

## Pompes et accessoires Pumpen und Komponenten



Pompe Hélicoïdale NTE pour le transfert entière ou égrappée.

Exzentrerschneckenpumpe NTE zum Maischetransfer nach der Abbeermaschine oder dem Abstich.

Pompe Péristaltique PV pour le transfert des moûts, lies et vins.

Peristaltische Schlauchpumpe PV zum Transfer von Wein, Most oder Hefen.

Pompe Hélicoïdale KSF pour les transferts, la filtration et l'embouteillage.

Exzentrerschneckenpumpe KSF zum Transfer von Wein, zur Filter- oder Füllerbeschickung.



Pompe à Impulseur Flexible RF pour les transferts.

Impellerpumpe RF für Transfers.



Pompe à Lobes TLS pour les transferts, la filtration et l'embouteillage.

Drehkolbenpumpe TLS zum Transfer von Wein, zur Filter- oder Füllerbeschickung.



Pompe à Turbine Hélicoïdale RV pour les remontages.

Schraubenkreiselpumpe RV für das Überswallen und einfaches Pumpen.

Agitateur portable CPG pour les assemblages.

Rührwerk CPG zur Homogenisierung, Verschnitt.



Agitateur Latéral LR pour les mélanges.

Lateralrührwerk LR zur Mischung, Homogenisierung, Verschnitt.



Fitres  
Filter



Vanne Papillon  
Scheibenventile



Vanne à Boule  
Kugelhähne



Vanne à Manchon flexible  
PINCH  
Quetschventile PINCH



Vanne à Clapet  
Mehrwegeventile



**INOXPA SA**  
Telers, 54 – PO Box 174 – 17820  
BANYOLES (Girona – Spain)  
Tél. +34 972 57 52 00  
Fax +34 972 57 55 02  
GSM +34 667 16 85 20  
inoxpa@inoxpa.com

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

**IWS (Inoxpa Wine Solutions)**  
ZI Vallée du Salaison, 145 r de la Marbrerie  
34740 VENDARGUES (FRANCE)  
Tél. +33 (0) 971 515 447  
Fax +33 (0) 467 56 87 45

