



Vinifikátor s pneumatickým pístem

Vinifikátor je určený k řízenému kvašení červeného vína. Proces je řízen mikroprocesorem.

3 systémy

- ponořování rmutového koláče pneumatickým válcem
- skrápění rmutového klobouku
- kombinace skrápění a ponořování

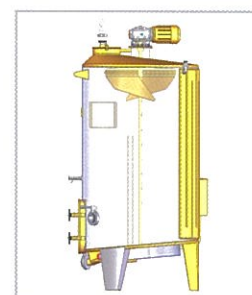
Po skončení procesu se dá zařízení na potápění demontovat a nádrž používat na uskladnění vína.

Řízení teploty

- řízení procesu mikroprocesorem
- duplikátor ve dně vinifikátoru pro ohřev rmutu
- duplikátor v bočním plášti vinifikátoru pro chlazení rmutu
- teplotní čidlo v jímcce

Vybavení vinifikátoru :

- systém stlačovacího hrabla – ovládáno pneumatickým válcem v automatickém režimu
- rúžice pro skrápění rmutového klobouku
- horní víko o průměru 200 až 500 mm s dvoučinným ventilem nebo kvasnou zátkou
- zcezoovací síto
- jedna, případně dvě klapky DN 40
- totální výpust DN 80
- vzorkovací kohout 1"
- průřez 400 x 530mm
- madlo na žebřík
- dno se sklonem 5 %
- dvojitý plášť na chlazení – duplikátor
- spodní el. ohřev.



Maischetank mit einem pneumatisch angetriebenem Eintauchelement

Gärungssteuerung für Rotwein. Mikroprozessorsteuerung.

3 Systems

- Eintauchen des Maischekuchen durch pneumatisch angetriebenes Eintauchelement
- Beregnung von Maischekuchen
- Kombination Beregnung und Eintauchen

Nach der Saison kann die Eintauchvorrichtung entfernt und der Tank zur Weinlagerung genutzt werden.

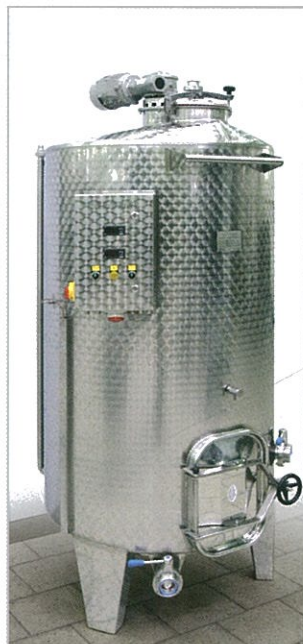
Steuerung der Temperatur

- Mikroprozessorsteuerung.
- Doppelmantel in Boden wegen Heizung und Kühlung
- Doppelmantel wegen Kühlung von Seite
- Thermometertasche

Ausstattung:

- System – pneumatisch angetriebenes Eintauchelement – Automatikbetrieb
- Sprinkler
- Domdeckel Ø 200 až 500 mm mit Druckausgleichventil
- Maischesieb
- eine, oder zwei Klappen DN 40
- Restablauf DN 80
- Kosthahn 1/2"
- Rechteckigetür 400 x 530 mm
- Leiterbügel
- Bodenneigung 5 %
- Doppelmantel wegen Heizung und Kühlung
- untere el. Heizung

OBJEM / Inhalt (L)	Rozměry (bez pístu) / Masse (ohne Kolben) (mm) průměr x výška pláště x nohy / Durchmesser x Mantelhöhe x Füße
2500	1110 x 2500 x 400
4000	1400 x 2500 x 400
5000	1580 x 2500 x 400
6000	1580 x 3000 x 400
7500	1780 x 3000 x 400
9000	1950 x 3000 x 400
10000	1780 x 4000 x 400
15000	2165 x 4000 x 400



MAUTING®

MAUTING projektuje – vyrábí – dodává:

• Nádrže na víno – tanky

- Stojaté (válcové, hranaté oválné, dělené)
- Ležaté
- S plovoucím víkem

• Vinifikátory

• Rotatanky

MAUTING projektiert – erzeugt – liefert:

