

SIMEI**WORK IN PROGRESS**

Le migliori soluzioni tecnologiche e prestigiosi congressi internazionali. Si amplia lo spazio dedicato al mondo dell'olio

Milano, 3-6 novembre 2015: una data da segnare in agenda per non perdere l'appuntamento con l'edizione n° 26 di SIMEI (Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento), la manifestazione world leader dedicata a macchine, attrezzature, prodotti e servizi per la preparazione, l'imbottigliamento e il confezionamento del vino e importante vetrina internazio-

nale per il settore delle bevande. In esposizione presso i Padiglioni di Fiera Milano a Rho le migliori soluzioni offerte dal mercato in termini di evoluzione tecnologica. E le soluzioni più innovative potranno candidarsi all'Innovation Challenge. SIMEI non sarà però solo una vetrina espositiva, ma anche centro di riflessione e confronto sulle tematiche più attuali della filiera, grazie a un ricco calendario di eventi, che vedrà il suo fulcro in due prestigiosi convegni internazionali.

Due eventi diversi ma in stretta relazione - dedicati all'analisi sensoriale e alla sostenibilità (quest'ultimo naturale prosecuzione dell'appuntamento svoltosi nell'edizione 2013 di SIMEI) - coinvolgeranno i rappresentanti di tutta la filiera vitivinicola: dagli esperti della comunità scientifica a importanti personalità provenienti dai maggiori Paesi produttori di vino.

Spazio poi anche al mondo dell'olio, attraverso una serie di eventi realizzati in collabo-

razione con Olio Officina: due workshop al giorno, imperniati su temi centrali che coinvolgono il settore. Dall'innovazione del packaging all'etichettatura, dalle nuove soluzioni per i frantoi alla questione del trasporto e conservazione degli oli, dalla gestione dei reflui ai tappi antiribocco fino alle azioni di marketing per una migliore visibilità a scaffale.

TUTTI GLI AGGIORNAMENTI SU WWW.SIMEI.IT

PREVIEW

Un'anteprima - a cura delle aziende - di prodotti, servizi e attrezzature che saranno in fiera il prossimo novembre

APRAwww.apra.it**I-Wine. Soluzione integrata per la filiera vitivinicola**

Apra Spa vi aspetta al proprio stand a SIMEI 2015 per presentarvi I-Wine, la nuova piattaforma gestionale web-based in grado di soddisfare le esigenze degli operatori in cantina. La soluzione informatica flessibile e modulare, garantisce la tracciabilità e rintracciabilità di materie prime, semilavorati e prodotti enologici. L'impostazione per processi, fasi e attività, nonché l'elevata personalizzazione, permette all'utente di "vestire" la soluzione sulle esigenze specifiche della cantina. Inoltre, le aziende dotate di un laboratorio analisi, con le sue specifiche necessità, potranno sfruttare le funzioni di validazione sviluppate in I-Wine, per gestire al meglio i campioni delle masse da analizzare. I-Wine offre all'impresa uno strumento di monitoraggio dell'andamento delle attività, attraverso il quale sarà possibile riformulare le strategie in modo tempestivo per migliorare la qualità dei propri prodotti.

**GRUPPO BERTOLASO****Nuovo sistema integrato di trasporto bottiglie**

Sistema universale di presa per adattarsi a ogni tipo di bottiglia e pinze comandate da molle per consumare meno energia. Si regola in modo automatico per gestire il riempimento con precisione, riducendo tempi e costi d'uso senza ridurre la qualità. Con il nuovo sistema integrato di trasporto bottiglie, il Gruppo Bertolaso è fresco vincitore del premio innovazione Enomaq 2015, la grande fiera di Saragozza sulle tecnologie per i produttori vinicoli. Un riconoscimento di livello europeo all'impegno nella Ricerca e Sviluppo dell'azienda, da sempre firma di brevetti e di soluzioni avanzate per imbottigliare. Per il gruppo di Zimella (Vr) è una conferma. Presente in tutto il mondo con i suoi macchinari, in Bertolaso i grandi e piccoli produttori trovano specialisti esperti e con competenze innovative: un partner tecnologico per progetti all'avanguardia, e insieme su misura delle esigenze di un cliente. Soluzioni vincenti, come dimostrano i tanti premi.

