

in vetrina SERVIZI PRODOTTI & ATTREZZATURE

Una selezione,
a cura delle aziende,
delle ultime novità
disponibili sul mercato

ENOPLASTIC

Enoal, stile ed eleganza

Enoal è da sempre sinonimo di stile ed eleganza. Grazie alla nostra esperienza siamo in grado di regalare unicità e riconoscibilità al vostro spumante. Per noi vestire le vostre bottiglie è occasione per affascinare e regalare emozioni, ma soprattutto per trasmettere raffinatezza, ricercatezza e briosità, tutti aspetti in sintonia con il concetto di spumante. Il nostro obiettivo, armonia tra sparkling e packaging style.



FEDERFINTECH

Capsule Starvin

Dopo due anni di studi e sperimentali questi ultimi anni la capsula a vite in alluminio sta avendo una rapida diffusione per molteplici motivi uno dei quali è che si adatta perfettamente a vini frizzanti, secchi e spumeggianti. L'innovativa guarnizione in polietilene, posta sotto la parte superiore del tappo, assicura la corretta pressurizzazione dei vini e ne garantisce la sicurezza. Se si unisce questa caratteristica alla già nota praticità della chiusura a vite, ovvero la facilità di chiusura e apertura del tappo, si ottiene una capsula dalla perfetta ermeticità che evita le infiltrazioni di ossigeno e permette di conservare il naturale gusto del vino. Grazie alla nuova guarnizione in polietilene e grazie alle capsule in alluminio si stapperanno vini sempre spumeggianti.



GAI Nuova valvola di riempimento elettro-pneumatica

Coperta da brevetto, n° TO2012A000869, la nuova valvola di riempimento elettro-pneumatica di Gai ideale sia per prodotti spumanti che per prodotti fermi, permette di lavorare da zero a 8 bar di pressione con variazione di livello da 25 a 100 mm, in modo automatico senza alcun intervento manuale dell'operatore, prodotti molto eterogenei senza compromessi. La costruzione con doppio canalino con chiusura inferiore consente precisione di riempimento $\pm 0,5$ mm circa ed elimina totalmente la perturbazione provocata dalla sgasatura del prodotto contenuto nel canalino di ritorno gas. Il guadagno di produttività su prodotti spumanti è molto importante. Il grado di ossidazione del prodotto è minimo e la facilità di sterilizzazione è massima. La valvola ha ricevuto fin da subito il plauso dei più alti organismi del settore: il Comitato dell'Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino" Sime-Enovitis 2013 ha assegnato ad essa il premio "New Technology", mentre in Francia è entrata nel palmarès per l'Innovazione del Sitevi. Oltre a questi prestigiosi riconoscimenti, il nuovo progetto della Gai sta riscuotendo i risultati sperati anche nelle vendite: quattro monoblocchi sono già operativi negli Usa e in Francia, altri in produzione, molte le richieste di offerta. Si è aperta una nuova era per l'imbottigliamento.



ROBINO & GALANDRINO

Nuovo monoblocco di tappatura e gabbiettatura modello Vittoria T 1-1 Junior



Nata a Canelli (1964) nella patria del tradizionale vino spumante italiano, l'Asti, Robino & Galandrino ha saputo crescere insieme alle più grandi aziende nazionali di produzione vinicola e deve a loro lo sviluppo della propria attività. La rinomata qualità Robino & Galandrino è garantita da staff specializzati che progettano e realizzano all'interno dell'azienda tutti i processi evolutivi e di produzione necessari per un risultato eccellente di cui essere orgogliosi. La progettazione, l'assemblaggio, l'assistenza tecnica e di post-vendita sono impostati nell'obiettivo di una customer satisfaction sempre crescente. La Robino & Galandrino amplia la propria gamma produttiva con il nuovo monoblocco di tappatura e gabbiettatura modello Vittoria T 1-1 Junior. Questo monoblocco è il frutto di ricerche focalizzate alla riduzione degli ingombri complessivi e alle esigenze di clienti per fasce di produzione comprese tra le 1.000 e le 2.000 b/h. Il monoblocco è dotato di un'unica stella centrale sulla quale sono installate un'unità tappante e un'unità di gabbiettatura. Quest'ultima può essere equipaggiata di magazzino a tamburo verticale o di magazzino gabbiette di lunga autonomia, con carico dal basso. Il gruppo magazzino gabbiette-distributore è regolabile in altezza con sistema centralizzato. Le gabbiette vengono prelevate e inserite in speciali alloggiamenti del disco porta gabbiette tramite una testina magnetica a movimento verticale continuo, garantendone il perfetto posizionamento al di sotto della testa di gabbiettatura. Una speciale pinza guida collo assicura durante il sollevamento della bottiglia la massima coassialità tra tappo e gabbietta, mantenendo quest'ultima ferma durante la fase di ribattitura dell'occhiello e garantendo una perfetta aderenza al tappo.

