

DIEMME

Enologia



Velvet - Technova
40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150



Velvet

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150

- IT** Soluzioni innovative per la pressatura delle uve
- EN** Innovative solutions for grapes pressing
- FR** Solutions innovantes pour le pressurage des raisins



- IT** Presse pneumatiche serbatoio chiuso
- EN** Closed tank pneumatic presses
- FR** Pressoirs pneumatiques cuve fermée
- DE** Pneumatische Pressen mit geschlossenem Tank
- ES** Prensas neumáticas de tanque cerrado

Tecnova

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150

DIEMME
Enologia

- DE** Innovative Lösungen für die Traubenpressung
- ES** Soluciones innovadoras para el prensado de las uvas



- IT** Presse pneumatiche serbatoio aperto
- EN** Slotted tank pneumatic presses
- FR** Pressoirs pneumatiques cuve ouverte
- DE** Pneumatische Pressen mit halb-offenem Tank
- ES** Prensas neumáticas de tanque abierto





Velvet - Technova

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150

IT Pannello operatore

Pannello montato su un supporto che ne permette la regolazione dell'inclinazione. Facilmente smontabile dalla macchina per proteggerlo nei periodi di prolungata inattività.



EN Control panel

The control panel is installed on a support which allows adjustment for inclination. It is easily to be removed from the press in order to protect it during periods of prolonged inactivity.

FR Panneau de contrôle

Le panneau est installé sur un support qui en permet le réglage de l'inclinaison. Facile à déplacer de la machine pour le protéger pendant une période d'inactivité prolongée.

DE Bedientableau

Das Bedientableau ist auf einem schwenkbarem Halter installiert, mit Möglichkeit die Neigung einzustellen. Einfach zu demontieren, um es zwischen den Herbsten geschützt aufzubewahren.

ES El Tablero de control

El tablero está instalado sobre un soporte que permite el ajuste de la inclinación. Fácil de desplazar desde la prensa para protegerlo durante el periodo de inactividad extendida.

IT Software

Permette la gestione automatica e la personalizzazione di 16 programmi. Mostra lo stato di funzionamento della pressa in tempo reale.

EN Software

The software allows automation and personalization of 16 programs. It displays the press working status in real time.

FR Logiciel

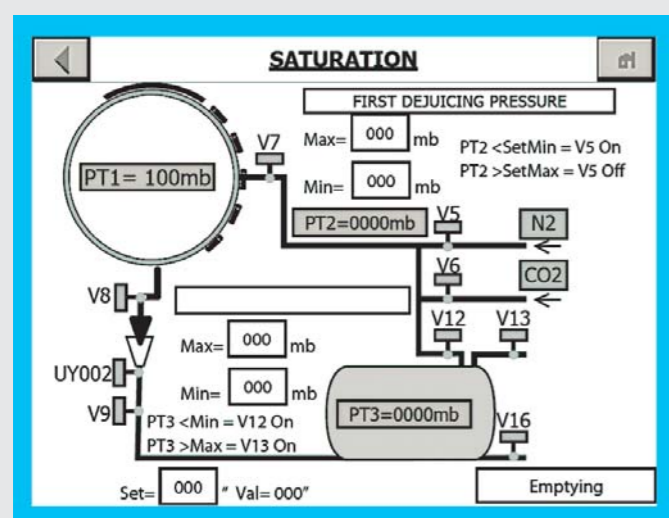
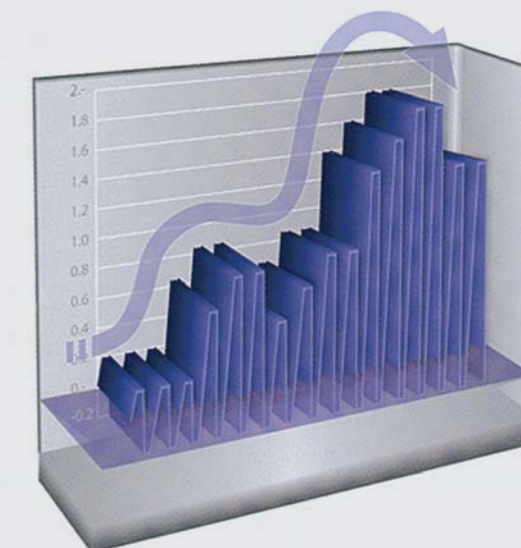
Le logiciel permet la gestion automatique et la personnalisation de 16 programmes. Il affiche l'état de fonctionnement du pressoir en temps réel.

DE Software

Die Software erlaubt die automatische Verwaltung und die individuelle Anpassung von 16 Programmen. Die Software visualisiert den Betriebszustand der Presse im Echtzeit.

ES El Software

Un software permite la gestión automática y la personalización de 16 programas. Se puede visualizar el estado de funcionamiento de la prensa en tiempo real.



IT Interfaccia operatore

Interfaccia operatore "Touch-Screen" semplice ed intuitivo. Facile accesso alle pagine di programmazione.

