

DEPOSITOS O.V.I

Para movimiento de uva y aplicaciones especiales



El O.V.I. es un depósito de construcción especial destinado al transporte de uva en la bodega de forma racional y delicada. Es uno de los elementos más versátiles con los que puede contar una bodega por sus múltiples aplicaciones:

- Transporte de uva despalillada para el llenado de depósitos
- Remontados con rotura de sombrero
- Delestage
- Transporte de uva entera para elaboración de vinos blancos, cavas, maceraciones carbónicas....
- Transporte de orujos fermentados para carga de prensas

CARACTERÍSTICAS Y EQUIPAMIENTO

Su utilización, necesita de un sistema de enganche elevación y transporte (puente-grúa, monorraíl,... etc) que permite su desplazamiento por la bodega desde el punto de origen hasta el destino elegido (depósitos, prensa.....)

En la parte inferior se dispone una válvula de gran diámetro, con la que se puede descargar de manera rápida y eficaz. La apertura se realiza mediante la acción manual de la válvula si bien, existe la opción de implementar un actuador neumático de simple efecto que automatiza esta actividad y evita los riesgos personales de trabajar bajo el depósito.



Para la realización del delestaje, la capacidad del OVI debe ser siempre MAYOR que la de los tradicionales para transporte de uva, ya que una mayor contención de líquido asegura una descarga en la que se favorezca la mayor cantidad de rotura, fragmentación e inmersión del sombrero.



OPCIONALES

- Apertura neumática mediante actuador neumático de simple efecto y mando de apertura y cierre con joystick
- Carro para fijación, soporte y movimiento del O.V.I; construido en acero inox (A-304) con dos ruedas fijas y dos pivotantes con freno.

DATOS TECNICOS Y CAPACIDADES

Se determinarán en cada caso según las necesidades de la instalación.

APLICACIONES ESPECIALES

Para aplicaciones especiales, existe el O.V.I especial MECANIZADO. Evolución del O.V.I tradicional y apto para el transporte y descarga por gravedad de :

- Orujos fermentados
- Orujos prensados
- Uva blanca con raspón (elaboración de cavas o champagnes)
- Uva tinta con raspón (elaboración de maceraciones carbónicas)

Construido en acero inox, dispone de una boca SIN PUERTA, por la que se carga y descarga, con protecciones fijas a cada lado. Estas protecciones aseguran que al girar el O.V.I en la maniobra de descarga, los orujos caen siempre conducidos a la parte inferior.

Mecanizado de un cuadro de control para protección y manejo del motor (apertura, cierre y salida de orujos)

Mando con emisor de dos canales (apertura y cierre)

