

**PULEO**  
LEADING WINERY MANUFACTURER.

# PREXA N



**PRESA PNEUMATICA A TANK CHIUSO - INFINITY**  
**CLOSED TANK PNEUMATIC PRESS - INFINITY**



## Risultati Results

1. Tempi di inertizzazione e di pressatura notevolmente ridotti.
2. Radicale riduzione della permanenza del mosto all'interno della Pressa, subito estratto e separato dalle vinacce.
3. Disponibilità illimitata ed integrata di azoto sempre nuovo, puro fino al 99,5%, senza la necessità di sistemi di riciclo ed accumulo.
4. Alta resa di estrazione qualitativa e quantitativa del mosto per via della pressurizzazione continua del gas inerte.

1. Notably Reduced inerting and pressing times.
2. Drastic reduction of must permanence inside the press, as it is immediately extracted and separated from the marc.
3. Unlimited and integrated availability of new nitrogen, usable by the machine without the need for recycling and storage systems.
4. High yield qualitative and quantitative extraction of the must thanks to the continuous pressurization of the inert gas.

## Dettagli innovativi New Details

### Ciclo pressatura automatico Automatic pressing cycle

Consente di ottimizzare il ciclo di pressatura in maniera automatica garantendo una eccellente qualità e tempi di pressatura brevi.

This device allows automation of the pressing cycles, ensuring an excellent quality product and a shorter pressing time by customizing the cycles in real-time mode.

### Sistema di lavaggio a ricircolo totalmente automatizzato Automated washing system

Sistema di lavaggio automatico mediante ricircolo dell'acqua permette un lavaggio completo e accurato delle canaline drenanti e di tutti i punti a contatto con il mosto.

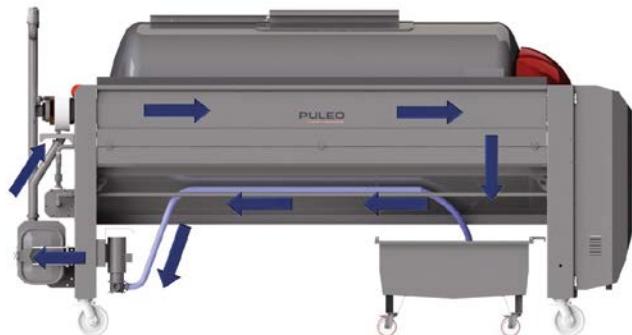
All'avvio del lavaggio la Pressa razionerà in automatico la quantità d'acqua necessaria mentre la pompa a bordo inizierà a far ricircolare l'acqua in tutto il circuito per un il tempo settato all'avvio della fase. A fine processo è prevista una fase di scarico delle acque reflue prodotte.

The fully automated washing system of draining gutters through water recirculation allows an accurate and fast cleaning of all those parts that get in touch with the must and prevents water wastage: upon starting it, the Press automatically rations the strictly necessary amount of water, while the pump on board lets the water recirculate through the circuit for the set time. At the end of the process waste-water is discharged.



Canaline drenanti interconnessi.  
Interconnected Drainage Channels.

Sistema Infinity.  
Infinity System.



### Programma pressatura Crémant Crémant pressing program

Programma di Pressatura sequenziale "Crémant" con ricetta precaricata secondo le normative vigenti.

"Crémant" sequential pressing program with pre-loaded recipe complying with existing regulations.

### Sistema di aggancio membrana Membrane fixing system

Permette un rapido montaggio e smontaggio senza stress aggiuntivi, prolungando la vita utile della membrana.

This device allows quick assembly/disassembly without additional stress, thus making the membrane's life longer.

Pompa a girante a bordo.  
On board pump.



Quadro comando.  
Control panel.



## **PREXA N** Pressa pneumatica a tank chiuso Infinity

L'innovazione introdotta dalla Puleo SpA mediante il sistema Infinity pone l'idea di una lavorazione di pressatura sotto atmosfera protetta, senza limiti quantitativi di gas inerte, verso una più performante ed avanzata prospettiva.

La particolarità alla base del nuovo concetto è la capacità della stessa pressa Infinity di reperire autonomamente il gas inerte mediante divisore molecolare, nello specifico Azoto, direttamente dall'aria atmosferica e di renderlo disponibile durante i diversi cicli di lavorazione. L'azoto captato viene gestito autonomamente dal sistema al fine di inertizzare l'ambiente di pressatura e di favorire un veloce e costante sgondo dei mosti, sin dalla prima fase di caricamento della pressa.

