



Special Pressing

A splash of color in Wine Technology

d e franceschi

a company of  **SACMI**





i

Il vino nel terzo millennio.

Con l'eccellenza qualitativa dei vini raggiunta nell'ultimo decennio, l'enologia conquista sempre più consumatori. La richiesta, diventata più sofisticata ed esigente, ha imposto ai produttori di tutto il mondo elevati standard qualitativi, inducendoli ad affinare i metodi produttivi. Per noi, produttori di impianti enologici, la sfida è tesa a migliorare un processo di lavorazione delle uve che permetta all'enologo di trasferire, inalterate, le particolarità dell'uva e l'unicità dell'ambiente nel prodotto finale.



f

Le vin du troisième millénaire

Parallèlement à l'excellent niveau qualitatif du vin atteint durant ces dix dernières années, l'œnologie attire de plus en plus de consommateurs. La demande, plus sophistiquée et plus exigeante, a imposé aux producteurs du monde entier de s'adapter à des standards élevés de qualité en les poussant à affiner leurs techniques de production. Pour nous, fabricants de machines pour le secteur de l'œnologie, le défi réside dans l'amélioration d'un processus de transformation du raisin qui permette à l'œnologue de valoriser jusqu'au produit final les qualités intrinsèques et la spécificité d'un raisin, sans les altérer.



gb

Wine in the third millennium.

As a result of the high quality achieved over the past ten years the number of consumers has steadily increased. The call for quality wines has become more demanding on wine makers world-wide forcing them to improve quality standards and streamline production methods. For us, manufacturers of wine-making equipment, the challenge lies in improving the grape processing techniques which will allow the vintners to capture in the final product the unique properties of the grapes, the soil and the fruit characters of the area.







Sistemi di pressatura pneumatica Defranceschi: strumenti per professionisti.

Anticipando le tendenze del mercato enologico, grazie ai suoi cinquant'anni di esperienza nel settore della vinificazione, Defranceschi propone oggi raffinate soluzioni per l'enologia: macchine ed impianti in grado di superare le aspettative attuali e future dell'enologo. I sistemi di pressatura pneumatica a membrana Defranceschi costituiscono quanto di più avanzato sia mai stato realizzato per attuare il primo, delicatissimo processo che l'uva appena colta deve subire. Nella concezione e nella costruzione di quest'ampia gamma di presse, si è cercato di privilegiare il punto di vista dell'utilizzatore, creando strumenti diversificati, sofisticati nelle prestazioni ma semplici, efficaci ed elastici nell'impiego, robusti e molto affidabili, spartani nelle esigenze di manutenzione, facili da pulire e lavare.

Già dal 1985 Defranceschi, prima nel mondo, ha scelto di costruire le proprie presse interamente in acciaio inossidabile austenitico: ne derivano gran robustezza, nessuna cessione ferrosa ai mosti, nessun bisogno di riverniciature, manutenzione ridotta, facilità di pulizia e sanitizzazione. Anche nel look elegante e pulito le macchine rispecchiano la loro funzionalità.

- L'ampia gamma di presse Defranceschi è disponibile nelle versioni a **cilindro aperto** (linea JP e Magnum) o a **cilindro chiuso** (linea CD): le possibilità offerte dai due sistemi sono state ottimizzate per offrire all'enologo lo stato dell'arte del settore.
- Una vasta gamma di accessori opzionali, descritta nei Data Sheets allegati, permette la personalizzazione delle macchine per adattarle ad ogni esigenza particolare.
- I prodotti Defranceschi godono di una garanzia estesa fino a tre stagioni vendemmiali, con la sola eccezione delle parti elettriche e/o soggette a logoramento o consumo.
- Le presse Defranceschi operano a migliaia in tutto il mondo enologico. La soddisfazione espressa dagli utilizzatori è per noi motivo di orgoglio e per il Cliente costituisce un'ulteriore garanzia dell'efficienza e della gran qualità di questi strumenti. Tra i nostri Clienti vantiamo e possiamo citare i nomi più illustri dell'industria enologica internazionale.



Systèmes de pressurage pneumatique Defranceschi : des instruments pour professionnels

En anticipant les tendances du secteur de l'œnologie, grâce à ses cinquante années d'expérience dans le domaine de la vinification, Defranceschi propose aujourd'hui des solutions raffinées pour l'œnologie : machines et systèmes capables de dépasser les aspirations actuelles et futures de l'œnologue. Les systèmes de pressurage pneumatique à membrane Defranceschi représentent la l'avancée technologique la plus importante réalisée jusqu'à présent pour faire subir au raisin à peine cueilli son premier et très délicat processus. Durant la conception et la construction de cette large gamme de pressoirs, Defranceschi a cherché à privilégier le point de vue de l'utilisateur, en créant des instruments diversifiés, aux prestations sophistiquées, mais simples, efficaces et souples à utiliser, robustes et particulièrement fiables, demandant peu d'entretien et faciles à nettoyer et à laver.

Dès 1985, Defranceschi a été le premier au monde à construire ses propres pressoirs entièrement en acier inoxydable austénite ce qui se traduit par une grande robustesse, aucun transfert de particules de fer dans le moût, aucun besoin de revêtement, un entretien réduit, un nettoyage facile et une hygiène garantie. L'élégance et la finition des machines reflètent parfaitement leur fonctionnalité.

