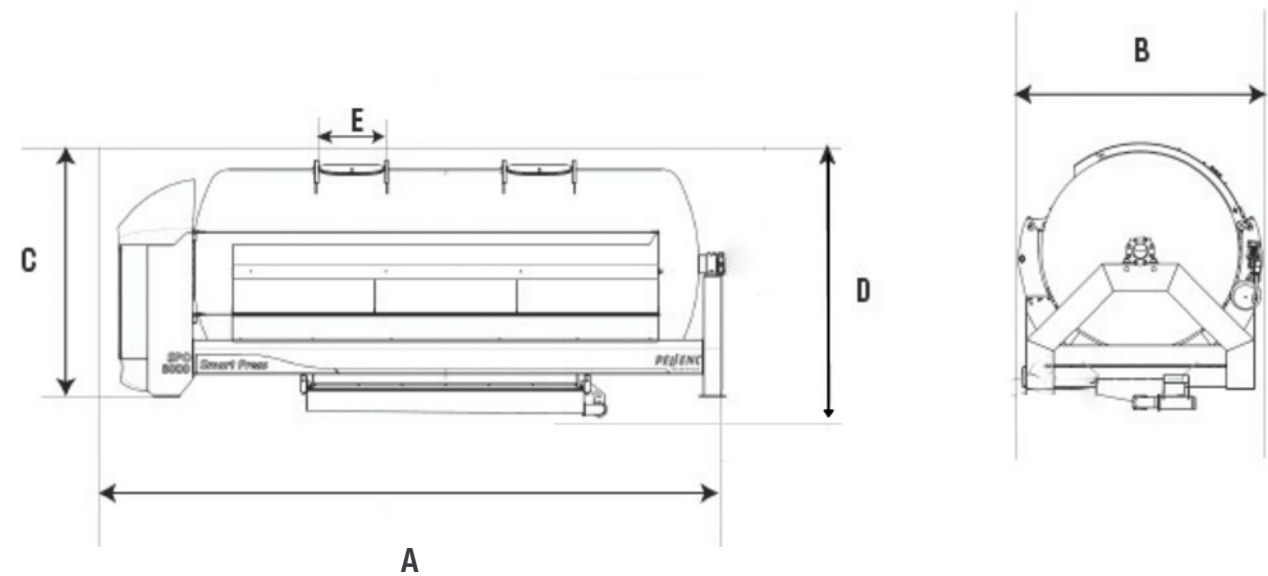


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	SMART PRESS CON CUBA CERRADA SPC 4000 A 12000			
	SPC 4000	SPC 6000	SPC 8000	SPC 12000
Capacidad de la cuba (hl)	80	110	150	240
Presión máxima de funcionamiento (bar)	1,8			
Alimentación mediante puerta	2 puertas motorizadas estancas independientes de 600 × 600 mm		2 puertas motorizadas estancas independientes de 600 × 800 mm	
Ciclo de lavado automático	•			
Lavado automático a alta presión	◦			-
Membrana	Tejido de poliéster de alta densidad recubierto de poliuretano Calidad alimentaria FDA/EEC 1227 (fijación por pinzamiento)			
Drenaje del mosto	Bandeja de mostos abierta			
Bomba de vacío	•			
Compresor incorporado	◦			-
Dimensiones A (m)	4,9	5	6,5	6,4
Dimensiones B (m)	2,1	2,3	2,3	3
Dimensiones C (m)	2,4	2,6	2,6	3,1
Dimensiones D (m)	2,4	2,6	2,6	3,1
Dimensiones E (m)	0,6	0,6	0,6	0,8
Peso (kg)	2800	3600	4300	8200
Capacidad con uva entera* (kg)	4000	6000	8000	12 000
Potencia de base (kW)	6,2	11,1		24
Potencia con compresor integrado (kW)	13,85	26,6		N/A

Nota: Las características se proporcionan a título indicativo y pueden modificarse sin previo aviso por parte del fabricante.
* Capacidades estimadas según variedad, añada, madurez, tipo de vendimia y condiciones de llenado.

• De serie ◦ Opcional - No disponible



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	SMART PRESS CON CUBA ABIERTA SPO 2000-8000			
	SPO 2000	SPO 4000	SPO 6000	SPO 8000
Tipo de cuba	Media cuba punzonada con orificios oblongos de 2 × 20 mm			
Capacidad de la cuba (hl)	40	80	110	150
Presión máxima de funcionamiento	1700 mbar			
Alimentación	2 puertas manuales	2 puertas motorizadas independientes de 600 × 600 mm		
Ciclo de lavado automático	•			
Lavado de la prensa	Rampa lateral de boquillas de aspersión - Presión de uso: de 3 a 5 bar			
Lavado automático a alta presión	◦			
Membrana	Tejido de poliéster de alta densidad recubierto de poliuretano Calidad alimentaria FDA/EEC 1227 (fijación por pinzamiento)			
Drenaje del mosto	Bandeja de acero inoxidable, bandeja deslizante			
Bomba de vacío	•			
Compresor incorporado	◦			
Dimensiones A (m)	3,7	4,8	5	6,5
Dimensiones B (m)	2	2,2	2,4	2,4
Dimensiones C (m)	1,9	2,4	2,5	2,5
Dimensiones D (m)	2	2,4	2,7	2,7
Dimensiones E (m)	0,6	0,7	0,7	0,7
Peso (kg)	2000	2800	3600	4300
Capacidad con uva entera* (kg)	2000	4000	6000	8000
Potencia de base (kW)	/	6,2	11,1	11,1
Potencia con compresor integrado (kW)	10,5	13,85	26,6	26,6

Nota: Las características se proporcionan a título indicativo y pueden modificarse sin previo aviso por parte del fabricante.
* Capacidades estimadas según variedad, añada, madurez, tipo de vendimia y condiciones de llenado.

• De serie ◦ Opcional



«Un avance digital que ofrece ventajas reales»

PRENSA CONECTADA



PELLENC PERA CENOPROCESS ofrece a los viticultores, propietarios de bodegas y enólogos una solución digital avanzada de supervisión. Con la aplicación PELLENC Connect, controle hasta 10 prensas simultáneamente y acceda a todos los datos desde cualquier lugar. La comunicación se realiza a través de la red 4G o Ethernet de la bodega, lo que garantiza una transmisión fiable y continua de la información.

«Con la prensa conectada, PELLENC PERA CENOPROCESS ofrece a los viticultores más exigentes una solución digital innovadora que aporta ventajas reales: en primer lugar, acceso directo al equipo técnico para un diagnóstico en tiempo real y, si es necesario, una intervención rápida y segura, pero también una fuente de información a distancia sobre el estado y la actividad de la prensa, incluso en medio de los viñedos».

Albéric PHILIPON

Enólogo y propietario de Château Carpe Diem
Provenza-Alpes-Costa Azul (83), Francia

CONTROL DETALLADO DE LOS PRENSADOS

- Visualización del estado de cada prensa.
- Visualización del tiempo restante.
- Identificación del programa y de la fase en curso (hasta 99 fases).
- Control en tiempo real del volumen de mosto extraído con Easy Press 2.

HISTORIAL Y TRAZABILIDAD

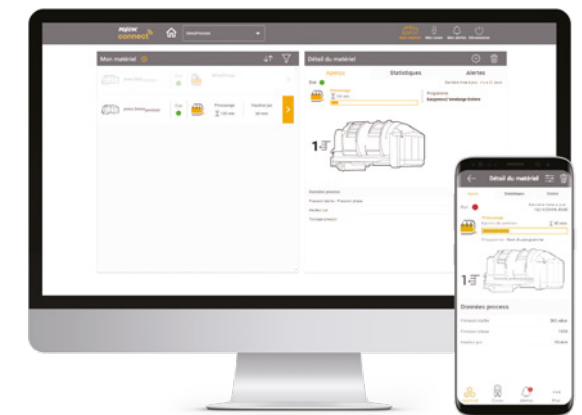
- Registro automático de los ciclos de prensado.
- Exportación de datos para una trazabilidad completa.
- Consulta de gráficas y estadísticas para analizar y optimizar los procesos.

INTERVENCIÓN MÁS RÁPIDA

- Notificación instantánea por SMS en caso de anomalía o final de ciclo.
- Diagnóstico remoto para una intervención rápida y segura del servicio técnico y del equipo de posventa.

DE LA VIÑA A LA BODEGA

La plataforma PELLENC Connect centraliza la gestión de todos los equipos PELLENC: termorregulación de depósitos, vendimiadoras, podadoras, etc.



