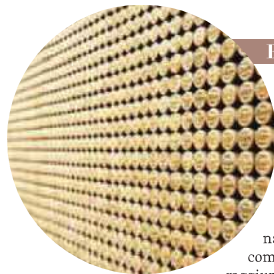


L'appuntamento con l'edizione 2013 di SIMEI ed ENOVITIS è dal 12 al 16 novembre prossimo a Fiera Milano - Rho. Qui si potrà toccare con mano l'eccellenza delle tecnologie per la filiera enologia e beverage e per la conduzione di vigneti e uliveti. In attesa dell'appuntamento milanese del prossimo autunno, in queste pagine una selezione - a cura delle aziende - di alcuni dei prodotti che saranno presenti alle due manifestazioni.



BELBO SUGHERI

Sughero naturale e tappi tecnici con Diam

L'azienda, fondata nel 1990, è oggi un sugherificio all'avanguardia che al suo nascere si è posto come unico obiettivo il raggiungimento della massima qualità dei propri tappi. Certificata Systecode Celiège e Iso 90001 2000, si avvale del proprio laboratorio interno nonché del supporto di importanti laboratori esterni per il controllo accurato di tutte le partite di tappi in sughero al fine di garantire al cliente finale la massima qualità del prodotto fornito. Per essere parte attiva in tutte le fasi della filiera del sughero, dalla decortica delle querce al tappo timbrato, la Belbo Sugheri è presente anche in Sardegna con una partecipazione in un'azienda locale che vanta una lunga tradizione nella lavorazione del sughero e che consente alla Belbo

Sugheri una tracciabilità completa, controllata e garantita. Belbo Sugheri non è solo sughero naturale: vanta infatti una consolidata partnership con Diam Bouchage per la quale esegue la finitura dei tappi tecnici Diam e Mytik Diam, destinati al mercato italiano, secondo rigide procedure di capitolato imposte dall'azienda francese. Inventrice del procedimento Diamant di purificazione del sughero dal Tea e da altre 150 molecole responsabili di gusto anomali del sughero, secondo sugherificio al mondo, la Diam Bouchage ha sviluppato la gamma di tappi Diam che alla neutralità organolettica uniscono altre caratteristiche uniche di controllo della permeabilità e proprietà meccaniche che li rendono uno strumento enologico riconosciuto e apprezzato a livello mondiale. Belbo Sugheri, oltre che sede unica di finitura Diam Italia, commercializza la gamma su tutto il territorio italiano in collaborazione con la Diam Sugheri e con la Paolo Araldo Srl.



Impianto a resine Dxt

DELLA TOFFOLA GROUP

Novità per stabilizzazione e filtrazione

Della Toffola presenterà a Sime 2013 tutta la sua gamma di macchine e attrezzature per il settore alimentare, vinicolo, industriale, farmaceutico. Sarà anche l'occasione per vedere i nuovi impianti di stabilizzazione tartarica a resine e i filtri tangenziali a membrane ceramiche che con la filtrazione delle fecce vedono ancora più allargato il loro campo di utilizzo.

Impianti di stabilizzazione tartarica / riduzione pH modello Dxt

Innovativa tecnologia per la stabilizzazione tartarica dei vini e dei mosti, che sfrutta l'azione di resine a scambio ionico (resine cationiche) perfettamente rigenerabili con una soluzione di acido solforico. Il prodotto all'interno dei contenitori delle resine subisce lo scambio ionico, vengono quindi trattenuti i cationi e rilasciati gli ioni H+ con conseguente riduzione del pH. Gli impianti vengono proposti a doppia colonna con funzionamento automatico. Possibilità di abbinare una sezione per neutralizzare i reflui di rigenerazione.

Filtri tangenziali a membrane ceramiche Cftn / Cfti

Le membrane ceramiche diffusamente impiegate nella filtrazione tradizionale, grazie alla loro assoluta affidabilità, durata, portata, sanitizzazione, trovano oggi largo impiego anche sui vini contenenti bentonite e nella filtrazione delle fecce. La necessità di filtrare questi prodotti è sempre più sentita allo scopo di recuperare la maggior quantità possibile di vino, soprattutto se di elevata qualità. Con l'impiego delle membrane ceramiche viene praticamente superata qualsiasi difficoltà nella filtrazione delle fecce, garantendo il recupero di una quantità di vino senza paragoni.

