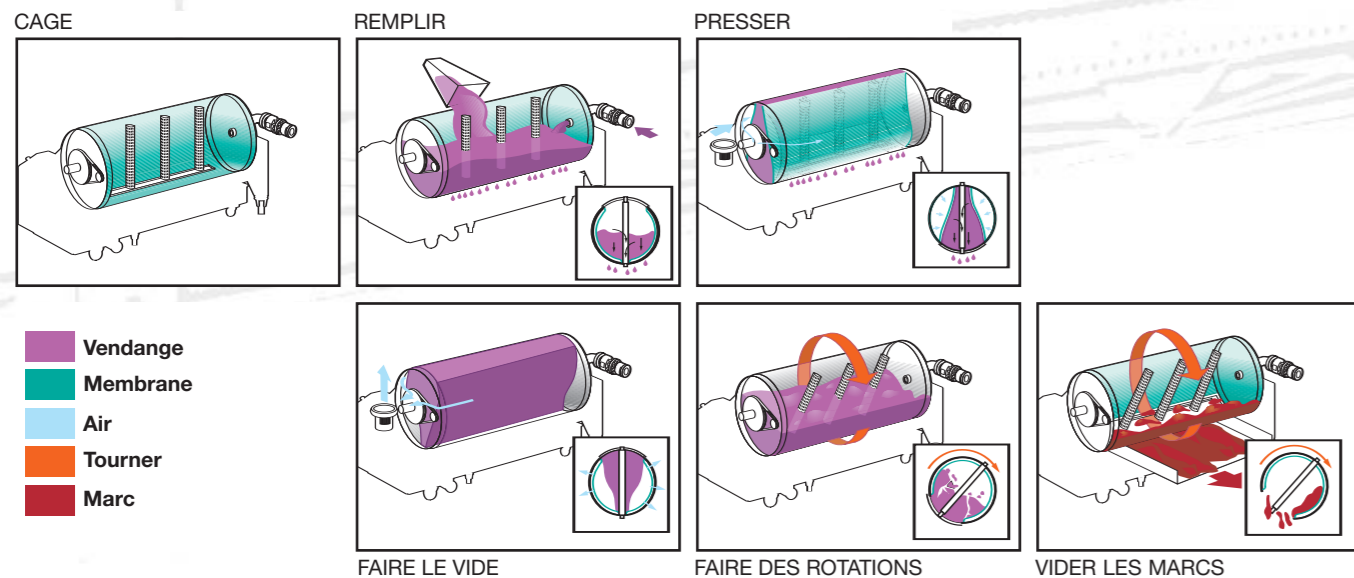




**WILLMES**

**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 cotés 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.

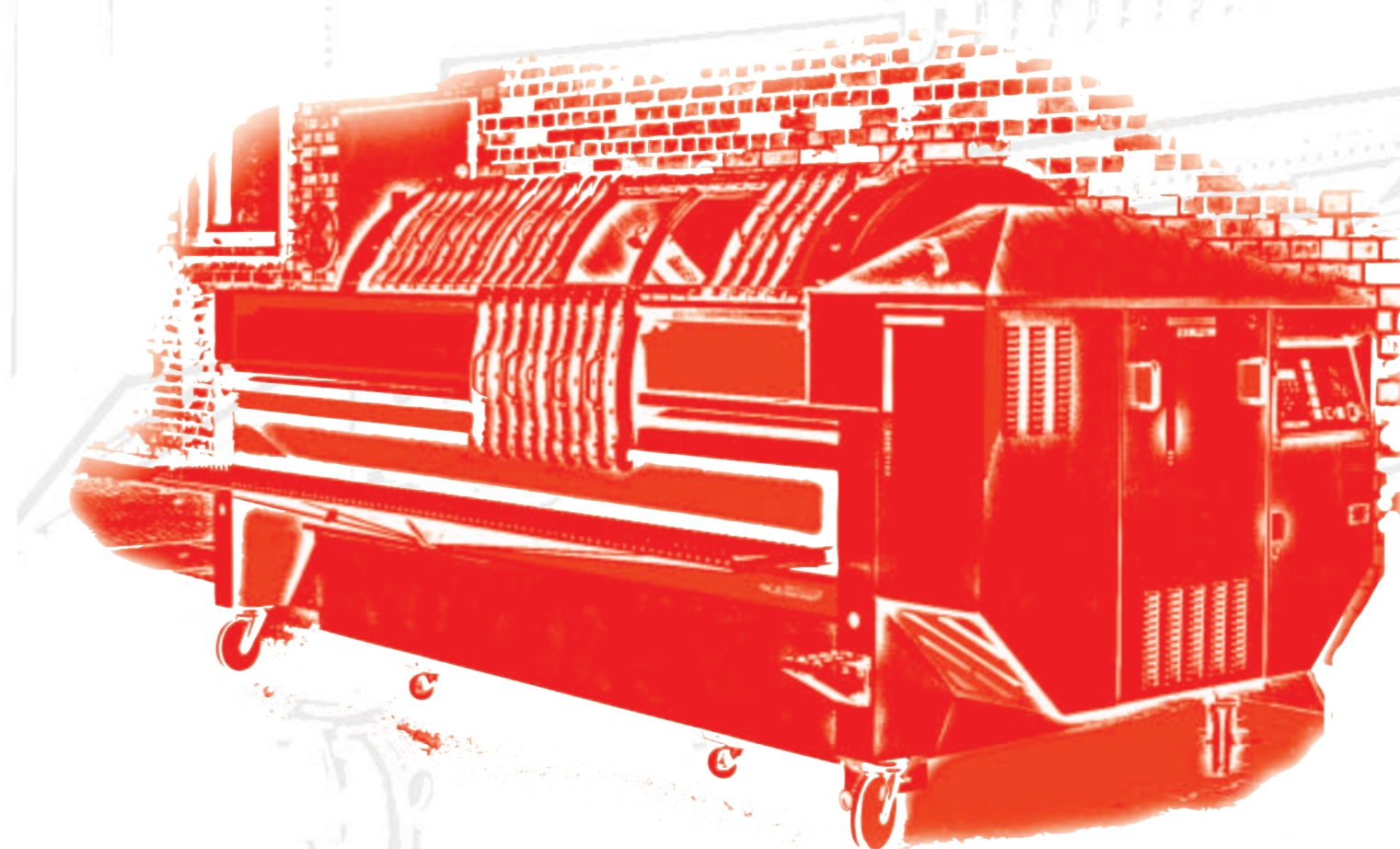
En interne **WILLMES** insiste particulièrement sur l'amélioration constante de l'efficacité par la volonté de changement, la force de l'innovation et le sérieux.

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.

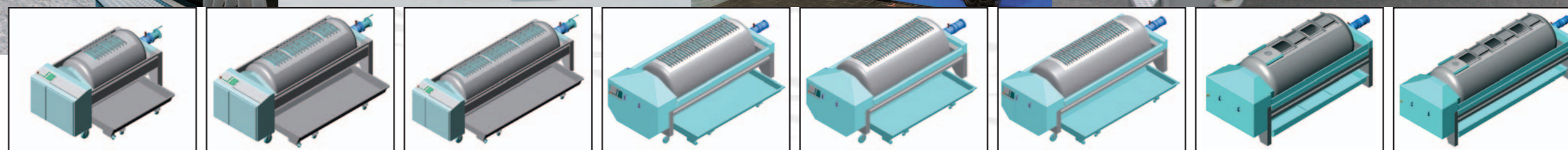
maxconcept.com 5/06



*Merlin*

**LE PRESOIR UNIVERSEL WILLMES**

*Le pressoir magique pour le traitement des raisins entiers!*



Merlin 1200    Merlin 1800    Merlin 2300    Merlin 3400    Merlin 4300    Merlin 5100    Merlin 6000    Merlin 8000

# Merlin

## LE PRESOIR UNIVERSEL WILLMES

### LA NOUVELLE GENERATION DES PRESOIRS WILLMES

Merlin est un pressoir pneumatique unique, de conception entièrement nouvelle pour un traitement souple de tous les cépages.

### IDEAL POUR LE PRESSURAGE DE RAISINS ENTIERS

La grande ouverture des portes trouve ses avantages particulièrement dans le traitement de la vendange entière, là où la qualité des jus est très importante.