- **Weinlagertanks**
 - Stehende (Zylindrischtanks, Rechtecktanks, Ovaltanks, Mehrkammertanks mit Zwischenboden)
 - Liegende
 - Immervolltanks
- **Maischetanks**
- **Horizontale Maischetanks mit Rührwerk**



Použitý **nerezový plech** o jakosti AISI 304, DIN X5CrNi18-10 DIN 1.4301, případně AISI 306 DIN 1.4401
Povrch: vnější kroužkovaný, vnitřní hladký leštěný.
 • Zaručuje netečné prostředí pro víno a jiné tekutiny
 • Hladký leštěný povrch zabezpečuje snadnou omyvatelnost, sanitaci a údržbu a rovněž zabraňuje usazování sraženin a kamene na stěnách nádoby.

MATERIAL: Edelstahl W.Nr.1.4301(AISI 340) oder W.Nr.1.4401(AISI 306)
Oberfläche: Aussen marmoriert, innen poliert III/d
 • Garantiert für Wein und andere Flüssigkeiten passive Umgebung
 • Beständig gegen: Wasser, Dampf, nasse Luft, essbaren Säuren, swachen organischen und anorganischen Säuren und Lebensmittelsäuren.
 • Glatte polierte Oberfläche garantiert: einfache Waschbarkeit, Sanitierung und auch Ansatz von verschiedene Sedimenten, wie Weinsteine an Seitenteilen von Behälter,vermeidet.



MAUTING®

MAUTING s.r.o.
Mikulovská 362
691 42 Valtice
CZECH REPUBLIC

Tel.: +420 519 352 761-3*
+420 603 878 346
Fax: +420 519 352 764
E-mail: info@mauting.cz

www.mauting.cz
www.mauting.eu



www.mauting.cz

Nerezové nádoby

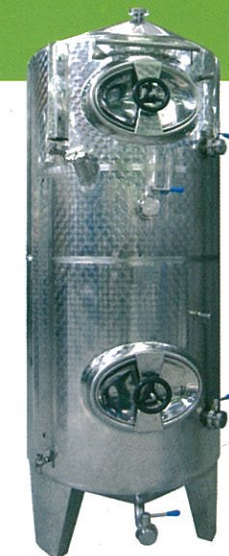
Použití:

- Skladování vína a jiných nápojů nebo surovin v potravinářském průmyslu (vinařském, mlékárenském, pivovarnickém)
- Skladování tekutin v průmyslu farmaceutickém, kosmetickém a chemickém

Edehlstahl – Behälter

Verwendung:

- Lagerung von Wein und anderen Getränken oder Rohstoffen in Lebensmittelindustrie (z. B. Obstmost, Milch, Bier Etc.)
- Lagerung von Flüssigkeiten in pharmazeutischer, kosmetischer und chemischer Industrie



Nerezové nádoby dělené

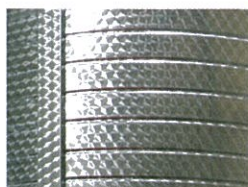
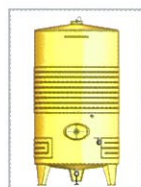
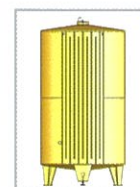
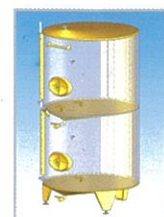
- Určeno pro skladování tekutin v oddělených částech v jednom tanku
- Nezávadné potravinářské prostředí
- Různé varianty počtu a poměrů.

Edehlstahl tanks – Mehrkammertanks

- sind für Lagerung von Flüssigkeiten in getrennten Teilen der Tanks bestimmt
- Inerte Lebensmittelumgebung
- Verschiedene Varianten

Jednotlivé části tanku mají vlastnosti samostatných tanků, přičemž konstrukce umožňuje maximální využití prostoru a snižuje nároky na zastavěnou plochu. Speciálně upravená spodní část zabezpečuje vypuštění vína bez kalu, případně jen kal.