**DELEGACIÓN NORDESTE**  
BARCELONA  
Tel. +34 937 297 280  
inoxpa.nordeste@inoxpa.com

**DELEGACIÓN CENTRO**  
MADRID  
Tel. +34 918 716 084  
inoxpa.centro@inoxpa.com

**DELEGACIÓN LEVANTE**  
VALENCIA  
Tel. +34 963 170 101  
inoxpa.levante@inoxpa.com

**SUMINISTROS TÉCNICOS**  
ALIMENTARIOS, S.L.  
VIZCAYA  
Tel. +34 944 572 058  
sta@inoxpa.com

**DELEGACIÓN VALLADOLID**  
Tel. +34 983 403 197  
sta.valladolid@inoxpa.com

**DELEGACIÓN LA RIOJA**  
Tel. +34 941 228 622  
sta.rioja@inoxpa.com

**DELEGACIÓN ASTURIAS**  
Tel. +34 944 572 058  
sta.asturias@inoxpa.com

**DELEGACIÓN GALICIA**  
Tel. +34 638 33 43 59  
sta@inoxpa.com

**DELEGACIÓN SUR**  
CÁDIZ  
Tel. Fax +34 956 140 193  
inoxpa.sur@inoxpa.com

**INOXPA SOLUTIONS FRANCE, SARL**  
LYON  
Tel. +33 474627100  
inoxpa.fr@inoxpa.com

PARIS  
Tel. +33 130289100  
isf@inoxpa.com

**INOXPA WINE SOLUTIONS**  
MONTPELLIER  
Tel. +33 (0) 971 515 447  
iws.fr@inoxpa.com

**S.T.A. PORTUGUESA LDA**  
ALGERIZ  
Tel. +351 256472722  
comercial.pt@inoxpa.com

**IMPROVED SOLUTIONS**  
PORTUGAL LDA  
VALE DE CAMBRA  
Tel. +351 256 472 138  
isp.pt@inoxpa.com

**INOXPA SKANDINAVIEN A/S**  
DENMARK  
Tel. +45 76286900  
inoxpa.dk@inoxpa.com

**INOXPA ITALIA, S.R.L.**  
VENEZIA  
Tel. +39 041 - 411236  
inoxpa.it@inoxpa.com

**INOXPA UK LTD**  
SURREY  
Tel. 01737 378060  
inoxpa-uk@inoxpa.com

**INOXRUS**  
SAINT PETERSBURG  
Tel. +7 812 622 16 26  
spb@inoxpa.com

MOSCOW  
Tel. Fax +7 495 6606020  
moscow@inoxpa.com

**INOXRUS UKRAINE**  
KIEV  
Tel. +38044 536 09 57  
kiev@inoxpa.com

**INOXPA COLOMBIA SAS**  
BOGOTÁ  
Tel. (571) 4208711  
inoxpa.colombia@inoxpa.com

**INOXPA USA, INC**  
CALIFORNIA  
Tel. +1 707 585 3900  
inoxpa.us@inoxpa.com

**INOXPA AUSTRALIA PTY LTD**  
MORNINGTON  
Tel. +61 (3) 5976 8881  
inoxpa.au@inoxpa.com

**INOXPA SOUTH AFRICA**  
GAUTENG  
Tel. +27 (0)11 794-5223  
sales@inoxpa.com

**INOXPA ALGERIE S.A.R.L.**  
ALGER  
Tel. +213 (0) 21 75 34 17  
inoxpalgerie@inoxpa.com

**INOXPA SPECIAL PROCESSING**  
EQUIPMENT (JIAXING), CO., LTD.  
JIAXING, CHINA  
Tel. 00 86 573 83570035  
inoxpa.cn@inoxpa.com

**INOXPA INDIA PRIVATE LIMITED**  
MAHARASHTRA  
Tel. +91 020-64705492  
inoxpa.in@inoxpa.com

**INOXPA MIDDLE EAST**  
DUBAI, UAE  
sales.ae@inoxpa.com



## IWS. SOLUTIONS ŒNOLOGIQUE IWS. LÖSUNGEN ÖNOLOGIE



“Mon engagement personnel et celui de toute l'équipe d'Inoxpa est de vous offrir le meilleur service possible ainsi que les solutions les mieux adaptées à vos besoins”.  
Candi Granés, Directeur Général.

### EXPERTS EN SOLUTIONS ŒNOLOGIQUES

INOXPA, société créée en 1972, basée à Banyoles, Espagne, avec des branches dans plusieurs pays et un réseau de plus de 100 points de distribution dans les 5 continents, offre à ses clients une grande expérience dans la fabrication d'équipement et des composants de qualité pour le secteur œnologique.

Afin de concevoir et de développer des projets complets adaptés à leur besoins, INOXPA WINE SOLUTIONS est née. Cette nouvelle division basée à Montpellier (France) a été conçue pour vous apporter des solutions innovantes durant toutes les phases de votre projet.

### INSTALLATIONS CLES EN MAIN

De la conception à la mise en service des lignes de production, notre équipe expérimentée de professionnels vous offrent les meilleures garanties pendant tout le processus de fabrication et d'installation.



“Meine persönliche Einstellung und die des gesamten INOXPA Teams ist es, dem Kunden den größt möglichen Service mit Lösungen für dessen Anforderungen zu bieten”.  
Candi Granés, Generaldirektor.

### UNSER KELLERWIRTSCHAFTLICHER SACHVERSTAND FÜR SIE

Seit über zwanzig Jahren bietet INOXPA qualitativ hochwertige Anlagen im Bereich der Weinkellereiwirtschaft an. Um diesen Sektor noch besser bedienen zu können wurde die Inoxpa Wine Solution gegründet. Inoxpa Wine Solution befindet sich in Montpellier (France). Diese neue Abteilung erlaubt es uns, noch mehr für die Akteure auf dem Markt der Weinkellereiwirtschaft zu bieten.

Inoxpa Wine Solution bietet die Verbindung einer großen industriellen Gruppe mit den Kompetenzen der Weinkellereitechnik und der Önologie. Somit können wir Sie in Ihren Überlegungen auf dem Weg der Weinverarbeitungsprozesse entsprechend beraten.

