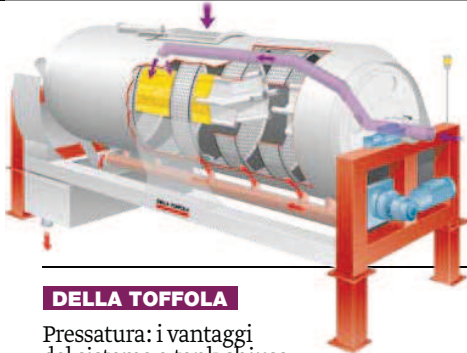


PIGIATURA & DIRASPATURA

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



DELLA TOFFOLA

Pressatura: i vantaggi del sistema a tank chiuso

Presse pneumatiche a membrana centrale con sgrondo totale collaudate e certificate secondo le più recenti direttive PED. Sommano l'efficienza dello sgrondo su 360° alla capacità di estrazione del 70% di mosto fiore alla pressione di 0,2 bar. La capacità di carico doppia rispetto alle presse tradizionali si unisce poi ai vantaggi del tank chiuso (pulizia, saturazione, refrigerazione). Il sistema a tank chiuso Della Toffola offre un collaudato ed efficiente impianto di lavaggio abbinato a un nuovo sistema di pulizia interna della canaline di sgrondo. Queste sono disposte lungo tutta la circonferenza interna del tamburo e grazie al continuo scorrere del mosto e al sistema a sfere per la pulizia meccanica del loro interno, possono essere definite "autopulenti".

Questo sistema brevettato a sfere garantisce la continua pulizia interna delle canaline evitando lo smontaggio dopo ogni ciclo o al termine della giornata, consentendo di evitarlo o di effettuarlo solo al termine della vendemmia con un notevole risparmio di tempo. Il lavaggio è agevolato dalla presenza della seconda porta sul tamburo e nella versione automatica è gestito dal PLC con un apposito programma integrato. Basse pressioni di lavoro, cicli di pressatura ridotti, velocità di sgrondo, elevata resa di estrazione, capacità di carico ineguagliabile (oltre 200 t sul mod. PFC700), sistemi automatici di pulizia e la continua ricerca di innovative soluzioni tecnologiche, pongono le presse pneumatiche Della Toffola in primo piano nel panorama mondiale.

ENOVENETA

Gamma di diraspatrici TOP: produzioni orarie da 5 a 120 ton/h

Enoveneta, nata nei primi anni Sessanta con una struttura artigianale, si è rapidamente sviluppata e specializzata fino a divenire un'affermata realtà industriale ai primi posti nel settore enologico, sia nel mercato nazionale che in quello internazionale. La vasta esperienza maturata e la ricerca interna sono requisiti che consentono di proporre ai propri clienti macchine tecnologicamente molto avanzate, nel rispetto e tutela di quello che sono le regole e le tradizioni che governano la nobile arte enologica. Enoveneta propone la gamma di diraspatrici TOP con produzioni orarie da 5 a 120 ton/h adatte a una lavorazione delle uve sempre delicata e adattabile alle diverse varietà. Sono stati adottati degli accorgimenti specifici per facilitare la lavorazione delle uve raccolte meccanicamente, inoltre la regolazione dell'alimentazione è indipendente da quella della velocità di rotazione del battitore e del cilindro per garantire condizioni di lavoro con dosaggi regolari e uniformi. Le diraspatrici TOP sono state progettate per rendere rapida ed efficace sia la manutenzione che la pulizia della macchina. Infine un'ampia scelta di optional permette a ogni cliente di personalizzare le macchine secondo le proprie esigenze, con diversi tipi di cilindri e alberi diraspatrici per ogni modello.



TEBALDI

Freewine®: vantaggi e sostenibilità di un know how collaudato

Freewine® fondato da Tebaldi Srl (www.tebaldi.it) nel 2008 è un protocollo tecnico per apportare consistenti riduzioni della quantità di allergeni nei vini a partire dai solfiti. I protocolli Freewine permettono di ridurre notevolmente fino all'eliminazione l'uso della solforosa e di altri allergeni in tutte le fasi di produzione, dal ricevimento dell'uva in cantina fino all'imbottigliamento compreso. La via è scientifica e tecnologica con protocolli personalizzati a seconda del vitigno e dello stile di produzione. Freewine è un insieme di tecniche e pratiche mirate che coinvolgono biotecnologie, tecnologie impiantistiche, formazione del personale e tutto ciò che rende possibile il risultato di vini a basso contenuto di allergeni. Freewine si propone alle aziende vitivinicole con un pacchetto chiavi in mano omnicomprensivo chiamato "Fare Freewine Insieme" legato alla quantità di vino da produrre. In sintesi Freewine è: know-how tecnico-scientifico grazie a partnership con CNR di Pisa e Università di Verona; innovazione di prodotto adatta a tutti i vini e territori, sia in produzione convenzionale sia biologica; il risultato di un vino di qualità che, senza il velo della solforosa, esprime al meglio il vitigno, i valori del terroir, la freschezza e il sapore vero dell'uva. I vantaggi per il produttore sono: assistenza tecnica durante le principali fasi di produzione del vino in cantina; rispetto della natura del frutto, tutela della qualità e del gusto nel tempo; opportunità di differenziazione dalla concorrenza; possibilità di entrare in attività di promozione e co-marketing. Freewine partecipa al programma Tergeo (www.tergeo.it) di Unione Italiana Vini sulla sostenibilità.



IL CORRIERE VINICOLO dal 1928 il primo e unico settimanale del mondo del vino

Campagna abbonamenti 2015

- 120 euro** Abbonamento annuo cartaceo
- 90 euro** Abbonamento annuo digitale
- 150 euro** Abbonamento annuo cartaceo + abbonamento annuo digitale
- Premium 180 euro** Abbonamento annuo digitale + database statistiche + archivio
- Premium 200 euro** Abbonamento annuo cartaceo + abbonamento annuo digitale + database statistiche + archivio



Solo per i **Soci UIV** accesso a database statistiche + archivio con offerte personalizzate. Contattare l'ufficio abbonamenti



Scarica l'app

Per leggere il Corriere Vinicolo digitale e tutte le altre pubblicazioni, come Vite, Wine by Numbers, Vino in Cifre e i dossier speciali.

Con la App, puoi sottoscrivere abbonamenti annui o semestrali, oppure acquistare la singola copia del giornale.



Disponibile per sistema **IoS e Android**

Ufficio abbonamenti: tel. 02 7222 2848
abbonamenti@corrierevinicolo.com
www.corrierevinicolo.com