

Pera



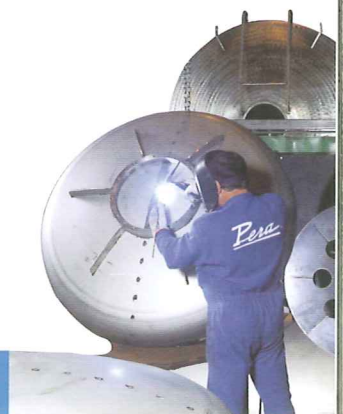
MISE EN TEMPÉRATURE GAMME GULFSTREAM

TEMPERATURE SETTING - GULFSTREAM RANGE

PUESTA EN TEMPERATURA - GAMA GULFSTREAM



LA SIGNATURE D'UN MATÉRIEL DE QUALITÉ



GAMME GULFSTREAM

GÉNÉRALITÉS

La gamme GULFSTREAM est le garant d'une mise en température maîtrisée et efficace. Le principe d'immersion permet une mise en température instantanée et homogène.

Totalement polyvalente, la gamme GULFSTREAM permet :

- des mises en température à chaud comme à froid
- de s'adapter aussi bien à une cave coopérative qu' à une cave particulière.
- une intégration parfaite à n'importe quel type de réception :
 - vendange mécanique ou manuelle avec transfert par pompe
 - convoyeur à bande ou cagettes.

Avec ou sans égouttage, cette installation permet de traiter n'importe quelle vendange de manière continue ou séquentielle en respectant l'intégrité de chaque baie.



GENERALITIES

The GULFSTREAM range allows a controlled and effective temperature setting. The principle of immersion allows an instantaneous and homogeneous temperature setting. Completely general-purpose, the GULFSTREAM range :

- allows hot temperature setting like cold
- the equipment could be used in a big winery as well as in little private cellar,
- perfect integration with any type of reception :
 - mechanical or manual harvest with pump transfer,
 - belt conveyor or small boxes.

With or without draining, this equipment allows a treatment of any harvest in a continuous or sequential way, providing complete respect of the integrity of the grapes.