- La vaste gamme de pressoirs Defranceschi est disponible en version cylindre ouvert (lignes JP et Magnum) ou cylindre fermé (lignes CD): les possibilités offertes par les deux systèmes ont été optimisées afin d'offrir la perfection à l'œnologue.
- Une vaste gamme d'accessoires optionnels, décrite sur les fiches techniques jointes permet de personnaliser les machines et de les adapter à toutes les exigences.
- Les produits Defranceschi bénéficient d'une garantie étendue à trois saisons de vendange, à l'exception des parties électriques et/ou sujettes à l'usure.
- Des milliers de pressoirs Defranceschi sont utilisés dans le monde entier. La satisfaction exprimée par les utilisateurs fait notre orgueil et constitue pour le client, un gage supplémentaire de l'efficacité et de la qualité de ces machines. Nous sommes fiers de pouvoir compter parmi nos clients les noms les plus illustres de l'industrie internationale du vin.



Defranceschi pneumatic pressing systems: instruments for professionals.

By anticipating the trends of the wine-making industry gained over fifty years in the oenological field Defranceschi now offers innovative solutions for vintners: machines and plants able to surpass current and future vintner's expectations. Defranceschi pneumatic membrane presses are the most technologically advanced instruments ever to be manufactured to carry out the first, extremely delicate, process that freshly harvested grapes have to undergo. In designing and manufacturing this wide range of presses, we have tried to pay the outmost attention to the user's requirements by developing a range of diversified products with specific performances, yet easy-to-use, soundly manufactured, very reliable with low maintenance requirements and easy to clean and wash. In 1985 Defranceschi was the first manufacturer in the world to introduce presses made entirely in austenitic stainless steel: this decision has proved to be the right one as it has resulted in extremely sturdy machines, no ferritic contamination in the musts, no paint touch-ups ever required, maintenance is notably reduced and the machines are easy to clean and sterilize. The elegant and essential look of the machines reflect their functionality.

- The wide range of Defranceschi presses is available in the **open drum** ("JP" and "Magnum" lines) or **closed drum** ("CD" lines) versions: the possibilities offered by the two systems have been stream-lined to offer state-of-the-art technology in this field.
- The numerous accessories available on request, described on the enclosed Data Sheets, allow the machines to be customized to meet all individual production requirements.
- Defranceschi products are sold with an extended warranty up to three harvest seasons, excluding electrical components and fair wear and tear on materials and parts.
- Thousands of Defranceschi presses currently operate in the wine-making industry world-wide. The positive feedback we have received from current users is sufficient ground for us to be proud of our products and to serve as an additional assurance for our Customer on the efficiency and quality of our machines. Some of the most important international wine producers rank amongst our customers.



Sette punti di forza:

1

Costruzione integrale in acciaio inox AISI304

- Nessuna cessione ai mosti
- Nessuna necessità di riverniciatura o manutenzione superficiale
- Facilità di lavaggio, pulizia e sanitizzazione

2

Cilindro di pressatura

- Costruito e omologato secondo norme PED internazionalmente compatibili per i recipienti a pressione
- Lucidato all'interno e satinato esternamente
- Estremità convesse prive di spigoli di ristagno della vinaccia
- Spirali convogliatrici vinaccia poste sotto la membrana

3

Quadro comandi a PLC

- Tastiera "soft" e display a cristalli liquidi.
- Controllo e programmazione operazioni e cicli pressatura
- Cicli standard, Cremant e misti pre-installati e personalizzabili.
- Segnalazione in tempo reale d'anomalie e guasti
- Possibilità di interfacciamento con PC, programma intelligente e memoria del ciclo precedente
- Dispositivo anti black-out

4

Componenti elettrici/elettronici

- Accessori d'alta qualità, provenienti dai produttori più qualificati
- Fornitori internazionali accuratamente selezionati
- Reperibilità in tutto il mondo
- Componenti realizzati in esclusiva per Defranceschi
- Protetti e cofanati
- Sicurezze e protezioni anti-infortunistiche

5

Cicli di pressatura

- Programma tradizionale
- Crémant
- Misto
- Sequenziale

6

Soffianti/Compressori d'aria

- Pompa a vuoto per evacuazione aria membrana in dotazione a tutti i modelli
- Compressore a palette a bordo pressa nei modelli di bassa/media capacità (vedi Data Sheets)
- Per i modelli maggiori compressori esterni a vite, per una o più presse (vedi Data Sheets)

7

Versioni personalizzate

- Accessori
- Dotazioni
- Programmazioni dedicate
- Controlli centralizzati





Sept points de force:

Construction intégrale en acier inox AISI304

- Aucun transfert de particules au moût
- Aucun besoin de vernissage ou d'entretien superficiel
- Facilité de lavage et nettoyage aseptique

Cylindre de pressurage

- Construit et homologué selon les normes PED internationales
- Mat à l'intérieur et brillant à l'extérieur
- Extrémités convexes sans possibilité pour le marc de stagner
- Spirales de convoyage du marc placées sous la membrane

Système électronique de commande à Automate Programmable

- Clavier à touches souples et afficheur à cristaux liquides
- Contrôle et programmation des opérations et des cycles de pressurage
- Cycles standard, Crémant et mixtes pré-installés et personnalisables
- Signalisation en temps réel des anomalies et des pannes
- Possibilité d'interface avec un PC, programme intelligent et mémorisation du cycle précédent
- Dispositif adapté en cas de coupure de courant.