www.bertolaso.com**DELLA TOFFOLA**www.dellatoffola.it**Nuovi modelli di filtri tangenziali a membrane ceramiche CFKN, CFKI e OMNIA**

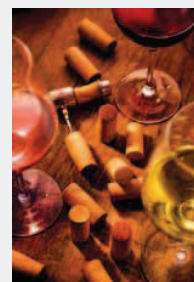
Della Toffola presenterà a SIMEI 2015 i nuovi modelli di filtri tangenziali a membrane ceramiche CFKN, CFKI e OMNIA. Questo materiale ceramico offre garanzie di lunghissima durata di funzionamento, oltre 15 anni, ottima compatibilità chimica, resistenza alle alte temperature, alla pressione ed eccellente tolleranza ai prodotti impiegati per il lavaggio e la sanificazione. Ottime possibilità di utilizzo nascono anche dalla attuale necessità di filtrare i prodotti delle lavorazioni enologiche, che è sempre più sentita allo scopo di recuperare la maggior quantità possibile di vino, soprattutto in caso di vini aromatici di elevata qualità. Con i filtri OMNIA, proprio grazie alle membrane ceramiche, viene praticamente superata qualsiasi difficoltà nella filtrazione delle fecce, garantendo il recupero di una quantità di vino senza paragoni. Inoltre, gli OMNIA possono essere impiegati anche per i vini, senza più la necessità di avere in cantina diversi tipi di filtri. Modelli da 20 fino a oltre 1.000 mq. Elevate prestazioni e notevole riduzione dei costi di produzione rendono i filtri tangenziali Della Toffola la soluzione ottimale e praticamente definitiva per tutte le aziende.

Filtro tangenziale a membrane ceramiche OMNIA 170

**DIAM BOUCHAGE**www.diam-sugheri.com**Soluzioni ottimali per la tappatura dei vini di qualità**

Leader internazionale nel settore del sughero "tecnologico", Diam Bouchage offre una rivoluzionaria soluzione di tappatura che garantisce l'assenza di gusto di tappo grazie a un processo brevettato di purificazione del sughero. La tecnologia sviluppata da Diam Bouchage offre dei vantaggi unici grazie a due brevetti (Brevetto Diamant® e Brevetto "produzione a stampo individuale"), che garantiscono sicurezza, adattabilità e omogeneità. Sette anni di ricerca hanno permesso di sviluppare un procedimento che permette la desaromatizzazione del sughero, il trattamento Diamant® tramite CO₂ allo stadio supercritico. Il trattamento permette di estrarre sia le molecole di Tca, responsabili del gusto di tappo, sia le altre molecole che possono alterare il gusto del vino, assicurandone quindi la neutralità sensoriale e il rispetto degli aromi. I tappi della gamma Diam garantiscono inoltre il controllo del passaggio di ossigeno adattandolo a ogni vino. La loro omogeneità offre anche durata, assenza di difetti tecnici e polveri, memoria meccanica, ritorno elastico ed evoluzione controllata del vino in bottiglia.

