

Da B Group il nuovissimo Compact Air System della linea Projet versione vigneto

Il nuovo **gruppo ventola Projet Brevettato Air System** è innovativo e unico nel suo genere. La particolare forma "V" capovolta è stata concepita per consentirne l'uso nel vigneto garantendo sempre il massimo delle prestazioni.

Vantaggi:

- Equa distribuzione del prodotto ambo i lati con differenze pari allo 0,1%, dati certificati dall'istituto austriaco convenzionato BBA
- Protezione dell'ambiente grazie a una efficiente distribuzione.
- Aspirazione di aria pulita grazie al gruppo ventola ad aspirazione verticale.
- Localizzazione dell'aria direttamente sulla pianta ottimizzando il trattamento ed evitando sprechi di prodotto.
- Massima copertura, maggiore penetrazione ed una perfetta distribuzione controllata con l'utilizzo di bocchette di uscita indipendenti.



Dati tecnici: tipologia di macchina: trainata;

architettura della macchina: colonna; larghezza: 140 cm; numero di filari trattati al passaggio: due; tipologia di pompa: 120 L/min 80 bar; portata massima della pompa: 110 L; pressione massima e tipo di regolazione: 50 bar; capacità massima della cisterna: 1100 L; la macchina prevede due agitatori; alimentazione necessaria per la turbina: 80 CH; numero di velocità: 2 + folle.

contatto diretto www.vitevinoqualita.it/81234



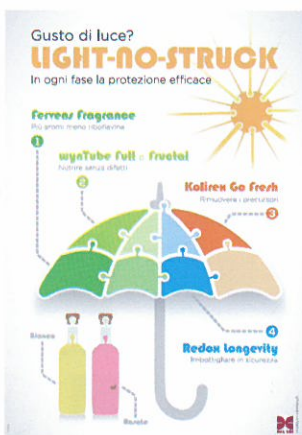
Sanitizzazione con ozono: conferme in cantina e riduzione dei costi

Le nuove soluzioni tecnologiche legate alla sanitizzazione, oltre all'efficacia dei risultati e all'abbattimento dei residui chimici aggiungono risparmi idrici ed elettrici, migliorando i processi produttivi e la sicurezza per gli operatori di cantina: sono pertanto altamente sostenibili, vantaggiose e praticabili sul mercato. È il caso degli impianti ad ozono di nuova generazione che consentono la sanificazione di serbatoi (in acciaio, resina, cemento), ambienti, barrique (abbattimento anche di *Brettanomyces bruxellensis*) senza necessità di utilizzare acqua e quindi con evidenti risparmi di energia elettrica, riduzione dei consumi idrici e acque reflue: tutti fattori che contribuiscono a ridurre la water footprint così come la carbon footprint di un'azienda: in poche parole riduzione del consumo di risorse, riduzione della produzione di reflui, riduzione dei costi. La capacità antimicrobica dell'ozono è universale e la sua efficacia è dimostrata sul campo in diverse realtà vitivinicole italiane. Tebaldi propone l'ozono insieme ad un partner affidabile come Industrie De Nora spa, leader di mercato per la produzione di impianti nel settore agroalimentare. "Per anni - spiega il dott. Cristian Carboni, lo specialista di De Nora Next - la diffusione dell'ozono nel settore vitivinicolo ha dovuto superare i pregiudizi causati da prove realizzate con macchinari e metodiche non adeguati, nonostante studi realizzati da San Michele all'Adige, Università di Verona, Università di Torino e altri prestigiosi enti ne confermassero già da tempo l'efficacia. Oggi la soddisfazione è di vedere che in questi anni i risultati della ricerca si sono diffusi con successo nelle aziende del settore e che le stesse sperimentano e confermano la semplicità d'uso e l'efficacia dell'ozono ogni giorno".

Gli impianti ad ozono **O-TRE®** sono distribuiti da Tebaldi Srl in collaborazione con De Nora Next.

O-TRE® sarà esposto a SIMEI 2015 - Stand Tebaldi - Pad. 11 stand T19 U20

contatto diretto www.vitevinoqualita.it/67306



Prevenire il Gusto di Luce e facilitare la nutrizione dei lieviti

Fervens Fragrance è dedicato alla vinificazione dei vini bianchi e rosati per ottenere la piena espressione aromatica fermentativa, con aromi che spaziano dai frutti tropicali alle note agrumate.

Fervens Fragrance è indispensabile per aumentare la longevità dei vini in bottiglia, infatti si distingue per una bassissima produzione di riboflavina, precursore del difetto di gusto di luce. L'abbinamento con Fructal è ideale per massimizzare la produzione aromatica e tenere sotto controllo il contenuto di riboflavina.

Niente polvere nessuna fatica solo vitalità: la gamma di nutrienti wynTube si arricchisce con **wynTube Prepara**. Ricco in steroli, acidi grassi insaturi, oligoelementi e azoto amminoacidico, wynTube Prepara aggiunto all'acqua di reidratazione, fornisce al lievito le sostanze indispensabili a condurre la fermentazione alcolica in modo ottimale anche in condizioni di elevata gradazione alcolica potenziale, ambiente fortemente riducente, mosto eccessivamente chiarificato, preparazione del pied de cuve.

contatto diretto www.vitevinoqualita.it/70519