Composants électriques et électroniques

- Accessoires de haute qualité, provenant des producteurs les plus qualifiés
- Fournisseurs internationaux scrupuleusement sélectionnés
- Disponibles dans le monde entier
- Composants réalisés en exclusivité pour Defranceschi
- Protégés et coffrés
- Sécurité et protection contre les accidents du travail

Cycles de pressage

- Programme traditionnel
- Crémant
- Mixte
- Séquentiel

Soufflants/Compresseurs d'air

- Pompe à vide pour évacuation de l'air de la membrane fournie avec tous les modèles
- Compresseur à palettes sur le pressoir pour les modèles de petite/moyenne capacité (voir Data Sheets)
- Pour les modèles à grande capacité, compresseurs externes à vis sans fin, pour un ou plusieurs pressoirs (voir Data Sheets)

Versions personnalisées

- Accessoires
- Equipements
- Programmations spécifiques
- Contrôles centralisés



Seven strong-points:

Manufactured entirely from AISI304 stainless steel

- Drum, frame, tanks, panels and valves manufactured in stainless steel
- No contamination of must
- Surfaces do not require maintenance or painting
- Easy to wash and clean

Pressing drum

- Manufactured and approved in accordance with PED standards accepted internationally for pressure instruments
- Drum internally mirror polished and externally satin finished
- End of drum dished with no sharp corners where pomace may collect and stagnate
- Pomace conveyance channels are placed under the membrane

PLC control panel

- Microprocessor control system
- Touch panel and liquid crystal display
- Programmable Operations and pressing cycles
- Pre-programmed Standard, Cremant and Mixed cycles can be customized
- Faults and malfunctions displayed in real time
- Can be interfaced with PC, intelligent program and memory of previous cycle
- Anti black-out device

Electrical/electronic components

- Best quality accessories from top suppliers
- International suppliers thoroughly checked and selected
- Available world-wide
- Protected and enclosed
- Components manufactured exclusively for Defranceschi
- Safety devices and guards

Press-cycles

- Traditional program
- Crémant
- Mixed
- Sequential

Blowers/Air compressors

- Vacuum pump to exhaust air from behind the membrane is standard equipment in all models
- On board vane compressor for models of low/medium capacity (see Data Sheets).
- For larger models, external screw compressors for one or more presses (see Data Sheets)

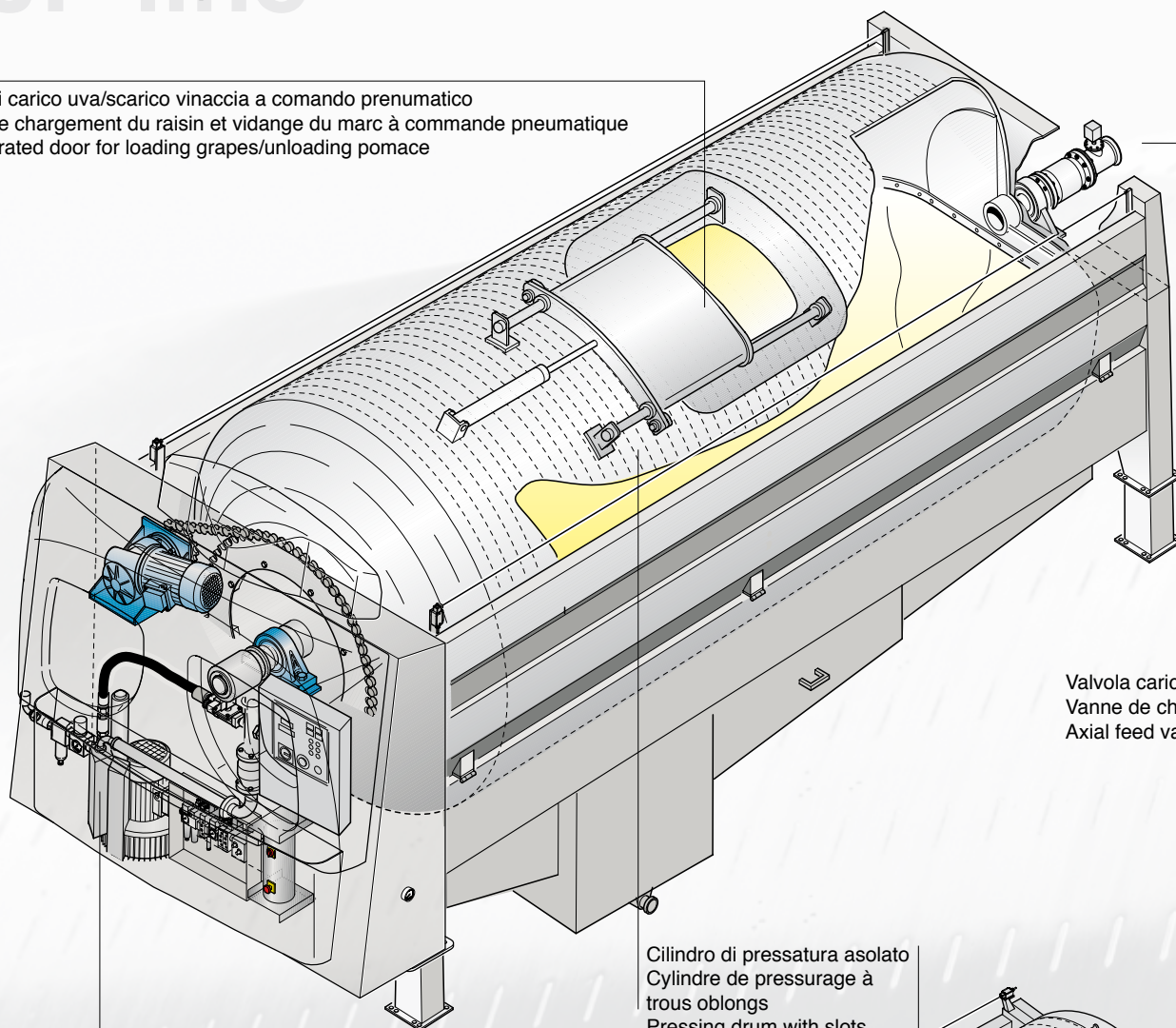
Customized versions

- Accessories
- Standard equipment
- Dedicated programming
- Central controls

JP[®] line

open drum

Porta di carico uva/scarico vinaccia a comando pneumatico
 Porte de chargement du raisin et vidange du marc à commande pneumatique
 Air-operated door for loading grapes/unloading pomace