EN Operator interface

A simple and user-friendly operator interface with "Touch Screen". Intuitive access to programming pages.

FR Interface opérateur

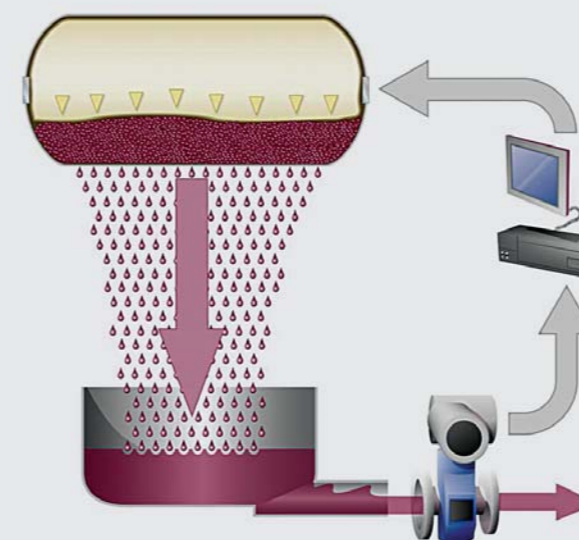
Interface opérateur avec "Ecran-Tactile" simple et intuitif. Accès facile aux pages de programmation.

DE Benutzeroberfläche

Touch Screen Benutzeroberfläche einfach und intuitiv. Einfacher Zugriff auf die Programmier-Seiten.

ES La Interfaz del operador

Interfaz del operador con « Pantalla-Táctil » uso simple. De fácil acceso a las hojas de programación.



IT Programma intelligente FIP

Consente di ottimizzare il ciclo di pressatura in maniera totalmente automatica. Garantisce il massimo della qualità e riduce i tempi di pressatura.

EN FIP Intelligent Program

This device allows automation of the pressing cycle. It ensures the highest quality product by customizing the cycle in real time to suit the specific product and reduces pressing cycle time.

FR Programme Intelligent FIP

Ce programme permet d'optimiser le cycle de pressurage de façon totalement automatique. Ceci garantit la plus haute qualité et réduit le temps de pressurage.

DE Intelligentes Programm

Dieses Programm erlaubt es, den Presszyklus automatisch zu optimieren. Garantiert die beste Qualität und vermindert die Presszeit.

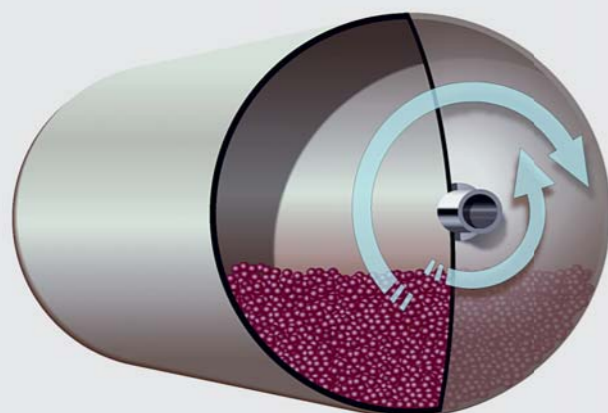
ES El Programa Inteligente FIP

Este programa permite de optimizar el ciclo de prensado de forma totalmente automática. Garantiza la mejor calidad y reduce los tiempos de prensado.



Velvet - Tecnova

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150



IT **Funzione Rocking**
Permette di uniformare il carico mediante l'oscillazione del serbatoio.

EN **Rocking system**
This system is able to facilitate filling by rocking the tank.

FR **Système Rocking**
Ce système est capable d'uniformiser le remplissage par l'oscillation de la cuve.

DE **Rocking System**
Dieses System verteilt die Füllung im Tank durch Schwenk-Bewegungen.

ES **El Sistema Rocking**
Este sistema permite de uniformar la uva dentro del tanque durante la fase de llenado a través de la oscilación del tanque.

IT **Ruote Motorizzate**
Dispositivo automatico di movimentazione delle presse pneumatiche in cantina.

EN **Motorized wheels**
Automatic device for moving the pneumatic press around the winery.