Il sistema INFINITY assicura disponibilità illimitata di azoto sempre nuovo, senza la necessità di sistemi di ricircolo ed accumulo.

L'azoto pressurizzato che per ogni ciclo entra all'interno della camera di pressatura, oltre a realizzare l'esauriente inertizzazione, favorisce uno sgondo continuo e maggiore rispetto ai classici sistemi di pressatura, con ottimi risultati resa/qualità del prodotto estratto, mentre la depressurizzazione a cui è soggetto lo stesso gas nell'ingresso in camera di lavoro, crea le condizioni per ambiente con temperature decrescenti.

PREXA N, essendo una Pressa ibrida, oltre ad essere utilizzata in MODALITÀ INFINITY SYSTEM, può funzionare in:

### **MODALITÀ CLASSIC (PREXA C)**

Funzionamento basato sullo stesso principio delle Presse a cilindro chiuso, con estrazione del mosto tramite il sistema di canaline interne, le quali mediante l'apertura dei bocchetti di uscita mosto, permettono la fuoriuscita del prodotto verso una vaschetta esterna di raccolta.

## Closed tank Pneumatic Press Infinity

The innovation introduced by Puleo S.p.A through the Infinity System is based on the idea of pressing under a protected atmosphere, without quantitative limits of inert gas, towards a more performing and advanced perspective.

The particularity behind the new concept is the capability of the Infinity press itself of drawing inert gas (namely Nitrogen) independently, through straight molecular splitting, from atmospheric air and make it available during the various processing cycles. The nitrogen captured is managed independently by the system in order to neutralize the pressing environment and to favor a fast and constant drainage of the musts, from the first stage of the press loading.

The new INFINITY system ensures unlimited availability of new nitrogen, without any need for recirculation and storage systems that could make it a vector of pollution due to unwanted parts released during pressing. The pressurized nitrogen that enters the pressing chamber for each cycle, in addition to carrying out suitable inerting, favors a continuous and greater draining compared to classic pressing systems, with excellent results in terms of yield and quality of the extracted product, while the depressurization which the same gas is subject to, by entering the processing chamber, creates the condition for an environment with decreasing temperatures.

PREXA N, being a hybrid press, as well as operating in the INFINITY SYSTEM MODE, can work in:

### **CLASSIC MODE (PREXA C)**

Its principle of operation is based on that of pneumatic presses with closed tank. The grape must is extracted from inner draining gutters and comes out of nozzles into an external collection tray.



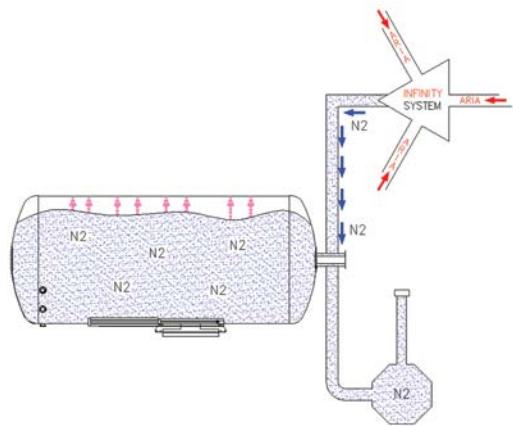
**PREXA N30i**

## Fasi di pressatura Stages under inert gas

### 1. Saturazione con gas inerte. Saturation with inert gas.

Prima dell'inizio del caricamento, si espelle l'ossigeno dal cilindro e dall'intero circuito della Pressa. Si procede all'estrazione del gas inerte (azoto) dall'aria atmosferica ed all'immissione dello stesso, mediante sistema Infinity, all'interno dell'ambiente di pressatura.

