
INTERNATIONAL STANDARD NORME INTERNATIONALE



3835 / II

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

Equipment for vine cultivation and wine making – Vocabulary – Part II

First edition – 1977-05-01

ITEH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

Matériel viti-vinicole – Vocabulaire – Partie II

[ISO 3835-2:1977](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ff90261a-1768-434c-a891-3621cf8906f9/iso-3835-2-1977)

Première édition – 1977-05-01

UDC/CDU 663.255.4/.5 : 001.4

Ref. No./Réf. n° : ISO 3835/II-1977 (E/F)

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

Price based on 3 pages/Prix basé sur 3 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/II was developed by Technical Committee ISO/TC 23, *Tractors and machinery for agriculture and forestry*, and was circulated to the member bodies in February 1976.

It has been approved by the member bodies of the following countries :

Australia	India	South Africa, Rep. of
Austria	Iran	Spain
Canada	Italy	Sweden
Czechoslovakia	Mexico	Switzerland
France	Poland	Turkey
Germany	Portugal	Yugoslavia
Hungary	Romania	

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 de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est confiée aux comités techniques de l'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/II a été élaborée 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 février 1976.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

Afrique du Sud, Rép. d'	Hongrie	Roumanie
Allemagne	Inde	Suède
Australie	Iran	Suisse
Autriche	Italie	Tchécoslovaquie
Canada	Mexique	Turquie
Espagne	Pologne	Yougoslavie
France	Portugal	

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

iTeh STANDARD PREVIEW

(This page intentionally left blank
(standards.iteh.ai))

ISO 3835-2:1977

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f90261a-1768-434c-a891-3621cf8906f9/iso-3835-2-1977>

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

Matériel viti-vinicole — Vocabulaire — Partie II

SCOPE AND FIELD OF APPLICATION

This International Standard gives a second 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

23 press : A machine used for extracting the juice from fresh grapes or the wine from fermented grapes.

24 a) ram : A component part of the press designed to receive pressure and to transmit it on to the surface of the fresh or fermented grapes, distributing it evenly.

24 b) load : The mass of fresh or fermented grapes supplied to the press.

25 basket : An open-work structure designed to receive the fresh or fermented grapes intended for pressing, generally built in the shape of a cylinder or parallelepiped.

26 trough : The surface on which the juice or wine collects under the basket.

27 vertical screw press : A press consisting of one or more vertical screws fitted with a mechanical pressure device acting by means of a ram on the surface of the fresh or fermented grapes contained in a basket placed on a trough.

OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme internationale établit une seconde liste des termes les plus courants utilisés en matériel viti-vinicole et en donne les définitions.

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

TERMES ET DÉFINITIONS

23 presseur : Machine servant à exprimer le jus de la vendange fraîche ou le vin de la vendange fermentée.

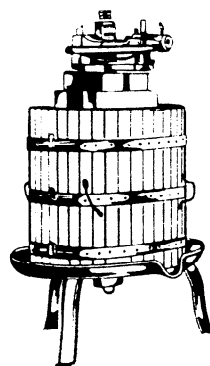
24 a) charge : Pièce de presseur destinée à recevoir la pression et à la transmettre sur la surface de la vendange fraîche ou fermentée à presser, en la répartissant également.

24 b) charge : Masse de vendange fraîche ou fermentée dont on alimente le presseur.

25 cage (ou assemblage de claies) : Enceinte à claire-voie destinée à recevoir la vendange fraîche ou fermentée à presser, généralement de forme cylindrique ou parallélépipédique.

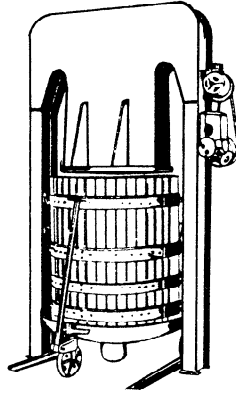
26 maie : Surface recueillant le jus ou le vin sous la cage.

27 presseur vertical à vis; presseur vertical mécanique : Presseur comportant une ou plusieurs vis verticale(s) équipée(s) d'un dispositif de pression mécanique agissant, par l'intermédiaire d'une charge, sur la surface de la vendange fraîche ou fermentée contenue dans une cage placée sur une maie.



28 vertical hydraulic press : A press consisting of a metal frame which takes up the forces of the pressure and includes a hydraulic pressure device which acts by means of a load on the surface of the fresh or fermented grapes contained in a basket placed on a trough.

28 presseoir vertical hydraulique : Presseoir composé d'un bâti métallique supportant les réactions du pressurage et comportant un dispositif de pression hydraulique agissant, par l'intermédiaire d'une charge, sur la surface de la vendange fraîche ou fermentée contenue dans une cage placée sur une maie.