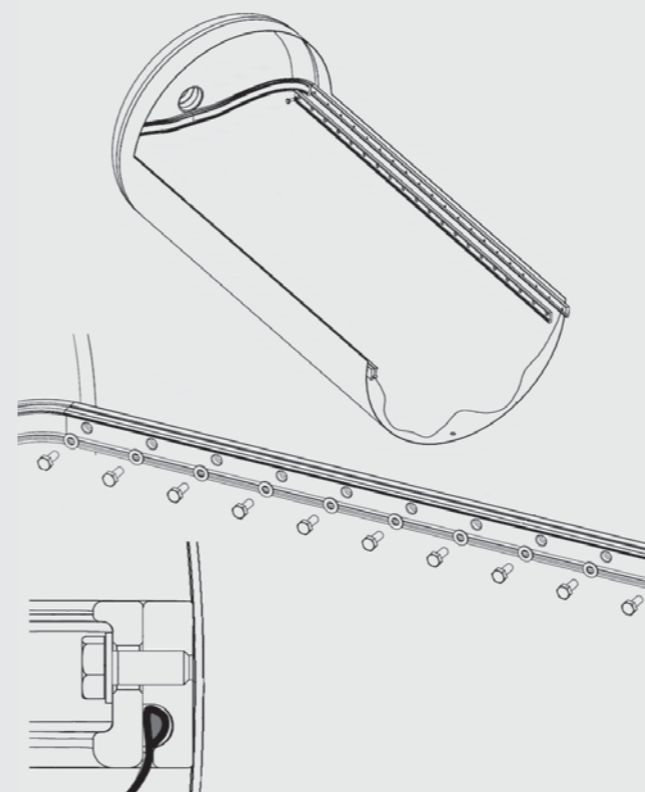
FR **Roues motorisées**
Dispositif automatique de déplacement des presses pneumatiques dans la cave.

DE **Fahrvorrichtung**
Automatische Vorrichtung für die Bewegung der Pressen im Kellerhaus.

ES **Las Ruedas motorizadas**
Dispositivo automático de traslado de las prensas neumáticas en bodega.



IT Dispositivo di movimentazione su ralla con timone (1); dispositivo di movimentazione su binario con assale (2) e senza assale (3)
EN Device for moving the pneumatic press on bearing with tiller (1); device for moving the pneumatic press on rail with axle (2) and without axle (3)
FR Dispositif de déplacement sur roues à bandage avec timon (1); dispositif de déplacement sur rail avec essieu (2) et sans essieu (3)
DE Vorrichtung für die Bewegung mit Drehplatte mit Steuer (1); Vorrichtung über Gleis mit Achse (2) und ohne Achse (3)
ES Carro motorizado para el traslado con timón (1); carro motorizado para el traslado sobre rieles con eje (2) y sin eje (3)



IT **Sistema di montaggio membrana**
Limita gli stress prolungando la vita utile della membrana. Permette il montaggio e lo smontaggio rapido.

EN **Membrane assembly system**
This system is able to reduce stress extending membrane's useful life. It allows a quick assembly and disassembly.

FR **Système de montage membrane**
Le système limite le stress en prolongeant la vie utile de la membrane. Il permet un montage et démontage rapide.

DE **Montage System der Pressmembrane**
Dieses System vermindert den Stress und verlängert die Lebenszeit der Membrane. Erlaubt die schnelle Montage und Demontage.

ES **El Sistema de montaje membrana**
Este sistema limita el estrés alargando la vida útil de la membrana. Este permite su rápido montaje y desmontaje.

IT **Membrana di pressatura**
Costituita da materiale plastico idoneo al contatto alimentare. Non sono previsti limiti minimi di prodotto da pressare.

EN **Pressing membrane**
The membrane consists of heavy fabric coated with a food grade polymer, there is no minimum load required for pressing.

FR **Membrane de pressage**
Cette membrane est constituée par un matériel plastique apte au contact alimentaire. Il n'est pas demandé de limites minimales de produit à presser.

DE **Pressmembrane**
Die Membrane besteht aus Lebensmittelechtem Kunststoff. Es gibt keine Einschränkungen bezüglich der zu Pressenden Mindestmengen.

ES **La membrana de prensado**
Esta membrana se construye a partir de un material plástico apto al contacto alimentario. No se requieren límites mínimos de producto a prensar.

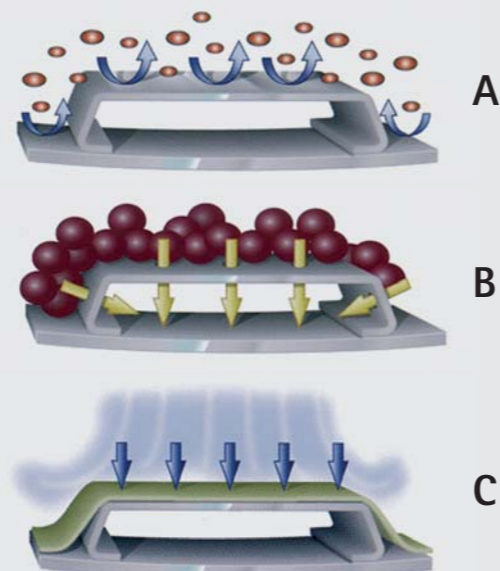




Velvet

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150

DIEMME
Enologia



IT Serbatoio

Serbatoio chiuso in acciaio inossidabile AISI 304 certificato 97/23/CE (PED). Canaline lucidate a specchio (A), autopulenti ad elevata capacità drenante (B). Grazie al particolare disegno della canalina e della membrana è possibile pressare anche quantitativi minimi di prodotto, senza limiti di quantità (C).

EN Pressing tank

Closed AISI 304 stainless steel tank certified 97/23/CE (PED). Mirror-polished (A), self cleaning high drain capacity channels (B). Thanks to special channel and membrane design it is possible to press small lots without minimum load required (C).

