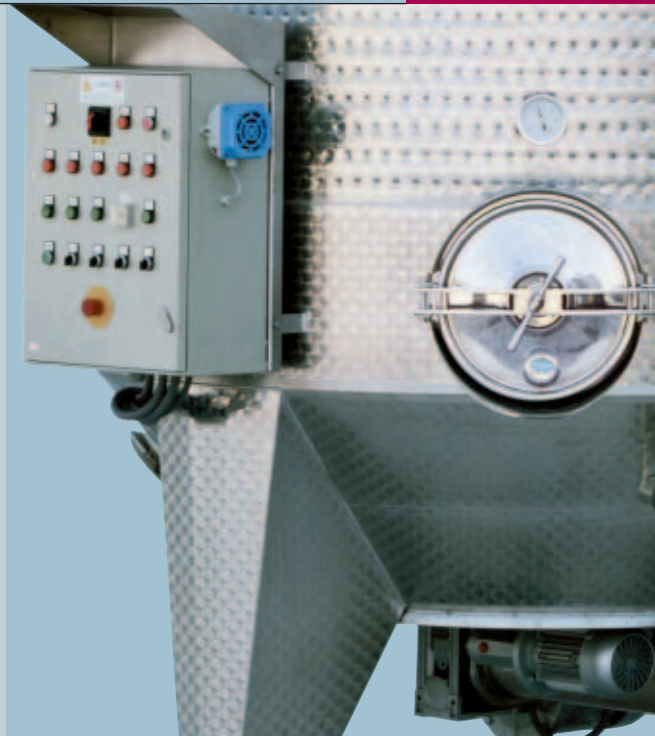
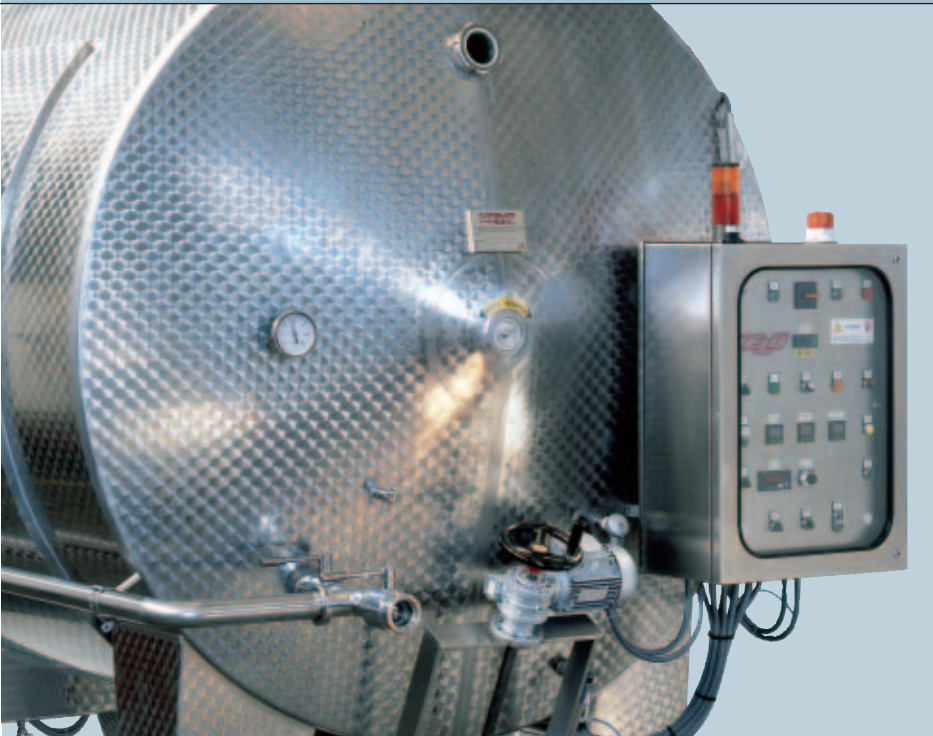


Vinificazione uve rosse

*Red grapes vinification*



**VEFO**  
*la cultura dell'innovazione*

## Vinificatore follatore (FOL)

### *Punch-down wine-making tank (FOL)*



MOD. FOL

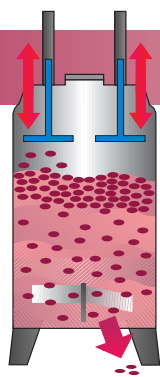
## Vinificatore follatore (FOL)

Tradizione che si perpetua con l'innovazione tecnologica, questo è lo spirito con il quale, riprendendo il più antico modo di vinificare le uve rosse, nel massimo rispetto della materia prima, vengono costruiti i vinificatori follatori FOL. Nella parte superiore del serbatoio sono fissati due pistoni che, alternativamente e con frequenze regolate dal quadro di comando, spingono i piatti ad essi collegati. La forma a mezzaluna e la particolare costruzione di questi ultimi garantiscono la completa immersione del cappello di vinaccia nella frazione liquida. Dal quadro di comando si può inoltre impostare il tempo di sommersione delle bucce. L'assemblamento standard prevede acciaio inox AISI 304, fondo piano inclinato, portella rettangolare per lo scarico della vinaccia e intercapedine per il mantenimento della temperatura.