TEBALDI

ISIOX per l'ottimizzazione dei gas disciolti nel vino

ISIOX 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 il contenuto di O_2 e di CO_2 in qualsiasi momento del processo di elaborazione mantenendo struttura e aromi. ISIOX è utile quando: il mercato impone livelli precisi di CO_2 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_2 ; aggiungere CO_2 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_2 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 monitor touch screen o comandi manuali. Possibile prenotare un test in cantina: Tel. 045 7675023 - Fax 045 7675380 - www.tebaldi.it - tebaldi@tebaldi.it



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

VALORITALIA

Certificare la biodiversità con "Biodiversity Friend"

La riduzione della perdita della biodiversità è considerata una priorità ambientale a livello globale sin dal 1992 con la Convenzione sulla biodiversità sottoscritta al Summit mondiale di Rio. Inoltre, la scienza ha nella biodiversità un "capitale naturale" d'innovazione enorme, tant'è che sempre più spesso la scienza prende esempio dalla natura per sviluppare congegni e prodotti in grado di semplificarci la vita. È quindi fondamentale poter distinguere le aziende concretamente e oggettivamente impegnate contro la perdita di biodiversità. Per questo nel 2010 viene creato Biodiversity Friend, uno standard certificabile di proprietà di WBA (World Biodiversity Association onlus), associazione fondata nel 2004 presso il Museo civico di Storia naturale di Verona. L'obiettivo dello standard è garantire che il processo produttivo non comporti una perdita di biodiversità, cioè la scomparsa di specie animali e vegetali presenti nel territorio oggetto dell'intervento e che le aziende certificate siano costantemente impegnate nel miglioramento della qualità dell'ambiente in cui operano. Gli agricoltori in questo senso sono veri e propri tutori dell'integrità ambientale del territorio. Valoritalia, insieme a CSQA, sono gli unici enti di certificazione scelti da WBA per la certificazione Biodiversity Friend (BF). La norma è applicabile a tutti i prodotti ottenuti in azienda agricola. La certificazione BF parte dal presupposto che un prodotto di qualità può essere ottenuto soltanto da sistemi produttivi che garantiscono il mantenimento della biodiversità e quindi la certificazione BF informa il consumatore sulla qualità dell'agroecosistema nel quale è stato ottenuto.



VELO TECHNOLOGIES

Sistema di microfiltrazione Pluma Filter

Grazie al sistema di microfiltrazione Pluma di Velo Technologies è possibile raggiungere un'ottima brillantatura del prodotto e abbatte la flora microbiologica, il tutto preservando tutte le caratteristiche organolettiche del vino. Gli elementi filtranti adottati possono sopportare ripetute rigenerazioni con acqua calda e detergenti e questo si traduce in una lunga durata degli elementi stessi. Pluma è disponibile in una configurazione a 2, 3, 6 e 12 moduli filtranti. Tutti i modelli sono disponibili in versione automatica e semi-automatica. Nella versione automatica il PLC gestisce tutte le operazioni di riempimento, filtrazione, svuotamento, lavaggio, il tutto monitorando costantemente tutti i parametri, e senza l'intervento dell'operatore. Attraverso il pannello Touch è possibile impostare tutte le varie fasi, i tempi e i vari parametri necessari al corretto funzionamento della macchina. La gamma Pluma ha portate che spaziano da 15-30 hl/h per il 2 moduli fino ad arrivare a 80-240 hl/h per il modello da 12 moduli. Per quanto riguarda l'autonomia (con prodotti di media torbidità) abbiamo le seguenti: 100 hl per il 2 moduli; 250 hl per il 3 moduli; 400 hl per il 6 moduli; 1.100 hl per il 12 moduli. Gli impianti Pluma sono adatti a varie tipologie di prodotti, dai vini rossi e bianchi ai vini frizzanti, con i quali possono dare le migliori performance. È possibile avere prodotti in ingresso con torbidità fino a 400 NTU.



VETRO DUE

Calici VDGLass

Vetro Due ha presentato in occasione di Vinitaly 2015 il suo nuovo brand: VDGLass. L'azienda segue la direzione della sobrietà e della ricercatezza nei contenuti come nella nuova immagine. In questo senso il catalogo si è arricchito di un'ampia selezione di articoli per la degustazione in cristallino: materiale privo di metalli pesanti, sonoro e perfettamente trasparente e brillante con alta resistenza alla rottura e ai lavaggi frequenti. I calici VDGLass hanno peculiarità tecniche, dimensioni e forme progettate e disegnate per esaltare e valorizzare le caratteristiche sensoriali dei vini che devono contenere. VDGLass Lab il nuovo atelier di design di VDGLass si propone a sostegno della clientela che desidera dare un'immagine unica al proprio brand attraverso la progettazione di articoli esclusivi in cui razionalità e originalità si fondono senza dimenticare l'importanza del calice in quanto strumento di lavoro. L'obiettivo di crescita si rivolge al mercato italiano come a quello estero sul quale l'azienda di Parma opera da anni con crescente risonanza e risultati vendendo oggi in oltre 30 Paesi in tutto il mondo.