FR Cuve

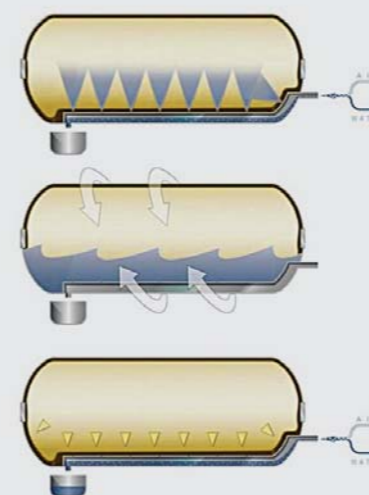
Cuve fermée en acier inox AISI 304 certifié 97/23/CE (PED). Drains poli-miroirs (A), autonettoyants à haute capacité drainante (B). Grâce à la forme particulière du drain et de la membrane on peut presser une quantité réduite de produit (C).

DE Tank

Geschlossener Tank aus Edelstahl AISI 304 (Zertifikat 97/23/CE PED). 3D-Hochglanzpolierte Kanäle (A), selbstreinigend und mit hoher Drainage-Kapazität (B). Durch die spezielle Form der hochglanzpolierten Oberfläche und Pressmembrane, ist es möglich, auch Kleinstmengen zu pressen (C).

ES El Tanque de prensado

Es un tanque cerrado fabricado en acero inox AISI 304 certificado 97/23/CE (PED). Canaletas brillantes (A), autolimpiantes con elevada capacidad de drenaje (B). Gracias al diseño de las canaletas y de la membrana de prensado es posible prensar cantidades reducidas de uva, sin limitación en la cantidad mínima a trabajar (C).



IT Pulse Jet

Sistema automatico di lavaggio. Utilizza acqua ed aria ad alta pressione per una pulizia profonda delle canaline e del serbatoio.

EN Pulse Jet device

This automatic washing system uses water and high pressure air for efficient cleaning of the channels and tank.

FR Dispositif Pulse Jet

Ce système de lavage automatique Pulse Jet utilise l'eau et l'air à haute pression pour une propreté profonde des drains et de la cuve.

DE Pulse Jet System

Automatisches Reinigungssystem. Wasser und Luft mit Hochdruck für eine tiefe Reinigung der Kanäle und des Tanks.

ES El dispositivo Pulse Jet

El sistema de lavado automático " Pulse Jet " utiliza agua e aire a alta presión en forma alterna para una limpieza profunda de las canaletas y del tanque.

IT Portella automatica a tenuta stagna

Portella di ampie dimensioni movimentata da un martinetto pneumatico. Tenuta stagna assicurata da una guarnizione pneumatica.

EN Sealed automatic door

Large door operated by a pneumatic cylinder, its seal is ensured by a pneumatic gasket.

FR Porte automatique étanche

Porte avec grandes dimensions actionnée par un vérin pneumatique. L'étanchéité est assurée par une garniture pneumatique.

DE Automatischer hermetischer Deckel

Großzügig dimensionierter Deckel, betätigt durch einen pneumatischen Zylinder. Sie wird durch eine pneumatische Dichtung abgedichtet.

ES La puerta automática hermética

Puerta de dimensiones amplias accionada por un martinete neumático. El sellado de esta esta asegurado por una guarnición neumática.





Velvet

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150

DIEMME Enologia



IT Sistema Neutral 2

Permette di proteggere efficacemente il prodotto dal contatto con l'ossigeno atmosferico.

EN Neutral 2 system

This system effectively protects the grapes and pressed product from contact with atmospheric oxygen.



FR Système Neutral 2

Ce système permet de protéger efficacement le produit du contact avec l'oxygène atmosphérique.

DE System Neutral 2

Dieses System schützt das Produkt vor dem Kontakt mit atmosphärischem Sauerstoff.

ES El Sistema Neutral 2

Este sistema permite de proteger de forma eficaz el producto del contacto con el oxígeno atmosférico.



IT Scivoli Mosto

Scivoli mosto in acciaio inox, apribili ed ispezionabili, facilitano le operazioni di pulizia.

EN Juice chutes

Stainless steel juice chutes that can be opened for inspection making cleaning operations easy.

FR Glissières moût

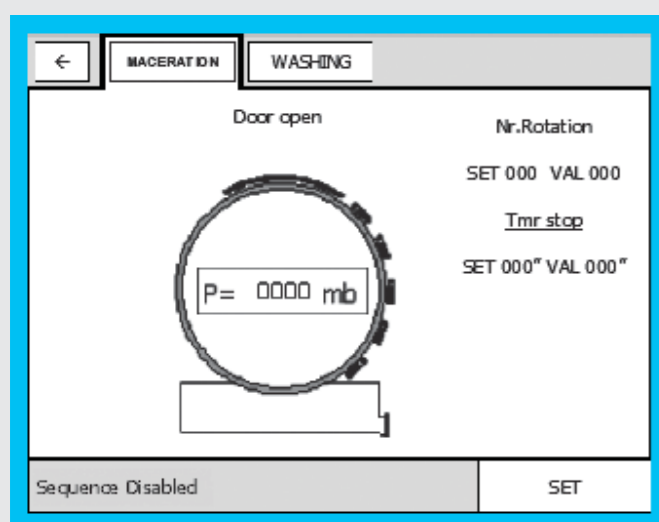
Glissières moût en acier inox, qu'on peut ouvrir et inspecter, facilitent les opérations de nettoyage.

