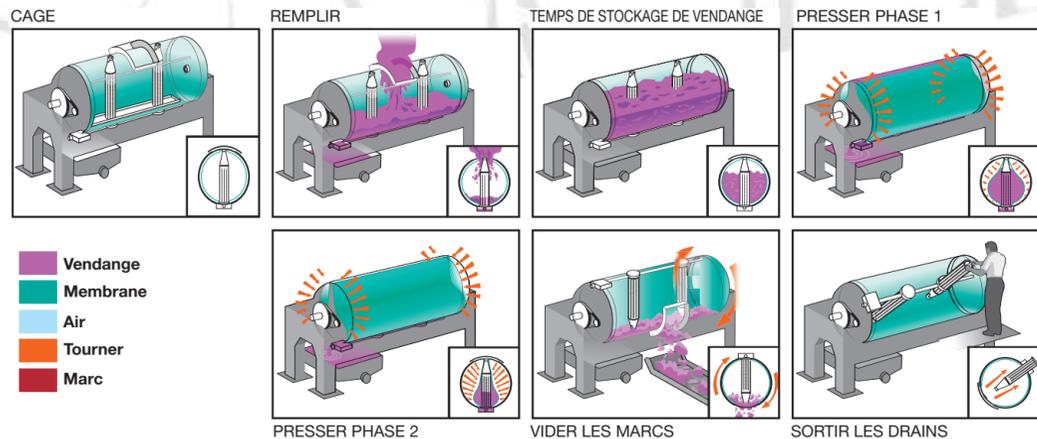




**WILLMES**

**WILLMES**

**WILLMES** Anlagentechnik GmbH  
Edisonstr.15  
D-68623 Lampertheim  
fon +49 6206-503 800  
fax +49 6206-503 801  
www.willmes.de  
info@willmes.de



## L'écoulement des jus central:

**Des trajets de jus très courts. Une pression douce. Un jus de meilleure qualité.**

Les avantages de l'écoulement central des jus sont évidents: le jus s'écoule directement de la vendange.

Une ou deux membranes – possédant une grande résistance à l'usure – et disposées sur tout l'intérieur de la cage entourent la vendange de tous côtés et la pressurent de manière douce en l'amenant de l'extérieur vers l'intérieur de la cage par des trajets de jus très courts.

C'est ainsi que le jus des raisins s'écoule de la manière la plus douce et la plus rapide possible – avec une pression minimale.

Les pressoirs avec l'écoulement central des jus réunissent les avantages de tous les pressoirs pneumatiques sans leurs inconvénients habituels : trop de bourbes, dues à de nombreuses rotations, nettoyage compliqué, temps de pressurage élevés en cas de vendange difficile à pressurer, oxydation incontrôlée.

L'auto filtration des jus est optimale, car l'épaisseur du gâteau de marc reste la même pendant tout le temps de pressurage.

Le jus s'écoule durant toute la phase de remplissage, sans que la cage ne tourne. La même surface de drainage est disponible quel que soit le niveau de remplissage de la cage.

Ainsi il est possible de presser aussi bien des quantités réduites que de la vendange très difficile à presser.

Le nombre de rotations, tout comme la pression de pressurage sont réduites au minimum, afin que le taux de bourbes reste réduit et surtout qu'il n'y ait pas de bourbes fines. Le moût est beaucoup plus facile à débourber, et nécessite moins d'agents de protection. Les vins ont une teinte plus pure et sont plus complets.

Enfin ce mode de travail très doux permet une durée de vie élevée de tous les composants du pressoir WILLMES, et en particulier de la membrane.

Donc l'écoulement central ne permet pas seulement une vinification de haute qualité, mais de plus c'est une alternative extrêmement rentable.

