
INTERNATIONAL STANDARD NORME INTERNATIONALE



3835 / 1

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Equipment for vine cultivation and wine making — Vocabulary — Part I

First edition — 1976-10-15

iteh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

Matériel viti-vinicole — Vocabulaire — Partie I

Première édition — 1976-10-15

UDC/CDU 663.255.4/.5 : 001.4

Ref. No. ISO 3835/I-1976 (E/F)

Descriptors : viticulture, viticultural and wine-making equipment, vocabulary/**Descripteurs** : viticulture, matériel viti-vinicole, vocabulaire.

Price based on 6 pages/Prix basé sur 6 pages

FOREWORD

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards institutes (ISO Member Bodies). The work of developing International Standards is carried out through ISO Technical Committees. Every Member Body interested in a subject for which a Technical Committee has been set up has the right to be represented on that Committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work.

Draft International Standards adopted by the Technical Committees are circulated to the Member Bodies for approval before their acceptance as International Standards by the ISO Council.

International Standard ISO 3835/1 was drawn up by Technical Committee ISO/TC 23, *Tractors and machinery for agriculture and forestry*, and was circulated to the Member Bodies in June 1975.

It has been approved by the Member Bodies of the following countries :

Australia	Hungary	Romania
Austria	India	South Africa, Rep. of
Czechoslovakia	Italy	Spain
Egypt, Arab Rep. of	Mexico	Switzerland
France	New Zealand	Turkey
Germany	Portugal	

No Member Body expressed disapproval of the document.

AVANT-PROPOS

L'ISO (Organisation Internationale de Normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (Comités Membres ISO). L'élaboration des Normes Internationales est confiée aux Comités Techniques ISO. Chaque Comité Membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du Comité Technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les Projets de Normes Internationales adoptés par les Comités Techniques sont soumis aux Comités Membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes Internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme Internationale ISO 3835/1 a été établie par le Comité Technique ISO/TC 23, *Tracteurs et matériels utilisés pour l'agriculture et la sylviculture*, et a été soumise aux Comités Membres en juin 1975.

Elle a été approuvée par les Comités Membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	France	Portugal
Allemagne	Hongrie	Roumanie
Australie	Inde	Suisse
Autriche	Italie	Tchécoslovaquie
Égypte, Rép. arabe d'	Mexique	Turquie
Espagne	Nouvelle-Zélande	

Aucun Comité Membre n'a désapprouvé le document.

iTeh STANDARD PREVIEW

(standards.iteh.ai)

This page intentionally left blank

ISO 3835-1:1976

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/719dee18-283d-4d04-868b-e70cfcdb61f8/iso-3835-1-1976>

Equipment for vine cultivation and wine making — Vocabulary — Part I

Matériel viti-vinicole — Vocabulaire — Partie I

SCOPE AND FIELD OF APPLICATION

This International Standard gives an initial list of the most frequent terms used in the field of equipment for vine cultivation and wine making, together with their definitions.

NOTE — Some of the definitions are illustrated by drawings; the latter are given only for information.

TERMS AND DEFINITIONS

1 mustmeter : A hydrometer which provides a measure of the proportion of sugar contained in grape must and hence its potential alcoholic strength.

2 refractometer : An instrument which provides an indication of the sugar content in grape must by means of light refraction.

3 conveyor, auger type : An Archimedes screw conveying from one point to another either the grapes and their juice, or the stalks or the pressings (or marc).

OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme Internationale établit une première liste des termes les plus courants utilisés dans le domaine du matériel viti-vinicole et en donne les définitions.

