

**Inaugurati due store monomarca  
ANDATE A RUBA LE MAGLIE DEL GALLO NERO**

Dopo oltre 60 anni il Consorzio Vino Chianti Classico reinterpreta lo spirito goliardico e gaudente che animava gli "aspiranti ultimi" per creare la Maglia Nera del Gallo Nero. La nuova "divisa" è uscita nei numerosi punti vendita della Toscana che hanno dedicato un corner al merchandising del Chianti Classico e nei due neonati store monomarca, a Firenze e a Montecatini. Sono già molti gli ordini arrivati da tutto il mondo attraverso l'e-commerce di [www.chianticlassico.com](http://www.chianticlassico.com), come diverse sono le nazionalità di chi ha acquistato la maglia dai rivenditori ufficiali. "Il grande successo della Maglia Nera da ciclista e di tutti gli articoli della collezione registrato per questa occasione - commenta Michele Zonin (foto), presidente della Chianti Classico Company - ci fa già pensare, per il futuro, a punti vendita permanenti sia in Italia che all'estero".



Il climatizzatore anticondensa mod. Myr della ditta Neri

NERI FILIPPO

**RISCALDATORI  
AUTOMATICI  
PER BOTTIGLIE  
PIENE MOD. MYR**

L'evoluzione in chiave tecnicamente avanzata del "bagno maria" per eliminare efficacemente la condensa

La ditta Neri Filippo presenta al Sime 2013 un sistema innovativo e a risparmio energetico per eliminare definitivamente la condensa dalle bottiglie. I riscaldatori automatici per bottiglie piene modello Myr utilizzano in chiave tecnicamente molto avanzata un sistema semplice, economico, ma efficace: il "bagno maria". La bottiglia infatti viene immersa in una vasca dove all'interno c'è un tavolo, con un certo numero di nastri, che fa viaggiare la bottiglia per 4/5 minuti in 4-10 cm di acqua a una temperatura di 30/35 °C. La macchina è comprensiva anche di un impianto a pioggia per uniformare il bagno della bottiglia (utilizzando la stessa acqua della vasca). Alla fine del suo ciclo la bottiglia esce a una temperatura esterna di circa 28 °C e la temperatura del prodotto aumenta di 4/5 °C. La bottiglia infine passa dentro a un tunnel e, tramite lame d'aria, viene asciugata perfettamente: non c'è più possibilità che si ripresenti la condensa, neanche se l'impianto di confezionamento si trovasse a una

distanza di 15/20m. In questo modo anche, dopo il confezionamento all'interno dei cartoni, non sussiste più la presenza di umidità che provocherebbe muffa e afflosciamento del cartone. Per ultimo ma non meno importante una notevole riduzione dei tempi, rispetto agli altri impianti già esistenti, con un risparmio energetico quantificabile in circa il 50-70%. Ogni impianto nasce in base alle esigenze e agli spazi del cliente, e può essere utilizzato sia per scaldare sia per raffreddare le bottiglie secondo le necessità. ❖

TEBALDI

**ISIOX, PER L'OTTIMIZZAZIONE  
DEI GAS DISCIOLTI**

Può gestire il contenuto di O<sub>2</sub> e di CO<sub>2</sub> in qualsiasi momento del processo di elaborazione mantenendo struttura e aromi