Die Konstruktion ermöglicht maximale Raumausschüttung und niedrig die Ansprüche für verbauten Fläche. Spezielles Unterteil ermöglicht Weinauslauf ohne Schlamm, oder nur Schlamm.



Nádrž s vertikálním chlazením

Nádrž s horizontálním chlazením

Připojení na chlazení

Nerezové nádoby uzavřené

Velikost nádrží v rozsahu 500 – 40 000 L

Základní vybavení:

Nohy, kónické dno, oválné dvířka, stáčecí klapka nerezová, vypouštěcí klapka nerezová, vzorkovací kohout, horní víko 220 mm s dvoučinným ventilem.

Nadstandardní vybavení:

- duplikátor – pro chlazení a ohřev
- připojení na dusík
- horní víko průměr 370 – 500 mm
- nerezové kulové ventily a kohouty
- sprchovací růžice
- turbotryska pro mytí a sanitace tanku
- chladicí desky
- nerezový průlez obdélníkový
- stavitelné nohy
- stavoznak
- teploměr – a jiné

Edehlstahl tanks – geschlossene

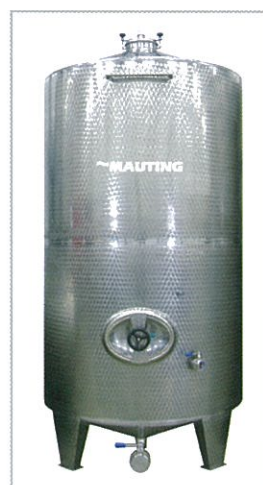
Ausführungen in Inhalt von 500 bis 40 000 L

Standartausstattung:

Füße, Konusformiges Boden, ovales Mannloch, Klarablaufklappe, Restablaufklappe, Kosthahn, Domdeckel 220 mm mit Druckausgleichventil.

Überstandartausstattung:

- Doppelmantel – wegen Kühlung und Heizung
- N – Anschluss
- Domdeckel Ø 370 – 500 mm
- Edelstahlventilen
- Sprinkler
- Turbodüse für Sanitation
- Kühlungsplatten
- Rechteckigetür
- Verstellbarfüße
- Füllstandanzeige
- Thermometer – Etc.



OBJEM / Inhalt (L)	Rozměry (mm) / Masse (mm) průměr x výška pláště x nohy / Durchmesser x Mantelhöhe x Füße
500	800 x 1000 x 400
1000	955 x 1500 x 400
1500	1110 x 1500 x 400
2000	1270 x 1500 x 400
2500	1270 x 2000 x 400
3000	1215 x 2500 x 400
3500	1310 x 2500 x 400
4000	1400 x 2500 x 400
5000	1580 x 2500 x 400
6000	1580 x 3000 x 400
7500	1780 x 3000 x 400
9000	1950 x 3000 x 400
10000	1780 x 4000 x 400
15000	2165 x 4000 x 400
20000	2500 x 4000 x 400
25000	2630 x 4500 x 400
40000	3000 x 6000 x 400

Nerezové nádoby s plovoucím víkem

Určeno pro skladování vína a jiných tekutin

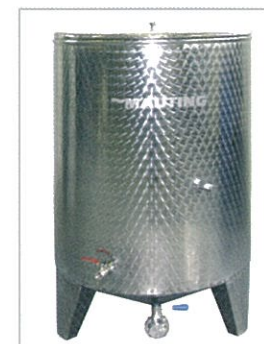
- Víno nepřijde do styku se vzduchem
- Odběr vína přes kulový ventil
- Malá hmotnost vzhledem k jeho objemu
- Jednoduché a rychlé čištění

Základní vybavení:

- 200 – 500 L
 - plovoucí víko, silikonová duše, pumpička s manometrem, 3 nohy, rovné dno, 1 výpust • totální výpust – kulový ventil 1/2"
- 600 – 2500 L
 - plovoucí víko, silikonová duše, pumpička s manometrem, 3 nohy, kónické dno, 3 výpustě
 - totální výpust – kulový ventil 3/4"
 - stáčecí výpust – kulový ventil 3/4"
 - vzorkovací výpust – kulový kohout 1/2"

Nadstandardní vybavení:

- protiprašné víko
- nerezové kulové ventily a kohouty
- nerezové DN klapky
- stavoznak
- duplikátor na chlazení a ohřev
- teploměr – a jiné.