Visualización de datos de la prensa en la plataforma web PELLENC Connect



Información en tiempo real en su smartphone



Seguimiento de la evolución del prensado en tiempo real

«Reducir los insumos protegiendo la vendimia y sus aromas»

ENOXY +

ENOXY+ es un dispositivo de inyección automatizada de soluciones enológicas líquidas, que se introducen en el centro de la uva durante las fases de removido. Este proceso reduce globalmente las dosis de SO₂ mediante el fraccionamiento a lo largo de la extracción de los mostos, y aumenta su eficacia. La introducción repetida en la prensa de pequeñas dosis bloquea la actividad de enzimas perjudiciales (PPO, lacasas, etc.) y estabiliza el potencial aromático de los mostos.

SMART PRESS se convierte en una herramienta enológica completa, que proporciona una protección continua de los mostos desde el momento en que se liberan.

«Las pruebas de encolado directamente en las prensas para nuestras cepas de la syrah y la garnacha han tenido unos resultados muy interesantes. La comparación de intensidad de color por Chroma es similar en los dos depósitos pero con menos insumos. Se conserva gran parte del potencial aromático y del glutatión, logrando así el objetivo principal de este método: reducir el uso de insumos y proteger tanto la vendimia como los aromas.

Bodega de Rousset
Provenza-Alpes-Costa Azul (13), Francia



SITIO WEB



Medalla de bronce
SITEVI - 2019

Medalla de bronce
VINITECH - 2012

▲ MOSTOS PROTEGIDOS: MAYOR INTENSIDAD AROMÁTICA DEL MOSTO

- Dosificación adaptada y progresiva.
- Mayor eficiencia del SO₂ o antioxidante.
- Mayor concentración de glutatión y tioles.
- Final del prensado mejor preservado, con color conservado.

▲ UN SISTEMA SENCILLO Y EFICAZ

- Se mantiene la versatilidad de la prensa.
- Sin depreciación en caso de reventa.
- Sistema compacto.

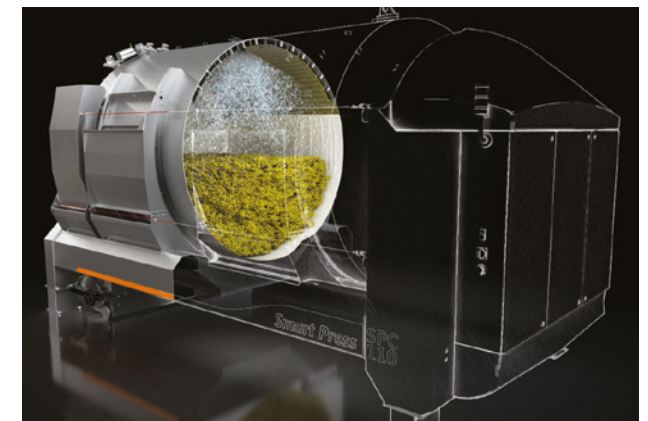
▲ UNA INYECCIÓN CONTROLADA DURANTE LAS FASES DE REMOVIDO

- Control desde la interfaz Touch Press.
- El usuario elige la duración y el momento de la inyección.

La bomba dosificadora acoplada al depósito intermedio realiza la inyección en el centro de la prensa a través de boquillas de inyección situadas a la altura de las rejillas.

▲ APLICACIONES

- 1) **Inyección de proteínas vegetales** en el centro de la uva y lo antes posible: protege contra la oxidación y permite reducir las dosis aplicadas de SO₂.
- 2) **Inyección de antioxidante** líquido (SO₂, ácido ascórbico, etc).
- 3) **Inyección de enzimas** durante la maceración pelicular o la maceración posterior al procedimiento FLASH DÉTENTE.



Inyección de antioxidante durante las fases de removido



Sin protección:
color menos intenso



Con ENOXY+:
color más intenso



Sistema de inyección de insumo enológico líquido



Pantalla táctil de control sencilla e intuitiva



«La protección de los mostos garantiza la calidad y la expresión aromática»

INGAS

Este proceso sencillo y eficaz para el drenaje de los mostos con flujo de gas neutro es una solución de PELLENC PERA OENOPROCESS indispensable para preservar el potencial aromático de la uva. El mosto sale de la cuba de la prensa hacia la bandeja de mosto bajo gas inerte (CO_2 o nitrógeno) por impulsión optimizada.

El sistema protege los mostos contra la oxidación y puede complementarse con el dispositivo ENOXY+ para reducir la cantidad de antioxidantes añadidos.

SMART PRESS se convierte en una herramienta enológica completa, que proporciona una protección continua de los mostos desde el momento en que se liberan.



SITIO WEB



Medalla de bronce
SITEVI - 2019

«En 2021 inauguramos nuestra nueva bodega dedicada a los vinos blancos de alta gama. Las nuevas prensas, equipadas con el sistema INGAS, se integran naturalmente en este objetivo, especialmente para las maceraciones. La protección del mosto, desde el llenado y a lo largo del prensado, ha demostrado ser totalmente eficiente: hemos comprobado un auténtico salto en la calidad del mosto y en la expresión aromática de nuestros vinos».

Claudiu CRETU
Finca Averesti
Condado de Vaslui, Rumania

▲ MOSTOS PROTEGIDOS

- Prensa inertizada.
- Drenaje del mosto bajo gas inerte durante la transferencia desde la prensa.
- Color y aromas protegidos.
- Sin contaminación del gas utilizado (gas neutro alimentario de un solo uso).

▲ UN SISTEMA SENCILLO Y EFICAZ

- Sistema compacto.
- La prensa conserva su versatilidad.
- Sin depreciación en caso de reventa.
- Consumo de gas reducido (aproximadamente un 10 % del volumen por prensado).

▲ UNA INYECCIÓN CONTROLADA

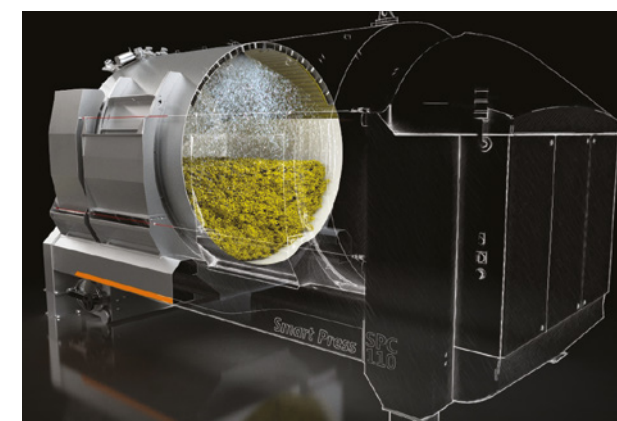
- Inyección de gas neutro por debajo de las rejillas Fast Press durante el prensado.
- Control desde la interfaz Touch Press.
- Ajuste de la intensidad y la duración de la inyección.
- Conexión directa a la entrada axial.



INGAS: color y aromas protegidos



Conexión de gas neutro al nivel de la entrada axial



Inyección de gas neutro por debajo de las rejillas FAST PRESS durante el prensado



DESALCOHOLIZACIÓN



«Manejar el grado, respetar la tipicidad del vino»

SMART WINELYSE

SMART WINELYSE, una innovación patentada por PELLENC junto con INRAE, IFV y CRITT, permite una desalcoholización parcial selectiva en mostos en fermentación y vinos acabados. Está integrada de manera flexible en el proceso de vinificación y permite a los viticultores ajustar el grado alcohólico en diferentes etapas, preservando al mismo tiempo la tipicidad y la calidad de los vinos. Un gran avance frente a los retos climáticos y las nuevas expectativas de los consumidores.

«Al utilizar este proceso de desalcoholización, me sorprendió gratamente el respeto por la fruta cuando trabajamos con el mosto. Hemos elaborado un vino auténtico, como los que los compradores disfrutaban al visitarnos. En fase líquida, observamos que los vinos se preservan bien. Y lo que nos dejó boquiabiertos es la calidad y los aromas del alcohol producido paralelamente. ¡Sin duda se trata de una tecnología innovadora!».

Paul OUI
Director técnico
Tutiac - Burdeos



Medalla de bronce
SITEVI - 2025

Trofeo a la
innovación vinícola
CLUSTER PROVENCE
ROSE - 2025

CONSERVACIÓN DEL PERFIL ORGANOLÉPTICO DEL VINO

- Conservación de tipicidad, colores y aromas.
- No altera las propiedades del vino obtenido.
- Sin preparación previa a la desalcoholización ni correcciones posteriores.
- No es necesario ningún insumo exógeno en particular.
- Corrección del grado alcohólico deseado con tranquilidad y calidad.

NUEVAS EXTRACCIONES RELACIONADAS CON LA LISIS PARCIAL DE LAS LEVADURAS

- Incremento de la liberación de polisacáridos y moléculas responsables de la sensación de graso y redondez en boca del vino.
- Garantía de terminar la fermentación alcohólica, especialmente en grados altos:
 - Nutrientes procedentes de las levaduras endógenas presentes.
 - Detoxificación del medio durante la fermentación alcohólica.
- Regeneración positiva de los componentes aromáticos tras la desalcoholización, mientras continúa la fermentación alcohólica.