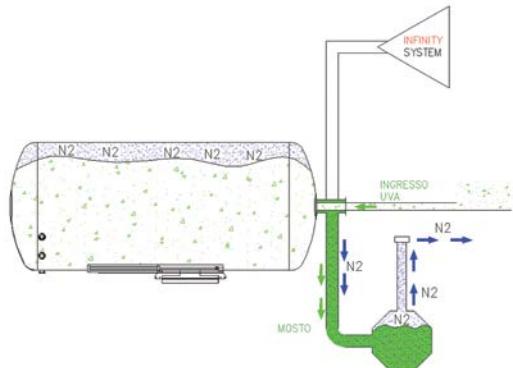
Prior to loading, oxygen is expelled from the cylinder and the entire press circuit. Inert gas (nitrogen) is then extracted from atmospheric air and input, through the "Infinity" system, into the pressing chamber.



### 2. Caricamento della pressa. Press Loading.

La Pressa viene riempita assialmente. In questo modo l'uva trova già un ambiente inerte all'interno della Pressa. Durante il caricamento, parte del gas inerte (azoto) viene espulso nell'atmosfera.

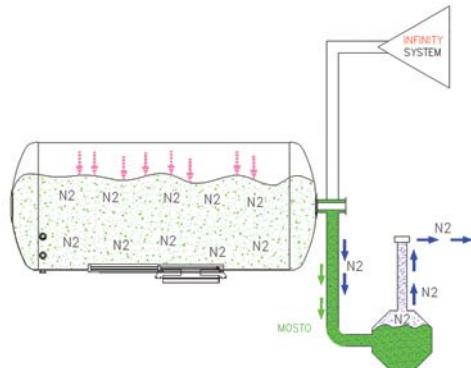
The press is loaded axially. This way the grapes already find an inert environment inside the press. During such operation, part of the inert gas (nitrogen) is expelled into the atmosphere.



### 3. Pressatura in pressione. Pressing under pressure.

La pressatura avviene per mezzo della membrana portata in pressione per mezzo di insufflazione di aria compressa. Il mosto defluisce nell'apposita vasca di raccolta chiusa in atmosfera inerte.

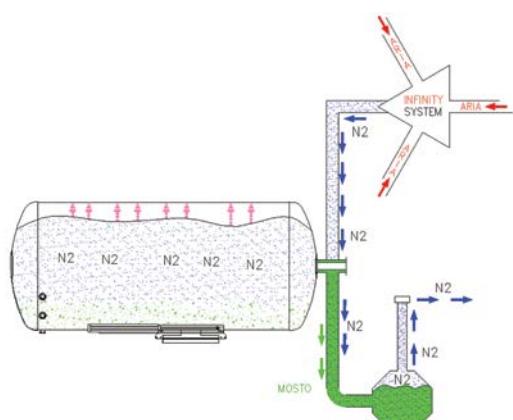
Pressing is carried out by the membrane, whose pressure is increased through the inflation of compressed air. The must flows into the closed collection tank within an inert environment.



### 4. Estrazione con azoto. Drainage with Nitrogen.

La fase di vuoto avviene grazie alla soffiante che, effettuando il vuoto nella membrana, determina il suo rilassamento contro le pareti del cilindro della Pressa. Il sistema Infinity invia l'azoto pressurizzato nel cilindro della Pressa, al fine di favorire lo sgredito del mosto nella vasca di raccolta chiusa nelle fasi successive.

The vacuum phase takes place thanks to the blower, which by creating vacuum inside the bladder, causes its slackening against the cylinder walls. The "Infinity" system conveys pressurized nitrogen into the cylinder in order to facilitate the subsequent draining into the closed collection tank.