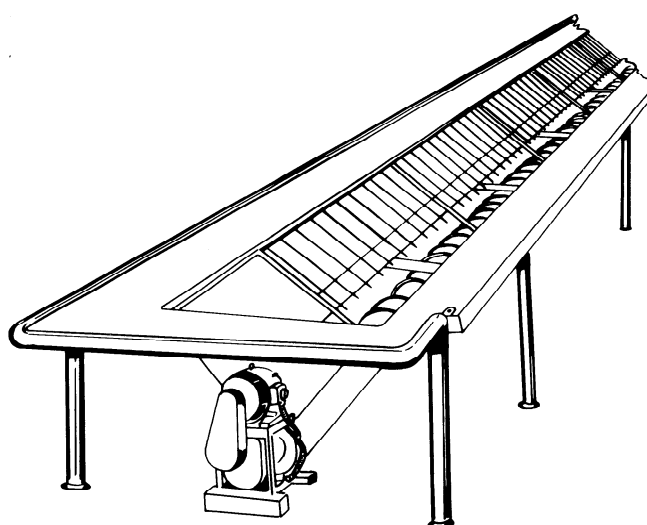
NOTE — Des schémas complémentaires sont présentés pour expliciter certaines définitions; ils ne sont donnés qu'à titre indicatif.

TERMES ET DÉFINITIONS

1 mustimètre : Aréomètre permettant une appréciation de la proportion de sucre contenu dans le moût de raisin et, de là, du titre alcoométrique en puissance de celui-ci.

2 réfractomètre : Appareil permettant une appréciation de la teneur en sucre des moûts de raisin par réfraction de la lumière.

3 transporteur à vis d'Archimède : Vis d'Archimède acheminant, d'un point à un autre, soit la vendange et son jus, soit les rafles, soit le marc.

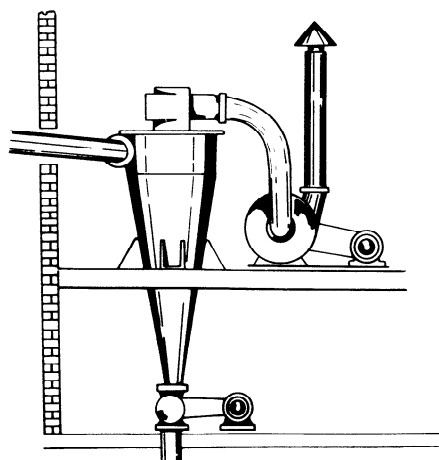


4 conveyor, belt type : Apparatus consisting of a conveyor belt which conveys from one point to another either grapes, or the stalks or the pressings (or marc).

4 transporteur à bandes; transporteur par tapis roulant : Appareil composé d'une courroie convoyeuse acheminant, d'un point à un autre, soit la vendange, soit les rafles, soit le marc.

5 conveyor, pneumatic type : A pneumatic installation conveying from one point to another, by means of a piping system, either the grapes, or the stalks or the pressings (or marc).

5 transporteur pneumatique : Installation pneumatique acheminant, d'un point à un autre, par l'intermédiaire d'une canalisation, soit la vendange, soit les rafles, soit le marc.

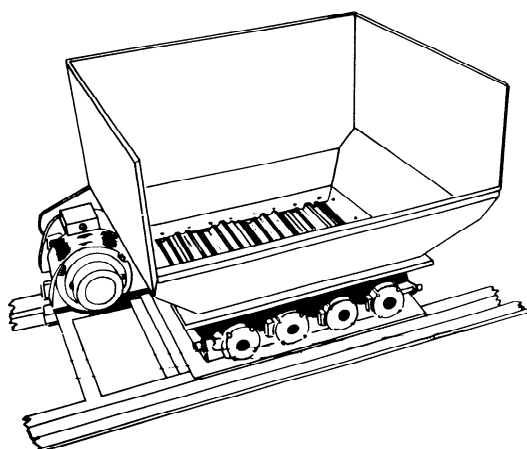


6 grape storage and distribution hopper : A container which receives the grapes and holds them, having for example at its base a horizontal or inclined Archimedes screw or any other drive system which enables the grapes and their juice to be removed to feed the wine-making apparatus.

6 trémie régulatrice et distributrice de vendange : Récipient recevant la vendange pour la stocker et comportant, par exemple à sa base, une vis d'Archimède horizontale ou inclinée, ou tout autre système de reprise permettant d'évacuer la vendange et son jus, afin d'alimenter les appareils de vinification.