## Les quatre fondements de la philosophie WILLMES: Qualité•Rentabilité•Sécurité•Orientation vers le futur

**WILLMES** est une entreprise par tradition axée sur le traitement des raisins, en avance sur le plan de la technologie et tournée vers l'international, qui depuis plusieurs générations s'est spécialisée dans le développement des pressoirs à raisins et des installations s'y rattachant. Elle fabrique, distribue et entretient elle-même ses propres produits.

**WILLMES** est l'inventeur du procédé de pressurage pneumatique et de l'écoulement central, qui représente incontestablement la technique la meilleure et la plus rentable disponible à ce jour sur le marché. Les nouveaux modèles sont protégés par plusieurs brevets, ainsi ils ne peuvent être fabriqués que par **WILLMES**.

**WILLMES** est l'inventeur du procédé le plus moderne et le plus économique pour le pressurage des raisins.

Le pressoir **WILLMES** dispose bien entendu de la commande électronique souple et moderne de type SPS avec commande intuitive par l'utilisateur, qui correspond à la plupart des exigences actuelles et

même futures d'un traitement moderne des raisins.

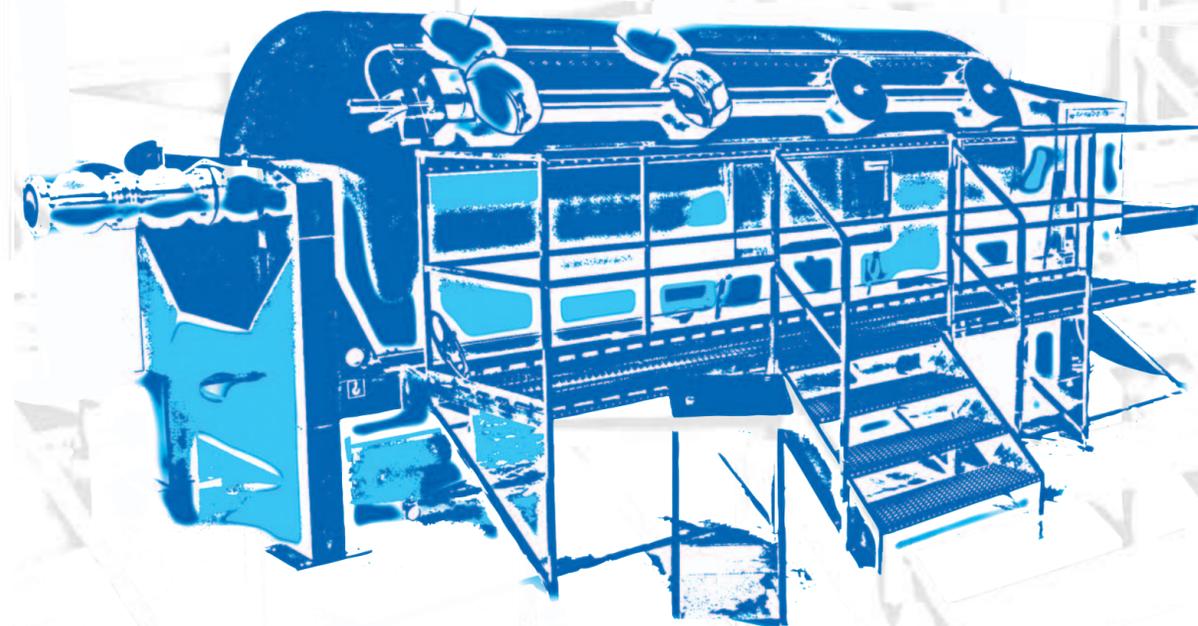
**WILLMES** cherche non pas des affaires à court terme, mais un partenariat à long terme avec toute entreprise qui traite les raisins. Grâce à une relation directe avec ses clients au plan international, **WILLMES** désire leur fournir rapidement et de manière efficace les nouveautés et les améliorations sur le matériel déjà existant.

En interne **WILLMES** insiste particulièrement sur l'amélioration constante de l'efficacité par la volonté de changement, la force de l'innovation et le sérieux.