GENERALIDADES

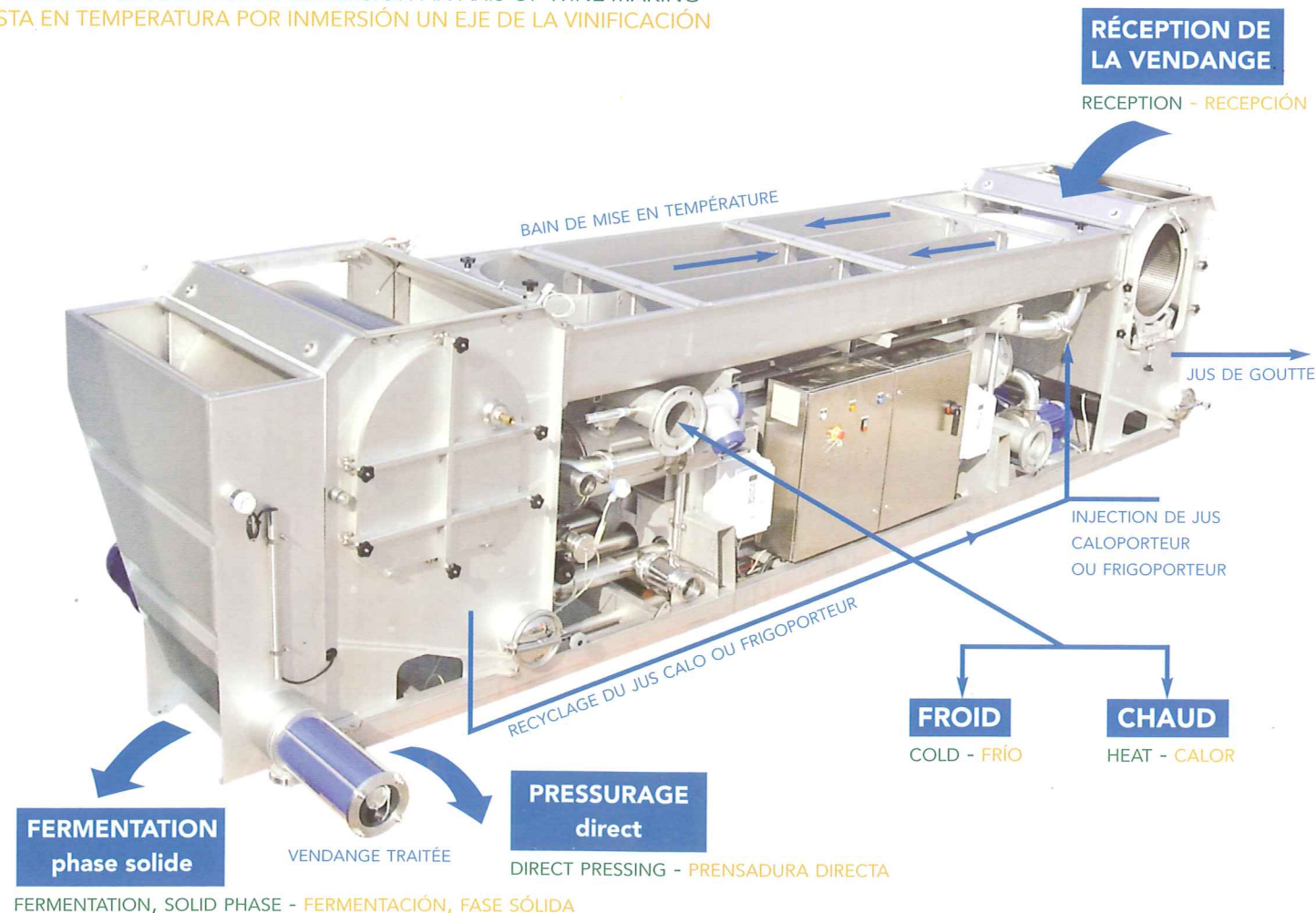
La gama GULFSTREAM es la garantía de una puesta en temperatura controlada y eficaz. El principio de inmersión permite una puesta en temperatura instantánea y homogénea. Totalmente polivalente la gama GULFSTREAM permite :

- puestas en temperatura en calor y en frío
- se adapta tanto a una bodega cooperativa como a una bodega particular
- una integración perfecta a cualquier tipo de recepción :
 - cosecha mecánica o manual con transferencia por bomba
 - cinta transportadora o cajas.

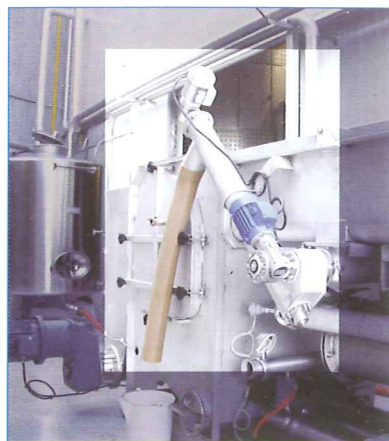
Con o sin escurrido, esta instalación permite tratar todo tipo de cosecha de forma continua o secuencial respetando la integridad de cada grano.

MISE EN TEMPÉRATURE PAR IMMERSION, UN AXE DE VINIFICATION

THE TEMPERATURE SETTING BY IMMERSION AN AXIS OF WINE MAKING
PUESTA EN TEMPERATURA POR INMERSIÓN UN EJE DE LA VINIFICACIÓN



*Epépineur
Deseeder
Despepitader*



ADVANTAGES

Warm-up advantages

- immediate destruction of the polyphenol oxidase
- elimination of the pyrasines by evaporation
- rapid extraction of all phenol compounds including anthocyanins
- well-structured products, very supple and aromatic
- complementary technological way (the flash détente)
- deseeder

Cooling advantages

- valorisation of the typical qualities of the treated products
- well-rounded and supple wines, with fresh fruit aromas
- the perfect answer to a new market demand for high-quality wines

VENTAJAS

Ventajas de la maceración en calor

- destrucción inmediata del polifenol oxidasa
- eliminación de pirasinas por evaporación
- rápida extracción del conjunto de compuestos fenólicos (antocianos)
- elaboración de productos estructurados, suaves y aromáticos
- vía tecnológica complementaria (flash détente)
- despepitader