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

Merlin est construit entièrement en inox, et fonctionne avec le système d'écoulement central breveté de WILLMES, qui se démarque totalement des autres systèmes de pressurage. Une membrane – possédant une grande résistance à l'usure – 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.

### DONC MOINS DE

#### BOURBES - ET DONC MOINS DE TRAITEMENT APRES PRESSURAGE

Pour l'émiettage on peut faire moins de rotations, voire pas de rotations du tout – ce qui signifie moins de bourbes.

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

Le pressoir dispose en série de plusieurs portes amovibles, avec lesquelles il est possible de régler le vidage des marcs.

Ceci se combine avec les drains à jus verticaux, qui eux aussi sont facilement amovibles, pour faire de Merlin une machine qui se nettoie complètement en quelques minutes comme par magie.

### UNE CONSTRUCTION

#### DU PRESOIR POUR UN TRAITEMENT DU RAISIN EN TOUTE SECURITE

La conception des portes de Merlin est entièrement nouvelle. La face interne de la porte, parfaitement lisse, empêche de blesser les peaux des baies pendant la rotation, ce qui évite la formation de fines bour-

bes. Grâce au système de portes fermées, l'oxydation est plus facile à maîtriser.

### UNE PRESSION PLUS DOUCE POUR UN MEILLEUR JUS

La turbine spéciale de WILLMES, 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 et sert en même temps à faire le vide.

### CONSTRUCTION COMPACTE

La version de base, de hauteur très limitée, permet une utilisation facile et une installation simple dans tout cuvage.

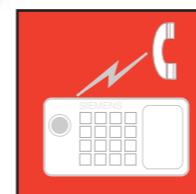
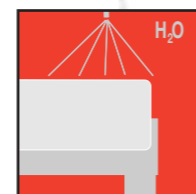
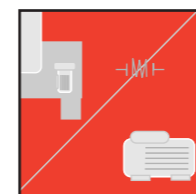
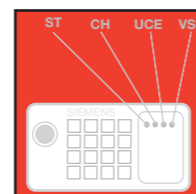
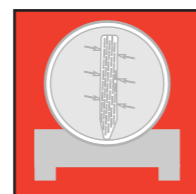
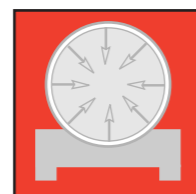
### UNE COMMANDE

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

Une commande électronique simple à utiliser vous donne la possibilité de pressurer tout type de vendange de manière optimale.

### DES SYSTEMES DE PRESSURAGE INDIVIDUALISES EN FONCTION

#### DES BESOINS



Un aperçu des options proposées : compresseur intégré ou externe, remplissage axial, commande entièrement programmable par vous-mêmes avec optimisation, mesure du débit des jus avec dosage de SO2 ou commande de la pompe à vendange 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

	Merlin 1200	Merlin 1800	Merlin 2300	Merlin 3400	Merlin 4300	Merlin 5100	Merlin 6000	Merlin 8000
Volumen	1160l	1740l	2316l	3380l	4300l	5090l	5970l	7910l
   total-h	0,7t / 2.5h	1,1t / 2.5h	1,4t / 2.5h	2,0t / 2.5h	2,5t / 2.5h	3,1t / 2.5h	3,6t / 2.5h	4,7t / 2.5h
	2,4t / 2.0h	3,6t / 2.0h	4,6t / 2.0h	6,8t / 2.0h	8,6t / 2.0h	10,2t / 2.0h	12t / 2.0h	16t / 2.0h
	3,3t / 1.0h	5,4t / 1.0h	6,9t / 1.0h	10,2t / 1.0h	12,9t / 1.0h	15,3t / 1.0h	18t / 1.0h	24t / 1.0h
Kapazität t								
Ganze Trauben Whole Cluster Raisins entiers Uva intera Uva entera Frischmaische Fresh mash Vendange fraîche Uva pigiata Pasta fresca Rotweirmaische vergoren Red wine mash fermented Vendange vin rouge fermenté Uva rossa fermentata Pasta de tintos fermentada								
L x B x H in cm	261x130x160	343x130x160	426x130x160	406x175x182	406x175x195	463x175x195	472x190x233	582x190x233