

Lors de la fermentation et la macération, il est extrêmement important d'immerger le chapeau de marc le plus délicatement possible pour ne pas endommager les pépins qui contiennent des tanins aigres et amers.

Puisque les pépins contiennent plus de 60 % de tanins du vin produit, l'équilibrage du contenu des pépins représente un facteur important lors de la macération. L'élimination des pépins du marc pendant la macération et la fermentation diminue considérablement l'extraction des tanins aigres et non mûrs (verts) dans le vin.

## Système PIP

Les vinificateurs du modèle PIP sont équipés du système qui permet la collection et l'élimination des pépins du marc pendant la macération.

La construction particulière du fond (conique) avec le racloir et la porte de dosage permettent une vidange rapide et simple du vinificateur.

## Élimination des pépins du marc pendant la fermentation

Après quelques jours de fermentation, des pépins commencent à se déposer sur le fond du vinificateur. Vous pouvez observer la sédimentation et la quantité des pépins à travers le hublot. L'interrupteur pour l'activation du racloir met en marche le système qui rassemble les pépins dans un récipient.

L'interrupteur sur l'armoire de commande gère la vanne pneumatique qui fait sortir les pépins du récipient.

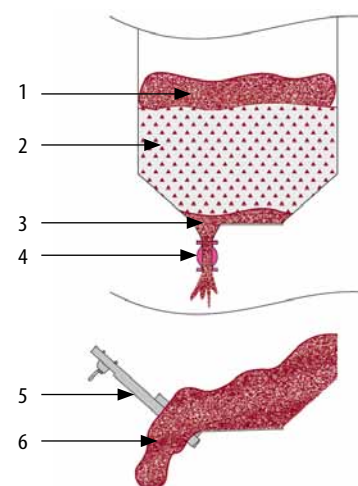
## Vidange du marc

La forme particulière du racloir au fond de la cuve pousse le marc vers la porte et facilite ainsi la vidange du vinificateur. La rotation du racloir est gérée par une touche sur le tableau de commande.

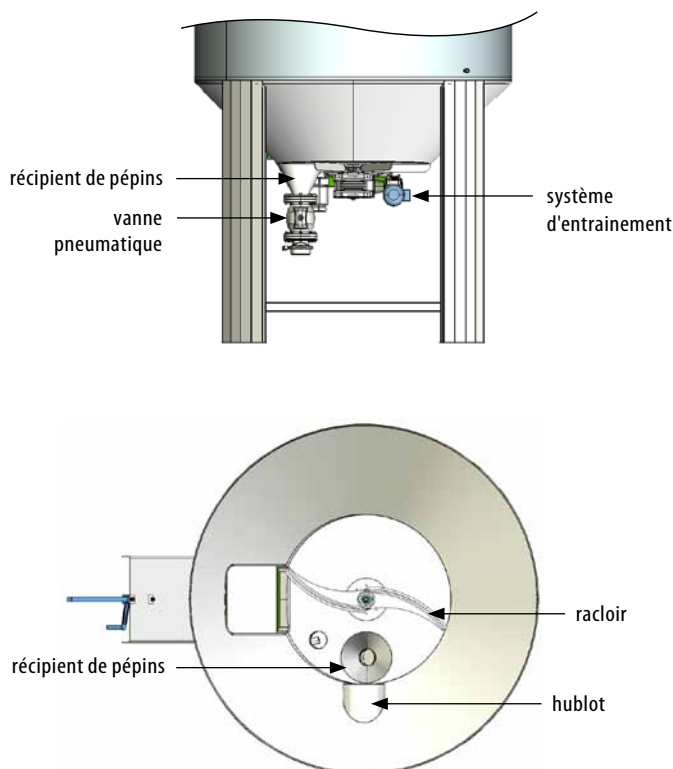


vinificateur type PIP

## Élimination des pépins et vidange du vinificateur:



- 1 – chapeau
- 2 – moût
- 3 – pépins
- 4 – vanne de vidange des pépins
- 5 – porte de dosage
- 6 – marc



Les vinificateurs du type PIP sont équipés d'un dispositif de commande RV. La commande permet une gestion simple et claire de toutes les fonctions installées du vinificateur (mouvement du pigeur, activation de la pompe de dispersion du moût, régulation de température...). Les informations sur l'état et le fonctionnement du vinificateur apparaissent sur l'écran digital.

Le racloir et la vanne de vidange des pépins sont gérés par les touches suivantes :



mise en marche du racloir



mise en marche de la vanne de vidange des pépins



mise en marche du racloir et de la vanne de vidange des pépins



armoie de commande RV