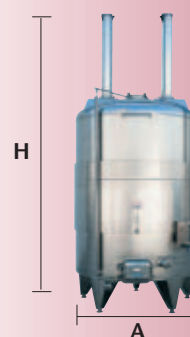
### *Punch-down wine-making tank (FOL)*

*A tradition that is perpetuated thanks to technological innovation: this is the principle behind the construction of the FOL punch-down fermenters. These follow the ancient methods of red grape vinification, ensuring maximum respect for the raw product. Two pistons, mounted at the top of the tank, push the plates connected to them alternately and with frequencies regulated by the control panel.*

*The half-moon shaped and specially designed plates punch down the floating cap so that it is totally immersed in the juice. The immersion time of the skins can be set on the control panel. Standard units are made of AISI 304 stainless steel and feature an inclined flat bottom, a rectangular hatch for marc discharge and a jacket for temperature control.*

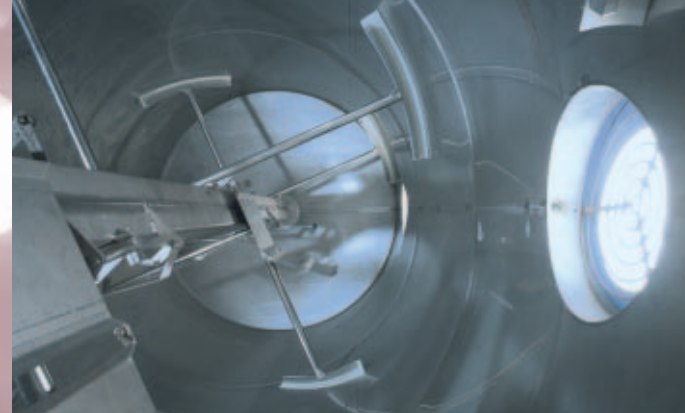


FOL	A (mm)	H (mm)
50	1750	3100
75	2150	3100
100	2250	4569
150	2440	5613
200	2440	6683



## Vinificatore maceratore orizzontale (VMO)

### Horizontal wine-making macerator (VMO)



### MOD. VMO

## Vinificatore maceratore orizzontale (VMO)

I vinificatori della serie VMO, interamente costruiti in acciaio inox AISI 304, sono stati progettati per offrire una soluzione innovativa nella vinificazione delle uve rosse.

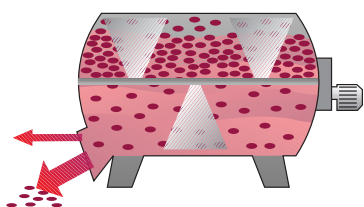
La movimentazione del mosto, con la conseguente rottura del cappello di vinaccia, viene effettuata da particolari pale snodate brevettate dalla Velo. La rotazione è garantita da un motoriduttore con inverter comandato da un quadro elettrico che regola la velocità, la frequenza dei cicli e la loro durata, permettendo così di intervenire a seconda del genotipo e del processo fermentativo. Durante la fermentazione è possibile dosare dell'ossigeno nella quantità desiderata tramite il dispositivo di macro ossigenazione costituito da candele porose poste sui fondi (la pompa di ricircolo è fornita come opzionale). L'evacuazione della vinaccia è garantita da un sistema di bracci dotati alla estremità di un terminale di silicone alimentare che convoglia bucce e vinaccioli verso il portellone a saracinesca di scarico totale. A vinificatore pieno il dispositivo di evacuazione può essere utilizzato per togliere gran parte dei vinaccioli appena alzato il cappello di vinaccia. Il fasciame è per  $\frac{3}{4}$  avvolto da una intercapedine dove circola liquido refrigerante per il controllo della temperatura, e dove trova posto anche una resistenza con pompa di ricircolo. Il VMO può venire utilizzato anche per la vinificazione in bianco nel caso si voglia effettuare un contatto pellicolare con le bucce a bassa temperatura per breve tempo prima della pressatura.