ALCOHOL EXTRAÍDO MUY CUALITATIVO*

- Alcohol nativo (45-55°), muy aromático, graso, fruto de la evaporación a baja temperatura.
- Alcohol aprovechable como «alcohol de vino», siempre que la producción cumpla con la legislación del país de producción.

**La producción y el almacenamiento de alcohol se rigen por la legislación nacional vigente y por las obligaciones de declaración correspondientes.*

100 % AUTOMÁTICO

- 0 consumibles, 0 preparación del vino, manejo Smart.
- Automatización sencilla: el operador introduce la graduación inicial, la graduación objetivo y el volumen que se desea tratar.
- Visualización en tiempo real: volúmenes extraídos, progreso, etc.
- Ciclo de lavado automatizado y rápido.
- Conectado: seguimiento desde PELLENC CONNECT.
- Módulo compacto y móvil.



Conexión accesible y sencilla



Desalcoholización con vacío parcial



Resultados obtenidos: alcohol y vino



Control inteligente e intuitivo



SMART WINELYSE

PRINCIPIO TÉCNICO PATENTADO

El mosto en fermentación se calienta de manera moderada y se introduce de forma continua en la cuba de alto vacío, donde se produce la evaporación instantánea de la mezcla de agua y etanol. Se extrae el condensado con una graduación alcohólica de entre 45 y 55 % vol. y se reduce la graduación alcohólica del 2 al 5 % vol. Solo se trata una parte de la cuba según el objetivo. La parte tratada se reintroduce en el tanque inicial para finalizar la fermentación, a través del pie de cuba que contiene las levaduras intactas. Con el vino acabado, la tecnología reduce de hasta un 6 % vol. en una sola pasada, sin destruir los aromas ni desequilibrar los sabores.



EVAPORACIÓN CONTROLADA, ENERGÍA OPTIMIZADA

El proceso se basa en la evaporación con vacío parcial, una técnica que reduce significativamente la temperatura de ebullición de los compuestos volátiles. De este modo, un vino con un 10 % de etanol entra en ebullición a partir de los 20 °C con una presión absoluta de 30 hPa. Este funcionamiento a baja temperatura no solo permite una reducción significativa del consumo energético, sino también una mejor conservación de las cualidades organolépticas del producto.



Bomba de vacío de alto rendimiento, sin pérdida de agua

BOMBA DE CALOR DE ALTO RENDIMIENTO

- El dispositivo de evaporación al vacío está optimizado para reducir al máximo su consumo energético (COP = 5,0). La bomba de calor reversible genera simultáneamente:
 - el agua caliente necesaria para calentar el producto a una temperatura suficiente para su evaporación;
 - el agua fría necesaria para alimentar el condensador que licua la mezcla de agua y etanol y reduce el grado alcohólico del producto tratado.
- Eficiencia energética de la bomba de calor COP 5.0: con un consumo de 18,5 kW, genera hasta 40 kW en frío y 55 kW en calor.
- Bomba de vacío de tornillo de 3,0 kW
- Refrigeración de la bomba sin pérdida de agua y mediante agua fría producida por la bomba de calor.
- Dimensionamiento adaptado al tratamiento de mosto en fermentación, turbio y saturado de CO₂.



Bomba de calor reversible

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	SMART WINELYSE MODELO M
Caudal de alcohol puro extraído <i>Mosto en proceso de fermentación</i>	25-35 L/h*
Caudal de alcohol puro extraído <i>Vinos acabados</i>	45-55 L/h*
Alimentación	2 × 32 A; potencia consumida: 30 kW
Dimensiones de la máquina L x An x Al (mm)	5100 × 2150 × 2500
Dimensiones de la máquina sobre plataforma Ampliroll L x An x Al (mm)	6000 × 2500 × 2500
Peso (kg)	3700
Peso de la máquina y la plataforma Ampliroll (kg)	6000
Automatización de la reducción de alcohol	•
Limpieza CIP automática	•
Unidad móvil remolque/contenedor	•

• De serie
*Según la graduación alcohólica del vino que se desea tratar



TERMOVINIFICACIÓN



«Garantía de una regulación controlada y eficaz de la temperatura de la vendimia»

GULFSTREAM

GULFSTREAM es un dispositivo específico para el calentamiento rápido y homogéneo de la uva mediante un proceso de inmersión dinámica. Garantiza un control preciso de los perfiles térmicos, al tiempo que preserva la integridad física y aromática de la uva.

RESPECTO Y CALIDAD

- Preserva la integridad de los granos.
- Extracción óptima de componentes fenólicos.
- Reducción de la pirazina y la geosmina y desnaturalización de las enzimas nocivas (lacasa, polifenol oxidasa, etc.).
- Vinos estructurados, suaves y aromáticos.



Circuito de calentamiento de la vendimia

EFICIENCIA Y SIMPLICIDAD

- Calentamiento y refrigeración instantáneos.
- Pantalla táctil intuitiva y autómatas programables.
- Hasta un 35 % de ahorro energético.

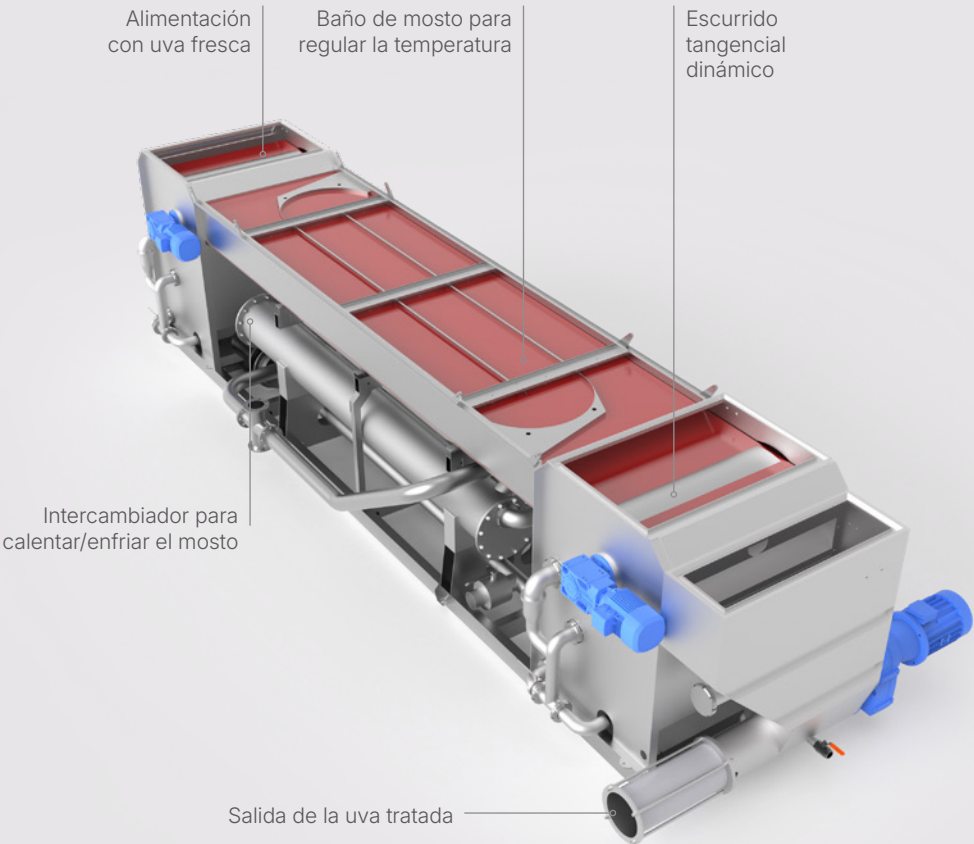
FLEXIBILIDAD Y VERSATILIDAD

- Apto para uvas enteras o despalilladas.
- Tres modelos con un caudal de 7 a 30 t/h
- Compatible con FLASH DÉTENTE.



Circuito de escurrido

GULFSTREAM



LA INMERSIÓN: EL PRINCIPIO CENTRAL DE LA EFICIENCIA

La uva se sumerge en un baño de mosto como fluido térmico y, a continuación, se escurre de manera dinámica mediante tambores. La temperatura se regula continuamente según el tipo de vinificación seleccionado (MPC o FLASH DÉTENTE).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	GF7	GF20	GF30
Caudal (t/h)	7-10	20	30
Interfaz táctil intuitiva	•	•	•
Tambor de escurrido final	•	•	•
Tambor de escurrido inicial	◦	•	•
Tolva + bomba de salida	◦	◦	◦

• De serie ◦ Opcional



«Un proceso que mejora significativamente la calidad de los vinos»

TECNOLOGÍA FLASH DÉTENTE

Este innovador proceso consiste en un tratamiento térmico rápido y controlado de la uva, seguido de una intensa expansión bajo vacío. Esta tecnología libera todo el potencial aromático y colorante de las uvas. El manejo preciso de la temperatura y del vacío garantiza vinos más estables y afrutados, perfectamente adaptados a las expectativas de los consumidores y a los estándares de los mercados internacionales.

