



DIEMME
ENOLOGIA 1923

Gamma prodotti
Product range
Gamme produits
Produkte
Gama productos

Ricezione - Selezione

Reception – Selection / Réception – Sélection / Annahme - Sortierung / Recepción – Selección

Vasche di ricevimento

Receiving hoppers / Conquêts / Annahmetrichter / Tolvas de recepción

TVC - NC - NE - TR

KAPPA SELECTION

Diraspapigiatrici

Destemmer-crushers / Égrappoirs Fouloirs /

Walzmühle-abbeermaschinen / Despalilladoras-estrujadoras

KAPPA

VIBRO SELECT

Pompe

Pumps / Pompe / Pumpe / Bombas

KAPPA

PR LT

Pressatura

Pressing / Pressurage / Pressung / Prensado

TECNOVA

VELVET

VELVET LAB 1.3

VINTAGE

QC 620

Filtrazione

Filtration / Filtration / Filtration / Filtración

APS

MICROFLEX

I.C. LAB 1000

AQUAFLEX

ALCOFLEX

DIEMME Enologia è un'impresa leader mondiale nella produzione di impianti e macchinari per la vinificazione, diretta dalla famiglia Melandri fin dalla sua fondazione nel 1923.

Nella sua lunga storia l'azienda si è distinta per la sua capacità di cogliere i cambiamenti e le esigenze del mercato, sviluppando concept e intuizioni per trasformarli in prodotti vincenti.

Oltre a soddisfare le richieste del settore, un obiettivo primario è stato il raggiungimento di standard qualitativi nei processi aziendali, ha ottenuto tra i primi del suo settore la certificazione ISO 9001.

La voglia di crescere e la passione che hanno contribuito alla sua affermazione a livello internazionale rimarranno i propulsori dell'attività industriale di DIEMME Enologia.

EN **DIEMME Enologia** is a worldwide leader in manufacturing equipment and systems for the winemaking industry, managed by the Melandri family since its establishment in 1923. Over its long history the company has been characterized by its capability to understand changes and the requirements of the market, developing concepts and ideas that can be implemented into winning commercial products. In addition to complying with the requests of the field, an important goal is always the achievement of quality standards in internal processes. DIEMME Enologia was the first winery equipment manufacturer to be ISO 9001 certified. The desire for growth and the passion that have helped to its international success will continue to drive DIEMME Enologia's industrial activities.

FR **DIEMME Enologia** est une entreprise leader mondial pour la production d'installations et de matériels pour la vinification, gérée par la famille Melandri depuis sa constitution en 1923. Dans sa longue histoire la société s'est distinguée pour sa capacité de comprendre les changements et les exigences du marché, en développant conceptions et idées qui peuvent être transformées en produits gagnants. En plus de satisfaire les demandes du secteur, un objectif très important était l'obtention des niveaux de qualité des processus d'exploitation, elle a justement été entre les premiers du secteur à être certifiée ISO 9001. L'envie de grandir et la passion qui ont contribué à son succès international resteront les propulseurs de l'activité industrielle de DIEMME Enologia.

DE **DIEMME Enologia** ist eine weltweit bekannte Firma für die Herstellung von Anlagen und Maschinen für die Weinherstellung, die seit ihrer Gründung im Jahr 1923 von der Familie Melandri geleitet wird. Im Laufe seiner langen Geschichte hat sich die Firma durch ihre Fähigkeit ausgezeichnet, Veränderungen und Marktanforderungen zu verstehen und Konzepte und Erkenntnisse zu entwickeln, um sie in erfolgreiche Produkte umzusetzen. Neben der Erfüllung der Anforderungen der Branche war ein vorrangiges Ziel die Erreichung von Qualitätsstandards in den Unternehmensprozessen. Die Firma war eine der ersten in ihrem Sektor, die die ISO 9001-Zertifizierung bekommen hat. Der Wunsch zu Wachstum und die Leidenschaft, die zum internationalen Erfolg von DIEMME Enologia beigetragen haben, werden auch in Zukunft die Stärken der industriellen Tätigkeit von DIEMME Enologia sein.