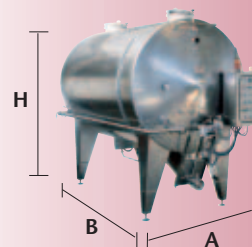
## Horizontal wine-making macerator (VMO)

The VMO range of fermenters, made entirely of AISI 304 stainless steel, have been designed to provide an innovative solution for the fermentation of red grapes. The shaking of the must, with the consequent breaking of the marc cap, is obtained by means of special articulated blades patented by Velo. Rotation is ensured by a gearmotor controlled by an electric panel that enables the adjustment of the speed as well as the frequency and duration of the cycles, according to the genotype and fermenting process. It is possible, during fermentation, to control the oxygen supply as required, thanks to the macro-oxygenation device consisting of sinterized candles placed at the bottom (the re-circulation pump is available as optional). Marc evacuation is guaranteed by a system of arms equipped with a silicone terminal suitable for foodstuffs, that drives the skins and seeds towards the total discharge hatch.

When the fermenter is full, the evacuation device can be used to remove most of the seeds as soon as the marc cap has formed. Three quarters of the tank wall are enveloped by a jacket that enables the circulation of the cooling liquid used for temperature control. Moreover, the jacket accommodates a heating element with a recycling pump. The VMO can also be used for white fermentation if you wish to obtain low temperature skin contact for short periods of time before pressing.



VMO	A (mm)	B (mm)	H (mm)
50	1765	2846	3006
75	1965	3500	3177
100	2065	4025	3365
150	2165	5065	3550
200	2367	5565	3730
300	2536	7375	3950



## Vinificatore rotativo orizzontale (VRO)

*Horizontal rotary wine-making tank (VRO)*

MOD. VRO

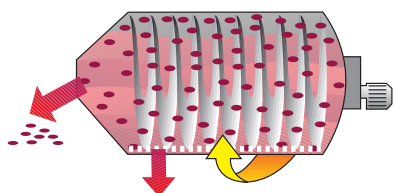


### Vinificatore rotativo orizzontale (VRO)

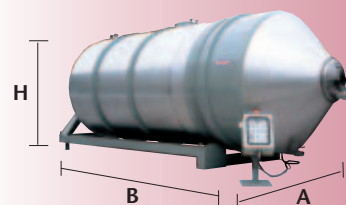
Il VRO è un vinificatore orizzontale che garantisce la movimentazione del cappello di vinaccia grazie a una elica interna saldata sul fasciame cilindrico e sul fondo tronco conico che, con il ruotare del serbatoio, spinge le bucce verso il fondo posteriore bombato rendendone così possibile l'ottimale diffusione nel mosto. Il serbatoio e tutte le parti a contatto sono in acciaio inox AISI 304, mentre il telaio autoportante su cui poggia il serbatoio è in acciaio al carbonio verniciato. La rotazione del cilindro è garantita da un gruppo motoriduttore programmabile nei suoi cicli di pausa/lavoro da un quadro elettrico. All'interno una ampia superficie costituita da una griglia rinforzata in acciaio inox AISI 304, garantisce un rapido drenaggio in fase di svinatura. Il VRO può essere implementato con una serie di optional tra i quali l'intercapedine per il liquido refrigerante, il caricamento assiale e la possibilità di saturare con gas inerte il serbatoio per procedere con la macerazione carbonica.

### Horizontal rotary wine-making tank (VRO)

The VRO is a horizontal fermenter that ensures the shaking of the marc cap thanks to an internal propeller welded to the cylindrical wall and to the truncated cone end. With the rotation of the tank, the propeller pushes the skins towards the convex rear end, enabling optimum distribution of the must. The tank and all parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel, whereas the self-bearing frame that supports the tank is made of painted carbon steel. Cylinder rotation is ensured by a gearmotor whose pause/work cycles can be programmed through an electrical panel. A wide internal surface consisting of a reinforced screen made of AISI 304 stainless steel enables quick draining during the racking stage. The VRO can be fitted with a number of optional features including a jacket for circulation of the cooling liquid, axial loading and the possibility of saturating the tank with inert gas in order to obtain carbonic maceration.



