

Un'eccellente tecnologia di spremitura

ATI Softpress è una pressa pneumatica veloce, semplice e robusta per la spremitura soffice di diversi tipi di frutta



Le presse della serie Softpress della ditta ATI S.r.l. (Fano, PU), inizialmente pensate per l'enologia, stanno dimostrando eccellenti prestazioni anche nella spremitura di altri frutti, quali mele e melograni: ciò grazie alla loro particolare tecnologia, consistente in un serbatoio forato a 360° che monta al centro, coassialmente, una membrana elastica (in gomma naturale).

La Softpress è caratterizzata da robustezza, facilità di utilizzo e velocità del ciclo. Grazie al serbatoio completamente forato, i tempi di processo sono nettamente più brevi rispetto alle altre tecnologie di pressatura pneumatica.

Si riportano alcuni dati sulle durate medie dei cicli di lavorazione necessari per ottenere un completo esaurimento del prodotto:

- uve fermentate: 45'
- uve bianche di facile esaurimento: 1 h 15'
- uve bianche di difficile esaurimento: 1 h 45'
- mele (per sidro): 3 h 30' per rese del 75% (valor

medio, in funzione del tipo di mela)

- melograni: 1 h 30' per rese intorno al 75% sul frutto decorticato

I tempi possono variare in funzione della grandezza della pressa.

I vantaggi di un ciclo così rapido sono rilevanti: migliore conservazione delle proprietà organolettiche dei succhi estratti; ridotti tempi di lavoro in cantina; possibilità di installare una macchina più piccola (= minor investimento), grazie alla maggiore produttività garantita dalla macchina. A questi si aggiunge, nelle cantine che lavorano diversi tipi di frutta (ad es. uva e mele), la possibilità di impiegare una sola pressa.

Per poter utilizzare al meglio la pressa con i diversi tipi di frutta ATI ha messo a punto un nuovo software di gestione del ciclo di pressatura, controllato tramite pannello touch-screen, che consente di adattare il programma di pressatura al frutto da spremere.

Il software, semplice e intuitivo, permette di scrivere e salvare programmi personalizzati, visualizzarli su grafico, by-passare operazioni ed eseguire cicli speciali.

Maggiori informazioni sono reperibili sul sito www.atifano.it



Excellent pressing technology

ATI Softpress is a fast, user-friendly, strong pneumatic press for the soft pressing of different types of fruits

The presses of the series Softpress by the company ATI S.r.l. (Fano, Italy), initially designed for oenology, have shown excellent performances also in processing other fruits, such as apples and pomegranates, thanks to their peculiar technology consisting of a 360°-pierced tank with a coaxial central elastic membrane (in natural rubber).

Softpress is strong, user-friendly and fast. Thanks to the wholly-pierced tank, processing times are much shorter than in the other pneumatic pressing technologies.

We report here some data about the average processing times necessary to achieve a complete juice extraction:

- fermented grapes: 45'
- easy white grapes: 1 h 15'
- difficult white grapes: 1 h 45'
- apples (for cider): 3 h 30' for yields about 75% (average value, depending on the type of apple);
- pomegranates: 1 h 30' for yields about 75% on fruit seeds

Times may vary according to press size.

Fast cycles result in the following significant advantages: organoleptic properties of the juice are better preserved; working time in the winery is reduced; it is possible to install a smaller machine (minor investment), thanks to the higher productivity. Additionally, wineries processing different types of fruits (i.e., grapes and apples), can use just one press for all their processes.

In order to make the most of the press with different types of fruits, ATI has developed a new software to manage the pressing cycle - controlled through touch-screen panel - so as to adjust the pressing program to the processed fruit.

The software is easy and direct, with functions like editing and storage of customized new programs, displaying programs on a diagram, skipping steps and performing special cycles.

For more information visit the website www.atifano.it