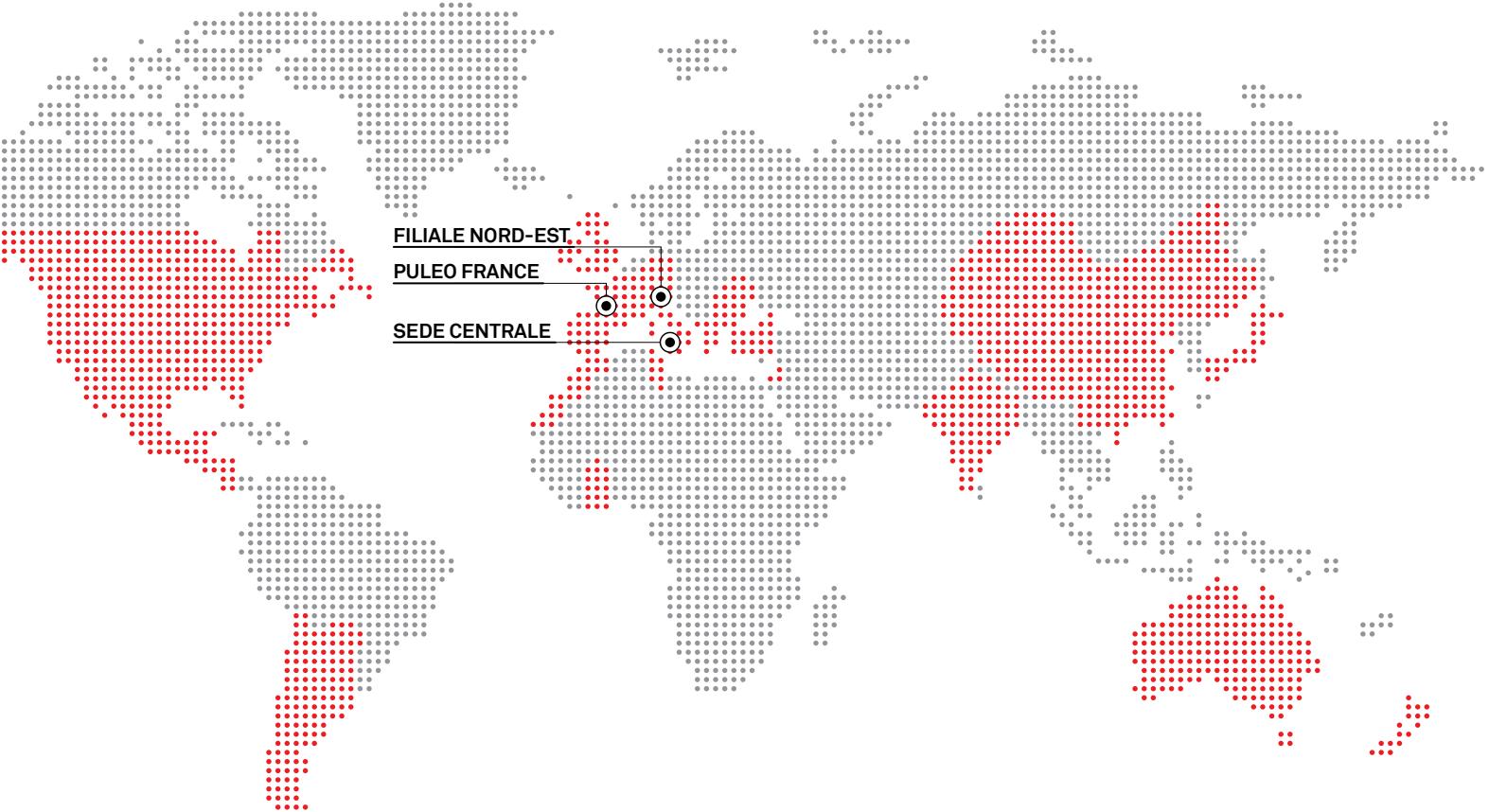




funzionalità principali	le opzioni	main features	options
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riempimento efficace mediante ampia portella pneumatica di carico/scarico totalmente ermetica.</li> <li>- Struttura in acciaio inox AISI 304.</li> <li>- Vasca di raccolta mosto primaria, ermetica e con portella di ispezione.</li> <li>- Vasca di raccolta mosto secondaria su ruote con sistema di controllo elettronico di livello a galleggiante.</li> <li>- Dispositivo per il controllo del sovraccarico.</li> <li>- Carico assiale con valvola pneumatica.</li> <li>- Sistema "easy way" per una facile e veloce manutenzione della membrana di pressatura e sgancio delle canaline drenanti.</li> <li>- Interfaccia utente "user friendly" con display touch screen a colori.</li> <li>- Programma di pressatura sequenziale "crémant" con ricetta pre caricata secondo le tecniche enologiche francesi.</li> <li>- 36 programmi di pressatura totalmente personalizzabili.</li> <li>- Doppio sistema di controllo automatico/manuale.</li> <li>- Pompa mosto a girante in gomma a bordo.</li> <li>- Sistema di lavaggio a ricircolo totalmente automatizzato.</li> <li>- Scarico vinacce automatizzato.</li> <li>- Inertizzazione vasca di raccolta mosto primaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quadro di comando remotato su piedistallo.</li> <li>- Rialzi per basamento pressa.</li> <li>- Ampia/doppia porta pneumatica.</li> <li>- Selezione mosti a due vie con valvole pneumatiche.</li> <li>- Fascia di refrigerazione.</li> <li>- Assistenza remota.</li> <li>- Membrana in poliuretano.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Effective filling through wide loading/unloading airtight door.</li> <li>- Structure entirely made of AISI 304 stainless steel.</li> <li>- Primary airtight must collection tray with inspection hatch.</li> <li>- Secondary must collection tray on wheels with electronic control of floating level.</li> <li>- Anti-overload device.</li> <li>- Axial loading with pneumatic valve.</li> <li>- "Easy way" replacement system for a quick and simple maintenance of the membrane.</li> <li>- "User friendly" interface with colour touch screen.</li> <li>- "Crémant" sequential pressing program with pre-loaded formula according to the french winemaking techniques.</li> <li>- 36 totally customizable pressing programs.