* Tca rilasciabile (<= al limite di quantificazione di 0,3 ng/l)

**DIEMME ENOLOGIA**www.diemme-enologia.com**MicroFlex, new filtration generation**

MicroFlex, sviluppati da Diemme Enologia Spa, sono impianti di filtrazione ortogonale a cartuccia in grado di sostituire sia le filtrazioni tradizionali di cantina sia la filtrazione a membrana tangenziale. Dotati di sistema intelligente per la gestione e l'ottimizzazione della filtrazione e delle operazioni di lavaggio (completa rigenerazione dei mezzi filtranti prolungandone la durata), rappresentano l'ultimo stadio dell'innovazione nel campo della filtrazione enologica. Possono trattare vino bianco e rosso, sia fermo che spumante; inoltre sono ideati alla filtrazione di mosti limpidi. Particolarmente indicati per la filtrazione dei vini nelle fasi finali di lavorazione e dei vini freddi in uscita dalle operazioni di stabilizzazione tartarica, consentono di ottenere prodotti filtrati perfettamente limpidi e caratterizzati da un basso indice di filtrabilità. Eseguono filtrazioni di elevata qualità, a bassa pressione (tra 0,2 e 0,4 bar), non effettuano alcun ricircolo del prodotto e non scaldano il permeato. Il processo MicroFlex prevede monitoraggio ed elaborazione continua dei parametri di filtrazione garantendo massimo rispetto della qualità del prodotto e consistente risparmio energetico.





ENOPLASTIC

www.enoplastic.com

Il nostro nuovo concetto di chiusura

Vi aspettiamo al SIMEI 2015, dove saremo orgogliosi di presentarvi la chiusura di sicurezza del futuro: non è una novità, ma una rivoluzione che rimpiazzerà il tradizionale tappo a vite 30x60! Riduciamo del 64% l'utilizzo di alluminio e in generale del 47% l'utilizzo di materiale necessario alla produzione. Abbiamo privilegiato l'aspetto ecologico, abbiamo reso il riciclo del vetro più agevole, abbiamo ridotto gli spazi per il trasporto

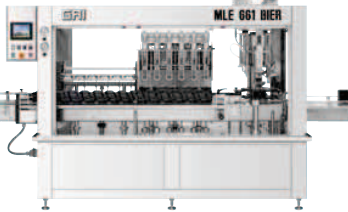
e la logistica interna. Gli ottimi riscontri sui mercati internazionali sono testimonianza del fatto che il futuro è Green! Siamo riusciti a perseguire il nostro obiettivo rendendo le nostre capsule ancora più attraenti e le possibilità di personalizzazione sono infinite. E tutto questo garantendo una maggior sicurezza per il consumatore finale. Riuscite a immaginare un motivo per cui utilizzare ancora il tappo a vite 30x60?

SIMEI PREVIEW

GAI www.gai-it.com

Nuovo Monoblocco Lineare Elettropneumatico (MLE)

La Gai Macchine Imbottigliatrici dal 1946 è leader mondiale nella progettazione e costruzione di monoblocchi e linee per l'imbottigliamento. La produzione "tradizionale" della Gai si distingue in due grosse branche: quella per quantitativi fino a 3.000 bottiglie/ora, e quella da 3.000 a 15.000 bottiglie/ora. L'export rappresenta circa l'80% del fatturato, suddiviso tra i settori merceologici del vino, dell'olio, dei distillati e della birra. Nel 2015 si concluderà l'ingente ampliamento della sede, con le nuove belle aree di montaggio e show-room. Al 26° SIMEI verrà presentato in anteprima europea (dopo quella mondiale alla CBC - Craft Brewers Conference, 14-17 aprile, a Portland, Oregon - Usa) il nuovo Monoblocco Lineare Elettropneumatico (MLE). Costruito con la ormai referenziata valvola elettropneumatica brevettata "Unica", ma con un massimo di 6 rubinetti. Questa macchina è quindi anch'essa in grado di lavorare senza compromessi prodotti sia fermi che frizzanti, ma è destinata alle basse produttività e a piccoli lotti, con conseguente investimento economico ridotto per i clienti. Gai: ricerca, innovazione, qualità, assistenza.