### INNOVATION UND BETREUUNG

Mehr als ein einfacher Ausstatter, bietet Inoxpa Wine Solution ständig Erneuerungen und Verbesserungen im globalen Prozess der Weinkellereitechnik an. Hierfür kann Inoxpa Wine Solution immer auf seine qualitativ hochwertige Ausstattungskomponenten zurückgreifen um stets innovative Lösungen anbieten zu können. Mehr denn je wünschen wir uns, Sie bei Ihren Projekten begleiten zu dürfen, um Ihnen unsere Empfehlungen und Lösungen Ihrer Projekte anbieten zu können.





## Réception de la vendange

Cette première étape de la vinification est particulièrement importante. La manipulation de la vendange nécessite une approche particulière. C'est également une étape importante pour

les premières analyses et traçabilités. Notre solution s'appuie sur le système principal qu'est le **Compact Grape Reception**.

## Traubenannahme

Dieser erste Schritt der Traubenverarbeitung ist der wichtigste für die spätere Winifizierung. Die Behandlung der Trauben benötigt eine spezielle und schonende Verarbeitungsweise und ist zugleich der Erste und wichtigste Schritt bei der Qualität,

der Analyse und der Nachverfolgbarkeit der späteren Weine. Unsere Lösung stützt sich dabei zunächst auf dem Prinzip einer kompakten Traubenannahme (**Compact Grape Reception**).

## Maitrise de la température

Dans une cave, les besoins et le contrôle de la température sont primordiaux. Cela intervient dans divers process que ce soit lors de la vinification, de l'élevage ou même du conditionnement. Inoxpa souhaite proposer des solutions innovantes et sur-mesure qui répondent parfaitement à vos

besoins en froid ou chaud ainsi qu'à des problématiques écologiques. Notre savoir-faire interviendra que ce soit dans le dimensionnement, la réalisation et le suivi du process (thermorégulation).

## Temperatursteuerung

In der Weinerstellung ist die Temperatursteuerung ein wesentlicher Bestandteil. Diese erstreckt sich auf die Bereiche der Gärsteuerung, des Weinausbaus und der Konditionierung mit der Abfüllung. Inoxpa bietet hier innovative Lösungen an, die individuell auf die Bedürfnisse der Heizung und Kühlung angepasst sind und gleichzeitig

die ökologischen Aspekte mit einbezieht. Unsere Erfahrung beinhaltet die Dimensionierung, Realisierung und die Prozessverfolgung mit Temperaturregelung.



## Compact grape reception

- Nouvel équipement de réception et travail de la vendange :
- Mesure Brix, volume de la vendange -
- Dosage automatique de SO<sub>2</sub> -
- Égrappoir et fouloir -
- Travail en continu -
- Respect de la vendange inégale -
- Traçabilité total de la vendange -
- Possibilité de fonctionner de manière mobile (en vignes) -