«El procedimiento Flash Détente es un invento muy interesante para nosotros. Esta técnica nos ha permitido modificar los perfiles de nuestros vinos, que ahora son más afrutados y redondos, en perfecta sintonía con las expectativas del mercado mundial. ¡Estamos muy satisfechos con todas las posibilidades técnicas que nos ofrece esta tecnología!».

Gonzalo CARCAMO
Chief winemaker
Viña La Rosa, Chile

▲ PERFILES DE VINOS ADAPTADOS A LOS MERCADOS

- Vinos más redondos, más grasos y más afrutados.
- Estabilidad del color y los aromas.
- Desnaturalización de enzimas nocivas (lacasa, polifenol oxidasa, etc.).
- Menor sensibilidad a los fenómenos oxidativos.
- Desarrollo del potencial de la uva.

▲ OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE LAS TERMOVINIFICACIONES

- Reducción del número de remontajes.
- Mejor control térmico durante la fermentación.
- Aumento del 25 % del volumen fermentado con energía equivalente.
- Facilita el vaciado de las cubas (vinificación en fase líquida).
- Mejor intercambio de refrigeración durante la fermentación.

▲ PROCESO CONTINUO DE 3 A 30 T/H

- Funcionamiento continuo las 24 horas del día.
- Mayor flexibilidad en las fechas de recolección.
- Capacidad para diversificar la gama de vinos y zumos elaborados.
- Reducción de las operaciones manuales.

▲ MANEJO SENCILLO

- Autómata programable.
- Interfaz táctil sencilla.
- Configuración intuitiva y rápida.



Cámara de expansión de 20 t/h con condensador



Cámara de expansión 7 t/h con condensador



UN PROCESO RÁPIDO Y EFICAZ

El procedimiento Flash Détente consiste en un tratamiento térmico rápido a alta temperatura de la uva, seguido de una refrigeración instantánea por expansión.

1. Calentamiento de la uva

- Con intercambiador dinámico coaxial o GULFSTREAM.
- Temperatura alcanzada: 85 °C.



Calentamiento de la uva



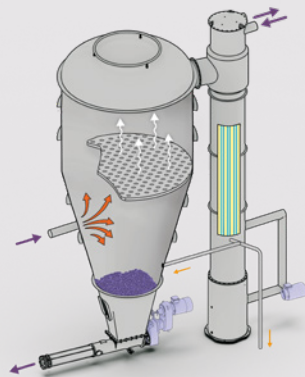
Intercambiador dinámico coaxial



GULFSTREAM

2. Expansión bajo alto vacío

- Uva termotratada incorporada de forma continua.
- Refrigeración casi instantánea.
- Recuperación de vapores condensados.
- Reintegración de vapores condensados y mostos de escurrido.

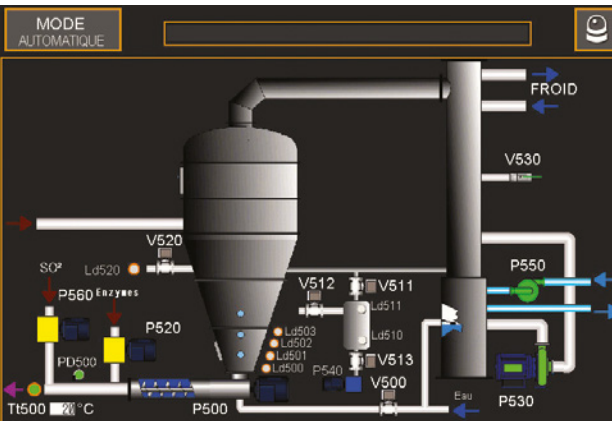


FLASH DÉTENTE 30 t/h

CONTROL DEL EQUIPO

El proceso está totalmente controlado por un autómata programable que regula la temperatura a la salida de la cámara de calentamiento según el tipo de vinificación elegido (MPC: 70 °C, Flash Détente: 85 °C).

Una interfaz táctil sencilla e intuitiva permite al operador controlar los distintos parámetros de funcionamiento (temperaturas, tiempo de maceración) e informa de las distintas anomalías que se producen en el funcionamiento.



Pantalla termovinificación

RESULTADOS

En comparación con las técnicas de vinificación clásicas, la tecnología FLASH DÉTENTE aumenta considerablemente la extracción de materias colorantes, polifenoles y polisacáridos. Los vinos tienen más color y son más afrutados y más redondos, sin que disminuya la estructura tánica.



PROCESO ESTÁNDAR
Vinificación tradicional



PROCEDIMIENTO FLASH DÉTENTE
Uva fermentada tras procedimiento Flash Détente

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CAPACIDAD
TECNOLOGÍA FLASH DÉTENTE - 10	10 t/h
TECNOLOGÍA FLASH DÉTENTE - 20	20 t/h
TECNOLOGÍA FLASH DÉTENTE - 30	30 t/h



«Una herramienta que pone la tecnología Flash Détente al alcance de todos»

I CENOSM'ART 8 PATENTE PELLENC



Este módulo integra la tecnología FLASH DÉTENTE en una solución compacta y móvil, especialmente diseñada para estructuras pequeñas. Este proceso patentado mejora los aromas, el color y la redondez de los vinos producidos, además de optimizar su calidad. Asimismo, permite crear *cuvées* diferenciadas, muy apreciadas en los mercados. CENOSM'ART 8 es una herramienta multifuncional que se adapta a cada tipo de vendimia y a sus objetivos de calidad.

«Se trata de un gran adelanto para los bodegueros que permite a las bodegas que procesan pequeñas cantidades de uva acceder a la tecnología Flash Détente. Hace muchos años ya que esta tecnología ha demostrado su eficacia para elaborar vinos de calidad adaptados a la demanda de los consumidores a escala mundial. El hecho de haber integrado todos los elementos en el bastidor móvil facilita la instalación en bodegas particulares para permitir así la prestación de servicio. CENOSM'ART 8 es una nueva herramienta de vinificación que pone la tecnología Flash Détente al alcance de todos».

Camille VALLAT
Viñedos Vallat
Occitania (34), Francia

▲ EXTRACCIÓN OPTIMIZADA DE LOS COMPUESTOS DE LA UVA

- Vinos más redondos, más grasos y más afrutados.
- Estabilidad del color y los aromas.
- Desnaturalización de enzimas nocivas (lacasa, polifenol oxidasa, etc.).
- Reducción de defectos en uva alterada.
- Mejor implantación de las levaduras: cinética de fermentación optimizada.

▲ EFICIENCIA ENERGÉTICA Y PRODUCTIVIDAD

- Reducción del número de remontajes.
- Aumento del 25 % del volumen fermentado con energía equivalente.
- Mejor control térmico durante la fermentación.
- Multifunción: posibilidad de realizar el proceso de termovinificación tradicional o con tecnología Flash Détente.
- Facilita el vaciado de las cubas (vinificación en fase líquida).

▲ PROCESO FLEXIBLE Y CONTINUO

- Proceso continuo hasta la fermentación alcohólica.
- Aprovechamiento de uvas inmaduras o dañadas.
- Inyección de enzimas en línea a la salida del tanque de expansión para lograr la máxima eficacia.

▲ USO SIMPLIFICADO Y MOVILIDAD ÓPTIMA

- Autómata programable con interfaz táctil intuitiva.
- Módulo móvil, listo para su uso.
- Posibilidad de instalar remolques multisitio o para cooperativas que comparten equipos.



Instalación móvil



Tanque de expansión y condensador



Autómata de control sencillo e intuitivo



Inyección de la uva calentada en el tanque de expansión



CLARIFICACIÓN



«Un filtro que se adapta a todo tipo de vinos y a bodegas de cualquier tamaño»

I FILTR'ACTIV SERIE T

Una solución de filtración tangencial precisa y fiable, diseñada para adaptarse a todo tipo de vinos y optimizar cada etapa de clarificación. La gama FILTR'ACTIV T está disponible con membranas cerámicas u orgánicas y garantiza una gran compatibilidad con el producto, además de un rendimiento constante en todas las configuraciones. Su control automatizado mediante interfaz táctil simplifica el funcionamiento, garantiza una trazabilidad completa de los ciclos y contribuye a una filtración optimizada y económica, con un impacto ecológico reducido.



Acoplamiento
FILTR'ACTIV
Medalla de plata
SITEVI - 2021

▲ FILTRACIÓN OPTIMIZADA

- Filtración de mostos, fangos, vinos y lías.
- Respeto de la calidad de los productos filtrados.
- Alta capacidad diaria de filtración.
- Sistema de filtración residual para limitar las pérdidas.
- Seis modelos disponibles según las necesidades.

