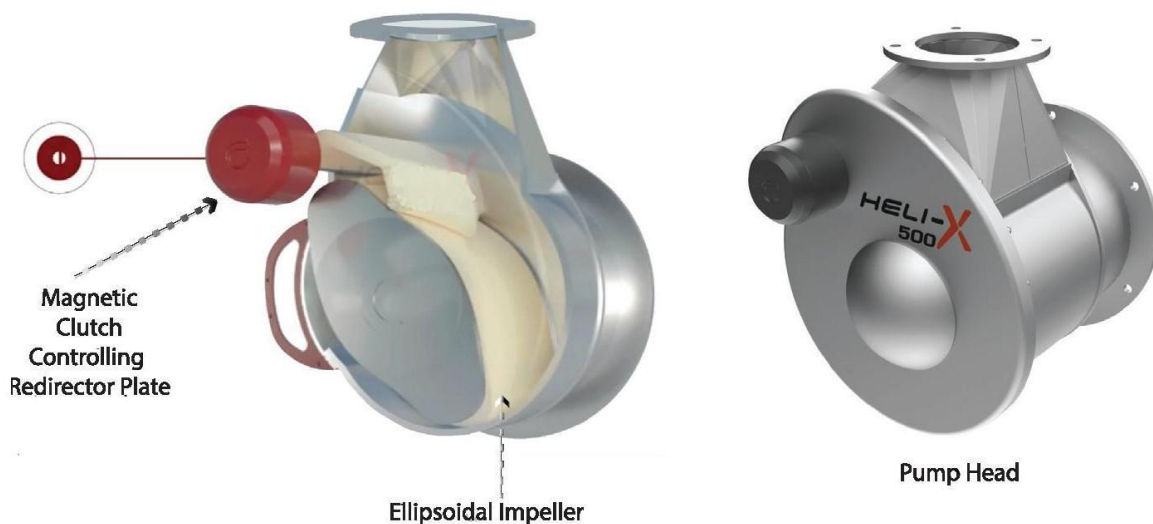


PMH VINICOLE – Heli-X

Bron: Sime Innovation-awards

Er is al lange tijd niet veel significante innovatie geweest op het gebied van mostpompen, tot nu toe. PMH Vinicole presenteert een innovatie voor het efficiënt verplaatsen van most en vooral nuttig voor kleinere wijnmakerijen.

De pomp gebruikt een lobbenwaaier die wordt aangedreven door een motor. Deze is nauwkeurig passend gemaakt voor de pompholte en biedt dezelfde zuigcapaciteit als roterende lobbenpompen. De most wordt vanaf één kant van de pompkop in de pompkop gezogen door rotatie van de ellipsoïdale waaier. De waaier laat een grote holte achter in de pompkop die de holte kan vullen met druivenmost.



De Heli-X pompkop break out (links hierboven) is ontworpen door PMH Vinicole. Het toont de omleidingsplaat die de most van de pompspiraal naar de mostoverdrachtsleiding leidt in een soepele, stille beweging. De diverter rijdt op de ellipsoïde waaier die wordt aangestuurd door de magnetische koppeling die de diverter in contact houdt met het waaieroppervlak.

Terwijl de waaier draait, draait de lob een kwartslag. Een cleaver-redirector is ontworpen om op het loboppervlak te rijden en stijgt naar het dikke centrale deel van de lob. Het optillen van de redirector dwingt de most voorzichtig uit de pompkop in een kwartslag. De soepele werking elimineert alle pulserende bewegingen die gebruikelijk zijn bij andere systemen die een dempingsbuis nodig hebben.

Découvrez l'expérience
OENOPOMPE



Découvrez l'expérience
**HELI-X
500**



(link : https://www.youtube.com/watch?v=Z-UtFUwIYO0&ab_channel=PMHVinicole)

De nauwkeurige pasvorm van de waaier minimaliseert breuk van zaden en andere schuifkrachten. In de rest van de cyclus is het slakkenhuis van de pompkop leeg.

De grootte van de pomp die momenteel beschikbaar is, is speciaal ontworpen voor grotere wijnmakerijen. Door de continue rotatie en het ontbreken van pulserende bewegingen van de most, werkt deze stiller dan andere mostpompen. Het bedrijf beweert ook dat de most die met deze pomp wordt overgebracht, minder oxidatieve stress heeft en minder vatbaar is voor bacteriële bederf.

Het huidige model kan 25 tot 55 ton most per uur verwerken. In het komende jaar zijn ze van plan om modellen te introduceren die geschikter zijn voor kleinere wijnmakerijen.

<https://www.pmh-vinicole.fr/en/>