ES **DIEMME Enologia** es una empresa líder mundial en la fabricación de instalaciones y equipos para la vinificación, dirigida por la familia Melandri desde su fundación en 1923. En su larga historia, la empresa se ha distinguido por su capacidad de adaptarse a los cambios y las necesidades del mercado, desarrollando conceptos e intuiciones para convertirlos en productos exitosos. Además de cumplir con las exigencias del sector, un objetivo fundamental ha sido alcanzar estándar cualitativos en los procesos internos, fue entre las primeras empresas del sector a ser certificada ISO 9001. El deseo de crecimiento y la pasión que contribuyeron a su éxito internacional continuarán siendo los propulsores de la actividad industrial de DIEMME Enologia.



Ricezione - Selezione
Reception – Selection / Réception – Sélection
Annahme - Sortierung / Recepción – Selección

Vasche di ricevimento
Receiving hoppers / Conquêts / Annahmetrichter / Tolvas de recepción



		Vasca a coclea Screw hopper Conquêt Annahmetrichter Tolvas de recepción	Vasca vibrante Vibrating hopper Conquêt vibrant Vibrationstrichter Tolva vibrante
Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad	t/h	3-30 ton	0,5 - 4 ton

TVC - NC



		TVC 1500	TVC 2000	TVL 3500	NC 3500	NC 5500
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kw	0,6	1,3	1,3	0,75	0,75
Capacità vasca mosto Juice pan capacity Capacité bac à jus Volumen Softwanne Capacidad bandeja mosto	lt	-	-	80	-	-
Portata max. Maximum capacity Capacité maximum Förderleistung max. Capacidad máxima	t/h	-	-	-	8	8

NE

NE



TM



		NE 3500	NE 4500	NE 5500	NE 6500	NE 7000	NE 8000	TM 400	TM 800 D
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kw	0,75	0,75	0,75	0,75	1,1	1,1	-	-
Portata max. Maximum capacity (t/h) Capacité maximum Förderleistung max. Caudal máxima	t/h	8	8	8	8	8	8	-	-
Volume Volume Volume Volumen Volumen	l	-	-	-	-	-	-	1.100	2.000

TR

TR



		TR 15	TR 25
Portata Capacity Débit Förderleistung max. Caudal	t/h	15	25
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kw	0,75	1,3

Pressatura
Pressing / Pressurage / Pressung / Prensado

Tecnova presse pneumatiche serbatoio aperto
Tecnova slotted tank pneumatic presses / Tecnova Pressoirs pneumatiques cuve ouverte /
Tecnova pneumatische Pressen mit halb-offenem Tank /
Tecnova prensas neumáticas de tanque abierto



		Tecnova 10 Velvet 10	Tecnova 15 Velvet 15	Tecnova 23 Velvet 23	Tecnova 34 Velvet 34
Volume serbatoio Tank volume Volume cuve Tankvolumen Volumen tanque	lt	1.000	1.500	2.300	3.400
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kw	3,35	3,35	4,8	5,4
Caricamento uva intera Whole bunch capacity Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros	kg	750	1.000	1.400	2.100
Caricamento uva diraspatapigiata Destemmed/crushed grapes capacity Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische Llenado con uva despalillada y estrujada	kg	2.000	3.000	4.600	6.800
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada	kg	3.000	4.500	6.900	10.200

Velvet presse pneumatiche serbatoio chiuso
Velvet closed tank pneumatic presses / Velvet pressoirs pneumatiques cuve fermée /
Velvet pneumatische Pressen mit geschlossenem Tank /
Velvet prensas neumáticas de tanque cerrado



		Tecnova 40 Velvet 40	Tecnova 50 Velvet 50	Tecnova 65 Velvet 65	Tecnova 80 Velvet 80
Volume serbatoio Tank volume Volume cuve Tankvolumen Volumen tanque	lt	4.000	5.000	6.500	8.000
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kw	10,7	12,5	13,5	15,2
Caricamento uva intera Whole bunch capacity Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros	kg	2.500	3.100	4.000	5.000
Caricamento uva diraspatapigiata Destemmed/crushed grapes capacity Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische Llenado con uva despalillada y estrujada	kg	8.000	10.000	13.000	16.000
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada	kg	12.000	15.000	19.500	24.000