7 crusher : An apparatus including a crushing device which bursts the grapes, thus enabling easier extraction of the juice contained in the pulp.

7 fouloir : Appareil comportant un dispositif éclatant les baies de raisin pour permettre une extraction plus facile des jus contenus dans la pulpe.



8 crusher, cylinder type : A crusher consisting of a set of two cylinders having a keyed or sprocketed section, revolving in opposite directions without touching, so that the grapes pass between them and burst, releasing their juice.

8 fouloir à cylindres : Fouloir constitué par un jeu de deux cylindres à profil cannelé ou à profil à noix, tournant en sens inverse l'un par rapport à l'autre, sans se toucher, afin que la vendange passe entre eux et éclate, libérant son jus.

NOTE — The distance between the cylinders may be adjustable and their speeds may be the same or different. The crusher may include several sets of two cylinders.

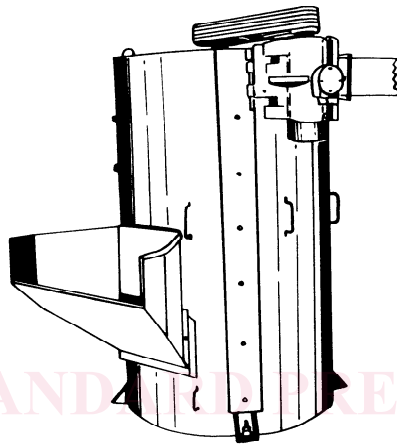
NOTE — L'écartement des cylindres peut être réglable et leurs vitesses peuvent être égales ou différentes. Le fouloir peut comporter plusieurs jeux de deux cylindres.

9 stalk separator : A machine used to separate the stalk from the fruit.

9 égrappoir; érafloir : Machine destinée à séparer la rafle du grain de raisin.

10 stalk separator, centrifugal type : A machine which receives all the grapes and separates the stalks by flinging the grapes by centrifugal force against a cylindrical perforated sheet which allows the fruit and the juice to pass through, the stalks being eliminated separately.

10 égrappoir centrifuge : Machine recevant la vendange entière et l'égrappant par projection centrifuge contre une tôle perforée cylindrique laissant passer les grains et les jus, les rafles étant évacuées séparément.



iTeh STANDARDS PREVIEW
(standards.iteh.ai)

11 horizontal stalk separator : A machine consisting of a distributor placed above a horizontal spindle fitted with blades arranged in a spiral, which throws the grapes against a sheet which is perforated with large holes, allowing the fruit and juice to pass through, the stalks being ejected at the far end of the stalk separator.

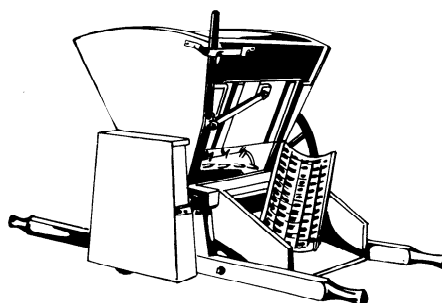
11 égrappoir horizontal : Machine composée d'un distributeur placé au-dessus d'un axe horizontal muni de palettes disposées en hélice, ces palettes projetant la vendange contre une tôle perforée de larges trous laissant passer les grains et les jus, les rafles étant expulsées à l'extrémité de l'égrappoir.

12 crusher and stalk separator : A machine which enables the grapes to be crushed and the stalks to be separated at one and the same time.

12 fouloir-égrappoir : Machine permettant d'exécuter, à la fois, le foulage de la vendange et la séparation des rafles.

13 horizontal crusher and stalk separator : A machine similar to the horizontal stalk separator but in which the distributor is replaced by a cylinder-type crusher.

13 fouloir-égrappoir horizontal : Machine semblable à l'égrappoir horizontal, où le distributeur est remplacé par un fouloir à cylindres.