Isiox ([www.tebaldi.it](http://www.tebaldi.it)) è il sistema innovativo prodotto in Italia che permette di ottimizzare i gas nel vino in modo semplice e non invasivo, con applicazioni in grado di gestire in contemporanea il contenuto di O<sub>2</sub> e di CO<sub>2</sub> in qualsiasi momento del processo di elaborazione mantenendo struttura e aromi. Isiox è utile quando: il mercato impone livelli precisi di CO<sub>2</sub> diversi a seconda del Paese di destinazione; si vuole modificare la concentrazione di ossigeno e anidride carbonica nel vino senza stripping; si vuole ridurre la quantità di anidride solforosa all'imbottigliamento; nei casi di confezionamento morbido come tetrapack e bag in box. Combinando le differenti modalità di lavoro con i diversi gas di processo è possibile: ridurre l'ossigeno e parte della CO<sub>2</sub>; aggiungere CO<sub>2</sub> e ridurre l'ossigeno. Sin dalle prime applicazioni in cantina l'impianto Isiox ha dimostrato la sua validità eliminando fino a oltre il 90% dell'ossigeno disciolto e oltre il 40% della CO<sub>2</sub> disciolta. Su richiesta possono essere studiate esecuzioni personalizzate, sia in termini di portata che di ingombro. Il controllo del processo è effettuato da un PLC incorporato con una logica di programmazione molto semplice. Il software di gestione può essere comandato tramite touch screen o comandi manuali. Isiox verrà presentato in anteprima a Sime presso lo Stand Tebaldi, Pad. 11 stand T19 U20. ❖

L'impiego di Isiox durante l'imbottigliamento permette di regolare le concentrazioni dei gas, mantenendo la struttura e gli aromi del vino



SCAM

**FERTILIZZANTI ORGANO-MINERALI AD APPORTO FRAZIONATO**

Per apportare il nutrimento costantemente e ottenere piante equilibrate e produttive



La concimazione influenza la sostenibilità di un vigneto, negli aspetti ambientali/agronomici, e concorre in modo determinante nel risultato quanti-qualitativo finale. Scam ([www.scam.it](http://www.scam.it)) è un'impresa fitochimica italiana, fondata nel 1951, che propone un'offerta "selezionata e integrata" di mezzi e tecniche per un'agricoltura, ed è leader nella fabbricazione di concimi organo-minerali. La qualità dei concimi organo-minerali Scam risiede nelle componenti organiche umificate e dal processo produttivo per reazione naturale che consente di ottenere granuli di concime ad elevata prestazione agronomica, confermata nel corso degli anni da numerosi enti di ricerca e università. Scam, ha ottenuto nel 2007 anche la certificazione ambientale di prodotto (EPD) a seguito dello studio del ciclo di vita (LCA) che ne evidenziava e ne misurava puntualmente le prestazioni ambientali. Per la coltivazione della vite, Scam ha messo a punto una linea di concimazione specifica, che prevede un apporto frazionato di fertilizzanti organo minerali (primavera e autunno) per apportare il nutrimento costantemente e ottenere piante equilibrate e produttive. ❖

**RICERCA**

**GB GRAFICHE  
BAGLIO SRL**  
specializzata da oltre 60 anni nella stampa di etichette

Per sviluppare la propria rete di vendita  
RICERCA IN TUTTA ITALIA  
RAPPRESENTANTI  
PLURIMANDATARI  
particolarmente introdotti nel settore imbottigliamento Vini, Liquori e Olio. Sono richieste buone doti relazionali, attitudine alle vendite e una buona conoscenza del mercato di riferimento.  
Inviare il proprio curriculum vitae a [info@grafichebunglio.it](mailto:info@grafichebunglio.it)

**VENDESI**

**VENDO**

gruppo frigorifero "Rica" anno 2004 seminuovo in acciaio inox completo di 1 vasca accumulatore glicole cap. 600 lt, basamento, 3 elettropompe e valvola deviatrice.  
1 scambiatore a 8 tubi d. 70/88.9 l=3000.  
Prezzo interessantissimo.  
Per info contattare  
331.8022592 / 331.8022590



**La tradizione si rinnova**

Nel solco della tradizione, CAE Industrial rilancia la produzione della più completa gamma di articoli e accessori in acciaio inox per l'industria enologica, alimentare e chimica.

saremo presenti Pad 9 Stand R16 S15

[www.caeindustrial.com](http://www.caeindustrial.com)

27058 Voghera (PV) - Via Oriolo 23 - Tel. 0383.806811 - Fax 0383.806830 - [info@caeindustrial.com](mailto:info@caeindustrial.com)