		Tecnova T11.5 Velvet T11.5	Tecnova T15 Velvet T15	Velvet T20	Tecnova T26 Velvet T26
Volume serbatoio Tank volume Volume cuve Tankvolumen Volumen tanque	lt	11.500	15.000	20.000	26.000
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kw	8,5	10,5	16,5	16,5
Caricamento uva intera Whole bunch capacity Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros	kg	7.000	9.000	12.000	16.000
Caricamento uva diraspatapigiata Destemmed/crushed grapes capacity Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische Llenado con uva despalillada y estrujada	kg	23.000	30.000	40.000	52.000
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada	kg	34.500	45.000	60.000	78.000

		Velvet T32	Velvet T43	Velvet T60	Velvet T75
Volume serbatoio Tank volume Volume cuve Tankvolumen Volumen tanque	lt	32.000	43.000	60.000	75.000
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kw	26	34,5	45	62
Caricamento uva intera Whole bunch capacity Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros	kg	20.000	26.000	36.000	45.000
Caricamento uva diraspatapigiata Destemmed/crushed grapes capacity Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische Llenado con uva despalillada y estrujada	kg	64.000	86.000	120.000	150.000
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada	kg	96.000	129.000	180.000	225.000

Presse pneumatiche per lavorazione uve Champagne certificata dal C.I.V.C.

Pneumatic presses for Champagne grape processing approved by C.I.V.C.
 Pressoirs pneumatiques pour le traitement de raisins Champagne agréé par C.I.V.C.
 Pneumatischer Presse für die Verarbeitung von Champagnertrauben, von C.I.V.C.
 zertifizierte
 Prensas neumáticas para el tratamiento de la uva de Champán certificado por el
 C.I.V.C.

Velvet Lab 1.3



		Velvet LAB 1.3
Volume serbatoio Tank volume Volume cuve Tankvolumen Volumen tanque	lt	130
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kw	1,5
Caricamento uva intera Whole bunch capacity Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros	kg	78
Caricamento uva diraspatapiata Destemmed/crushed grapes capacity Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrapppte und gequetschte Maische Llenado con uva despalillada y estrujada	kg	260
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada	kg	390

Vintage



		VINTAGE 5	VINTAGE 12	VINTAGE 23
Capacità gabbia Cage capacity Capacité cage Korbkapazität Capacidad jaula	lt	500	1.200	2.300
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kw	1,5	2,2	3



		QC 620
Produzione oraria di uva rossa termo-vinificata* Hourly production of red grapes from thermo-vinification* Production horaire de raisins rouges de termovinification* Stundenproduktivität von thermisch behandelte rote Trauben* Producción horaria de uva tinta termovinificación*	t/h	20-30
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kw	47

Filtrazione

Filtration / Filtration / Filtration / Filtración

APS



		APS.1000. 300.50.25	APS.1000. 400.67.25	APS.1000. 500.84.25	APS.1000. 600.101.25	APS.1000. 700.118.25	APS.1000. 800.135.25
N° piastre max. Max number of plates N° plaques max. Max. Anzahl der Platten N° placas max.		50	67	84	101	118	135
Volume Volume Volume Volumen Volumen	lt	841	1.133	1.425	1.717	2.009	2.301
Superficie Surface Surface Oberfläche Superficie	m²	71	96	121	146	171	195