GARBELLOTTO www.garbellootto.com

Botti di Precisione®

Con il brevetto Botti di Precisione® la Garbellotto Spa ha potuto identificare quattro categorie commerciali quali: Struttura, Equilibrio, Dolce, Speziato. Dai nomi si evince subito la caratteristica. Struttura identifica legni caratterizzati da alti contenuti di tannini ellagici; Equilibrio identifica che non vi è alcun carattere dominante; Dolce identifica legni caratterizzati da alti contenuti di vanillina e furfurale; Speziato identifica legni caratterizzati da alti contenuti di lattoni ed eugenolo. Di conseguenza i vini invecchiati in barrique costruite con il metodo Botti di Precisione®, che analizza ogni singola doga agli infrarossi (NIR), acquisiscono a seconda della categoria che viene scelta, corpo e struttura oppure note speziate, astringenti dolci e aromatiche, diversamente equilibrio.

HTS ENOLOGIA

"Easy to Use" (E2U), soluzioni innovative per la massima efficienza e qualità fermentativa

Hts enologia presenta le ultime novità della ricerca scientifica condotta in collaborazione con il gruppo Lesaffre-Fermentis (di cui è distributore esclusivo per l'Italia). Principale obiettivo è stata la realizzazione di soluzioni biotecnologiche al fine di semplificare le operazioni di fermentazione introducendo il concetto "Easy to Use" (E2U). Il risultato di tale ricerca ha portato alla ridefinizione del processo produttivo di un particolare ceppo di lievito e alla realizzazione di uno specifico nutriente organico liquido, derivato da lievito. Il ceppo SC22 "Easy to Use" (E2U) si è dimostrato reidratante a freddo e con caratteristiche fermentative altamente performanti. In parallelo, è stato studiato l'impatto di diverse fonti e dosi di sostanze nutritive e la loro combinazione in momenti specifici della fermentazione. Facendo seguito a questi risultati, Fermentis/HTS enologia hanno sviluppato ViniLiquid, un innovativo e completo nutriente organico in forma liquida. La nuova proposta "Easy to Use" (E2U) fornisce quindi soluzioni innovative che semplificano l'operatività in cantina, garantendo la massima efficienza e qualità fermentativa.



www.hts-enologia.com

PAUSCHA www.pauscha.at

Botti e barrique a regola d'arte

Pauscha Fassbinderei GmbH è una moderna fabbrica di botti, tini e barrique per l'invecchiamento del vino e distillati, figli della migliore tradizione di bottai, con sede a Wolfsberg in Carinzia, dove si gode di un clima particolarmente mite e stabile durante tutto l'anno. Grazie a questo clima il legname riposa per anni fino a quando è pronto per essere lavorato e solo questa stagionatura naturale garantisce la costruzione di botti e barrique a regola d'arte, che conferiranno meravigliosi aromi ai vini e distillati. Selezioniamo il migliore rovere austriaco, francese e di Slavonia, e quando è finalmente pronto, i nostri bottai lo lavorano con il fuoco fino a piegarne la resistente fibra. La curvatura a fuoco ci permette non solo di mantenere tutta la carica aromatica del legno, ma di sviluppare nobili prodotti secondari. Grazie ai nostri macchinari, accompagnati dall'esperienza dei bottai, siamo in grado di rifinire con precisione assoluta l'interno e l'esterno delle botti. Attraverso l'impressione di loghi del cliente con marchi a fuoco, laser o intaglio manuale, Pauscha offre inoltre la possibilità di personalizzare le botti, rendendole pezzi unici.