▲ FILTRACIÓN VERSÁTIL

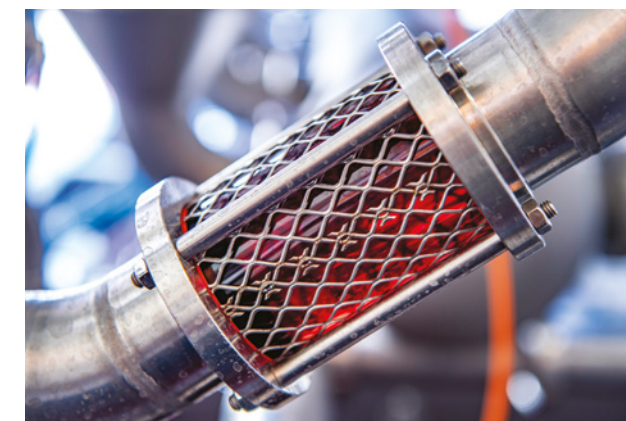
- Membranas intercambiables: orgánicas (PES/PP) o cerámicas.
- Programas predefinidos que se adaptan a cada tipo de vino.
- Múltiples entradas/salidas para automatizar los flujos (opcional).

▲ CONTROL COMPLETO

- Interfaz táctil en pantalla de 12" con navegación intuitiva.
- Funcionamiento automatizado y configurable.
- Limpieza y almacenamiento automáticos sin supervisión.
- Control del grado de limpieza de los filtros con el autómatas y el sensor de conductividad.

▲ MENOR IMPACTO

- Menor consumo de agua y energía.
- Diseño robusto y duradero en acero inoxidable.
- Reducción de los costes operativos.



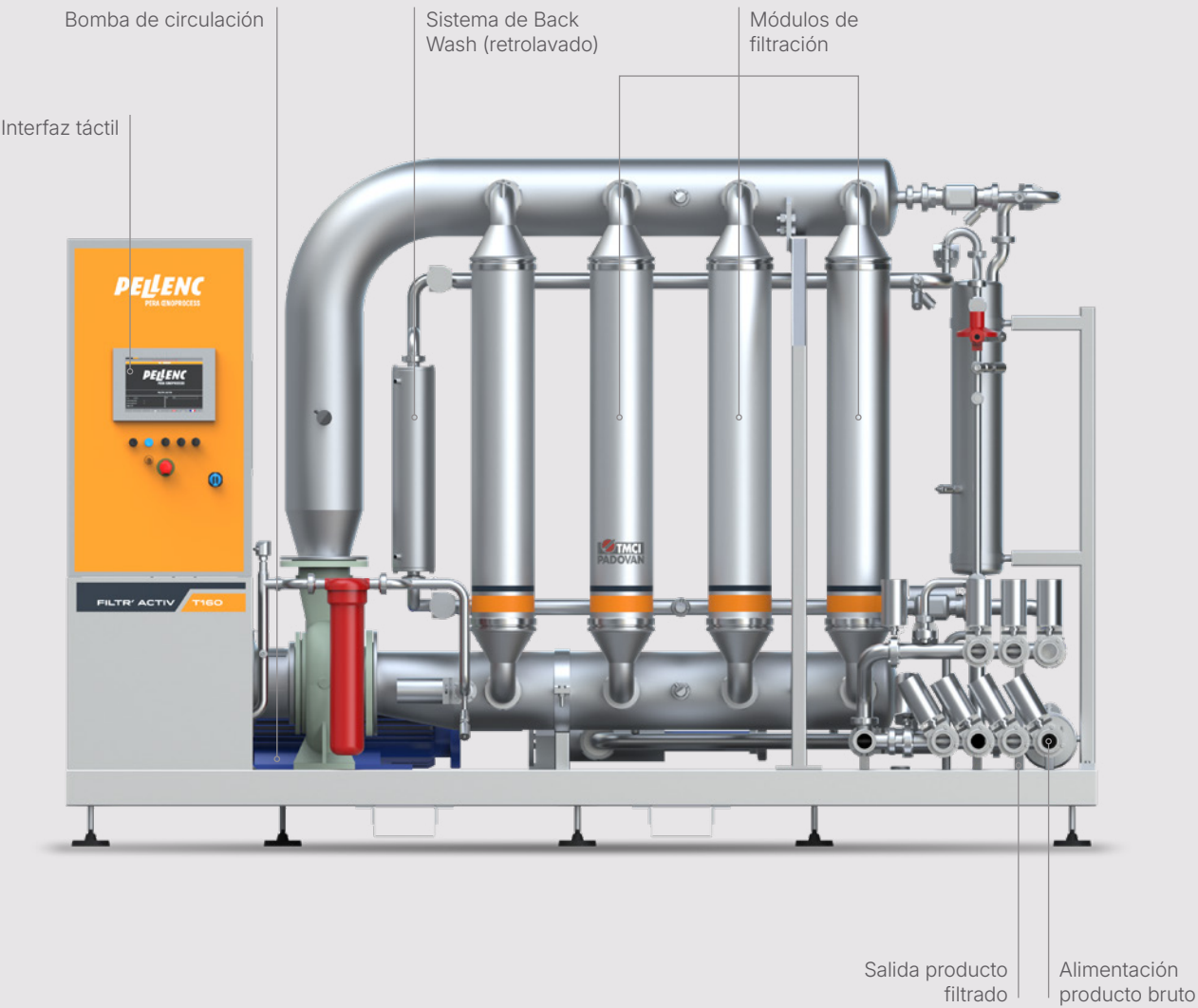
Visor



FILTR'ACTIV T160 y bombas de alimentación

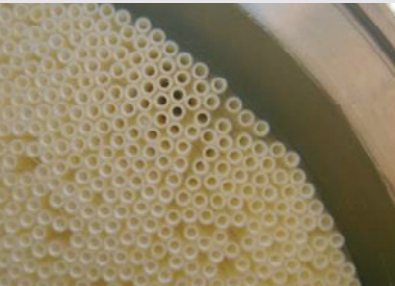


Sistema de Back Wash (retrolavado)



DISEÑO

La gama FILTR'ACTIV T es un sistema de filtración tangencial con membrana fija. Hay tres tipos de membranas disponibles: PES orgánica, PP orgánica y cerámica.



Orgánica



Orgánica



Cerámica

PROGRAMACIÓN

El funcionamiento de la máquina se personaliza con la interfaz táctil y de acuerdo con las necesidades de cada bodega.

Tres modos de programación:

- **Producción:** selección de volúmenes, válvulas y tipos de vino por parte del operador.
- **Limpieza:** programación automática tras finalizar la primera etapa.
- **Almacenamiento:** programación automática tras la limpieza.



OPCIONES DISPONIBLES

- **Saturación con nitrógeno:** limitación del contacto entre el oxígeno y el producto según las etapas de filtración.
- **Filtración isobárica:** filtración de vinos espumosos.
- **Turbidímetro:** controla la turbidez del permeado continuamente, lo que permite la trazabilidad y la interrupción de la producción en caso de desviación.
- **Entradas/salidas múltiples:** FILTR'ACTIV T puede equiparse con tres válvulas en la entrada y salida del producto para automatizar la secuencia de las cubas de filtración o incluso la automatización de los ensamblajes.
- **Filtración residual:** reduce la cantidad de producto residual al final del ciclo de filtración.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FILTR'ACTIV T 40–200						
	FILTR'ACTIV T 40	FILTR'ACTIV T 60	FILTR'ACTIV T 80	FILTR'ACTIV T 120	FILTR'ACTIV T 160	FILTR'ACTIV T 200
Tipo de membrana	Membrana para vino: cerámica u orgánica (PES o PP)					
Superficie de la membrana (m²)	40	60	80	120	160	200
Número de módulos	2	3	4	6	8	10
Volumen de vino que se puede procesar (hl/día)*	160-480	240-570	320-960	480-1140	640-1920	800-2400
Volumen de fangos a tratar (hl/día)*	125	175	250	375	500	625
Dimensiones de la máquina (mm)	L	2500	2500	2850	2850	3200
	An.	1250	1250	1250	1250	1000
	Al.	Al.	2280	2280	2280	2300
Peso en vacío (kg)	600	800	900	1100	1400	1700
Materiales	Acero inoxidable					
Potencia instalada (kW)	9,7	13,2	17,2	21,5	26	35,5

* Depende de la filtrabilidad del producto, la temperatura y sobre una base de 20 horas al día.



«El filtro más eficaz
del mercado para productos
muy cargados»

I FILTR'ACTIV SERIE D

Un sistema de filtración tangencial con discos cerámicos giratorios, diseñado para el tratamiento óptimo de productos muy cargados. Gracias a la combinación de membranas cerámicas de rotación lenta y un diseño innovador que limita el volumen de residuos, el FILTR'ACTIV D garantiza una clarificación eficaz de los fangos, las lías, los retentados y los fondos de cubas. Ofrece la mejor alternativa a las tecnologías clásicas de filtración rotativa al vacío y a otras tecnologías que utilizan tierras de diatomeas (kieselgur, perlita, etc.).