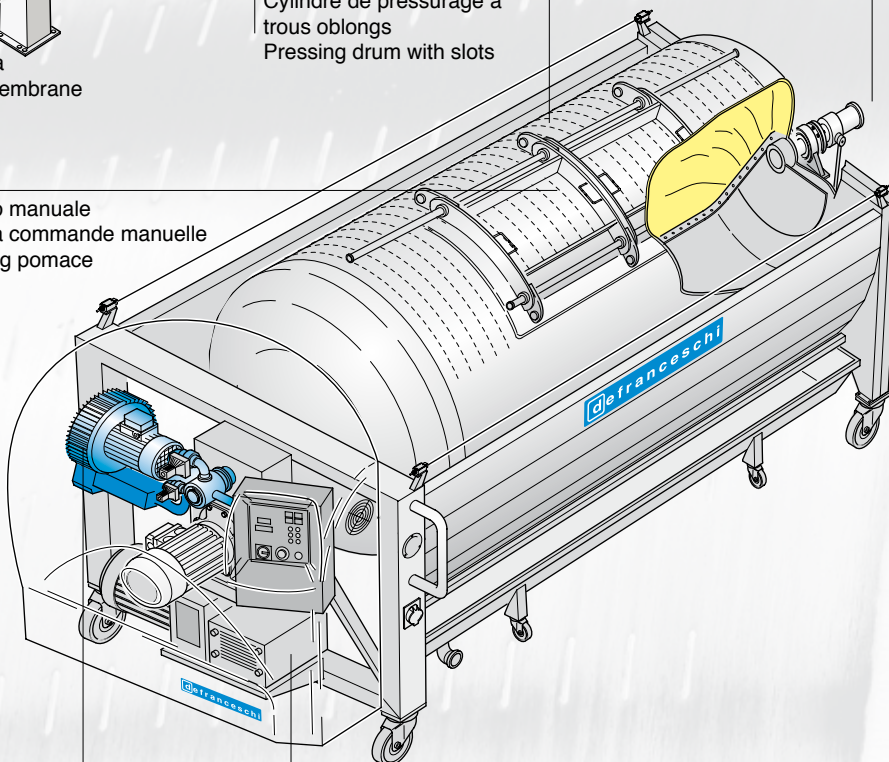


Valvola caricamento assiale
 Vanne de chargement axial
 Axial feed valve

Soffiante sgonfiaggio membrana
 Soufflant de dégonflage de la membrane
 Membrane deflation blower

Cilindro di pressatura assolato
 Cylindre de pressurage à trous oblongs
 Pressing drum with slots

Porta di carico uva/scarico vinaccia ad azionamento manuale
 Porte de chargement du raisin et vidange du marc à commande manuelle
 Manually operated door for loading grapes/unloading pomace



Compressore di pressatura
 Compresseur de pressurage
 Vane compressor

Soffiante sgonfiaggio membrana
 Soufflant de dégonflage de la membrane
 Membrane deflation blower



Cilindro di pressatura aperto

- Ampia superficie drenante direttamente asolata sul cilindro e massimizzata su 180°
- Barra di lavaggio esterno cilindro (opzionale)
- Rotazione cilindro mediante motoriduttore, non necessita di lubrificazione

Porta di carico uva e scarico vinaccia ad azionamento manuale/pneumatico

- Ampia porta di carico/scarico asolata e drenante, scorrevole su guide
- Seconda porta opzionale

Valvola caricamento assiale ad azionamento manuale/pneumatico

- Allarme cilindro pieno durante il caricamento assiale



Cylindre de pressurage ouvert

- Grande superficie d'écoulement sur le cylindre et totalement orientée sur 180°
- Barre de lavage externe du cylindre (en option)
- Rotation par motoréducteur, ne nécessite aucune lubrification

Porte de chargement du raisin et vidange du marc à commande manuelle/pneumatique

- Large porte de chargement/vidange avec trous oblongs et écoulement, mobile sur glissière
- Deuxième porte de chargement/vidange en option

Vanne de chargement axial à commande manuelle/pneumatique

- Alarme pour cylindre plein pendant le chargement axial (en option)



Open pressing drum

- Large drain surface with slots distributed directly over 180° of the drum
- Spray washing pipe outside drum (optional)
- Pressing drum directly driven by ratio motor, lubrication free

Manually- / Air-operated door for loading grapes / unloading pomace

- Large loading/unloading door with slots used for drainage that slides on tracks
- Additional door available on request

