



PELENC

PERA CENOPROCESS

PERA-PELENC, FABRICANTE DE EQUIPAMENTOS PARA VINIFICAÇÃO (desengaçadeira, esteira, mesas de seleção, prensas, filtros...)

A empresa PERA-PELENC, empresa familiar criada em 1896 e, desde 2014, subsidiária do grupo PELENC, é um dos principais fabricantes de equipamentos para vinícolas. Propõe soluções “sob medida” com grande valor acrescentado para todo o setor vitivinícola. Da mesma forma, a PERA-PELENC dispõe de uma gama completa de equipamentos de vinificação que se adaptam a todas as necessidades.

PELENC, uma visão do futuro

Em 1973, Roger PELENC colocou toda a sua capacidade de inovação ao serviço dos viticultores, oferecendo equipamentos vitivinícolas cada vez mais inovadores. Com mais de 1.300 patentes, desde 1973, a PELENC não parou de criar soluções inovadoras, não só em vitivinicultura, mas também em fruticultura, oleicultura e trabalhos em espaços verdes urbanos. Para todas essas atividades, a PELENC acompanha os clientes com treinamentos e serviço pós-venda eficientes.

EQUIPAMENTOS PELENC: EFICIENCIA - RESISTENCIA - INOVAÇÃO

Aqui está uma seleção dos equipamentos mais utilizados para a vinificação. Para conhecer todas as gamas, pode visitar o website (disponível em vários idiomas)

<https://www.pellenc.com/es-es/nuestros-productos#vinicultura>

Desengaçadeira clássica

<https://www.pellenc.com/es-es/nuestros-productos/del-vinedo-a-la-bodega/vinicultura/recepcion/despalladoras-y-triturador-de-escobajos>



- Gaiola de grande diâmetro com rotação independente do caracol sem fim
- Caracol de desengace composto por dedos com espátulas ajustáveis
- Fácil acesso a todos os elementos, simples e rápido de ajustar
- Fácil de limpar com rampa de lavagem integrada
- Modelos de 5T/h até >50T/h

Desengaçadeira nova geração: Selectiv' Process

<https://www.pellenc.com/es-es/nuestros-productos/del-vinedo-a-la-bodega/vinicultura/recepcion/integral-winery>



- Separação da baga do engaço, tecnologia herdada das máquinas de colheita mecanizada
- 99,8% de limpeza com bagas inteiras
- Instalação fácil, ajustes simples e instantâneos
- Adaptável ao tipo de uva (tamanho das bagas)
- Limpeza rápida (15 a 30 minutos)
- Disponível na versão S (até 4T/h) ou M (de 3 a 10T/h)
- <https://www.youtube.com/watch?v=UGP5fFQRJ9Q>
- <https://www.youtube.com/watch?v=aUeq58DSlqk&t=4s>

Mesa de seleção e sistema kliner



- <https://www.pellenc.com/es-es/nuestros-productos/del-vinedo-a-la-bodega/vinicultura/recepcion/seleccion-de-cosecha>
- <https://www.pellenc.com/es-es/nuestros-productos/del-vinedo-a-la-bodega/vinicultura/recepcion/mesa-de-seleccion-de-rodillos-kliner>

Prensas pneumáticas

<https://www.pellenc.com/es-es/nuestros-productos/del-vinedo-a-la-bodega/vinicultura/prensado>

Prensas de vários tamanhos



Modelo	Volume (L)	kg uva (estimação dependendo da casta, do ano, do estado sanitario, etc...)		
		Inteira	Desengaçada	Bagaço
SPC 20	2 000	1 600	4 000	6 000
SPC 30	3 000	2 400	6 000	9 000
SPC 40	4 000	3 200	8 000	12 000
SPC 50	5 000	4 000	10 000	15 000
SPC 65	6 500	5 200	13 000	19 500
SPC 80	8 000	6 400	16 000	24 000
SPC 110	11 000	8 800	22 000	33 000
SPC 150	15 000	12 000	30 000	45 000