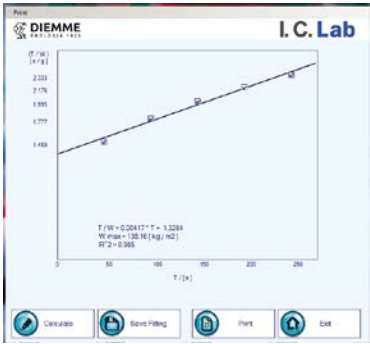
		APS.1200. 490.76.25	APS.1200. 590.92.25	APS.1200. 690.107.25	APS.1200. 790.123.25	APS.1200. 890.139.25
N° piastre max. Max number of plates N° plaques max. Max. Anzahl der Platten N° placas max.		76	92	107	123	139
Volume Volume Volume Volumen Volumen	lt	2.301	2.199	2.561	2.948	3.334
Superficie Surface Surface Oberfläche Superficie	m²	155	187	218	251	284

MicroFlex



		MicroFlex 12	MicroFlex 24	MicroFlex 48
Numero di cartucce Number of cartridge Nombre de cartouches Anzahl der Kerzen Numero de cartuchos		12	24	48
Portata permeato Delivery capacity Débit produit filtré Durchsatz an Permeat Caudal de producto filtrado	m³/h	1,2-6,0	2,4-12,0	4,8-24,0
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kw	2	5,5	5,5

I.C. Lab 1000



AquaFlex



		AquaFlex 300	AquaFlex 800
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kw	20	20
Capacità serbatoio Tank capacity Capacité réservoir Tankkapazität Capacidad del tanque	lt	300	800

AlcoFlex



		AlcoFlex 15
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kw	2,5
Capacità di lavoro Working capacity Capacité de travail Arbeitskapazität Capacidad de trabajo	lt/h	12*

*Valore calcolato in condizioni standard per un volume di 100hl di vino ad un grado alcolico di 16°Vol per una riduzione di 2°Vol con un'acqua di estrazione ad un grado alcolico finale < 4°Vol ed una temperatura di entrambi i fluidi di 18°C.
*The above value is calculated in standard conditions for a 100hl wine volume at a 16°Vol alcoholic degree for a 2°Vol reduction with extraction water at a final alcoholic degree lower than 4°Vol and at a 18°C temperature of both fluids.
*La valeur mentionnée ci-dessus est calculée en conditions normales pour un volume de 100hl de vin à un degré alcoolique de 16°Vol pour une réduction de 2°Vol avec eau d'extraction à un degré alcoolique final < 4°Vol et à une température des deux fluides de 18°C.
*Wert gerechnet mit Standardzustände für einen Umfang von 100 Hl Wein auf einem Alkoholgehalt vom 16°Vol für eine Senkung von 2°Vol mit Extraktionswasser auf Endalkoholgehalt < 4°Vol und Temperatur beiden Flüssigkeiten von 18°C.
*El valor mencionado anteriormente es calculado en condiciones normales por un volumen de 100hl de vino a un grado alcohólico de 16°Vol para una reducción de 2°Vol con agua de extracción a un grado alcohólico final < 4°Vol e una temperatura de ambos fluidos de 18°C.

Su richiesta è possibile automatizzare l'intero processo di lavorazione delle uve a partire dalla ricezione, distribuzione automatica del prodotto, riempimento, pressatura, scarico, lavaggio.

Assistenza tecnica garantita ai clienti 24/7 con risposte tempestive ed interventi rapidi direttamente o attraverso la nostra rete distributiva.

Proponiamo alla clientela revisioni ed aggiornamenti tecnici su macchine per la messa a norma e miglioramento delle performance.



EN On demand it is possible to automate the whole grape treatment process starting from the reception phase, automatic distribution of the product, filling, pressing, discharge and washing cycle. We ensure technical service all around the world 24/7 with prompt reply and quick actions, directly or with our dealer network.

We offer customers technological upgrades and retrofits to comply with current safety regulations and performance requirements.

FR Sur demande il est possible d'automatiser l'entier processus d'élaboration des raisins à partir de la phase de réception, distribution automatique du produit, remplissage, pressurage, déchargement et cycle de lavage.

Assistance technique garantie aux clients 24/7 avec réponses en temps voulu et interventions rapides directement ou à travers notre propre réseau de distribution.

Nous proposons à notre clientèle des révisions ou mises à niveau techniques sur les matériels pour leur mise aux normes et amélioration des performances.