Ventajas de la maceración en frío

- valorización de la tipicidad de los productos
- elaboración de vinos redondos, suaves, con aromas de frutas frescas
- respuesta a las nuevas demandas del mercado, para la elaboración de productos de alta gama

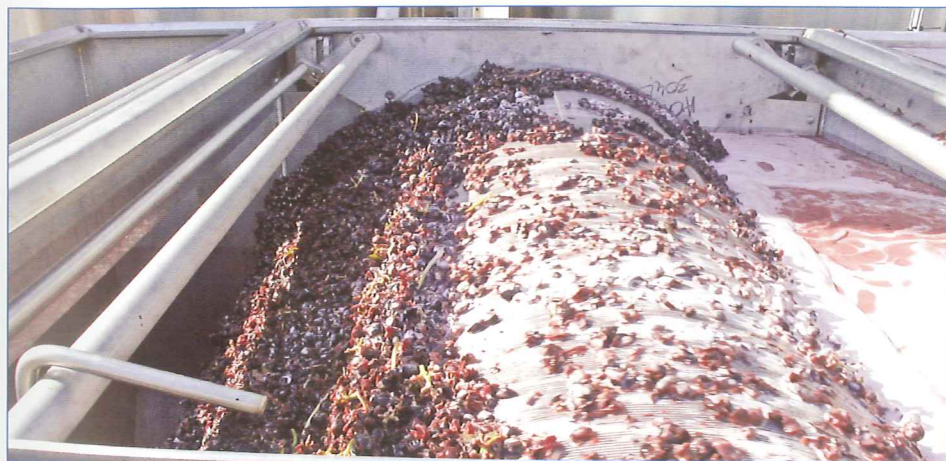
AVANTAGES

de la macération à chaud

- destruction immédiate de la polyphénol oxydase
- élimination des pyrasines par évaporation
- extraction rapide de l'ensemble des composés phénoliques (anthocyanes)
- élaboration de produits structurés, souples et aromatiques
- voie technologique complémentaire (flash détente)
- épépineur (option)

de la macération à froid

- valorisation de la typicité des produits
- élaboration de vins ronds, souples, avec des arômes de fruits frais
- réponse à une nouvelle demande du marché, pour l'élaboration de produits haut de gamme



*Tambour d'égouttage
Draining drum - Tambor de escurrido*

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La mise en température séquentielle de la vendange utilise le principe de l'immersion et de l'égouttage tangentiel dynamique : la vendange est trempée dans un bain de jus caloporteur et égouttée par des tambours permettant le transfert.

OPERATING PRINCIPLE

- The sequential temperature regulation of the crushed grapes uses the principles of immersion and dynamic cross flow draining : the grapes are soaked in a bath of heat-conducting juice and drained by drums that allow the juice to be transferred.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

- La puesta en temperatura secuencial de la uva utiliza el principio de inmersión y de escurrido tangencial dinámico : la uva es remojada en un baño de jugo caloportador y escurrida mediante tambores que permiten la transferencia.

ÉLIMINATION DES PYRAZINES PAR ÉVAPORATION

PYRAZINES' REMOVAL BY EVAPORATION - ELIMINACIÓN DE LAS PYRAZINES PER EVAPORACIÓN

LA MÉTHOXYPYRAZINE, UN ARÔME VARIÉTAL INDADAPTÉ AU MARCHÉ

La méthoxypyrazine principalement présente dans les cépages Cabernet Sauvignon, et dans une moindre mesure dans les cépages Merlot, Cabernet Franc et Pinot Noir, a une concentration d'autant plus importante que le raisin manque de maturité.

La méthoxypyrazine est responsable d'un point de vue négatif à l'arôme de poivron vert.

La molécule de méthoxypyrazine de par son caractère odorant libre et volatile est prédisposée à l'évaporation.

Le Gulfstream de par sa grande surface d'évaporation permet l'élimination d'une proportion non négligeable de la méthoxypyrazine présente dans les moûts.

Des mesures analytiques ont démontré l'efficacité de cette évaporation.

