

## **BEMERKUNGEN UND VERGLEICH ZWISCHEN PRESSEN MIT „GESCHLOSSENEM“ SYSTEM UND „OFFENEM“ SYSTEM.**

Die sogenannte „**geschlossene**“ Pressenmaschine ist aus einem Behälter mit **diametraler Membrane aus nicht dehnbarem Stoff** bestehend.

In Leerlauf und Abfüllungszeit geht die Membrane gegen Halbbehälter, deshalb erfolgt das Abtropfen (Mostaustritt) durch Abtropfrinnen, welche auf dem anderen Halbumkreis des Behälters sind und „geschlossen“ werden können, um Mostaustritt zu hindern; auf diese Weise bleibt der Most im Behälter und dicht an die Häute für die gewünschte Zeit.

Dieses Pressensystem mit Schalen kann man auf besondere Fälle für weisse Trauben gebrauchen, wenn man Traubenblume verwerten will. Dieses Verfahren ist schwierig zu kontrollieren, weil die Presse nicht isoliert ist, deshalb ist es schwierig die Mosttemperatur während der Pause mit Schalen zu kontrollieren; nämlich ist das bekannt, dass man die Temperatur zwischen 10° und 12 ° Max. halten muss, um mehrere, unerwünschte Abtretungen der Schalen dem Most zu hindern. Jedoch, also wenn adie Pressung mit „offenen“ Rinnen gemacht wird (d.h. mit Trennung von Most aus Schalten, schöner der Pressung von abgebeerten Trauben und im besonderes für gegorene Trauben, ist Mostaustritt langsam und lange Pressenzeit nötig ist, deshalb Erscheinungen von Oxydation und Auslaugung erscheinen können; das in wieviel mit diesem Typ von Bearbeitung neigen die Rinnen sich zu verstopfen, deshalb geben sie kleine Mostleistung und brauchen sie **lange Wäschen**.

SOFTPRESS ist eine „**OFFENE**“ Presse, mit einem gelochten Behälter (auf den ganzen Umkreis 360°) und einer **röhrenförmigen Membrane aus paradehnbarem Gummi**.

In Leerlauf und Abfüllungszeit geht die Membrane im Mittel des Behälters und lässt die ganze aussere Abtropfzone des gelochten Behälters frei. Nicht nur, sondern auch durch ihre Elastizität schwellt die röhrenförmige Membrane während Umdrehung und erlaubt sie gleichförmige Ringverteilung der Trauben auf die ganze Lochzone des 360° Behälters.

Auf diese Weise ist die **Ladungsfähigkeit** grösser und ist die **Pressenzeit** merklich kurzer, im besonderes was **abgebeerte Trauben** und **gegorene Trauben** betrifft.

Die **Wäschen sind sehr schnell**, weil die Behälter ganz gelocht und ohne Rinnen ist und die Membrane kreisförmig und ohne Falten ist.

Durch diese grösse **Abtropffähigkeit** ist SOFTPRESS auch in der **Bearbeitung von Äpfel und Früchte** gebraucht, weil sie die **gleiche Pressenmaschine sowohl für Bearbeitung von Trauben als auch von Früchte** verwendet.