DE Saftleitbleche

Saftleitbleche aus Edelstahl, die geöffnet und kontrolliert werden können, um eine einfache Reinigung zu ermöglichen.

ES Toboganes para el mosto

Toboganes mosto fabricados en acero inoxidable, que se pueden abrir e inspeccionar, facilitando los labores de limpieza.



IT Dispositivo di macerazione

Permette di svolgere operazioni di macerazione pellicolare o carbonica delle uve all'interno del serbatoio della pressa.

EN Maceration device

This device allows skin contact or carbonic maceration of the grapes inside the pressing tank.

FR Dispositif de macération

Ce dispositif permet de réaliser les opérations de macération pelliculaire ou carbonique des raisins à l'intérieur de la cuve de pressage.

DE Aufweichvorrichtung

Diese Vorrichtung unterstützt die Durchführung von Maische-Standzeiten in der Presse.

ES El dispositivo de maceración

Este dispositivo permite de realizar operaciones de maceración pelicular o carbónica de las uvas al interior del tanque de prensado.

IT Tasche di refrigerazione

Consentono di refrigerare le uve all'interno del serbatoio nel corso della pressatura o delle fasi di macerazione.

EN Cooling jackets

Cooling jackets for chilling grapes inside the tank during pressing cycle or maceration stage.

FR Poches de réfrigération

Elles sont capables de rafraîchir les raisins à l'intérieur de la cuve pendant le cycle de pressage ou phases de macération.

DE Kühlmantel

Dieses System kühlt die Maische im Tank während der Pressung oder der Standzeiten.

ES La camisa de refrigeración

Esta permite enfriar la uva al interior del tanque durante el ciclo de prensado o las fases de maceración.





TecnoVa

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150



IT Serbatoio

Serbatoio aperto con grande superficie drenante. Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 certificato 97/23/CE (PED).

EN Pressing tank

Slotted AISI 304 stainless steel tank certified 97/23/CE (PED) with high draining surface.

FR Cuve

Cuve ouverte avec grande surface drainante. Réalisée en acier inox AISI 304 certifié 97/23/CE (PED).

DE Tank

Halb-geöffneter Tank mit großer Drainagefläche. Aus Edelstahl AISI 304 mit Zertifikat 97/23/CE (PED).

ES El Tanque de prensado

Es un tanque con una gran superficie de drenaje. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 certificado 97/23/CE (PED).

IT Asole di drenaggio

Realizzate mediante taglio laser di estrema precisione consentono l'ottenimento di mosti di elevata qualità e bassa torbidità.

EN Draining slots

Precise laser-cut drain slots provide high quality juice with minimum turbidity.

FR Fentes de drainage

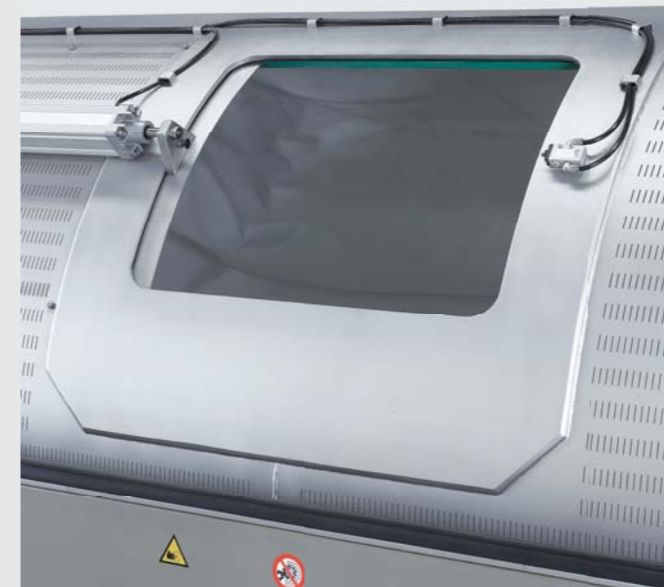
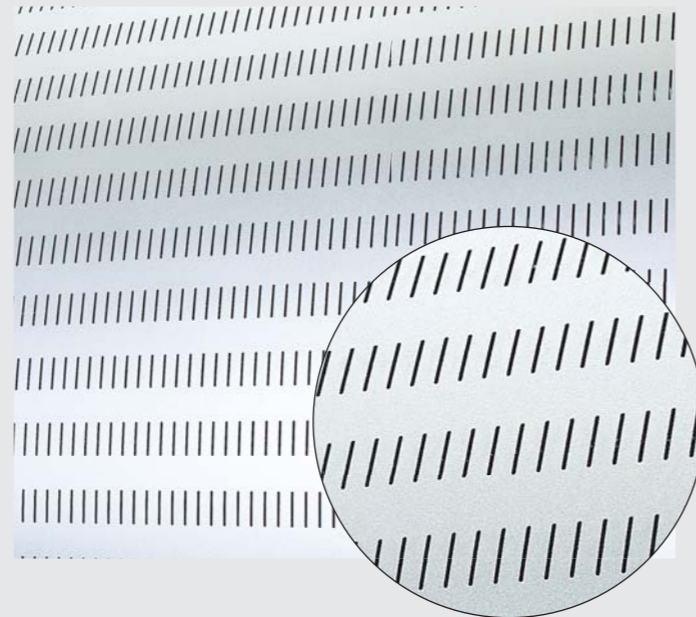
Fentes de drainage réalisées par découpe-laser d'extrême précision permettent d'obtenir un jus de qualité élevée et une turbidité basse.