DE Auf Anfrage ist es möglich die ganze Traubenbearbeitungsprozess um zu automatisieren: ab Trauben-Annahme, automatischer Transport des Produkts, Befüllung, Pressung, Produktentladung und Reinigung.

24/7 garantierte Kundendienst mit prompten Antworten und schneller Service, direkt oder durch unsere Handelsnetz durchgeführt sein.

Wir vorschlagen unsere Kunden Revisionen und alte Maschine nachrüsten, um die Normen zu entsprechen und die Leistung zu verbessern.

ES A petición es posible automatizar el completo proceso de elaboración de las uvas a partir de la fase de recepción, distribución automática del producto, llenado, prensado, descarga y ciclo de lavado. Asistencia técnica garantizada a los clientes 24/7 con respuestas oportunas e intervenciones rápidas, directa o a través de nuestra red de distribución.

Ofrecemos a los clientes revisiones y modernizaciones técnicas en maquinarias para actualización con la ley vigente y mejora del rendimiento.

Dati utili

I dati riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento. Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione, etc.

*La versione di pressa a membrana per vino Champagne prevede due porte, programmazione Champagne, senza alimentazione assiale, senza piedi di rialzo.

EN The above data is indicative and may vary according to the degree of ripeness, type of grape and filling method. All data refers to initial whole bunch weight prior to any operation like destemming, crushing, maceration, fermentation, etc.

*The membrane press used for making Champagne wine has to be equipped with two loading doors, Champagne software, no axial feed valve and no raised legs.

FR Les données indiquées ci-dessus sont purement indicatives et non engageantes et peuvent varier selon le degré de maturation, de la typologie de raisins et les modalités de remplissage. Toutes les données se réfèrent au raisin entier initial, avant n'importe quelle opération comme égrappage, foulage, macération, fermentation, etc.

*Le pressoir à membrane pour vin Champagne est équipé avec deux portes de remplissage, logiciel Champagne, sans alimentation axiale et sans pieds.

DE Diese o.a. Daten sind nur andeutend und können je nach Reifegrad, nach Traubentypologie und nach Verarbeitungsmethoden variieren. Alle Daten beziehen sich auf die Anfangsmenge an ganzen Trauben, vor jeglichem Prozess wie z.B. Entrappen, Quetschen, Mazerieren, Vergären, Entsaften usw.

*Das Champagne pressenmodell hat zwei Türen, Champagne Programm, keine Zentralbefüllung und keine Gestellverlängerungen.

ES Los datos anteriores son solamente indicativos y pueden variar según grado de maduración, variedad de uva y en base a las modalidades de llenado. Todos los datos se refieren a racimos enteros, antes de cualquier operación como despallado, estrujado, maceración, fermentación, etc.

*La prensa a membrana para producción de vino Champagne está equipada con dos puertas de llenado, software Champagne, sin alimentación axial y sin extensiones de patas.





www.dme1923.com

Diemme Enologia S.p.A.

Via Bedazzo, 19 - 48022 Lugo (RA) - Italia
diemme-enologia@pec.it

P.Iva (VAT) IT 00571910397 - C.F. 00571290378

Tel. +39 0545 219911

Fax +39 0545 33002

info@dme1923.com

www.dme1923.com



DIEMME
ENOLOGIA 1923

DIEMME Enologia S.p.A. si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento le modifiche che ritiene indispensabili al miglioramento della sua produzione.

In order to improve its production, DIEMME Enologia S.p.A. reserves the right to introduce such modifications it may deem necessary at any time.

DIEMME Enologia S.p.A. se réserve le droit d'apporter à tout moment, toutes les modifications jugées indispensables, afin d'améliorer sa production.

DIEMME Enologia S.p.A. behält sich das Recht vor, in irgendeinem Augenblick Änderungen einzuführen, die sie für die Verbesserung ihrer Produkte unbedingt nötig hält.

DIEMME Enologia S.p.A. se reserva el derecho de aportar en cualquier momento las modificaciones que considera indispensables para el mejoramiento de su producción.