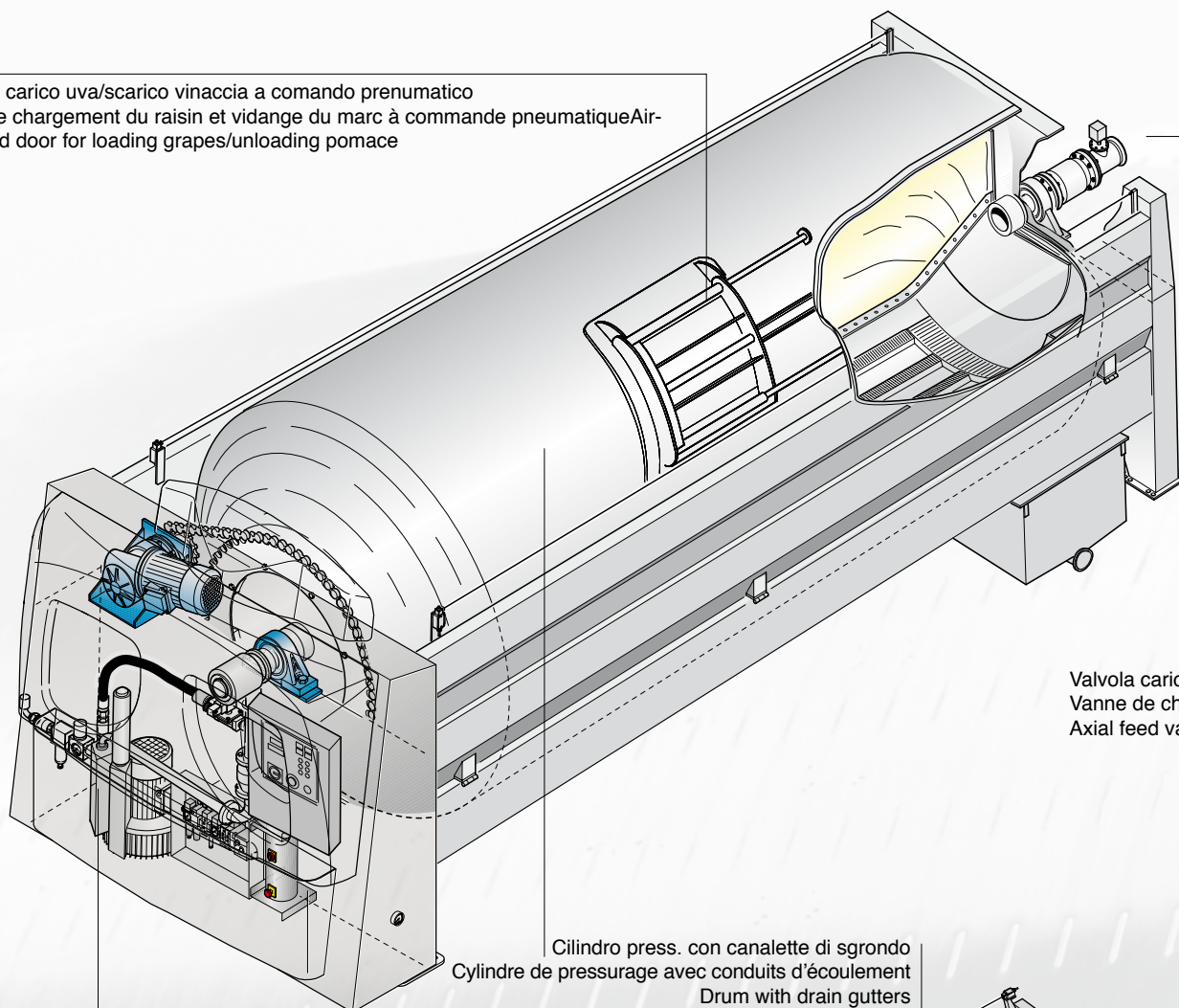
Manually- / Air-operated axial feed valve

- Drum full alarm during axial feed



JP® line

Porta di carico uva/scarico vinaccia a comando pneumatico
Porte de chargement du raisin et vidange du marc à commande pneumatique
Air-operated door for loading grapes/unloading pomace

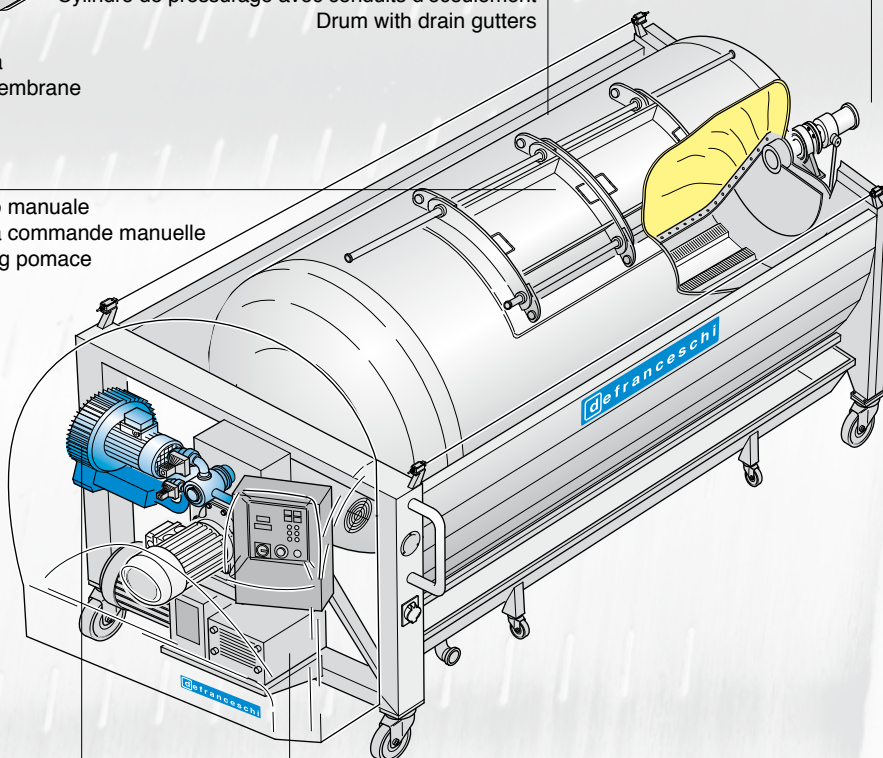


Valvola caricamento assiale
Vanne de chargement axial
Axial feed valve

Soffiante sgonfiaggio membrana
Soufflant de dégonflage de la membrane
Membrane deflation blower

