

tore trova impiego in varie fasi della produzione con differenti obiettivi. Tra le funzioni specifiche troviamo le aggiunte di piccole quantità di CO₂ in serbatoio e il linea (da 0,2 g/L fino a 1,5 g/L); aggiunte consistenti di CO₂ a bassa temperatura e in sovrappressione da 1 g/L fino a 3 g/L con flussi di prodotto fino a 6.000 L/ora; aggiunte correttive di CO₂ fino a 6 g/L con circuito in pressione per portate non superiori a 3.000 L/ora; eliminazione O₂ disciolto con dosaggio di N₂; eliminazione della CO₂ disciolta con dosaggio di N₂.

Il funzionamento si basa su un dosaggio accurato e ripetibile del gas iniettato con misura e valutazione di tutti i parametri che interagiscono nel dosaggio e su una distribuzione fisica del gas omogenea e su

strato sottile che permette una diffusione intima del gas da solubilizzare.

EVO 1000 può essere inserito direttamente sulla linea principale del vino in alimentazione all'imbottigliatrice oppure può essere usato durante un travaso da un serbatoio a un altro e in ricircolo sullo stesso serbatoio.

Tebaldi

Nell'ambito del progetto Freewine e con una sempre maggiore attenzione alla pulizia e all'igiene in cantina, l'azienda ha presentato MovingFluid O₃zone per il trattamento con ozono di sili e cisterne, barrique e sistemi d'imbottigliamento. L'ozono infatti può essere utilizzato nell'abbattimento micro-

bico per la disinfezione di tank e serbatoi, di barrique (riduzione del 99,99% della flora batterica, funghi e muffe), di macchine imbottigliatrici (carica batterica ridotta del 99,9999% senza necessità di risciacquo), di uve (inibizione della formazione di muffe nelle uve passite). L'ozono, a differenza di altri disinfettanti chimici, non impatta negativamente sugli impianti di depurazione, anzi ne facilita il funzionamento e, rispetto ad altri sistemi, è meno dannoso sui materiali. Il sistema MovingFluid O₃zone permette di ottenere le concentrazioni volute e di mantenere stabile il livello necessario al trattamento. L'apparecchiatura, disponibile in quattro taglie a seconda delle necessità, è dotata di sensore di sicurezza da porre all'esterno del locale da trattare al fine di bloccare eventuali fuoriuscite di ozono.

Ever

Stabtar, la stabilizzazione tartarica in completa automazione, è l'accessorio che rende più semplice questa operazione, punto chiave per la possibilità di rimozione di ioni potassio e calcio dal vino. Tipicamente le resine cationiche scambiano un idrogenione (H⁺) presente sul gruppo funzionale con i cationi presenti in soluzione (K⁺, Ca⁺⁺, Fe⁺⁺, Cu⁺⁺). A fine reazione il vino risulta impoverito dei propri cationi e ricco di ioni idrogeno (quindi acido). Esaurita la capacità di scambio della resina, si esegue un controlavaggio per la rimozione di eventuali sedimenti e si procede alla sua rigenerazione. Con Stabtar, pertanto, si ha una diminuzione della con-



Lo stand di Tebaldi dove era esposto il sistema MovingFluid O₃zone.