

TORCHIO SISTEMA MABILLE

Costruttore Zanelli e C., Palazzolo sull'Oglio (Brescia), 1920 circa.

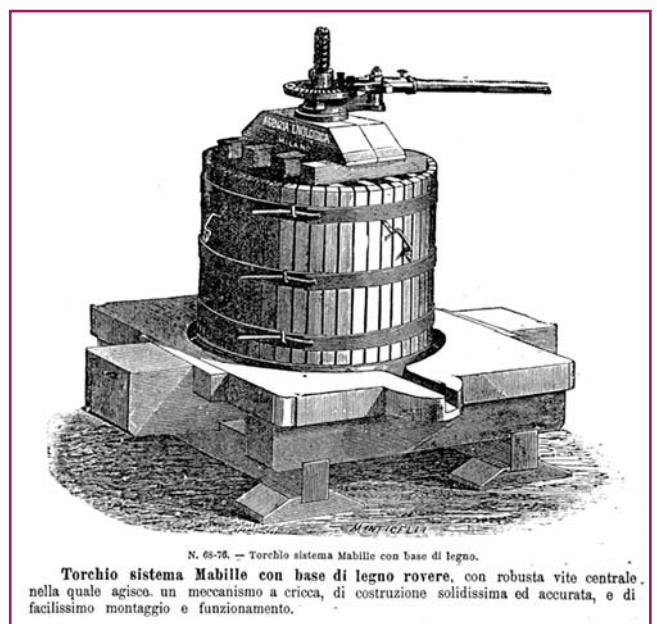
Diametro della gabbia 0,90 metri, altezza 0,90, diametro della vite centrale 100 mm, peso approssimativo 900 Kg. Prezzo nel 1911 franco Milano Lire 520.

Informazioni tratte da Macchine e Materiale da Enologia, Agenzia Enologica Italiana, Milano 1911, presso la Biblioteca del Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro. Inizio XX Secolo.

“Il torchio, tòrcol., essenzialmente è una pressa. Serve per togliere dalle vinacce quel pò di mosto di cui sono rimaste imbevute le bucce degli acini e i graspì, dopo averli tolti dalla botte successivamente alla svinatura. Produce i suoi effetti mediante una coppia vite-madrevite azionata da una leva. Si riempie il cilindro interno al tamburo con le vinacce tolte dalla botte; si coprono con due grosse piastre semicircolari di legno che avvolgono la madrevite centrale e si comincia ad azionare la leva collegata alla grossa vite che lentamente scende a pressare le vinacce. *Tratto da La Memoria delle Cose, Il lavoro e i giorni delle genti delle colline e dei laghi bresciani, di Gian Battista Muzzi, 2003, Edizioni Grafo, Brescia; presso la Biblioteca del Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro.*

“Il torchio Mabile a leva multipla fu ideato dai Fratelli Maville di Amboise e poi modificato variamente da alcuni costruttori italiani. La madrevite o chiocciola è al centro di un disco orizzontale in ferro solidissimo. Una leva orizzontale, per manovrare la quale basta un metro di spazio, con un movimento di va e vieni nella doppia cricca imprime alla madrevite un movimento non mai interrotto mercé due chiavistelli che passano man mano nei fori del disco: così si abbassa il tavolato e si comprimono le vinacce. Non vi sono ingranaggi e quindi si evitano rotture; d'altra parte un paio di operai possono esercitare con questo semplicissimo torchio una grandissima pressione. Il basamento può essere in legno di rovere o in ghisa”.

Ottavio Ottavi, Enologia teorico pratica, Casale, Biblioteca Agraria Ottavi, Tip. Lit. C. Cassone, 1903; presso la Biblioteca del Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro.



“Quanto “tira” un torchio Mabille?

La potenza dei torchi tipo Mabille si può così spiegare: chiamato L il braccio maggiore di leva e E il minore, lo sforzo fatto all'estremità del braccio grande sarà moltiplicato per L/E quando si agisce alla estremità del piccolo braccio. Il piatto che si sposta di un foro per ogni oscillazione della leva si abbassa del passo della vite per ogni giro completo. Detto D il diametro del piatto e p il passo della vite lo sforzo che agisce sul piatto viene moltiplicato per $\pi \times D/p$, chiamato dunque S la pressione totale esercitata e P lo sforzo che agisce all'estremo della leva grande si ha $S = \pi \times D/p \times L/E \times P$. In altre parole un uomo premendo sulla grande leva potrà comodamente sviluppare Kh 35 ed una pressione totale teorica per una leva di 1,45 m di 58.660 Kg!”

Ottavio Ottavi, Enologia teorico pratica, Casale, Biblioteca Agraria Ottavi, Tip. Lit. C. Cassone, 1903; presso la Biblioteca del Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro.

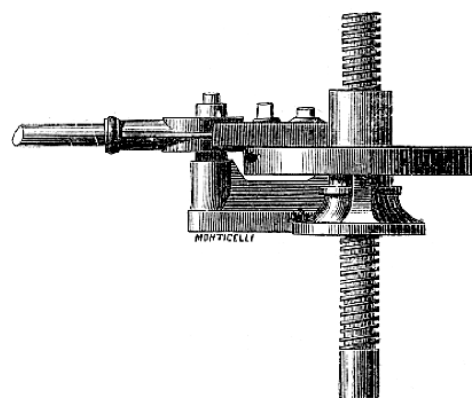


Fig. 68.

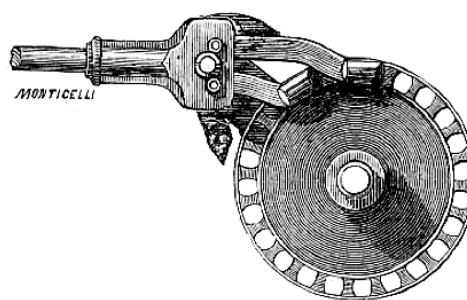
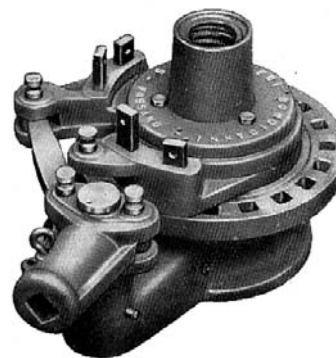
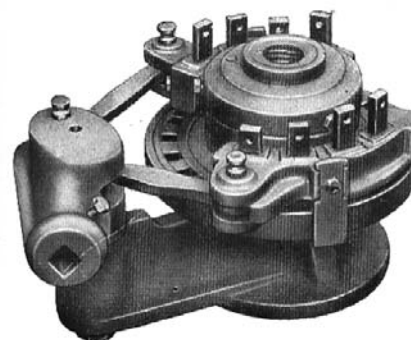


Fig. 69.

Meccanismo o madre vite a due chivistelli o saltarelli, con la leva laterale montata, vista laterale e dall'alto.



Meccanismo o madre vite a quattro chivistelli o saltarelli.



Meccanismo o madre vite a otto chivistelli o saltarelli su basamento in ghisa