Cilindro press. con canalette di sgrondo
Cylindre de pressurage avec conduits d'écoulement
Drum with drain gutters

Porta di carico uva/scarico vinaccia ad azionamento manuale
Porte de chargement du raisin et vidange du marc à commande manuelle
Manually operated door for loading grapes/unloading pomace



Compressore di pressatura
Compresseur de pressurage
Vane compressor

Soffiante sgonfiaggio membrana
Soufflant de dégonflage de la membrane
Membrane deflation blower



Cilindro di pressatura

- Canalette interne intercambiabili e collettore di sgrondo, ad innesto rapido, asolati e lucidati.
- Possibilità di effettuare la macerazione del prodotto chiudendo le bocchette scarico mosto
- Dispositivo opzionale lavaggio automatico cilindro e canalette
- Kit opzionale e programma per macerazione carbonica

Porta di carico uva e scarico vinaccia (manuale o a comando pneumatico)

- Ampia porta di carico/scarico (ermetica con guarnizione su alcuni modelli), scorrevole su guide

Valvola caricamento assiale (manuale o a comando pneumatico)

- Allarme cilindro pieno durante il caricamento assiale

Versione "ICE" per Criomacerazione

- Con intercapedine di raffreddamento cilindro per controllo temperatura, doppio verso rotazione cilindro e controllo pneumatico bocchette scarico mosto.

Versione "InertPLUS" per pressatura sotto gas inerte

- Con accoppiamento automatico tra cilindro di pressatura e vasca raccolta mosto per una completa inertizzazione del ciclo di pressatura.



Cylindre de pressurage

- Conduits internes d'écoulement interchangeables et collecteur, à raccord rapide, à tours oblongs et finition brillante.
- Possibilité de faire la macération du produit en fermant manuellement les trous de sortie du moût
- Dispositif optionnel de lavage automatique du cylindre et des conduits
- Kit en option et programme pour la macération carbonique

Porte de chargement du raisin et vidange du marc (manuelle ou commande pneumatique)

- Large porte de chargement/vidange (hermétique avec joint sur certains modèles), mobile sur glissière

Vanne de chargement axial à commande pneumatique

- Alarme pour cylindre plein pendant le chargement axial

Version "ICE" pour criomacération

- Avec chemise de refroidissement du cylindre, contrôle automatique de la température, double sens de rotation du cylindre et contrôle pneumatique des trous d'écoulement du moût.

Version "InertPLUS" pour pressurage sous gaz inerte

- Avec couplage entre cylindre de pressurage et système de récupération des mouts, pour un cycle de pressure à l'abri de l'air



Pressing drum

- Interchangeable quick-connect, slotted and polished internal gutters and manifolds
- Possibility to carry out product maceration by closing must drains
- Optional automatic drum and gutter washing
- Optional kit and program for carbonic maceration

Door for loading grapes and unloading pomace (manual or air-operated)

- Large loading/unloading door (with gasket seal on certain models), that slides on tracks

Air-operated axial feed valve (manual or air-operated)

- Drum full alarm during axial feed

"ICE" version for Crio-soaking

- Including drum cooling jacket for temperature control, dual drum rotation and pneumatic control for must drains.

"InertPLUS" version for pressing under inert gas

- Including automatic coupling system, between drum and juice pan, for pressing cycles under complete exclusion of oxygen



