

MEMORIAL DESCRITIVO

Desengaçadeira de uvas GALEO 100 com esmagadeira de cones C100 integrada

Marca DEMOISY (LD Engineering) — Modelos GALEO 100 / C100

Documento elaborado para instruir pedido de licença de importação de bem de capital usado, nos termos do art. 29, §§ 3º e 4º, da Portaria Secex nº 249/2023. Contém exclusivamente a descrição técnica do bem, sem dados que identifiquem a operação.

1. Identificação do bem

Campo	Descrição
Denominação	Desengaçadeira de uvas com esmagadeira de cones integrada (égrappoir-fouloir)
Marca	DEMOISY (fabricante: LD Engineering, França)
Modelo	GALEO 100 (desengaçadeira) com módulo esmagadeira de cones C100 — faixa de capacidade até 12 t/h
Família	Máquinas para recepção e preparo de uva — vinificação
Condição	Usada
Peso aproximado	670 kg
Alimentação elétrica	Trifásica, com painel de comando e variador de velocidade
Material predominante	Aço inoxidável
Origem de fabricação	França — conformidade com normas CE

2. Descrição geral e princípio de funcionamento

O equipamento é uma máquina de recepção de vendima destinada a preparar a uva fresca para a fermentação. Executa, em uma única passagem e de forma contínua, duas operações sequenciais:

- **Desengace (égrappage):** as uvas são alimentadas por tremonha na parte superior e conduzidas para o interior de uma gaiola cilíndrica rotativa em aço inox, com furos redondos embutidos e superfície eletropolida. No eixo central, um eixo de desengace rotativo com dedos de ponteira em borracha separa os bagos do engaço (ráquis) sem dilacerá-lo. Os bagos atravessam as perfurações da gaiola e caem na etapa seguinte; o engaço é expulso pela extremidade do cilindro.
- **Esmagamento (foulage):** os bagos desengaçados caem sobre o módulo de esmagamento de cones canelados modelo C100, montado na base da máquina. Duas fileiras de cones em elastômero de grau alimentar, dispostas em "linha quebrada", giram em sentidos opostos e rompem a película dos bagos com pressão controlada, liberando o mosto sem triturar sementes nem engaço.

O produto resultante (mosto e bagos rompidos) é descarregado pela parte inferior para a bomba de vendima ou para o tanque de fermentação. O engaço separado é descartado lateralmente. A máquina destina-se exclusivamente ao processamento de uvas (*Vitis vinifera* e híbridas) para produção de vinho, suco e derivados.



Figura 1 — Desengaçadeira DEMOISY GALEO 100 com esmagadeira de cones C100 integrada na base (vista frontal). Em primeiro plano, o eixo de desengace removido, com dedos de ponteira em borracha.

3. Características técnicas

3.1 Módulo de desengace

- Tremonha de alimentação em aço inox na parte superior.
- Gaiola cilíndrica rotativa em aço inox com furos redondos embutidos (sem arestas cortantes) e superfície eletropolida, que evita a dilaceração do engaço e facilita a higienização.
- Eixo de desengace central com dedos de ponteira em borracha, removível para limpeza e troca, com velocidade regulável por variador.
- Saída de engaço pela extremidade do cilindro; saída de bagos pela base, diretamente sobre a esmagadeira.
- Motorização própria com variador de velocidade, painel elétrico de comando e botão de parada de emergência.
- Tampa superior articulada em inox com fechos rápidos, permitindo acesso à gaiola e ao eixo.
- Estrutura tubular em aço inox montada sobre rodízios, permitindo deslocamento dentro da cantina.

3.2 Módulo de esmagamento — esmagadeira de cones C100

- Duas fileiras de cones canelados com espaçamento regulável entre si, permitindo ajustar a intensidade do esmagamento conforme a uva e o estilo de vinificação.
- Cones canelados em elastômero de qualidade alimentar, que trabalham com grande delicadeza sobre o bago.
- Geometria em "linha quebrada" (perfil em zigue-zague) dos cones, que garante superfície ótima de esmagamento.
- Dupla motorização independente (um motor por fileira de cones), o que aumenta a eficiência e facilita a manutenção.
- "Pentes" removíveis entre os cones, que evitam acúmulo de resíduos e permitem limpeza fácil.
- Corpo integralmente em aço inox.

