

Soluciones de Centro de Recepción

Seleccionador Óptico de Variedades de Uva VitiSort[®]

Funciones y Beneficios

- Elimina prácticamente todo el material ajeno a la uva.
 - El sistema elimina los objetos no deseados, como insectos, cáscaras, uvas pasas, granos de uva rotos, tallos y hojas
- Reduce la mano de obra
 - Elimina la clasificación manual
 - Dos a cuatro personas pueden operar el centro de recepción y procesar hasta 5 toneladas por hora
- Recupera el mosto
 - El Vibrador de material ajeno a la uva, cuya patente está pendiente, recupera el mosto para la reintroducción en el mosto
- Fácil de usar
 - La pantalla táctil a color presenta una interfaz de usuario gráfica e intuitiva, en la que se pueden realizar ajustes en el criterio de selección del software específico para cada variedad de uva.
 - Compacto y móvil, con frenos en las ruedas para poder deslizarlo y colocarlo en la posición deseada.
 - Preparado para todos los tipos de clima: su construcción de acero inoxidable garantiza la durabilidad en todas las condiciones climáticas y facilita la limpieza e higiene.



Mejore el Rendimiento: Recupere más Cantidad de Fruta

Recupere la fruta que normalmente se pierde por situaciones complicadas. Salve los racimos de uva infestados con moho gris y recupere los racimos dañados por el granizo, con pérdidas de rendimiento mínimas.

Más Calidad: Elimina Taninos Ásperos

La eliminación de hojas y tallos resulta en vinos de mayor calidad, ya que no contienen los taninos ásperos que les transfieren las hojas y los tallos.

Calidad Coherente: Año tras Año

Proporciona control confiable en la condición de las uvas que son trasladadas desde el centro de recepción hacia la fermentación. El diseño de VitiSort[®], cuya patente está pendiente, aborda todos los tipos de desafíos de selección de uvas con un enfoque de sistema integrado. De uso comprobado en uvas cosechadas a máquina o manualmente.

Instalación y Operación Sencillas

Sistema portátil que utiliza ruedas con trabas para un fácil traslado y reposicionamiento. Colóquelo directamente debajo de la despalilladora y llene la bomba o canasta de mosto.

Accesible: el Seleccionador de Precio más Bajo

Produce grandes vinos, como aquellos elaborados con uvas seleccionadas a mano, sin altos costos de mano de obra ni operaciones complejas. Ideal para bodegas que elaboran desde 5000 a 100.000 cajas por año.

Mejore la Calidad: Reduzca los Costos

Produce grandes vinos, como aquellos elaborados con uvas seleccionadas a mano, sin altos costos de mano de obra ni operaciones complejas.

Vibrador de material ajeno a la uva posterior a la despalladora

Se realiza una segunda clasificación vibratoria, en la que se utilizan la gravedad y mallas de acero inoxidable para mejorar la calidad del producto eliminando el material ajeno a la uva antes de la fermentación.

- Evite el aglutinamiento: la suave vibración esparce de manera inmediata las uvas que salen de la despalladora.
- Reduzca la mano de obra: los tallos podados, las uvas pasas y los insectos pasan a través de las aberturas en la pantalla.
- Limpie e higienice de manera sencilla: diseño simple, de acero inoxidable
- Extraiga de manera eficiente los jugos que se trasladan hacia la entrada de la bomba de mosto.



Agitadora de material ajeno a la uva posterior a la despalladora

El sistema GRIP de Key

Tolva de Recepción

- **Descargue toda la canasta de una sola vez...** y deje que salga el producto, ya no es necesario volcarlo ni arrastrarlo hacia la mesa de inspección.
- **Libere a los operarios de los montacargas** para que realicen otras tareas
- **Mida los racimos con precisión** para optimizar la inspección manual
- **Someta las uvas a velocidades vibratorias ajustables** para identificar y eliminar todo el material ajeno a la uva sin extensiones ni enchufes

Plataforma de Recepción/Inspección

- **Obtenga movilidad:** trásdela con sus ruedas fuera del área cuando no la utilice.
- **Se integra fácilmente** con la despalladora, gracias a su altura ajustable

Mesa de Selección de Racimos*

- **Haga coincidir la velocidad de la mesa de selección con la despalladora** para mayor eficiencia y para prevenir los golpes y la destrucción de los tallos
- **Límpiala e higienicela en cuestión de minutos** para cambiar de variedades



Plataforma de inspección y recepción de uva (GRIP)

Las opiniones de los vinicultores:

“Con la plataforma de inspección y recepción de uva (GRIP) de Key, nos ahorramos un conductor y un montacargas, ya que podemos descargar todo el contenedor de una vez. Pero lo más importante es que el flujo continuo del producto nos ayuda a maximizar la calidad. El producto llega a la mesa de inspección en un flujo perfectamente constante; el equipamiento es fantástico”.

Jean-François Pellet, Artifex Wine Company

“No podríamos pedir más. El nuevo vibrador de selección ha demostrado ser maravilloso. Nos permitió seleccionar a mano nuestra cosecha para eliminar cualquier objeto extraño o los racimos que no estuvieran en óptimas condiciones de calidad. Es una verdadera obra de arte”.

Norm McKibben, Bodega Pepper Bridge

“Con VitiSort de Key, eliminamos el 99.9% del material ajeno a la uva mientras seleccionamos de 4 a 5 toneladas de uva por hora, con solo dos trabajadores y medio. La efectividad de la tecnología nos permite utilizar uvas cosechadas mecánicamente y fermentar solo granos de uva y jugo puro. Nos proporcionó un control de la calidad excepcional, para obtener vinos concentrados y con estructura, sin los taninos de los tallos verdes y las hojas”.

Ray McKee, Chateau Ste. Michelle

*También disponible como unidad separada