Acoplamiento
FILTR'ACTIV
Medalla de plata
SITEVI - 2021

▲ FILTRACIÓN ADAPTADA A LOS PRODUCTOS CON ALTO CONTENIDO SÓLIDO

- Filtración de fangos, lías, retentados y fondos de cubas.
- Uso con todo tipo de insumos enológicos.
- Mantenimiento de la estabilidad térmica.
- Alto grado de clarificación y calidad constante del filtrado.
- Alimentación de la cuba (se requiere cuba con agitación) por bomba.

▲ TECNOLOGÍA INNOVADORA Y ÚNICA

- Discos cerámicos de alta densidad y larga duración.
 - Resistencia mecánica y química excepcional.
 - Hasta un 92 % de recuperación de volumen*.
 - Capacidad de procesamiento de hasta 300 hl/día según el modelo.
- * Según la variedad de uva, la temperatura y la filtrabilidad del producto.*

▲ INTERFAZ INTUITIVA

- Pantalla táctil de 12" con configuración por producto.
- Selección de volúmenes y modos de filtración.
- Inicio automático de los ciclos.

▲ MANTENIMIENTO CONTROLADO Y PROGRAMADO

- Lavado automatizado.
- Menor consumo de agua y energía.
- Mantenimiento simplificado y automatizado.



FILTR'ACTIV D28



Remolque FILTR'ACTIV D14



Ejes giratorios para discos cerámicos



DISEÑO

FILTR'ACTIV D es un filtro tangencial dinámico equipado con discos cerámicos de alto rendimiento. Las membranas, que giran lentamente dentro de la campana de filtración, garantizan un tratamiento homogéneo del producto.

Esta tecnología única en el mercado garantiza una longevidad excepcional de las membranas.

FILTR'ACTIV D es especialmente adecuado para la filtración de productos con alto contenido sólido, como fangos, lías, retentados y sedimentos del fondo de cubas.



Ejes giratorios para discos cerámicos

PROGRAMACIÓN

El funcionamiento de FILTR'ACTIV se personaliza a través de la interfaz táctil según las necesidades de cada bodega.

Modos de programación:

- **Producción:** selección de volúmenes, válvulas y tipos de vino por parte del operador.
- **Limpieza:** programación y arranque automático.
- **Almacenamiento:** programación automática tras la limpieza.
- **Vaciado:** traslado de la cuba de mezcla a la cuba de lías.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	FILTR'ACTIV D7-D28		
	D7	D14	D28
Superficie de la membrana (m²)	7	14	28
Volumen de producto a tratar (hl/día)*	75	150	300
Dimensiones de la máquina L x An x Al (mm)	3150 × 650 × 2000	3150 × 900 × 2100	3150 × 1000 × 2100
Peso en vacío (kg)	800	1200	1900
Materiales	Acero inoxidable		
Condiciones de temperatura de funcionamiento	0-50 °C		
Potencia instalada	4,9 kW, estándar 380 V, trifásico, 50 Hz, 60 Hz	8,9 kW, estándar 380 V, trifásico, 50 Hz, 60 Hz	15 kW, estándar 380 V, trifásico, 50 Hz, 60 Hz
Alimentación eléctrica	3F + T 400 V 16 o 32 A		
	Posibilidad de suministro eléctrico de 480 V/60 Hz para USA y Canadá		

* Depende de la filtrabilidad del producto, la temperatura, etc.



REFRIGERACIÓN

INTERCAMBIADORES

INTERCAMBIADORES DE FRÍO

Intercambiadores con tubos corrugados, tipo coaxiales, específicos para tratamientos térmicos:

- de la uva;
- de mostos con alto contenido sólido, mostos pulposos.

El tubo interno se enrolla en espiral mediante un proceso específico de PELLENC PERA CENOPROCESS: se obtiene una huella en forma de espiral continua mediante la deformación del tubo. Esto provoca un aumento de las turbulencias y, por lo tanto, de los coeficientes de intercambio. Las conexiones entre los módulos se realizan mediante codos fácilmente desmontables. Los tubos corrugados y los codos forman una sección continua, sin estrechamientos ni zonas muertas, lo que impide la formación de depósitos.



Intercambiadores para vino



Acumulador intermedio y gestión de la distribución térmica

GESTIÓN DE LA FERMENTACIÓN

- Producción de frío.
- Gestión de la fermentación mediante pantalla táctil.
- Termostato con doble visualización: temperatura medida y temperatura de consigna.
- Armario de acero inoxidable.
- Electroválvulas neumáticas.

VENTAJAS

- Gestión permanente de las necesidades de refrigeración cuba a cuba.
- Reducción del riesgo de exceso térmico.
- Temperatura deseada garantizada.
- Sistema evolutivo e informatizable.

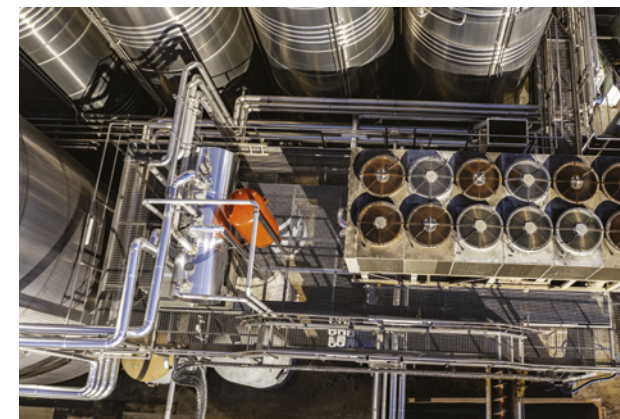
MANEJO

En esta pantalla, el bodeguero mide y registra la densidad para controlar la cinética de la fermentación. Consulta, de forma permanente y en tiempo real, las temperaturas de todas las cubas, sus valores y el estado de funcionamiento de los intercambiadores. Al seleccionar una cuba, el bodeguero accede a las variaciones de temperatura de los últimos 10 días o, con mayor precisión, de las últimas 24 horas.

La interfaz gráfica de regulación de la temperatura satisface todas las expectativas de los bodegueros más exigentes.

OPCIONES

- Exportación de toda la información relativa a la regulación a un ordenador (indispensable para una buena trazabilidad de los lotes).
- Consulta y control desde una red informática o internet.
- El dispositivo de gestión de la fermentación se conecta con la aplicación PELLENC Connect. Consulte la página correspondiente.



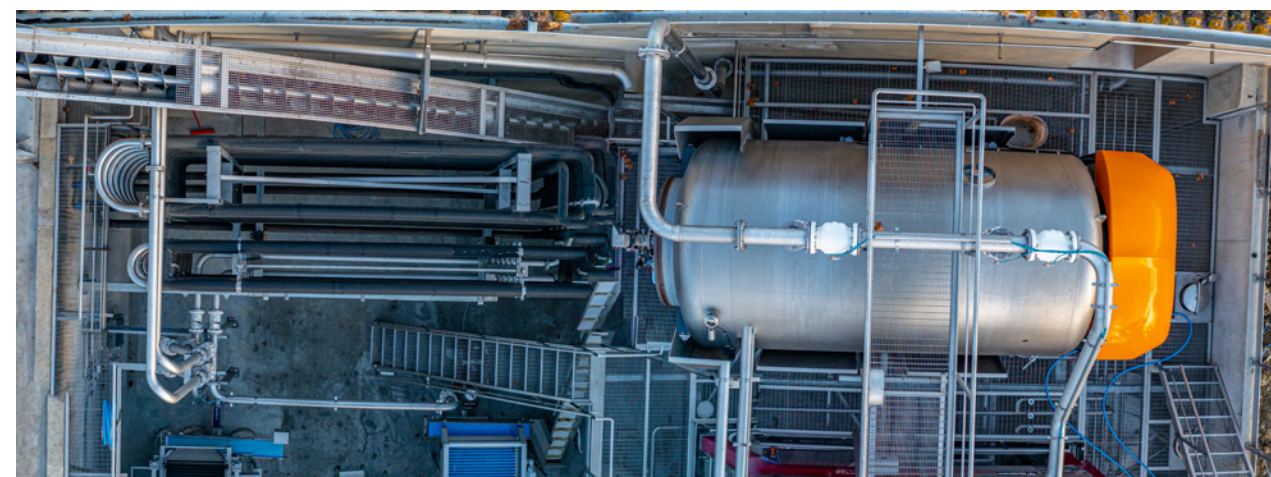
Regulación de las temperaturas de fermentación



Grupo de producción de frío con recuperación de calor



Regulación mediante pantalla táctil





CENOPROCESS

Cliente

Distribuidor, servicio posventa



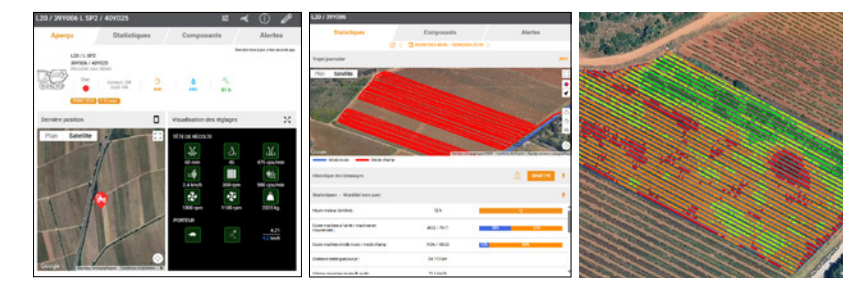
UNA PLATAFORMA ÚNICA PARA EL SEGUIMIENTO DE TODOS LOS MATERIALES/ACTIVIDADES

PELLENC CONNECT es un portal único que permite realizar un seguimiento de la actividad de todos los equipos conectados de PELLENC desde una sola cuenta. Viticultura (viñas anchas o estrechas), material para bodegas, arboricultura, herramientas a batería: todo en un solo lugar.