VRO	A (mm)	B (mm)	H (mm)
50	1900	3600	2250
100	2325	4300	2800
150	2325	5550	2800
200	2325	6800	2800
250	2986	5858	3475
350	3046	7280	3490
400	3052	8265	3509
450	3052	9015	3509
700	3754	10200	4223



**Vinificatore verticale autosvuotante  
sgrondo statico (VSS)**

**Vinificatore verticale autosvuotante  
fondo tronco conico (VVC)**

*Self-emptying vertical wine-making tank  
with static drainer (VSS)*

*Self-emptying vertical wine-making tank  
with truncated cone bottom (VVC)*



MOD. VSS / MOD. VVC

**Vinificatore verticale autosvuotante  
sgrondo statico (VSS)**

**Vinificatore verticale autosvuotante  
fondo tronco conico (VVC)**

I vinificatori della serie VVC e VSS seguono il concetto classico della vinificazione su sviluppo verticale. Entrambi sono corredati di quadro elettrico che comanda i cicli di rimontaggio e il motoriduttore per l'evacuazione. Entrambi i modelli possono essere forniti con gruppi di irradiazione motorizzati (standard nel VVC). Nel VSS la particolarità è data da una griglia interna a fenditure verticali in acciaio inox, concentrica al fasciame, che facilita lo sgrondo e che lo rende interessante anche per la criomacerazione delle uve bianche e come polmonatura per alimentare presse pneumatiche. La costruzione standard è in acciaio inox AISI 304.

***Self-emptying vertical wine-making tank  
with static drainer (VSS)***

***Self-emptying vertical wine-making tank  
with truncated cone bottom (VVC)***

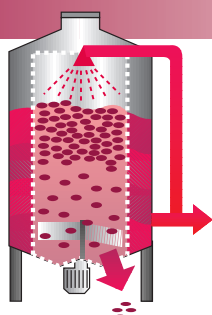
*The VVC and VSS fermenters follow the classic principle of vertical vinification. They are both equipped with an electric panel that controls the pumping-over cycles and the evacuation gearmotor. Both models can be fitted with motorized sprayers (standard feature on VVC). The VSS has an interesting feature: an internal stainless steel screen with vertical slits, concentric to the wall, designed to facilitate draining. This makes the fermenter useful for cold maceration of white grapes and as a lung to supply pneumatic presses. Standard construction is AISI 304 stainless steel.*



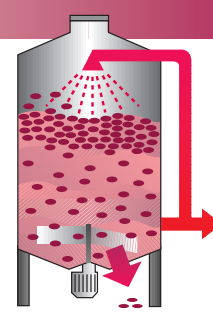
MOD. VSS



MOD. VVC/P



**VEED**  
*la cultura dell'innovazione*



**Serbatoio di vinificazione fondo piano inclinato (SPV)**

**Serbatoio di vinificazione fondo conico (SVN)**

*Wine-making tank with inclined flat bottom (SPV)*

*Wine-making tank with conical bottom (SVN)*

**MOD. SPV / MOD. SVN**



**MOD. SPV**

**Serbatoio di vinificazione fondo piano inclinato (SPV)**

**Serbatoio di vinificazione fondo conico (SVN)**

Nati per coniugare semplicità d'uso ed economicità, risultano essere particolarmente indicati per realtà produttive di medie dimensioni. Possono essere realizzati, a seconda del modello, con fondo piano inclinato al 4% (optional fino al 20 %) e ampia portella rettangolare (SPV), o con fondo conico con portella circolare (SVN). La costruzione standard prevede acciaio inox AISI 304, scarico totale e parziale, asta di livello, rubinetto assaggiativo e chiusino superiore. Entrambi i modelli possono essere personalizzati con boccaporto supplementare, tubo di rimontaggio e gruppo pompa-irroratore motorizzato "Spectra" con relativo quadro di controllo per cicli di pausa/lavoro, con intercapedine e sistema automatico di controllo della temperatura, optional che rendono questi serbatoi una valida alternativa a sistemi di vinificazione automatizzati.



**MOD. SVN**

**Wine-making tank with inclined flat bottom (SPV)**

**Wine-making tank with conical bottom (SVN)**

*Designed for easy and economic operation, these tanks are especially suitable for medium-size wineries. Depending on the model, they may feature a 4% inclined flat bottom (up to 20% inclination option) and a wide rectangular hatch (SPV), or a conical bottom with round hatch (SVN). Standard features are AISI 304 stainless steel construction, total or partial discharge, level rod, spigot for tasting the wine and upper plug. Both models can be personalized with supplementary manhole, pumping-over tube and a "Spectra" motorized pump/sprayer equipped with control panel for the pause/work cycles, with jacket and automatic temperature control system, optional features that make these tanks a valid alternative to automatic vinification systems.*

**VELO**

*la cultura dell'innovazione*

**VELO S.p.A.**

31030 ALTIVOLE (TV) Italy Via Piave, 55

Tel. +39 0423 917100 Fax +39 0423 915235

www.velo-group.com e-mail: velo@velo.it