"ICE + InertPLUS" Version



CD® line

Magnum® line

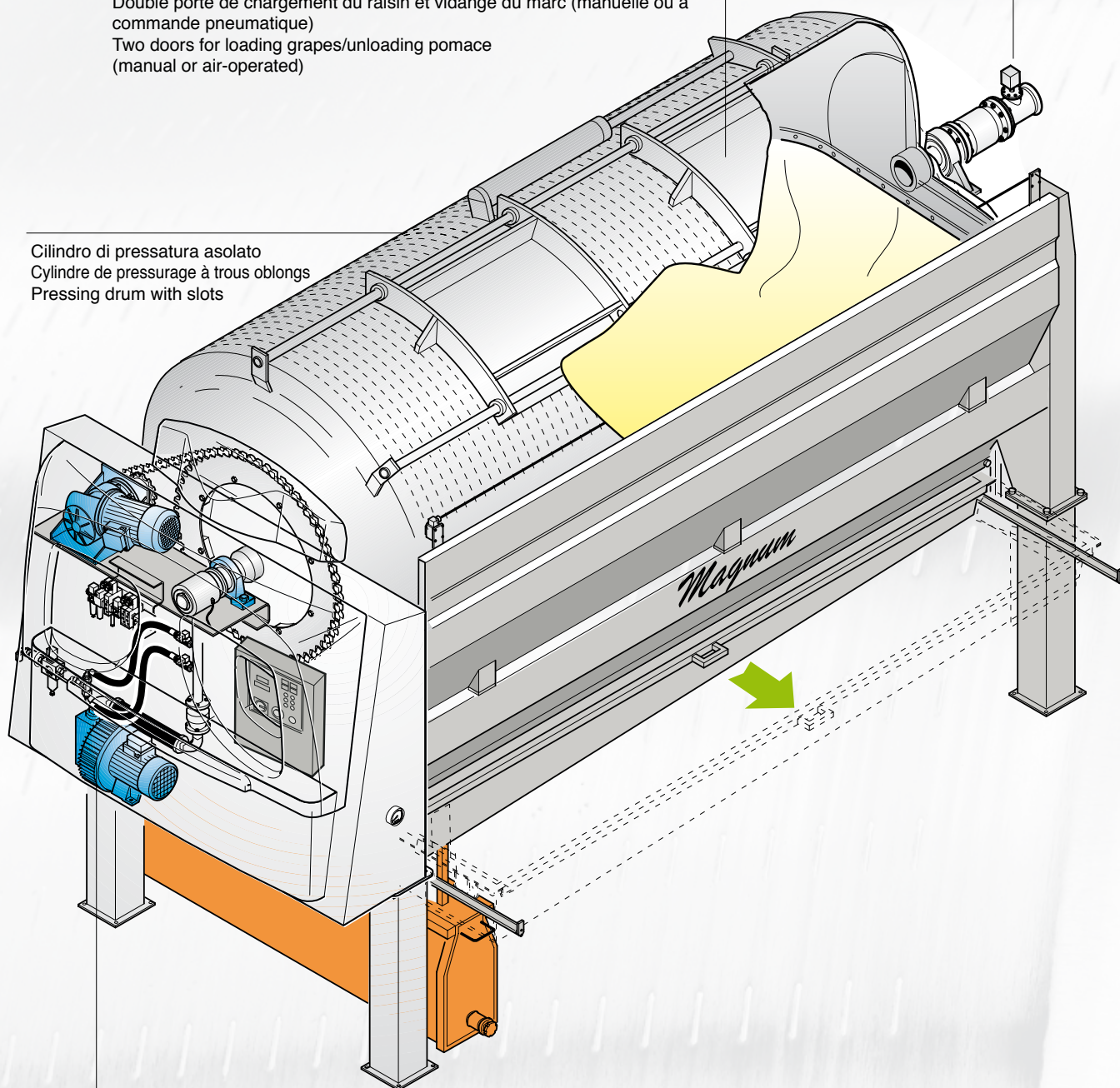
open drum - for Champagne and Spumanti



Valvola caricamento assiale
Vanne de chargement axial
Axial feed valve

Doppia porta di carico uva/scarico vinaccia
(manuale o a comando pneumatico)
Double porte de chargement du raisin et vidange du marc (manuelle ou à
commande pneumatique)
Two doors for loading grapes/unloading pomace
(manual or air-operated)

Cilindro di pressatura asolato
Cylindre de pressurage à trous oblongs
Pressing drum with slots



Soffiante sgonfiaggio membrana
Soufflant de dégonflage de la membrane
Membrane deflation blower



I modelli della linea Magnum sono realizzati secondo il "chaier de charge" che regola la produzione di vini Champagne da uve intere, e quindi di Spumanti Metodo Classico. Del tipo a cilindro aperto, dimostratosi particolarmente idoneo per l'azione delicata e l'elevata capacità filtrante in tempi rapidi, le presse Linea Magnum ricalcano nella realizzazione e nella struttura i modelli della Linea JP. Differiscono da queste per la presenza di due porte per un agevole caricamento di uva intera in cassette, e per l'assenza della valvola di caricamento assiale, fornibile a richiesta.

Cilindro di pressatura

- Ampia superficie drenante direttamente assolata sul cilindro e massimizzata su 180°
- Barra di lavaggio esterno cilindro

Doppia porta di carico uva e scarico vinaccia (manuale o a comando pneumatico)

- 2 ampie porte di carico/scarico assolate e drenanti, scorrevole su guide
- Valvola opzionale caricamento assiale manuale/pneumatica

Compressore di pressatura a palette

- Di potenza adeguata, installato a bordo sui modelli minori



Les modèles de la ligne Magnum sont réalisés selon un cahier des charges qui régleme la production du Champagne à partir de grappes entières, et donc des Mousseux Méthode Classique. De type cylindre ouvert, qui s'est révélé particulièrement adapté pour une action délicate et une haute capacité de filtrage en temps rapide, les pressoirs de la ligne Magnum ressemblent, de par leur réalisation et leur structure, aux modèles de la ligne JP. Ils s'en différencient par la présence de deux portes, pour un chargement de grappes entières par caisses plus facile et par l'absence de la vanne de chargement axial, qui peut être fournie sur demande.

Cylindre de pressurage

- Grande superficie d'écoulement sur le cylindre et répartie sur 180°
- Barre de lavage externe du cylindre

Double porte de chargement du raisin et vidange du marc (manuelle ou commande pneumatique)

- 2 larges portes de chargement/vidange, avec trous oblongs et écoulement, mobiles sur glissière
- Vanne optionnelle de chargement axial manuel/pneumatique

Compresseur de pressurage à palettes

- De puissance adaptée, installé sur les modèles de petite capacité



The models included in the Magnum line of presses are manufactured in accordance with the "chaier de charge" that regulates production of Champagne from whole grapes, and therefore Spumanti Classic Method. Of the open type drum, the presses are similar to the JP line with regards to their structure and how they are manufactured. These presses differ in that they are equipped with two doors to ease loading of whole grapes in crates and do not come with an axial feed valve, available on request.