Seguimiento de flotas, mapas de rendimiento y vigor

Vendimiadoras multifunción | Herramientas vitícolas para vendimiadoras
Máquina vendimiadora autopropulsada y remolcada | Tractores póricos
Vendimiadora autopropulsada para árboles

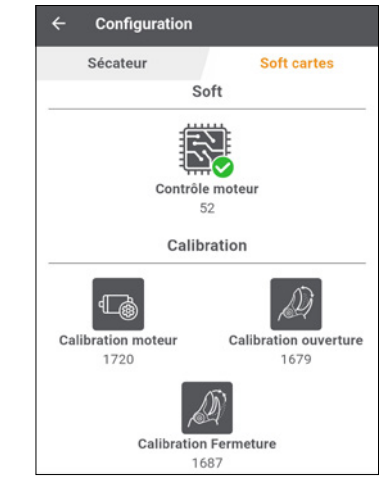
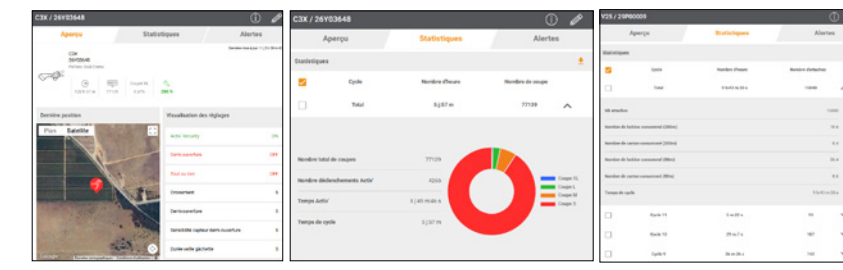


Diagnóstico a distancia



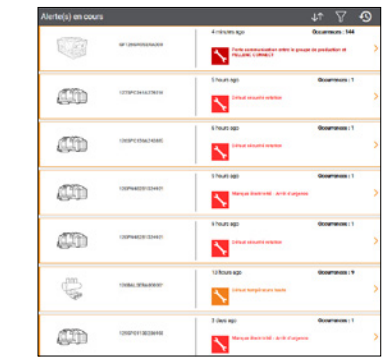
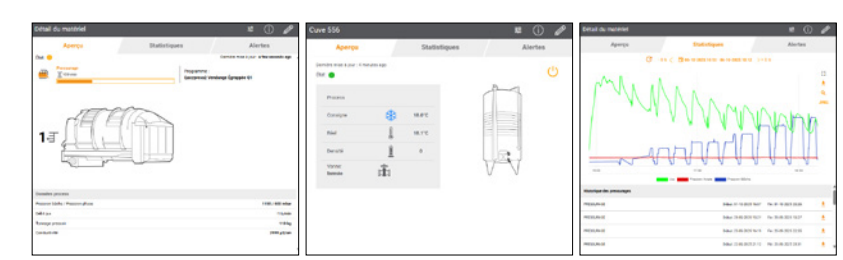
Configuración, estadísticas

Tijeras C3X | Atadora F3X



Seguimiento de la producción

Prensa | Regulación de la temperatura de las cubas | Refrigeración



PELLENC CONNECT

El vínculo inteligente entre el viñedo y la bodega

SUPERVISE, ANALICE Y OPTIMICE LOS EQUIPOS DE FORMA REMOTA.

La plataforma PELLENC CONNECT conecta todos sus equipos, desde la viña hasta la bodega, para un control global en tiempo real desde un ordenador, una tableta o un *smartphone*.

SEGUIMIENTO EN TIEMPO REAL

- Visualización instantánea del estado y los ajustes de las máquinas.
- Mapas de rendimiento, vigor y gráficas de prensado y fermentación.
- Historial de uso y trazabilidad completa de las operaciones.
- Alertas automáticas en caso de fallo o anomalía.
- Recordatorio de los intervalos de mantenimiento.

ANÁLISIS Y TRAZABILIDAD

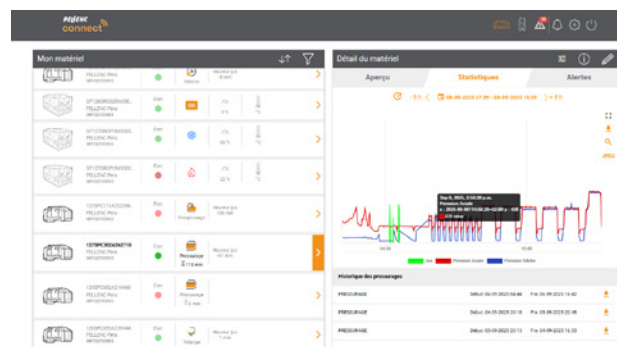
- Centralización de todos los datos agrícolas, enológicos y técnicos.
- Análisis técnico y económico de los ciclos de producción.
- Seguimiento del rendimiento y la calidad de las sustancias añadidas.
- Optimización de la configuración para aumentar la precisión y la eficacia.

REACTIVIDAD Y ASISTENCIA INSTANTÁNEAS

- En caso de alerta, se avisa a los expertos de PELLENC al mismo tiempo que al usuario.
- Diagnóstico remoto en tiempo real y transmisión directa de las intervenciones necesarias al servicio posventa.
- Soporte técnico optimizado y más rápido.

EXPERIENCIA AL ALCANCE DE LA MANO

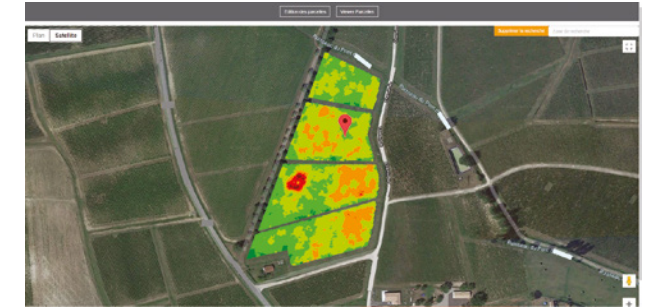
- Consejos personalizados para optimizar el uso del equipo.
- Asistencia técnica remota.
- Coordinación entre viticultores, enólogos y técnicos.



FUNCIONALIDADES PARA VIÑEDOS

Vendimiadoras multifunción OPTIMUM

- Geolocalización y pantalla compartida.
- Configuración de alertas.
- Mapas de rendimiento (pesaje continuo durante la vendimia).
- Mapas de vigor (mediante sensor VISIO en prepodadora TLVP).



FUNCIONALIDADES PARA BODEGAS

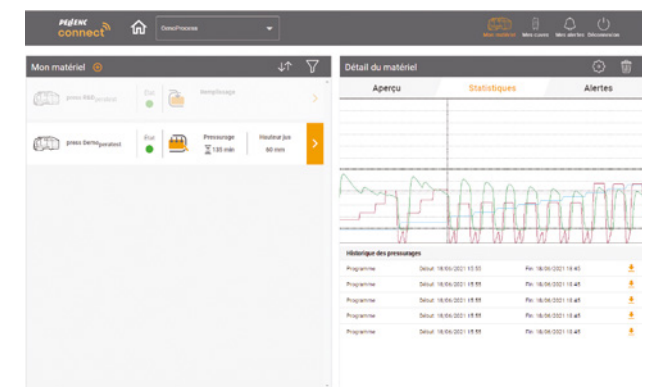
Prensados, depósitos, producción de frío y unidad de desalcoholización SMART WINELYSE se pueden conectar y supervisar desde PELLENC CONNECT:

- Ajuste remoto de los ciclos de prensado de las temperaturas de referencia para la regulación térmica de las cubas.
- Información de seguimiento de la producción y distribución de frío.
- Seguimiento en tiempo real del estado de la prensa y del tiempo restante.
- Exportación y análisis de las gráficas de prensado para optimizar los programas.