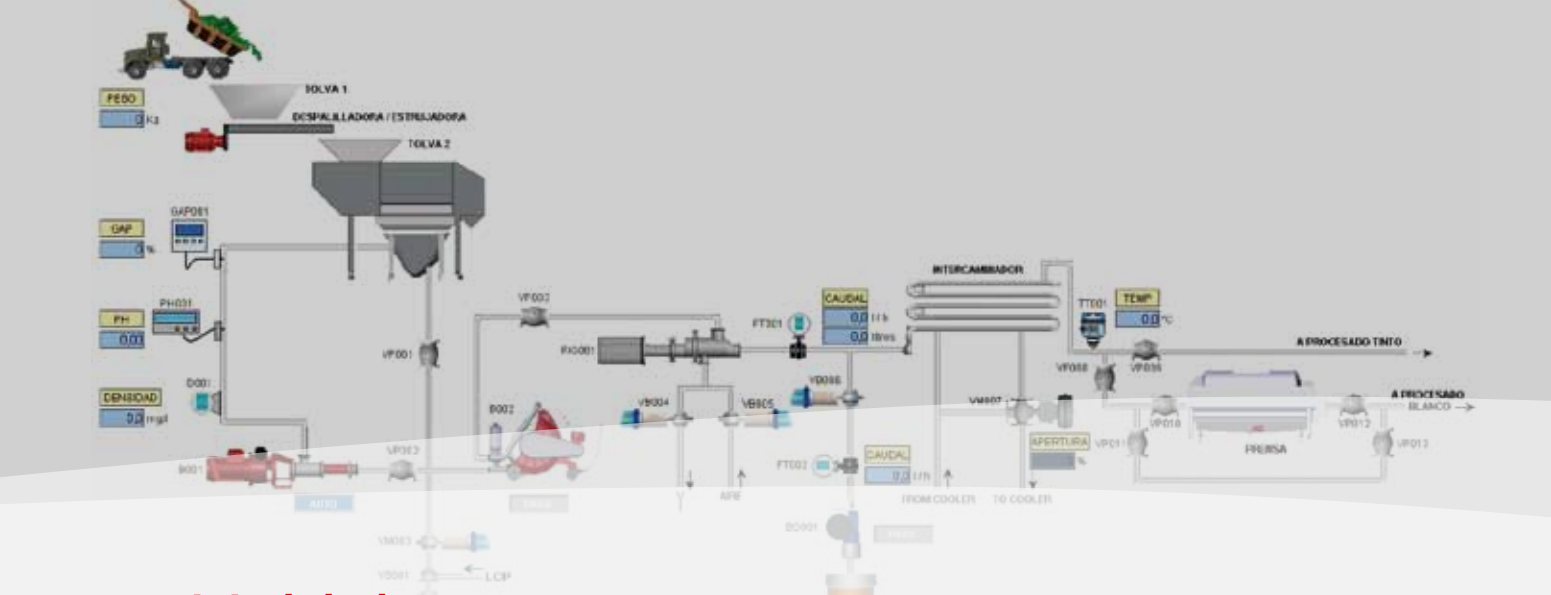
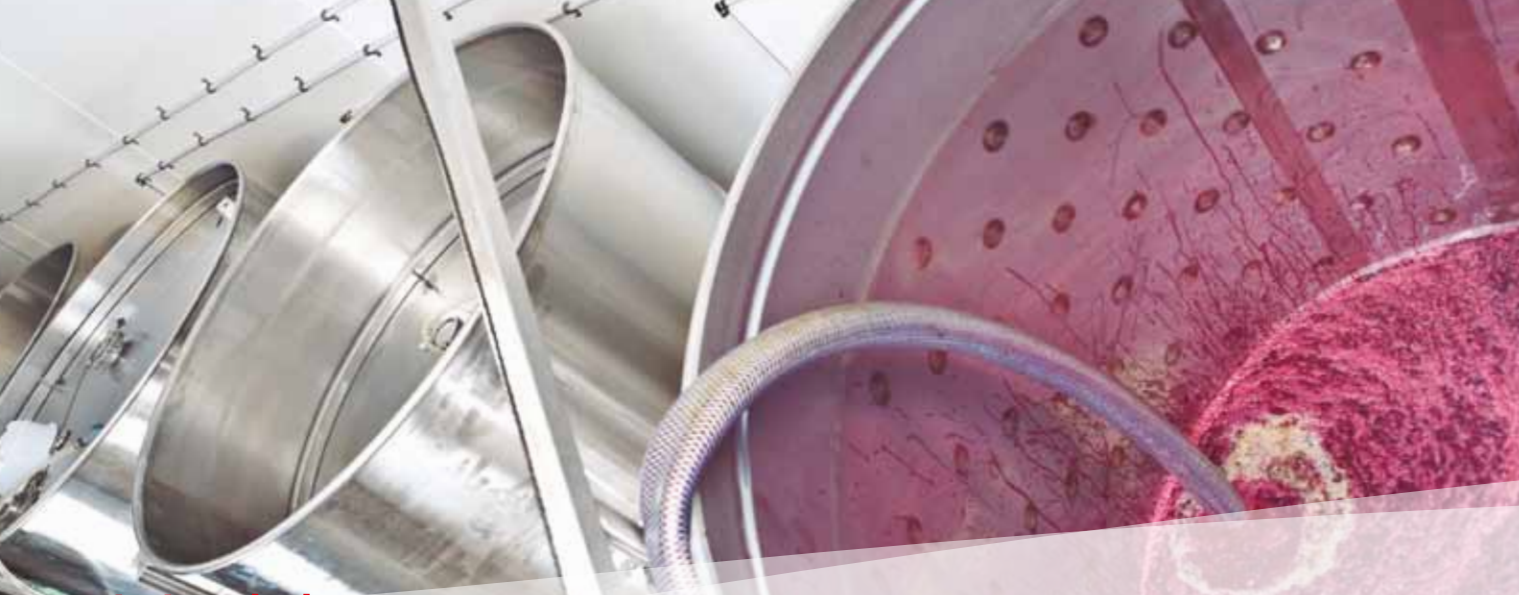
- Neue Anlage der Traubenannahme und der Traubenverarbeitung:
- Messung von Zuckergehalt, Volumen und Gewicht der angelieferten Trauben -
- Automatische Dosierung von SO<sub>2</sub> -
- Entrapper und Traubenmühle -
- Kontinuierliche und schonende Traubenverarbeitung -
- Rückverfolgbarkeit der Traubenanlieferung -
- Mobiler Einsatz möglich (direkt im Weinberg) -



