

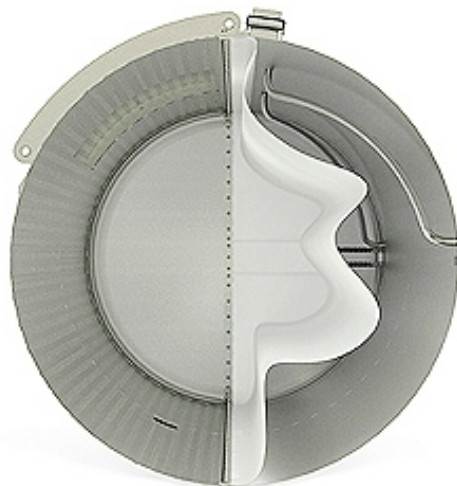
BUBNY U PNEUMATICKÝCH LISŮ



Otevřený systém - PSP model

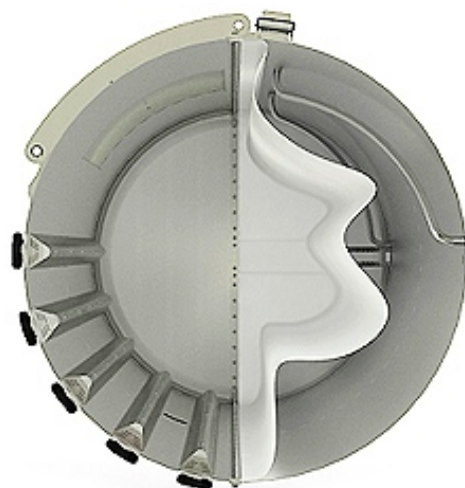
Jedna polovina bubnu je perforovaná, zatímco druhá polovina je pokryta nepropustnou membránou. Prostřednictvím vestavěného kompresoru je vytvořen v bubnu požadovaný tlak. Membrána tlačí na lisované hrozny a šťáva protéká perforací do sběrné vany.

Měkké lisování hroznů přes lisovací membránu, pomocí stlačeného vzduchu, zabraňuje mechanickému poškození hroznů, a tím je zajištěna výroba vysoce kvalitních moštů a vín. Výhodou otevřeného systému je velká odtoková plocha pro mošt.



Uzavřený lisovací systém - PST model

Jedna polovina bubnu je pokryta nepropustnou membránou, zatímco ve druhé polovině jsou perforované drenážní kanálky. Prostřednictvím vestavěného kompresoru, je vytvořen v bubnu požadovaný tlak, membrána tlačí na lisované hrozny a šťáva protéká přes odtokové kanálky do sběrné vany. Měkké lisování hroznů přes lisovací membránu, pomocí stlačeného vzduchu, zabraňuje mechanickému poškození hroznů, a tím je zajištěna výroba vysoce kvalitních moštů a vín. Výhodou tohoto systému je uzavření bubnu, což snižuje možnost oxidace. Lisy jsou vybaveny hermetickým poklopem, který umožňuje maceraci hroznů v bubnu.



Kombinovaný systém - PSH model (hyperreduktivní)

Uzavřený lisovací systém s možností lisování bez přístupu kyslíku.

Pneumatický lis PSH kombinuje dva systémy lisování. Může být použitý pro klasický způsob lisování nebo pro hyperreduktivní (bez přístupu kyslíku) lisování. Podle kvality a odrůdy hroznů může uživatel rozhodnout, který systém lisování hroznů použije. Přechod z jednoho systému na druhý je jednoduchý a snadný.

Hyperreduktivní lis pracuje na stejném principu, jako klasický lis na víno s uzavřeným bubnem, kromě toho, že hyperreduktivní lisování probíhá ve zcela uzavřeném systému. Během celého procesu lisování je do systému dodáván inertní plyn (N₂, CO₂, Ar).

