



## MÁQUINA DE LLENADO PRODUCTO TRANQUILO

### ESTACIÓN DE LAVADO INTERNO

Compuesta de pinzas de lavado para botellas con un máximo de 115 Mm. de diámetro. La botella es tomada por una pinza desde el cuello de la misma y por un sistema de cremalleras es movida a posición vertical, en donde se introduce el pico de enjuagado unos 80 mm. Luego comienza en forma automática la inyección de agua a presión. Esta agua es recuperada en una cazoleta y eliminada en circuito cerrado. (Doble Fase Agua – Gas, Opcional)

### ESTACIÓN DE DESAIREADO

Esta estación cuenta con una bomba de alto vacío que elimina aprox. El 90% del aire contenido en la botella, después de que esta se llene de gas neutro. Normalmente se utiliza nitrógeno pero también se puede utilizar carbónico. Estas dos funciones de aspiración del aire y de inyección de gas ocurren solo en presencia de la botella. Por defecto de la desaireación el incremento medio del oxígeno al llenado pasa de 0,60 a 0,09 MG de oxígeno por litro de vino y la cantidad de oxígeno contenido en el vino y en el espacio de cabezal pasa de 0,10 a 0,08 MG.

### ESTACIÓN DE LLENADO

Las válvulas de llenado cierran tanto el paso del vino como el retorno del gas, por lo tanto el líquido contenido en el depósito, está en contacto, exclusivamente, con la atmósfera creada en la botella con ventajas tanto para la oxidación como para la esterilización. Las válvulas pueden funcionar tanto por gravedad como por ligera depresión. La alimentación del producto es central desde abajo para una llegada del líquido sin oxidación y sobre todo para un vaciado total del depósito, el cual posee un fondo cónico con descarga en el centro.

### ESTACIÓN DE INYECCIÓN DE GAS INERTE ANTES DEL TAPADO

Esta estación es sumamente importante por sus múltiples funciones, a saber: a- Reduce drásticamente la oxidación. Con nivel de llenado a 60 Mm. y tapón de 45 Mm. se pasa de 1,40 MG a 0,25 MG de oxígeno por litro de vino. b- Combate las fugas del tapón. Usando carbónico, este gas se disolverá en el vino evitando la permanencia de la presión entre el

vino y el tapón. c- El inyector de gas puede además verifica el nivel de llenado. La tolerancia normal sobre el nivel de  $\pm 1$  Mm. se reduce a  $\pm 0,5$  Mm.

**ESTACIÓN DE  
TAPADO CON  
CORCHO BAJO  
VACÍO**

Cuatro mordazas de acero inox. Comprimen el corcho a 16 Mm., en donde la rugosidad de las partes en contacto con el corcho es inferior a 0,10 micras. El cerrado del tapón es lento y su introducción es rápida. Las mordazas son fácilmente desmontables para su total limpieza. El tapado bajo vacío tiene las siguientes ventajas: a-no crea presión en la botella en el momento de la introducción del tapón b-el oxígeno aprisionado entre el vino y el tapón se reduce de 0,25 a 0,08 MG de oxígeno por litro

**ESTACIÓN DE  
CAPSULADO A  
ROSCA (PILFER)**

Las cápsulas se alimentan por vibraciones, una fotocélula detiene el vibrador cuando el canal de cápsulas se encuentra lleno. De este modo se está seguro de no dañar las cápsulas y de hacer trabajar el vibrador adecuadamente. El dispositivo de cerrado es de 4 rodillos (dos para la rosca y dos para el fondo) regulables autónomamente. El cabezal de cerrado posee el dispositivo "NO CAP NO ROLL". La velocidad de rotación es regulable con inverter.

|                  |  |
|------------------|--|
| VELOCIDADES      | 1200 BOTELLAS/HORA -- 24.000 BOTELLAS/HORA   |
| ESTACIONES       | CADA ESTACION PUEDE SER VENDIDA COMO MONOBLOCK INDEPENDIENTE   |
| INYECCION DE GAS | DOBLE INYECCION DE GAS, ANTES DEL LLENADO Y ANTES DEL TAPADO PARA UNA MAYOR SEGURIDAD. PUEDE OPTARSE POR UNA TERCERA ESTACIÓN DE INYECCION EN EL TAPADO ROSCA. |
| TAPADO           | PUEDE OFRECERSE EN DISTINTAS TORRES DE TAPADO O EN UNA MISMA TORRE GIRATORIA   |