</li> <li>- Dual control system: automatic (plc)/manual.</li> <li>- Impeller pump on board.</li> <li>- Automated washing system through water recirculation.</li> <li>- Automated marc unload.</li> <li>- Automatic inerting of the tank, with gas release.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remote control panel on pedestal.</li> <li>- Extension legs.</li> <li>- Large/double pneumatic door.</li> <li>- Two-way must selecton with pneumatic valves.</li> <li>- Refrigeration jacket (not insulated).</li> <li>- Remote assistance.</li> <li>- Polyurethane membrane.</li> </ul>

I dati riportati nelle tabelle hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva e alla modalità di alimentazione.  
The Data shown in the tables are for guidance only and may vary depending on the ripeness level, type of grape and way of feeding.

Modelli Models										
N22i	2900 l	1300/1700 Kg	4000/5500 Kg	5500/7600 Kg	1725x3700x2300 mm	420x500 mm	4 mq			
N30i	3100 l	1900/2500 Kg	5800/7900 Kg	8000/11000 Kg	4450x1920x2500 mm	420x500 mm	4 mq			
N40i	3960 l	2400/3200 Kg	7500/10000 Kg	10500/14000 Kg	4650x2030x2620 mm	420x500 mm	4,5 mq			
N50i	4800 l	2900/3900 Kg	9100/12000 Kg	12500/17000 Kg	5200x2030x2620 mm	450x600 mm	5,5 mq			
N70i	6800 l	4100/5400 Kg	13000/17700 Kg	18000/25000 Kg	6400x2060x2310 mm	450x600 mm	8 mq			
N80i	7940 l	4800/6300 Kg	15200/20700 Kg	21000/29200 Kg	6400x2060x2360 mm	580x800 mm	9 mq			
N100i	9480 l	5700/7600 Kg	18500/25500 Kg	26000/35000 Kg	6700x2300x2620 mm	580x800 mm	10 mq			
N150i	14950 l	9000/12000 Kg	29000/42000 Kg	43000/57000 Kg	6700x2600x2640 mm	580x800 mm	12 mq			
N250i	24700 l	14800/19800 Kg	49000/75000 Kg	77000/94000 Kg	9900x2900x2720 mm	580x800 mm	17 mq			
N320i	32100 l	19300/25700 Kg	64000/100000 Kg	101000/125000 Kg	10100x2850x2720 mm	580x800 mm	-			



# PULEO

LEADING WINERY MANUFACTURER

## Puleo S.p.A - Sede Centrale

S.S. 115 Km 21 / Fraz. Bosco, 479 / 91025 Marsala (Italy)

T. +39 0923 968284 / F. +39 0923 968920 / M. [info@puleoitalia.com](mailto:info@puleoitalia.com)

### Filiale Nord-Est

Via degli Artigiani, 5/A  
31035 Crocetta del Montello (TV)

T. +39 0423 1916955

M. [service.nordest@puleoitalia.com](mailto:service.nordest@puleoitalia.com)

### Puleo France - Warehouse and Service

5 rue du plateau  
16370 Saint Sulpice De Cognac

T. +33 05 45837977

M. [info@puleofrance.com](mailto:info@puleofrance.com)

[www.puleoitalia.com](http://www.puleoitalia.com)