Un outil de production moderne en Allemagne constitue le socle qui permet de satisfaire aux normes de qualité et d'être reconnu comme un OEM (Original Equipment Manufacturer) de niveau international.

Grâce au travail de l'inox **WILLMES** répond aux exigences des industries alimentaires.

L'avance technologique de **WILLMES** signifie toujours un investissement solide dans le futur.



*Sigma*

Le Pressoir-Reservoir de **WILLMES**



**WILLMES**

*La somme de toutes ces qualités !*



Sigma mini

Sigma 2

Sigma 3

Sigma 4

Sigma 5

Sigma 6

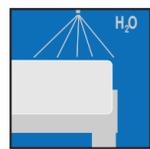
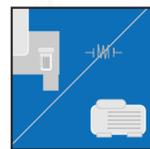
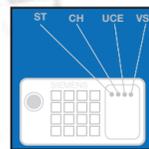
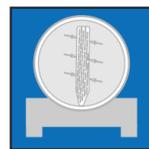
Sigma 8

Sigma 10

Sigma 16

Sigma 24

Sigma 34



## Le Pressoir-Reservoir de WILLMES

### LA NOUVELLE GENERATION DES PRESSEURS WILLMES

Sigma est un pressoir-réservoir pneumatique unique avec les meilleures possibilités des machines pneumatiques actuelles. C'est le pressoir pneumatique le plus moderne connu à ce jour.

### AU CENTRE DE LA QUALITE : L'ÉCOULEMENT CENTRAL

Sigma utilise le système d'écoulement central breveté avec des tamis à fentes ou des drains souples, le dernier développement technique de WILLMES. Une membrane – possédant une grande résistance à l'usage – et disposée sur tout l'intérieur de la cage entoure la vendange de tous côtés et la presse de manière douce en l'amenant de l'extérieur vers l'intérieur de la cage par des trajets de jus très courts. La pression s'exerçant donc sur la surface la plus large possible ne doit pas dépasser 1,2 bar.

### POSITION DE REMPLISSAGE = POSITION DE PRESSURAGE

Un élément formidable a été prévu à la construction de cette machine : la possibilité de pressurer en position de remplissage. Jusqu'au dernier

stade du remplissage le jus peut s'écouler par les drains disposés verticalement dans la vendange. Le niveau de remplissage optimal est atteint très rapidement, et ce sans avoir à effectuer des rotations, toujours préjudiciables à la qualité. C'est l'un des points sur lequel Sigma se démarque des autres systèmes de pressurage, mais ce n'est pas le seul.

### LE MEILLEUR DES DEUX MONDES

Sigma est la synthèse réussie entre le système d'écoulement central et le pressoir-réservoir à cage fermée hermétiquement. Le système d'égouttage le plus respectueux de la vendange combiné aux possibilités de traitement de la vendange du pressoir-réservoir : macération pelliculaire, micro-oxygénation ou inertage. Toute variation est possible. Utilisé par exemple comme cuve de macération pour les blancs ou les rouges, il dispense de l'emploi d'une cuve et réduit les pompages. Le jus s'écoule par un seul point grâce à une vanne automatique.

### UNE COMMANDE MODERNE, SIMPLE ET SOUPLE D'UTILISATION

Une commande électronique facile à utiliser vous permet de pressurer

tout type de raisins de manière optimale. Le programme peut être suivant le besoin facilement adapté par l'utilisateur lui-même à tout type de cépage. Le temps de pressurage peut bien entendu optimiser la commande par la mise en route d'un automate spécifique.

### UN NETTOYAGE QUI GARANTIT L'HYGIENE EN OENOLOGIE

De par le démontage facile des drains et l'accès aisé à l'intérieur de la cage, sans avoir à monter sur le pressoir, il est possible de nettoyer Sigma de manière totalement hygiénique.