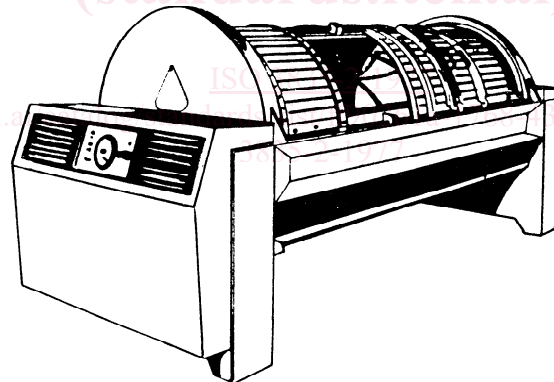


29 horizontal mechanical press with automatic disintegration of the pomace : A type of press in which the grapes are pressed into a rotating horizontal basket by the pressure of one or two movable plates operated mechanically.

29 presseoir horizontal mécanique à émiettage automatique : Presseoir dans lequel la vendange est pressée dans une cage tournante horizontale, par rapprochement de un ou deux plateau(x) mobile(s) se déplaçant mécaniquement.

NOTE — A device for automatic disintegration of the pomace placed in the basket expands when the plates move apart.

NOTE — Un dispositif d'émiettage automatique, placé dans la cage, se tend lorsque le ou les plateau(x) s'éloigne(nt).

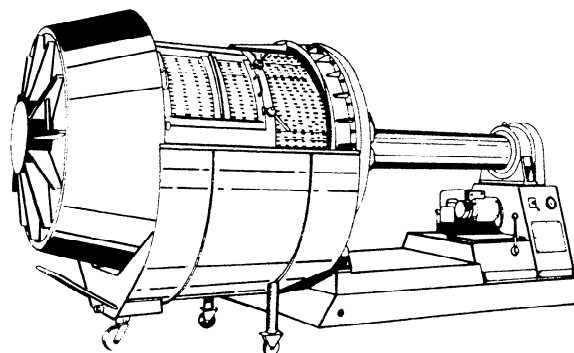


30 horizontal hydraulic press with automatic disintegration of the pomace : A press in which the grapes are pressed into a horizontal rotating basket by means of the hydraulically powered motion of a movable plate towards an end plate.

30 presseoir horizontal hydraulique à émiettage automatique : Presseoir dans lequel la vendange est pressée dans une cage horizontale tournante, par rapprochement hydraulique d'un plateau mobile sur un plateau d'extrémité.

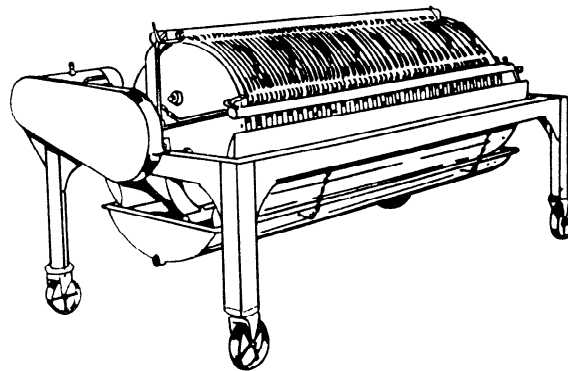
NOTE — A device for automatic disintegration of the pomace placed in the basket expands when the plates move apart.

NOTE — Un dispositif d'émiettage automatique, placé dans la cage, se tend lorsque le ou les plateau(x) s'éloigne(nt).



31 horizontal pneumatic press with automatic disintegration of the pomace : A press in which pressure is obtained by inflating a central rubber tube placed inside a horizontal rotating basket.

NOTE — Pressure is applied from the centre towards the outer edge. Automatic disintegration of the pomace is achieved by decompression of the tube, in combination with the rotation of the basket.



31 presseoir horizontal pneumatique à émiettage automatique : Presseoir dans lequel le pressurage est obtenu par le gonflement d'une enceinte centrale élastique placée dans une cage horizontale tournante.

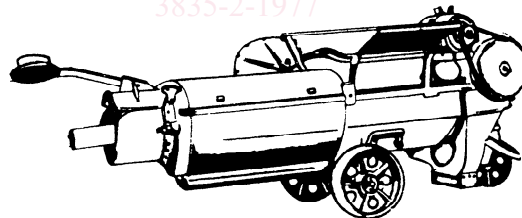
NOTE — Le pressurage s'opère du centre vers la périphérie. L'émiettage automatique est obtenu par décompression de l'enceinte, combinée avec la rotation de la cage.

32 continuous-acting press, screw type : A press in which the fresh or fermented grapes are introduced continuously at one end of a horizontal basket which has a pressure-control device at its other end, and inside which one or more Archimedes screws are rotating.

The marc emerges at the opposite end to the supply end whilst the juice or wine runs out continuously through the basket.

32 presseoir continu à vis d'Archimède : Presseoir où la vendange fraîche ou fermentée est introduite sans interruption à l'une des extrémités d'une cage horizontale, qui comporte un dispositif de régulation de pression à son autre extrémité, et dans lequel tourne(nt) une ou plusieurs vis d'Archimède.

Le marc sort par l'extrémité opposée à l'alimentation, tandis que le jus ou le vin s'écoule d'une façon continue au travers de la cage.



33 wine pump : A machine used for drawing off and distributing the juices and wines through the system under pressure.

33 pompe à vin : Machine servant à transvaser, sous pression, les jus et les vins.

