



NOVITA' AlcoFlex

Impianto di dealcolazione innovativo e moderno che permette di abbassare il grado alcolico dei vini e dei mosti in fermentazione.

- Tra5amento a temperatura e pressione ordinaria
- Facilità di utilizzo
- Stress limitato per il prodo5o
- Garanzia del rispe5o della qualità

NOUVEAUTE AlcoFlex

Installation de désalcoolisation innovante et moderne qui permet de baisser le degré alcoolique des vins et des moûts en fermentation.

- Traitement à température et pression ordinaire
- Facilité d'utilisation
- Stress limité pour le produit
- Garantie du respect de la qualité

NOVEDAD AlcoFlex

Instalacion de desalcoholización innovadora y moderna que permite de bajar el grado alcoholico de los vinos y mostos en fermentacion.

- Tratamiento a temperatura y presion normal
- Facilidad de uso
- Estrés reducido para el producto
- Garantiza el respeto por la calidad

NEW AlcoFlex

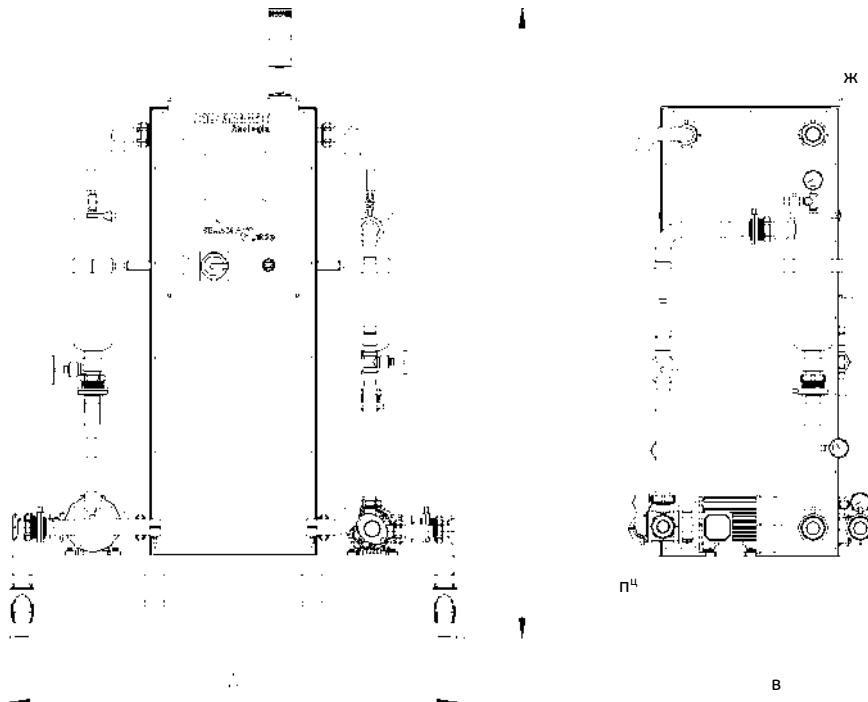
Instalație de dezalcoolizare inovatoare și modernă pentru a reduce conținutul de alcool al vinurilor și musturilor în timpul fermentării.

- Procesare la temperatură și presiune ambientale
- Ușor de utilizat
- Produs sub tensiune redusă
- Menține calitatea produsului

AlcoFlex NEUHEIT

Neuere und modernere Anlage um das Alkoholgehalt in den Weinen und Moste während der Gärung zu verringern.

- Behandlung mit Zimmertemperatur und Druck
- Einfache Bedienung
- Produkt unter reduziertem Stress
- Garantiert die Achtung der Qualität



IT	Potenza totale installata	Peso a vuoto	Capacità di lavoro (alcol extra50)	Temperatura min di lavoro	Dimensioni		
RO	Putere totală instalată	Greutate proprie	Capacitate utilă (alcool extras)	Temperatură minimă de lucru	Dimensiun		
FR	Puissance totale installée	Poids à vide	Capacité de travail (alcool extrait)	Température minimale de travail	Dimension		
DE	Gesamte installierte Leistung	Leergewicht	Arbeitsfähigkeit (herausgezogene Alkohol)	Arbeits-Tieffs5emperatur	Mäße		
ES	Potencia total instalada	Peso vado	Capacidad de trabajo (alcohol extr^do)	Temperatura minma de trabajo	Dimensiones		
—	P [kW] [50Hz]	m [kg]	A [l/h]	[C°]	A	B	H
15	2,5	280	12*	15	1100	1400	1700

*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.

*Valorile de mai sus sunt calculate în condiții standard pentru un volum de vin de 100hl la un grad alcoolic de 16°Vol pentru o reducere de 2°Vol cu apă de extracție la un grad alcoolic final mai mic de 4°Vol și o temperatură de 18°C a ambelor lichide.

*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 HI 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.

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

Pentru a îmbunătăți producția, DIEMME Enologia S.p.A. își rezervă dreptul de a introduce în orice moment modificările pe care le consideră necesare.

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 reserve el derecho de aportar en cualquier momento las modificaciones que considera indispensables para el mejoramiento de su producción.