## Vannes à manchon flexible Quetschventile

Ce système de manifold de vannes permet d'optimiser l'acheminement de la vendange (ou du vin). C'est une solution simple et efficace pour répondre à des contraintes de places et d'organisation.

Hiermit lässt sich ein Maischeverteilungssystem (oder für Wein) zu den weiteren Verarbeitungsebenen erstellen. Es stellt eine einfache und effiziente Lösung dar, um die Organisation der Medienverteilung im Keller zu optimieren.



## Suivi global des process

Ce concept répond à une nécessité de maîtriser de suivre tous les différents process qui interviennent au sein de votre cave. Inoxpa Wine Solution propose une automatisation globale et sur-mesure qui permet d'avoir une traçabilité simple et efficace.

Notre expertise vinicole associé à notre savoir-faire en automatisation nous permet de vous proposer une solution qui vous corresponde. Un reporting des données ou encore un suivi à distance peuvent également vous être proposés.

## Fortsetzung übergreifender Prozesse

Dieses Konzept bietet die Antwort auf die Bedürfnisse der Regelung und Überwachung aller der unterschiedlichen Prozesse innerhalb der Weinkellertechnik. Inoxpa Wine Solution ist in der Lage eine ganzheitliche Automatisierung, zugeschnitten auf die individuellen Bedürfnisse der bestehenden oder geplanten Kellereiausstattung, anbieten zu können.

Unsere kellerereitschnische Expertise verbunden mit unseren Erfahrungen in der Automatisierung erlaubt es uns Ihnen eine Lösung anbieten zu können, die Ihren Anforderungen genau entspricht. Eine permanente Datenerfassung, verknüpft mit einer Fernwartung, ist zudem ein Bestandteil den wir aus unserem Angebotspektrum anbieten können.

## Ecologie et Hygiene



## PIG Molchsystem

Dans l'objectif d'innover dans des solutions toujours plus écologiques, Inoxpa propose le système PIG. Ce système permet de récupérer un produit, par exemple le vin, restant dans une tuyauterie après un process de pompage, ce qui a pour résultat final de récupérer plus de produit et d'éviter la mise en œuvre d'autre procédé moins écologique et moins performant.

Um den immer weiter in den Vordergrund tretenden ökologischen Gesichtspunkten der Weinproduktion folge zu leisten, bietet INOXPA ein spezielles Molchsystem an. Dieses System erlaubt es eine vollständige Produktrückgewinnung bei gleichzeitiger Reinigung von Rohrleitungen und Schläuchen zu erzielen. Hierdurch wird der Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch drastisch reduziert.