DE Drainageschlitz

Die durch Laserschnitt gefertigten Schlitzte bewirken hohe Saftqualität mit niedrigem Trüb.

ES Las ranuras de drenaje

Ranuras de drenaje realizadas con corte-laser de precisión extrema permitiendo obtener jugos de calidad elevada y baja turbidez.



IT Portella automatica

Movimentata da un martinetto, permette di caricare agevolmente uva intera facilitando la distribuzione del carico.

EN Automatic door

The door is operated by a jack and allows easy loading of whole bunches with efficient distribution throughout the tank.

FR Porte automatique

Elle est actionnée par un vérin et permet de remplir aisément des raisins entiers en facilitant la distribution du remplissage.

DE Automatische Tür

Pneumatisch betätigt, vereinfacht das Laden von Ganztrauben durch die leichte Verteilung des Produkts über die Trommellänge.

ES La Puerta automática

Accionada mediante un martinete que permite de llenar fácilmente el tanque con racimos enteros agilizando la distribución del llenado.

IT Vasca di raccolta

Vasca di raccolta mosto di ampie dimensioni con pozzetto per garantire il completo svuotamento di prodotto.

EN Juice collecting pan

Large dimension juice pan with lowest point outlet ensures total discharge of the product.

FR Bac à jus

Bac à jus de dimensions grandes avec cavité d'écoulement pour garantir la vidange complète du produit.

DE Saftwanne

Große Saftwanne mit Sumpf für die vollständige Entleerung.

ES La bandeja recolectora mosto

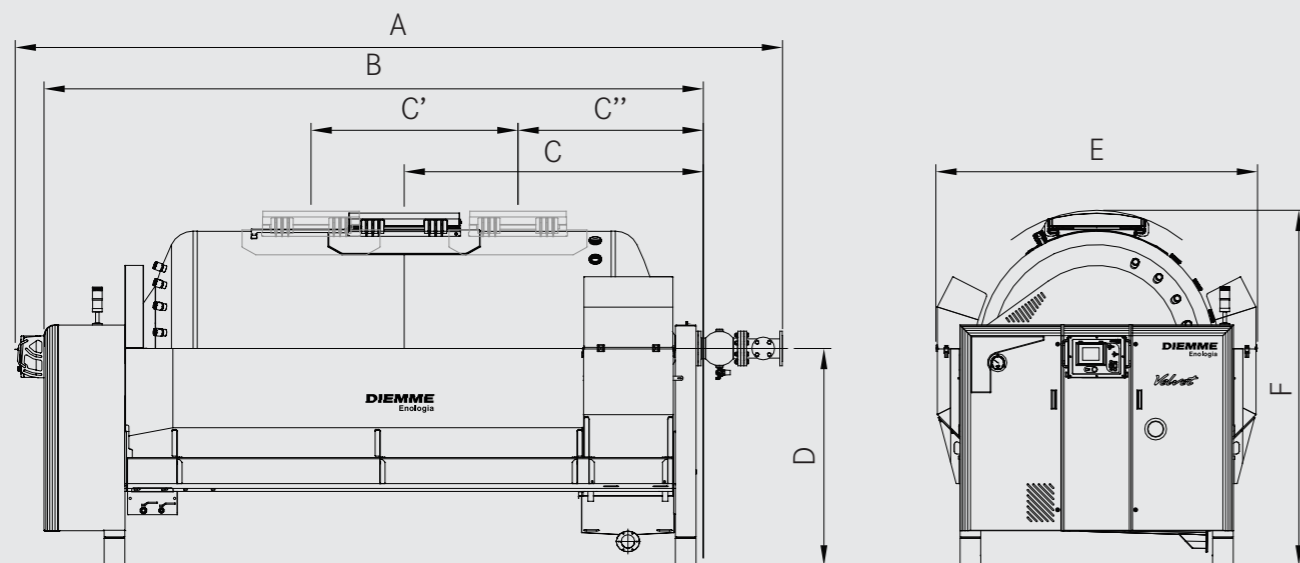
Bandeja recolectora mosto de dimensiones grandes con desagadero para garantizar el vaciado total de producto.