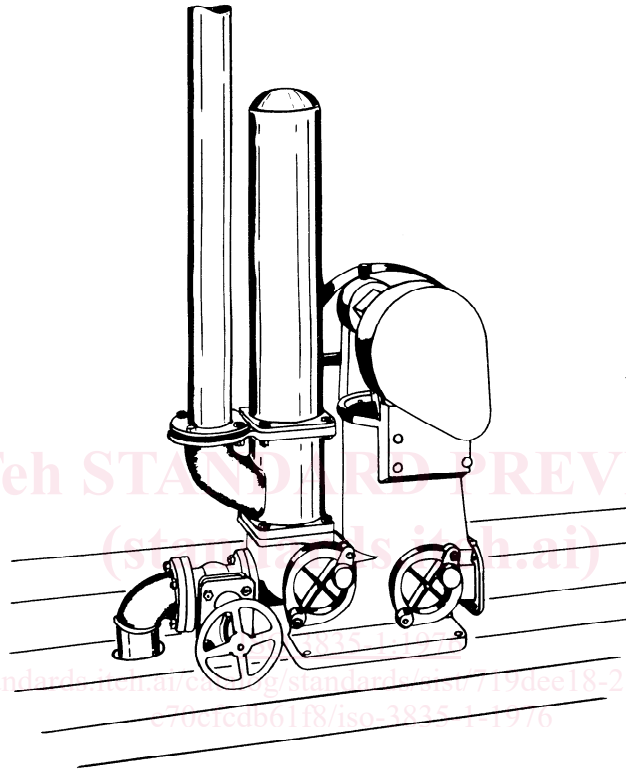


14 grape pump : A machine which receives the grapes and forces them into the installation through a pipe system.

NOTE — The grape pump may be of the piston type, the rotary blade type, the screw type or other type. It may be a suction or pressure pump.

14 pompe à vendange : Machine recevant la vendange et la refoulant dans l'installation au moyen d'une tuyauterie.

NOTE — La pompe à vendange peut être du type à piston, du type rotatif à palettes, du type à vis, ou d'un autre type. Elle peut être à pression ou à aspiration.

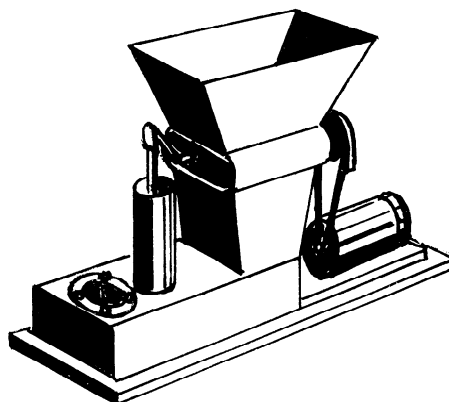


15 combined crusher and pump : A machine consisting of a cylinder-type crusher placed on top of a grape pump.

NOTE — This machine crushes, lifts, conveys and distributes the grapes into the installation through a system of pipes.

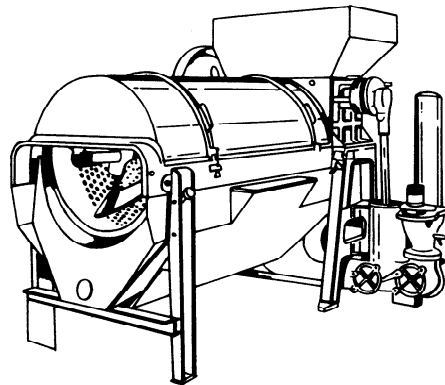
15 fouloir-pompe; foulopompe : Machine composée d'un fouloir à cylindres placé sur une pompe à vendange.

NOTE — Cette machine foule, élève, transporte et distribue la vendange dans l'installation au moyen d'une tuyauterie.



16 crusher – stalk separator – pump unit : A machine consisting of a stalk separator (or a crusher and stalk separator) and a grape pump.