Pressing drum

- Large drain surface with slots distributed directly over 180° of the drum
- Washing spray pipe external to the drum

Two doors for loading grapes and unloading pomace (manual or air-operated)

- 2 large doors for loading/unloading, with draining slots, that slide on tracks
- Manual/air-operated axial feed valve available on request

Vane compressor

- Of required power, installed on-board in smaller models



Magnum® line



Optional

i Accessori opzionali

Tra i principali accessori opzionali a corredo dei vari modelli citiamo:

- Gambe di innalzamento
- Ruote di movimentazione, anche motorizzate
- Selettore mosti a 2 o 3 vie
- Doppio senso di rotazione cilindro
- Allarme cilindro pieno durante il caricamento assiale
- Allarme livello vasca mosto
- Passerelle di servizio
- Programmi personalizzati
- Lavaggio automatico

Per ulteriori dettagli e compatibilità degli optional vedi Data Sheets.

f Accessoires en option

Parmi les principaux accessoires fournis avec les différents modèles, nous pouvons citer :

- Pieds rehausseurs
- Roues de déplacement, également motorisées
- Sélecteur du mout à 2 ou 3 voies
- Double sens de rotation du cylindre
- Alarme de niveau du bac de récupération pendant le chargement axial (plein)
- Passerelles de service
- Programmes personnalisés
- Lavage automatique

Pour de plus amples informations sur les options et leur compatibilité avec les modèles, voir Data Sheets.

gb Optional accessories

Amongst the main accessories available on request we offer:

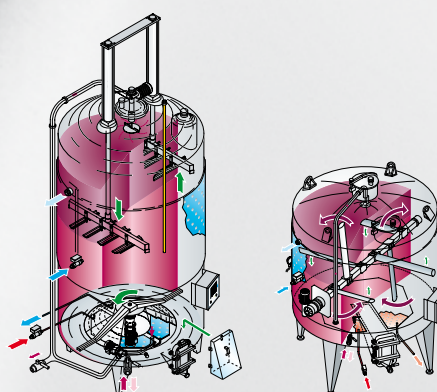
- Height-adjustable legs
- Castor wheels, also motorized
- 2 or 3-way must selector
- Two-direction drum rotation
- Drum full alarm during axial feeding
- Juice vat full alarm
- Walkways
- Customized programs
- Automatic washing

For more detailed information about the accessories and whether or not they are compatible, see the Data Sheets.

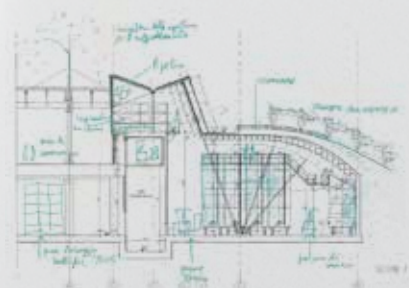
defranceschi worldwide



receiving and sorting systems



fermenting and storage systems

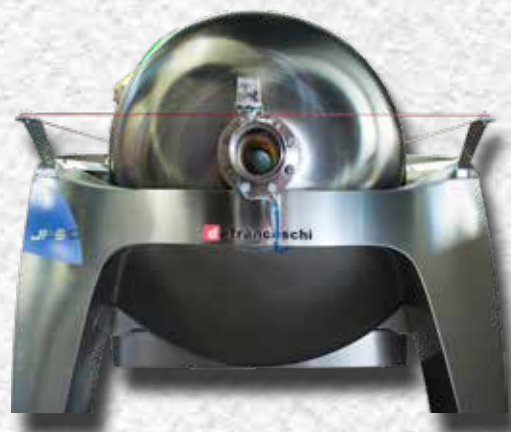


engineering and consulting

Defranceschi Srl - machine division
S/s Selice, 9 - 40027 Mordano (BO) Italy
Tel. +39 0542 608 777 Fax +39 02 57763349
info@defranceschi.sacmi.it
www.defranceschi.sacmi.it

- I I dati riportati hanno valore indicativo e non vincolante, e potranno essere variati senza preavviso. E' vietata la riproduzione anche parziale di immagini e testi senza espressa autorizzazione della Defranceschi Srl
- D Die Angaben sind unverbindliche Richtwerte und können vom Hersteller jederzeit geändert werden. Vervielfältigungen jeglicher Art müssen von der Firma Defranceschi Srl schriftlich genehmigt werden.
- GB The data contained in this document are for reference purposes only, in no way binding, and subject to change without prior notice. No part of this publication may be reproduced in any form or by any means, without the written permission of Defranceschi Srl
- F Les données techniques sont indiquées à titre indicatif et sans engagement : elles pourront être modifiée par le constructeur sans préavis. La reproduction des textes et des illustrations de cette publication est interdite, sauf autorisation par écrit de Defranceschi Srl
- E Los datos técnicos son de carácter indicativo y no vinculantes. El fabricante se reserva el derecho de variación sin aviso previo. Queda prohibida la reproducción de los textos y de las ilustraciones de esta publicación sin autorización escrita de Defranceschi Srl
- P Os dados técnicos fornecidos possuem valor indicativo e não constroem vínculo: estes podem ser modificado pelo fabricante sem aviso prévio. E' proibido reproduzir parcial ou totalmente os dados fornecidos nesta publicação, salvo autorização por escrito da Defranceschi Srl

Local Dealer



Special Pressing

A splash of color in Wine Technology

d efranceschi

a company of **SACMI**