- Módulo solidário à desengaçadeira (versão integrada), podendo também ser fornecido de forma independente, móvel ou portátil.



Figura 2 — Módulo esmagadeira de cones DEMOISY C100 (catálogo do fabricante — versão independente sobre cavalete).



Figura 3 — Vista posterior do conjunto: caixa da esmagadeira de cones C100 sob a gaiola, com os volantes laterais de regulagem do espaçamento entre cones.

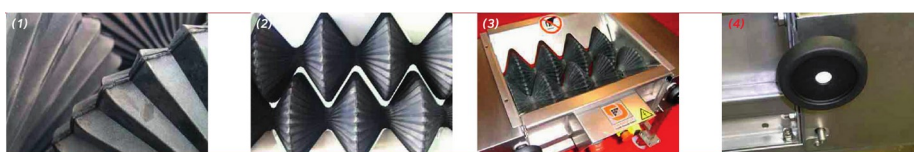


Figura 4 — Detalhes: (1) cone canelado em elastômero; (2) perfil em "linha quebrada"; (3) pentes removíveis; (4) regulagem do espaçamento entre cones.

3.3 Capacidade — linha de esmagadeiras de cones DEMOISY

Capacidade (t/h)	< 12	12 – 18	18 – 25	25 – 45	50 – 70
Modelo	C100 ou F4	C150 ou F4	C150 ou F8	C300 ou F10	F12

A linha de desengaçadeiras GALEO segue a mesma escala: o GALEO 200 trabalha na faixa de 12 a 25 t/h e o GALEO 100, aqui descrito, na faixa inferior, compatível com o módulo C100. O conjunto é indicado para cantinas de pequeno e médio porte. Os modelos tipo F são recomendados para vendima não desengaçada.

3.4 Dimensões do módulo esmagadeira C100 (mm)

Dimensão	Valor
Comprimento total	910

Dimensão	Valor
Largura total	520
Largura interna útil dos cones	510
Profundidade interna útil	420
Altura total (módulo)	625
Altura da caixa de cones	260

Dimensões do conjunto completo (desengaçadeira + esmagadeira + estrutura): aproximadamente 1.500 mm de comprimento, 1.260 mm de largura e 1.060 mm de altura.

3.5 Materiais e acabamento

- Estrutura, tremonha, gaiola e corpo da esmagadeira em aço inoxidável (adequado ao contato com alimentos).
- Cones e pás de contato com o bago em elastômero de grau alimentar.
- Painel elétrico com comando de partida/parada, seletor de sentido e parada de emergência.
- Fabricado na França em conformidade com as normas CE.

4. Aplicação e finalidade de uso

O bem destina-se à etapa de recepção da uva em vinícola: recebe a uva colhida (manual ou mecanicamente), remove o engaço e rompe os bagos, preparando a massa vínica para a fermentação. É a primeira máquina da linha de processo enológico, a montante da bomba de vendima e dos tanques.

A opção por uma desengaçadeira com esmagadeira de cones (em vez de rolos convencionais) visa a obtenção de mosto de qualidade superior, com menor extração de compostos herbáceos do engaço e das sementes — característica relevante para vinhos finos e para uvas de casca fina.

Uso previsto: processamento de uvas viníferas em pequena escala, com capacidade nominal inferior a 12 toneladas por hora.

5. Layout de linha

Posicionamento típico do equipamento na linha de recepção de vendima:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3	Etapa 4	Etapa 5
Recepção da uva (mesa / tremonha)	Desengaçadeira	Esmagadeira de cones C100	Bomba de vendima	Tanque de fermentação

6. Observações

Este memorial descreve o bem de forma genérica, com base no catálogo técnico do fabricante e em fotografias do próprio equipamento, e omite intencionalmente número de série, ano de fabricação, identificação de importador, exportador ou de qualquer dado que identifique a operação comercial, conforme orientação do item 3.3.4.3.3 da Parte II do Manual de Procedimentos Operacionais do Siscomex.