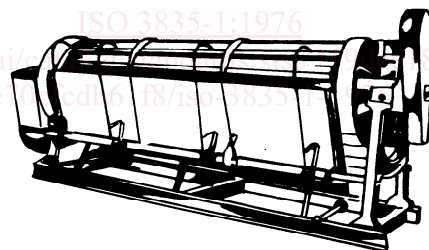
16 groupe fouloir – égrappoir – pompe : Machine composée d'un égrappoir (ou d'un fouloir-égrappoir) et d'une pompe à vendange.



17 juice separator : A static or dynamic device intended to separate the juice from the grapes, which have generally been crushed, or the juice from the fermented pomace, with or without pressure.

17 égouttoir : Dispositif statique ou dynamique destiné à séparer le jus de goutte de la vendange, généralement foulée, ou le jus du marc cuvé, avec ou sans pression.

(standards.iteh.ai)



18 juice-separating chamber : A hopper or vat fitted with a device with a grid or screen allowing the gravitational separation of the juice from the grapes.

18 chambre d'égouttage : Trémie ou cuve munie d'un dispositif constitué de grilles ou de claies permettant l'égouttage gravitaire de la vendange.

19 cylinder-type juice separator : A juice separator in which the separating device consists of a rotary cylinder made of perforated sheeting, with a spindle slightly inclined downwards, in which the grapes move along, allowing their juice to drip through.

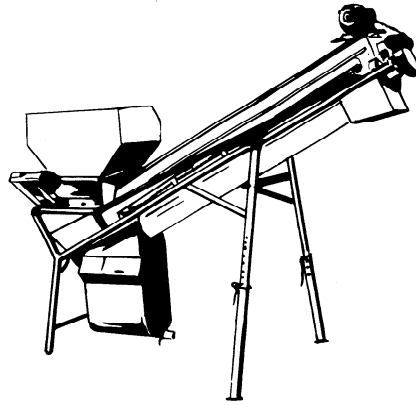
19 égouttoir à cylindre : Égouttoir dans lequel le dispositif d'égouttage est constitué par un cylindre rotatif en tôle perforée, à axe légèrement incliné vers le bas et dans lequel la vendange chemine en laissant son jus s'égoutter.

20 juice separator, auger type : A machine consisting of a hopper over a perforated draining sheet with a horizontal auger at its base, which moves the grapes towards the outlets as they drain.

20 égouttoir à vis d'Archimède : Machine composée d'une trémie surmontant une tôle d'égouttage perforée et comportant, à sa base, une vis d'Archimède à axe horizontal qui achemine la vendange, en cours d'égouttage, vers la sortie.

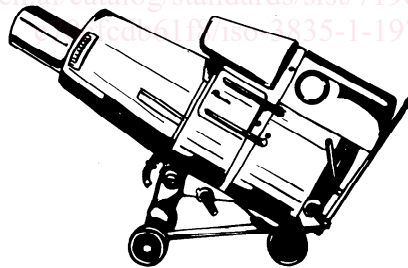
21 juice separator, elevator type : An auger-type juice separator in which the axis of the screw is inclined so as to lift the draining grapes to the higher part of the machine, so as to supply the presses or conveyors by gravity.

21 égouttoir élévateur : Type d'égouttoir à vis d'Archimède dans lequel l'axe de la vis est incliné pour permettre d'élever la vendange, qui s'égoutte jusqu'à la partie supérieure de la machine, afin d'alimenter les pressoirs ou les transporteurs de vendange par gravité.



22 juice separator, compression type : An elevator-type juice separator, in which the screw extends beyond the outlet into a perforated drainage tube, and which may have at one end a device which exerts slight pressure on the grapes, thus increasing the degree of juice separation.

22 égouttoir à compression : Type d'égouttoir élévateur dans lequel la vis d'Archimède se prolonge à la sortie pour pénétrer dans un tube d'égouttage perforé, qui peut comporter à son extrémité un dispositif exerçant une légère pression sur la vendange en augmentant ainsi le degré d'égouttage.



ISO 3835-1:1976

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/719dee18-283d-4d04-868b>

cat:610/iso:3835-1-1976