### UNE CONSTRUCTION POSSIBLE POUR TOUTES LES CAPACITES

Afin que ce pressoir – d'utilisation particulièrement souple et respectueuse de la vendange – ne soit pas réservé seulement aux grosses exploitations viticoles, WILLMES le construit dans de nombreuses capacités. Sigma dispose en série d'une à deux portes commandées pneumatiquement. La turbine spéciale, grâce à laquelle il est possible – tout en économisant l'énergie – d'obtenir jusqu'à 80% des jus, permet d'obtenir la plus haute qualité des jus avec seulement 0,1 bar.

### DES SYSTEMES DE PRESSURAGE INDIVIDUALISES

Un aperçu des options proposées : compresseur intégré ou externe, remplissage axial, bac à jus déplaçable pneumatiquement, mesure du débit des jus avec dosage de SO<sub>2</sub> et fractionnement des jus ou commande de la pompe à vendange, inertage, programme de macération, programme de vidage des marcs, programme de balancement de cage (rocking) vous garantissent une grande flexibilité.

### UN S.A.V. ECRIT EN MAJUSCULES

Un service 24 h sur 24 pendant les vendanges ainsi que des pièces détachées d'origine, disponibles même pour les machines les plus anciennes, complètent notre offre. WILLMES vous propose des produits de la plus haute qualité. Une construction robuste, une finition sérieuse, des normes de qualité les plus élevées possibles ainsi qu'une expérience de plus de 50 ans dans la construction des pressoirs vous garantissent une très grande fiabilité, une grande durée de vie ainsi qu'une valeur à la revente élevée.

### Technische Daten • Technical Data • Datos Technicos • Données Techniques • Dati Tecnici

|  | Sigmamini   | Sigma 2     | Sigma 3     | Sigma 4      | Sigma 5      | Sigma 6      | Sigma 8      | Sigma 10     | Sigma 16     | Sigma 24     | Sigma 34      |
|--|-------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|
| Volumen  | 500l        | 1870l       | 2913l       | 4020l        | 5030l        | 6570l        | 7900l        | 9600l        | 15770l       | 23690l       | 32670l        |
|  | 0,4t / 2.5h | 1,2t / 2.5h | 1,8t / 2.5h | 2,4t / 2.5h  | 3,0t / 2.5h  | 3,9t / 2.5h  | 4,8t / 2.5h  | 6,0t / 2.5h  | 9,6t / 2.5h  | 14,4t / 2.5h | 20,4t / 2.5h  |
|  | 1,3t / 2.0h | 3,8t / 2.0h | 6,0t / 2.0h | 8,0t / 2.0h  | 10,0t / 2.0h | 13,0t / 2.0h | 16,0t / 2.0h | 20,0t / 2.0h | 32,0t / 2.0h | 48,0t / 2.0h | 68,0t / 2.0h  |
|  | 1,9t / 1.0h | 5,7t / 1.0h | 9,0t / 1.0h | 12,0t / 1.0h | 15,0t / 1.0h | 19,5t / 1.0h | 24,0t / 1.0h | 30,0t / 1.0h | 48,0t / 1.0h | 72,0t / 1.0h | 102,0t / 1.0h |
| Kapazität t  |             |             |             |              |              |              |              |              |              |              |               |
| Ganze Trauben<br>Whole Cluster<br>Raisins entiers<br>Uva intera<br>Uva entera<br>Frischmaische<br>Fresh mash<br>Vendange fraîche<br>Uva pigiata<br>Pasta fresca<br>Rotweinmaische vergoren<br>Red wine mash fermented<br>Vendange vin rouge fermenté<br>Uva rossa fermentata<br>Pasta de tintos fermentada |             |             |             |              |              |              |              |              |              |              |               |
| L x B x H in cm  | 364x175x206 | 364x175x218 | 464x175x218 | 464x194x228  | 508x210x253  | 579x210x253  | 683x210x253  | 700x250x288  | 765x306x345  | 965x306x345  |               |