CMP

Con Vinplast, stoccaggio sicuro e conveniente

La CMP Srl è una realtà aziendale di portata nazionale, che mette la sua esperienza al servizio di tre settori diversi: si occupa di pallets di plastica e complementi d'imballaggio, di contenitori e di manutenzione in campo enologico, proponendo idee e sistemi per lo stoccaggio del vino imbottigliato. Così l'azienda riesce a proporre concrete soluzioni a problemi come l'igienicità del settore alimentare/farmaceutico, l'export in nazioni con rigide norme d'ingresso, la sicurezza e l'integrità dei prodotti. Innovazione e attenzione sono il cuore della filosofia aziendale. Manifestazione di questa filosofia è Vinplast®, un nuovo sistema per lo stoccaggio del vino, alternativo alle gabbie di metallo e ai parziali in legno: un'interfaldia termoformata di materiale plastico con alloggiamenti studiati per l'accoglimento delle bottiglie. I vantaggi in termini di sicurezza, comodità, affidabilità, economia, sono evidenti. Le bottiglie non sono a contatto fra loro e per questo rimangono al riparo da qualsiasi rottura o scalfittura. Avvolgendo il tutto con un leggero strato di film plastico, le bottiglie si preservano anche da polvere e agenti esterni. Inoltre Vinplast riduce notevolmente lo spazio richiesto e permette di facilitare e velocizzare l'inventario della cantina, in quanto ogni foglio può contenere 36 bottiglie. Esistono modelli diversi, per alloggiare da bottiglie bordeaux cilindriche alte fino a 34 cm a bottiglie troncoconiche e borgognotte. Vinplast può essere facilmente automatizzato grazie all'impianto di specifiche macchine capaci di prelevare e sistemare sia le bottiglie che le falde, rendendo il processo di stoccaggio sempre più veloce, semplice ed economico. Servizio eccellente, tempestività delle consegne, cortesia e professionalità completano il profilo dell'azienda.



MBF

Monoblocco compatto, efficiente e personalizzabile

Compatto, efficiente, personalizzabile. È il monoblocco che Mbf Spa produce completamente nello stabilimento di Veronella (Vr), sintesi della capacità progettuale e tecnologica dell'azienda che in una sola macchina integra sciacquatrice, riempitrice e tappatrici per sughero e/o vite. La soluzione ideale per chi desidera abbinare massima efficienza a un notevole risparmio di costi e di spazio. Ogni macchina che compone il monoblocco è installata sul proprio singolo telaio: questo tipo di design offre al cliente mas-

sima flessibilità e libertà di configurazione presente e futura. Dotabile di basamento in acciaio inox con piani inclinati che ne migliorano la pulizia delle superfici, il monoblocco è provvisto di protezioni di sicurezza, totalmente trasparenti, che permettono di vedere e accedere facilmente a tutte le parti macchina. La tecnologia del monoblocco è concepita per permettere un'eccezionale versatilità di lavorazione di qualsiasi formato di bottiglia e tappo. Il cambio formato è realizzabile per mezzo della regolazione delle cecole assistite da servomotori o, in alter-

nativa, dal trasferimento a rebbi e dalle stelle automatiche universali a brevetto MBF. L'assenza di errori grazie ai settaggi automatici per ogni formato, la semplicità di utilizzo e la manutenzione ridotta al minimo per tutto il monoblocco, sono ulteriori caratteristiche distintive di MBF. Ma non solo. Il monoblocco MBF garantisce la massima protezione dall'ossigeno durante il processo di riempimento e tappatura e la sanificazione è semplice, efficace e completamente automatizzabile tramite l'utilizzo del dispositivo a vaschetta brevettato.

TEBALDI

Isiox, per l'ottimizzazione dei gas disciolti

L'ossigeno è una molecola indispensabile nella vita del vino: un'adeguata microssigenazione favorisce l'attività dei microrganismi e la polimerizzazione dei tannini. Tuttavia l'ossigeno è il principale nemico della serbevolezza dei vini, una volta imbottigliati: ogni milligrammo di ossigeno disciolto è capace di ossidare 4 mg di SO₂ diminuendone l'effetto conservante; vini con basso contenuto in SO₂ possono soffrire fenomeni di ossidazione indesiderabile; possono apparire aromi eccessivamente evoluti; il colore può cambiare verso toni meno gradevoli. Per questo, talvolta si può presentare la necessità di modificare la concentrazione dei gas disciolti nel vino, in prossimità delle fasi finali di preparazione (travasi, trasporti, refrigerazione, filtrazione ecc.) e soprattutto all'imbottigliamento. Isiox è una semplice apparecchiatura che consente l'ottimizzazione di differenti gas a basso peso molecolare disciolti nel vino, in grado di modificare il contenuto di O₂ e di CO₂. All'imbottigliamento Isiox permette di regolare le concentrazioni dei gas mantenendo la struttura e gli aromi del vino. L'apporto di gas nel vino ha un effetto naturale sulla concentrazione dell'ossigeno, che può variare con diminuzione tra 80 e 95%, in base alla portata e modalità d'uso. Su richiesta possono essere studiate esecuzioni personalizzate, per portata e ingombro. Il controllo del processo è effettuato da un plc con monitor touch screen o comandi manuali nonché con sensori e allarmi specifici.