Immervolltanks

Lagerung von Wein und anderen Flüssigkeiten

- Der Weinablauf durch Kugelventil
- Kleingewicht bezüglich zu Inhalt
- Einfache und schnelle Reinigung

Ausstattung:

- 200 – 500 L
 - Schwimmdeckel, Luftkammer, Pumpe mit Manometer, 3 Füße, Flacherboden, 1 Auslauf • Restablauf – Kugelventil 1/2"
- 600 – 2500 L
 - Schwimmdeckel, Luftkammer, Pumpe mit Manometer, 3 Füße
 - Konusformiges Boden, 3 Ausläufe
 - Restablauf – Kugelventil 3/4"
 - Klarablauf – Kugelventil 3/4"
 - Kosthahn – Kugelventil 1/2"

Überstandartausstattung:

- Staubschutzdeckel
- Edelstahlventilen
- Edehlstahlklappen
- Füllstandanzeige
- Doppelmantel wegen Heizung und Kühlung
- Thermometer – Etc.

Nerezové nádoby hranaté

- Určeno pro skladování vína
- Umožňují maximální využití zastavěné plochy a prostoru
- Při stavbě do kvelbu je možné zadní část přizpůsobit tvaru kvelbu.

Rotatank

Je horizontální rmutový tank s mícháním, určený k řízenému kvašení.

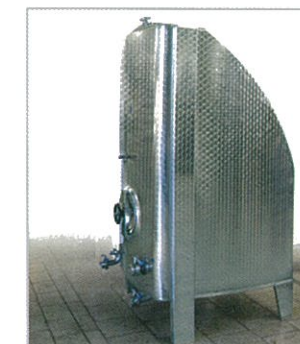
Ovládání míchadla je automatické, při nastavení doby míchání a doby klidu na ovládacím panelu.

Rotatank je vybaven duplikátorem pro chlazení a pro ohřev.

Nespornou výhodou rotatanku je jeho malá výška oproti vinifikátoru, a proto je vhodný do vinařství s nižšími stropy.

Vybavení:

- 4 nohy
- Oválné dvířka 310 x 440 mm
- Obdélníková nerezová dvířka 400 x 530 mm
- Horní víko průlez 400 mm s dvoučinným ventilem
- Klapka stáčecí nerezová DN 50
- Klapka vypouštěcí nerezová DN 50
- Madlo na žebřík
- 2 x duplikátor
- Elektromotor, vnitřní míchání
- Ovládací panel



Edehlstahl tanks – Rechtecktanks

- Bestimmt Lagerung von Wein
- Ermöglicht maximale Ausnutzung von verbauten Fläche und Räumen
- Bei Herstellung in Gewölben, kann man die Hinterteile nach Gewölbeform anpassen.

Horizontale Maischetanks

Der horizontale Maischetank mit Rührwerk wird für gesteuertes Gärungsprozess bestimmt. Die Steuerung von Rührwerk ist vollautomatisch. Die Zeiten für Mischen sind im Schaltschrank einzustellen. Maischetank ist mit Doppelmantel wegen Kühlung und Heizung ausgestattet. Der Vorteil des horizontaler Maischetanks ist die niedrigere Höhe, und deswegen ist für Weingüter mit niedrigen Oberdecke geeignet.

Ausstattung:

- 4 Füße
- Oval Mannloch 310 x 440 mm
- Rechteckigetür 400 x 530 mm
- Domdeckel 400 mm mit Druckausgleichventil
- Klarablaufklappe DN 50
- Restablaufklappe DN 50
- Leiterbügel
- 2 x Doppelmantel
- Elektromotor, Innere Rührwerk
- Schaltschrank