METHOXYPYRAZINE, A VARIETAL FLAVOUR WHICH IS NOT ADAPTED TO THE MARKET

Methoxypyrazine is mainly present in the Cabernet Sauvignon grape variety, and at a lower level in the Merlot, Cabernet Franc and Pinot Noir varieties, at a concentration that much important that grape lacks maturity. Methoxypyrazine is responsible for green pepper flavour in a negative point of view.

The methoxypyrazine molecule is predisposed to evaporation because of its free fragrant and volatile nature.

Thanks to its large surface of evaporation, the Gulfstream allows the elimination of a not insignificant proportion of methoxypyrazine in musts.

Analytic measures have proved the effectiveness of this evaporation.



LA METHOXYPYRAZINE UN AROMA TÍPICO DE UN VARIETAL INADAPTADO AL MERCADO

La methoxypyrazine presente principalement en tipos de uvas Cabernet Sauvignon, y a nivel mas bajo en Merlot, Cabernet Franc, Pinot noir y Carmener con una concentraci3n mas importante dependiendo de la maduraci3n de las uvas.

La methoxypyrazine es responsable de un punto negativo a la aroma de pimienta verde.

La mol3cula de methoxypyrazine por su car3cter olfativo libre y vol3til esta predispuesta a la evaporaci3n.

El Gulfstream con su grande superficie de evaporaci3n, permite la eliminaci3n de un porcentaje no despreciable de la methoxypyrazine presente en los mostos

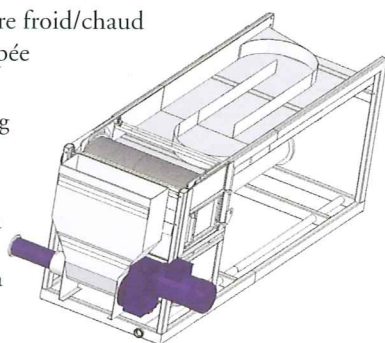
Medidas analíticas han comprobado la eficacia de esta evaporaci3n

UNE GAMME MODULABLE ET ÉVOLUTIVE AVEC DIFFÉRENTES CAPACITÉS DE 7 À 30 T/H

A FLEXIBLE AND EVOLUTIVE RANGE WITH DIFFERENT CAPACITIES FROM 7 TO 30 T/H

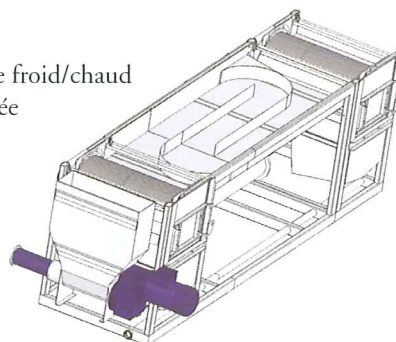
UNA GAMA MODULABLE Y EVOLUTIVA CON DIFFERENTES CAPACIDADES DE 7 A 30 T/H

- version mise en température froid/chaud
- vendange entière ou égrappée
- de + 10°C jusqu'à 75°C
- warm/cool temperature setting
- whole or destemmed grapes
- from + 10°C to 75°C
- versión puesta en temperatura frío/calor
- vendimia entera o despalillada
- de + 10°C hasta 75°C



- version mise en température froid/chaud
- vendange entière ou égrappée
- avec option égouttage
- de + 10°C jusqu'à 75°C

- warm/cool temperature setting
- whole or destemmed grapes
- option : draining equipment
- from + 10°C to 75°C



- versión puesta en temperatura frío/calor
- vendimia entera o despalillada
- con opción de escurrido
- de + 10°C hasta 75°C

MODÈLES GULFSTREAM	GF7	GF10	GF20	GF30
CAPACITÉ	7 t/h	10 t/h	20 t/h	30 t/h

MATERIEL PERA

MAISON FONDÉE EN 1896 S.A. AU CAPITAL DE 1 500 000 EUROS
Rue de la Métallurgie - 34510 Florensac - FRANCE
Tél. (33) 04 67 77 01 21 - Fax (33) 04 67 77 00 44
www.pera.fr - e.mail : pera@pera.fr

Pera

La signature d'un matériel de qualité