Velvet

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150



| VELVET | | | 40 | 50 | 65 | 80 | 115 | 150 |
|---|---|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| IT / EN | FR / DE / ES | | | | | | | |
| A | A | mm | 4.979 | 5.495 | 5.497 | 5.562 | 6.666 | 7.230 |
| B | B | mm | 4.323 | 4.646 | 4.740 | 4.779 | 6.050 | 6.600 |
| C | C | mm | 1.657 | 2.060 | 2.140 | 2.168 | 2.780 | 2.990 |
| C' | C' | mm | - | 1.450 | 1.450 | 1.500 | 2.400 | 2.750 |
| C'' | C'' | mm | - | 1.260 | 1.340 | 1.344 | 1.465 | 1.572 |
| D | D | mm | 1.450 | 1.450 | 1.575 | 1.575 | 1.888 | 1.888 |
| E | E | mm | 2.000 | 2.000 | 2.330 | 2.330 | 2.590 | 2.590 |
| F | F | mm | 2.277 | 2.277 | 2.450 | 2.576 | 2.960 | 3.052 |
| Volume serbatoio Tank volume | Volume cuve / Tankvolumen Volumen tanque | lit | 4.000 | 5.000 | 6.500 | 8.000 | 11.500 | 15.000 |
| Dimensioni portella Door dimension | Dimensions porte / Deckelmaße Medidas puerta | mm | 650x480 | 650x480 | 650x480 | 600x550 | 700x550 | 800x600 |
| Peso a vuoto Empty weight | Poids à vide / Leergewicht Peso en vacío | kg | 2.100 | 2.200 | 2.700 | 3.000 | 5.200 | 6.000 |
| Peso in servizio Full weight | Poids en service / Gewicht in Betrieb Peso en servicio | kg | 6.100 | 7.200 | 9.200 | 11.000 | 16.700 | 21.000 |
| Potenza installata Installed power | Puissance installée / Anschlußleistung Potencia instalada | kW/50Hz | 9,2 | 12,3 | 13,1 | 14,8 | 8,5 | 10,5 |
| Caricamento uva intera Whole bunch capacity | Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros | kg | 2.500 | 3.100 | 4.000 | 5.000 | 7.000 | 9.000 |
| Caricamento uva diraspapigiata Destemmed/crushed grapes capacity | Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische Llenado con uva despaillada y estrujada | kg | 8.000 | 10.000 | 13.000 | 16.000 | 23.000 | 30.000 |
| Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity | Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada | kg | 12.000 | 15.000 | 19.500 | 24.000 | 34.500 | 45.000 |

IT N.B. I dati sopra riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento. Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione, etc.

EN P.S. The above data is indicative and may vary according to the degree of ripeness, type of grape and filling method. All data refers to initial whole bunch weight prior to any operation like destemming, crushing, maceration, fermentation, etc.

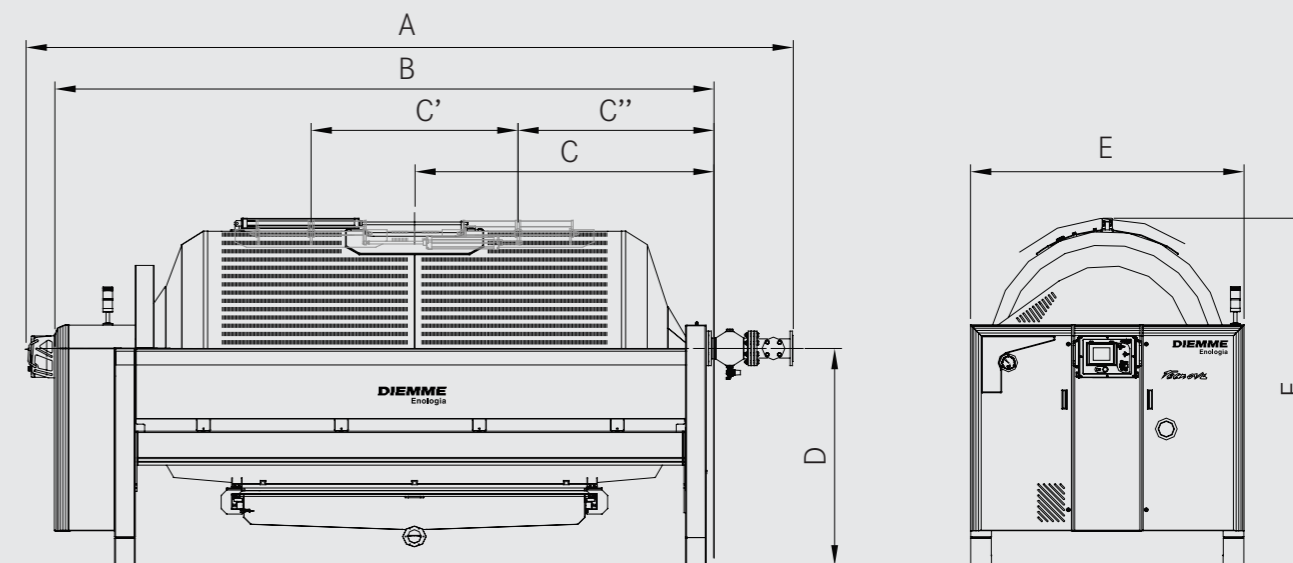
FR P.S. Les données indiquées ci-dessus sont purement indicatives et non engageantes et peuvent varier selon le degré de maturation, de la typologie de raisins et les modalités de remplissage. Toutes les données se réfèrent au raisin entier initial, avant n'importe quelle opération comme égrappage, foulage, macération, fermentation, etc.