HERRAMIENTA DE APOYO Y ASESORAMIENTO

- Supervisión remota de los equipos de clientes y distribuidores.
- Acceso a los datos de diagnóstico y ajustes de las máquinas.
- Análisis de las gráficas de prensado para optimizar los programas según los resultados enológicos.





- ### ▲ SUPERVISIÓN DE LA PLANTA DE PENSADO
- Visualización centralizada de todas las prensas en una única interfaz desde un ordenador.
 - Seguimiento en tiempo real de los ciclos, las averías y el estado operativo.
 - Optimización de la duración de los ciclos y de la organización del conjunto de prensas.

- ### ▲ TERMOVINIFICACIÓN
- Gestión centralizada de las transferencias entre los sistemas de calentamiento, las cubas de maceración y almacenamiento, y las instalaciones con tecnología FLASH DÉTENTE.
 - Gestión automatizada de ciclos.

- ### ▲ AUTOMATIZACIÓN DEL SANGRADO
- Control del sistema de evacuación de los orujos hacia las prensas.
 - Secuenciación automática.

- ### ▲ REGULACIÓN DE LAS TEMPERATURAS DE LAS CUBAS
- Supervisión mediante interfaz táctil de la regulación térmica de los depósitos, con posibilidad de control remoto.
 - Regulación conectada: envío automático de alertas por correo electrónico/SMS en caso de avería del sistema de refrigeración o de desviación de la temperatura.
 - Historial de temperaturas por cuba.



Interfaz de control de una termovinificación con Flash Détente



Sistema de sangrado y alimentación de los orujos fermentados en las prensas



Panel de control para la gestión de la temperatura de las cubas

I AUTOMATISMOS



Los automatismos PELLENC PERA CENOPROCESS garantizan un manejo centralizado y seguro de todas las etapas del proceso enológico. Con interfaces ergonómicas y soluciones de supervisión eficaces, garantizan una gestión precisa y reactiva de las instalaciones, lo que contribuye a la trazabilidad de las operaciones, la optimización del rendimiento y el control de los parámetros críticos.

- ### ▲ AUTOMATISMO DE MUELLE
- Recepción de la vendimia.
 - Vendimia repartida en tolvas.
 - Uva entera para los espumosos con sistema de distribución de alimentación de las prensas (por puertas).
 - Control de las válvulas de selección desde el muelle hasta las prensas y de los circuitos de evacuación hacia los sinfines de orujo.

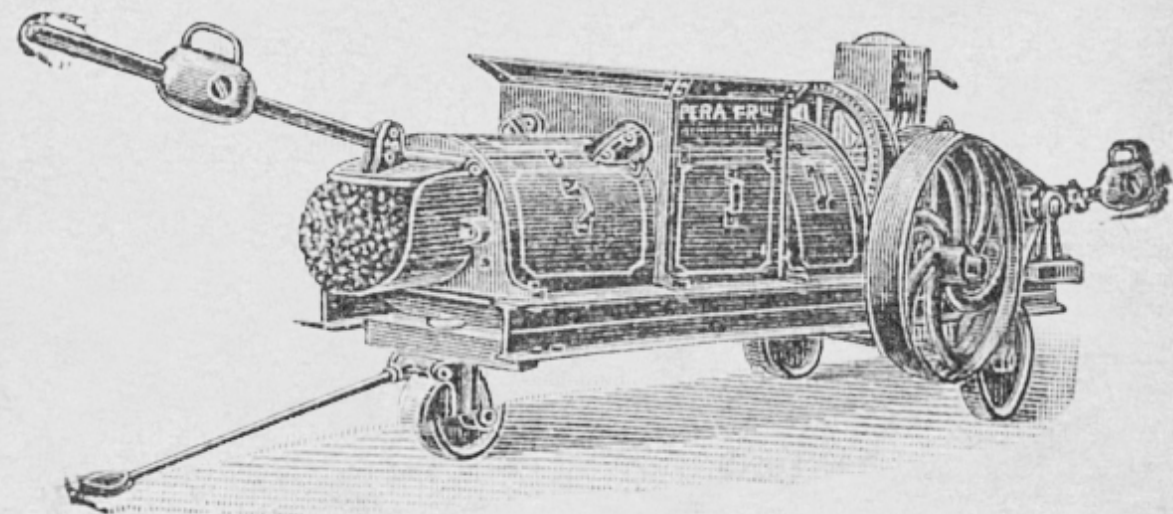


Pantalla de control de una recepción con selección PELLENC

- ### ▲ ARRASTRE DE LA UVA Y LIMPIEZA DE LAS TUBERÍAS
- Sistema de limpieza con obús : vaciado completo y rápido de las tuberías.
 - Mejor trazabilidad del llenado de las cubas.
 - Reducción del volumen de agua utilizado para el lavado.



Control de la recepción de la uva entera con alimentación de la prensa por puertas



PERA



130 AÑOS DE INNOVACIÓN EN LAS BODEGAS

RECONOCIMIENTOS Y PREMIOS

2025	SMART WINELYSE	SITEVI: Medalla de bronce CLUSTER PROVENCE ROSÉ: Trofeo a la innovación vinícola
2021	ACOPLAMIENTO FILTR'ACTIV	SITEVI: Medalla de plata
	SMART PRESS	SITEVI: Medalla de bronce: prensa enológica
2019	SMART GLASS	ENOMAQ: Premio a la innovación técnica sobresaliente
	KLINER	ENOMAQ: Premio a la innovación técnica
	MESA DE SELECCIÓN KLINER	SIVAL: Premio a la innovación - Trofeo de bronce
2018	SMART PRESS	VINARIA (feria de Plovdiv): Premio a la innovación en la categoría de maquinaria y tecnología para la producción de vinos y bebidas alcohólicas
	OENOSM'ART	VINITECH: Mención - Equipo móvil de termovinificación que utiliza la tecnología Flash Détente
2017	SMART PRESS	ENOMAQ: Premio a la innovación técnica SIVAL: Premio a la innovación - Maquinaria y automatismos
2016	SMART PRESS	VINITECH: Gama de prensas neumáticas inteligentes de gran calidad DYONISUD: Premio a la innovación
2015	GREEN CRYO™	SITEVI: Medalla de plata para el sistema de refrigeración multifunción
2014	PREMIO «GRANDES EMPRESAS»	MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE (FRANCIA): Premio «Empresas y medio ambiente 2014»: categoría Ecoproducto para el desarrollo sostenible
2013	SELECTIV' PROCESS WINERY	INTERVITIS: Medalla de oro
2012	EXTRACTIV' 2 PRENSA ENOXY +	VINITECH: Medalla de bronce VINITECH: Medalla de bronce «Inyección de antioxidantes durante las últimas fases del prensado»
2011	SELECTIV' PROCESS WINERY	SITEVI: Mención
2010	SELECTIV' PROCESS WINERY	VINITECH: Mención
2008	SELECTIV' PROCESS VISION 2 PRENSA ENOXY	VINITECH: Medalla de plata DYONISUD: 1.º premio a la innovación «drenaje de mostos en atmósfera inerte»
1999	PRENSA	SITEVI: Medalla de oro «Correlación entre la conductividad y la calidad de los mostos en prensas neumáticas» Serie Excellence, doble envoltente para refrigeración
1993	PRENSA	Prensado autoprogramable en prensa neumática
1992	CUBA ELITE	Maceración pelicular para vinos blancos y rosados
1989	PRENSA	Lavado automático de los desagües en la prensa neumática

NOTAS:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NOTAS:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NOTAS:

Equipo patentado. Las características técnicas y las imágenes se proporcionan únicamente a título informativo y en ningún caso son contractuales.
PELLENC se reserva el derecho de realizar cualquier modificación o mejora de sus productos que considere necesaria y sin previo aviso.
Créditos de las fotos: ©PELLENC, ©Claude Cruells, ©Gilles Lougassi | Diseño: Departamento de comunicación de PELLENC | Catálogo impreso en papel PEFC.

CONTINÚE LA EXPERIENCIA PELLENC EN LÍNEA



www.pellenc.com



GAMA COMPLETA



SOLICITAR UNA DEMOSTRACIÓN

ENCONTRAR UN DISTRIBUIDOR

GAMA COMPLETA

De la viña a la bodega

SOLICITAR UNA DEMOSTRACIÓN

ENCONTRAR UN DISTRIBUIDOR



INVENTAR JUNTOS EL MAÑANA

PERA-PELLENC • Route d'Agde • 34510 Florensac • Francia

Teléfono: +33 (0) 4 67 77 01 21 • Fax: +33 (0) 4 67 77 00 44 • Correo electrónico: pera@pera.fr

PELLENC S.A.S. • Quartier Notre-Dame • Route de Cavaillon • 84120 Pertuis • Francia

Teléfono: +33 (0) 4 90 09 47 00 • Fax: +33 (0) 4 90 09 64 09 • Correo electrónico: contact@pellenc.com



www.pellenc.com