Eficiência e ergonomia



Grelha de drenagem “Fast Press” com limpeza otimizada: menos água e menos tempo

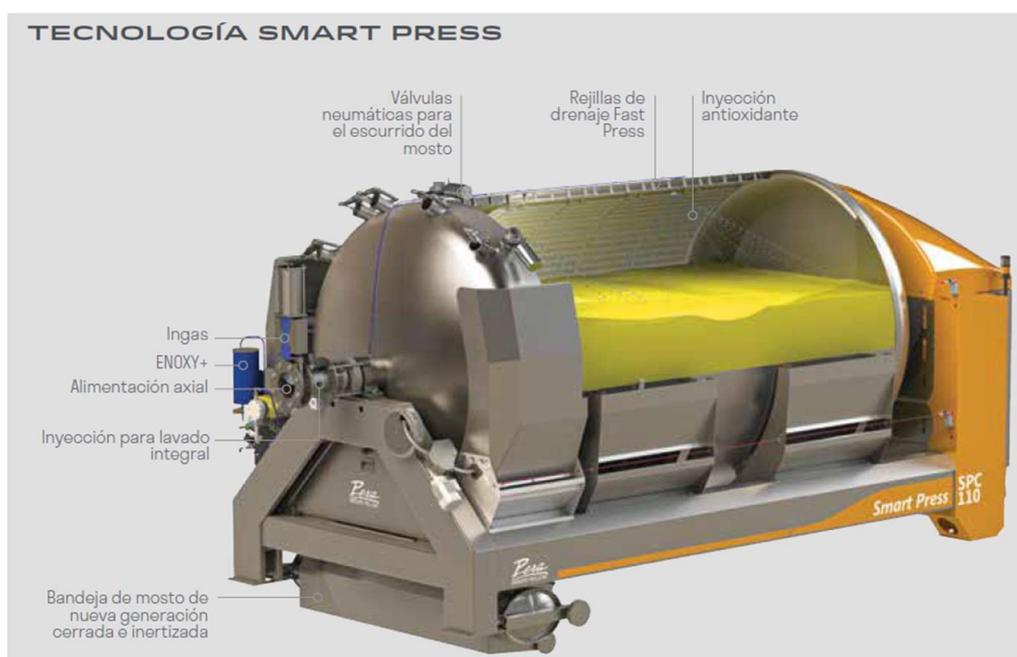


Programação personalizável



Evacuação do bagaço

Sistema "Smart Press" (prensas a partir de SPC40)



Mosto de qualidade

- Preservação de aromas, proteção da cor
- Ciclo de prensagem inteligente Easy Press
- Mosto claro e pouco turvo graças ao auto-filtração através da espessura do bagaço
- Sistema de proteção contra oxidação Ingas e Enoxy+

Otimização do prensado

- Rapidez entre ciclos de prensagem
- Otimização da capacidade de enchimento
- Uso da prensa para maceração
- Tela ergonômica e intuitiva Touch Press

Termo-vinificação

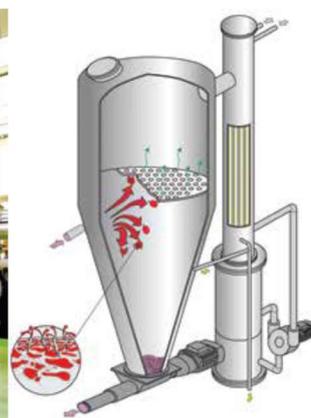
<https://www.pellenc.com/es-es/nuestros-productos/del-vinedo-a-la-bodega/vinicultura/termovinificacion>



Gulfstream para aquecer la uva



Flash-vácuo para a extração



Filtração tangencial

<https://www.pellenc.com/es-es/nuestros-productos/del-vinedo-a-la-bodega/vinicultura/aclaracion>

Filtr'Activ Serie T



Filtração multifuncional para mostos e vinhos
Filtração com membranas capilares orgânicas ou cerâmicas

Filtr'Activ Serie D



Filtração inovadora com discos de membrana cerâmica de rotação lenta, sem abrasão
Para produtos carregados e espessos (carvão, bentonita), ideal para borras