## Analyse, control et visualisation

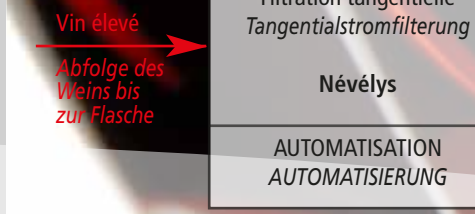
## Analyse, Kontrolle und Visualisierung



Que ce soit au niveau du contrôle des températures ou pour la gestion de vos différents process, nous vous proposerons des supervisions simples et adaptées. Ce concept s'inscrit dans une évolution des caves vinicoles répondant à des contraintes de qualité et de traçabilité de plus en plus avancées.

Sei es während der Temperaturkontrolle oder der Regelung und Verwaltung weiterer Prozesse, sind wir in der Lage, einfache und angepasste Überwachungssysteme, anbieten zu können. Hiermit tragen wir dazu bei, um den immer weiter fortschreitenden Qualitätsanforderungen in der Weinkellertechnik mit der vollständigen Visualisierung und Rückverfolgbarkeit folge leisten zu können.

## Préparation du vin au conditionnement



Dans l'objectif d'obtenir un vin stable et parfaitement clarifié en bouteille, INOXPA propose une solution complète qui permette de filtrer, d'ajuster les gaz et d'emouteiller les vins en une seule opération.

Ce process révolutionnaire s'appuie sur deux skids innovants: le Névéllys et le Winebrane. Associés au module d'emouteillage, cette solution permet de réaliser les différentes opérations de manière autonome (régulation par le niveau de la tireuse).

## Vorbereitung der Weine zur Abfüllung

Um einen Wein perfekt geklärt und stabil in der Flasche zu erhalten, bietet INOXPA Komplettsysteme an um die Weine zu filtrieren und entsprechend in den gelösten Gasen eingestellt im direkten Durchlauf dem Füller zuzuführen.

Dieser revolutionäre Prozess ergibt sich aus zwei innovativen Neuentwicklungen, des Névéllys und der WineBrane. Als Teil der Abfüllung bietet diese Lösung eine autonome Einheit, die durch das Niveau des Füllers geregelt wird.



## Névéllys

Est un équipement de filtration tangentielle innovant. Ce skid permet de clarifier parfaitement et de stabiliser microbiologiquement le vin. Son système de rétrofiltration a été breveté et permet d'aller 2 à 3 fois plus vite que la concurrence.

Cette performance est allié à un respect du vin inégalé. Celui-ci est dû à des membranes organiques particulièrement neutres et un process innovant. Le NÉVELYS est compact et complètement automatisé. Son cycle de lavage permet une régénération des membrane sans limitation dans le temps.

Ist eine Innovation innerhalb der Tangentialstromfiltration. Diese Anlage bietet eine perfekte Klärung der Weine bei gleichzeitiger mikrobiologischer Stabilisierung. Das patentierte System der "Retrofiltration" erlaubt es mit 2- bis 3- facher Durchflussmenge bei gleicher Oberfläche im Vergleich zu Konkurrenzprodukten zu filtrieren.

Diese Wirksamkeit ist verknüpft mit einer unvergleichlichen Weinqualität. Dies wird erreicht durch Membranen aus Kunststoff mit neutralen Eigenschaften und einem innovativen Prozess. NÉVELYS ist kompakt und komplett automatisiert. Seine Reinigungszyklen ermöglichen eine Membranregenerierung ohne zeitliches Limit.



## WineBrane

Permet d'ajuster les gaz présents dans le vin. Cet équipement, basé sur un système de membranes hydrophobes, permet une mesure et un réglage du CO<sub>2</sub> et ou de l'O<sub>2</sub> précis. Ce travail se fait en continu de manière automatisé.

Ermöglicht die exakte Einstellung gelöster Gase im Wein. Mit diesem System auf der Basis von hydrophoben Membranen ermöglicht es im Durchlauf über eine Regelung gelöstes CO<sub>2</sub> bis zur Sättigungsgrenze zuzudosieren bei gleichzeitiger Reduzierung des Sauerstoffgehaltes. Somit lassen sich auch Perlweine und verperlte Fruchtsäfte mit exakt CO<sub>2</sub> Gehalten herstellen, die in der Perlage mit einer zweiten Gärung zu vergleichen sind.