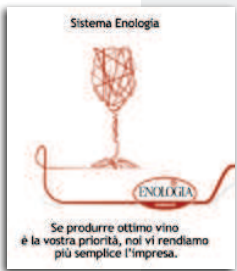
SISTEMI www.sistemi.com

Sistema Enologia, software e servizi per le imprese del vino

Sistema Enologia (www.sistemaenologia.com) è la soluzione software completa e integrata per gestire le attività amministrative, produttive e distributive del settore vitivinicolo,

fruibile anche via Internet. Si rivolge ad aziende vitivinicole, liquorifici, distillerie, birrifici, depositi fiscali di importatori e sdoganatori. I punti di forza della soluzione Enologia: competenza e solidità, aggiornamento normativo e completezza funzionale, gestione integrata delle attività e controllo di gestione, tracciabilità tecnica e normativa. In più con Sistema Enologia è possibile derivare a "costo zero" dal sistema informativo i dati utili al controllo di gestione dell'azienda, grazie all'integrazione della contabilità analitica con il

sistema di rilevazione aziendale. La soluzione software è completata in modo imprescindibile da un insieme strutturato di servizi, assicurati dai partner Sistemi presenti su tutto il territorio nazionale e da sofisticate applicazioni proprietarie su Internet.



Se produrre ottimo vino è la vostra priorità, noi vi rendiamo più semplice l'impresa.



TEBALDI www.tebaldi.it

Sanitizzazione con ozono: impianti di nuova generazione O-TRE

Garantendo standard igienici sempre più alti, permettono di ridurre l'impatto dei trattamenti: sono gli impianti ad ozono di nuova generazione O-TRE distribuiti da Tebaldi: propositi in alternativa ai sanificanti e disinfettanti tradizionali. Tali impianti 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 a un partner affidabile come Industrie De Nora Spa, leader di mercato per la produzione di impianti nel settore agroalimentare.

VENETA BOTTI www.venetabotti.it - www.vbs-austria.com

Barili, botti e tini di ogni capacità e con qualsiasi formato

Dal 1997 Veneta Botti è una realtà in continua espansione che è riuscita a diventare in pochi anni un punto di riferimento grazie alla qualità e al servizio offerto. Marco Priori e Danilo Scopel, con ventennale esperienza nel settore, guidano l'azienda con passione e conoscenza tecnica. Dal 2010 la produzione ha sede in Austria dove la consociata VBS Veneta Botti Schön GmbH costruisce barili, botti e tini di ogni capacità e con qualsiasi formato. L'impiego delle migliori selezioni di legno, scelto personalmente

all'origine e stagionato naturalmente all'aria aperta, l'ausilio di attrezzature innovative e l'esperienza dei mastri bottai garantiscono un prodotto di livello superiore. Qualità ed eleganza contraddistinguono l'intera gamma degli articoli prodotti. Nella struttura di Conegliano (TV), Veneta Botti si occupa della manutenzione (riparazione, rigenerazione e sanificazione) e del commercio di contenitori di legno usati e della distribuzione di barrique nuove di rinomati produttori francesi e americani.



VETRERIA ETRUSCA www.vetreteriaetrusca.it

Bottiglie capaci di valorizzare la qualità del contenuto

Leader nel mercato internazionale del vetro di alta qualità, Vetreteria Etrusca ha festeggiato nel 2011 i suoi primi sessant'anni di attività. Nel rinnovato stabilimento di Altare (Savona) si producono ogni giorno fino a 16 tipologie di articoli diversi per un campionario di oltre mille modelli differenti: bottiglie per vino, spumante, distillati, olio, aceto, birra, vasi per uso alimentare, ma anche contenitori personalizzati. A guidare Vetreteria Etrusca è la famiglia Bartolozzi. Giovanni, il fondatore, che disegna personalmente tutte le forme, le proporzioni e i volumi delle bottiglie, è stato affiancato dai figli Riccardo, Andrea e Roberto. Il segreto del successo di Vetreteria Etrusca risiede nella grande capacità di anticipare le tendenze del mercato e nel seguire i cambiamenti dei parametri estetici suggeriti dal marketing, formulando un prodotto su misura per il cliente che valorizzi e comunichi la qualità del contenuto. Vetreteria Etrusca impegna una considerevole quota di investimenti nell'ampliamento degli impianti produttivi e nella ricerca di nuove proposte, animata dalla capacità di innovazione che da sempre la contraddistingue.