Tecnova

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150

DIEMME

Enologia



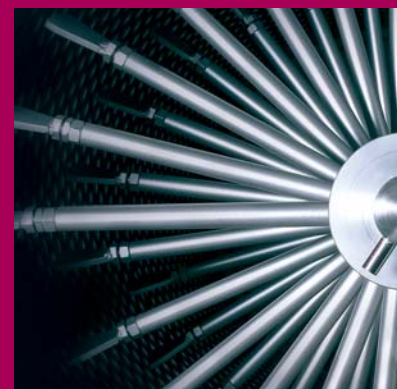
| TECNOVA | | | 40 | 50 | 65 | 80 | 115 | 150 |
|---|---|---------|-----------|-----------|---------|---------|---------|---------|
| IT / EN | FR / DE / ES | | | | | | | |
| A | A | mm | 4.979 | 5.495 | 5.497 | 5.562 | 6.666 | 7.230 |
| B | B | mm | 4.323 | 4.646 | 4.740 | 4.779 | 6.050 | 6.600 |
| C | C | mm | 1.657 | 2.060 | 2.140 | 2.168 | 2.780 | 2.990 |
| C' | C' | mm | - | 1.250 | 1.250 | 1.500 | 2.400 | 3.000 |
| C'' | C'' | mm | - | 1.434 | 1.513 | 1.418 | 1.580 | 1.490 |
| D | D | mm | 1.450 | 1.450 | 1.575 | 1.575 | 1.888 | 1.888 |
| E | E | mm | 1.750 | 1.750 | 1.983 | 1.983 | 2.241 | 2.241 |
| F | F | mm | 2.222 | 2.222 | 2.450 | 2.520 | 2.892 | 2.978 |
| Volume serbatoio Tank volume | Volume cuve / Tankvolumen Volumen tanque | lit | 4.000 | 5.000 | 6.500 | 8.000 | 11.500 | 15.000 |
| Dimensioni portella Door dimension | Dimensions porte / Deckelmaße Medidas puerta | mm | 1.100x500 | 1.100x500 | 700x550 | 700x550 | 700x550 | 800x600 |
| Peso a vuoto Empty weight | Poids à vide / Leergewicht Peso en vacío | kg | 1.800 | 2.200 | 2.700 | 3.000 | 5.200 | 6.000 |
| Peso in servizio Full weight | Poids en service / Gewicht in Betrieb Peso en servicio | kg | 5.800 | 7.200 | 9.200 | 11.000 | 16.700 | 21.000 |
| Potenza installata Installed power | Puissance installée / Anschlußleistung Potencia instalada | kW/50Hz | 9,2 | 12,3 | 13,1 | 14,8 | 8,5 | 10,5 |
| Caricamento uva intera Whole bunch capacity | Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros | kg | 2.500 | 3.100 | 4.000 | 5.000 | 7.000 | 9.000 |
| Caricamento uva diraspapigiata Destemmed/crushed grapes capacity | Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische Llenado con uva despaillada y estrujada | kg | 8.000 | 10.000 | 13.000 | 16.000 | 23.000 | 30.000 |
| Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity | Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada | kg | 12.000 | 15.000 | 19.500 | 24.000 | 34.500 | 45.000 |

DE P.S. Diese o.a. Daten sind nur andeutend und können je nach Reifegrad, nach Traubentypologie und nach Verarbeitungsmethoden variieren. Alle Daten beziehen sich auf die Anfangsmenge an ganzen Trauben, vor jeglichem Prozess wie z.B. Entrappen, Quetschen, Mazerieren, Vergären, Entsaften usw.

ES P.S. Los datos anteriores son solamente indicativos y pueden variar según grado de maduración, variedad de uva y en base a las modalidades de llenado. Todos los datos se refieren a racimos enteros, antes de cualquier operación como despaillado, estrujado, maceración, fermentación, etc.

DIEMME Enologia

DIEMME Enologia S.p.A.
Via Bedazzo, 19 - 48022 Lugo (Ra) - Italia - Tel. +39 0545 219911 - Fax +39 0545 33002
www.diemme-enologia.com - info@diemme-enologia.com



Diemme Enologia, systems designed with respect for the environment

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

In order to improve its production, DIEMME Enologia S.p.A. reserves the right to introduce such modifications it may deem necessary at any time.

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