



**AMCOR
TAPPI A VITE, ARRIVA COLOUR SPRINT BY STELVIN**

Amcor presenta una nuova offerta di servizio proponendo una selezione di 24 colori - tra cui una serie di 4 colori metallizzati per arricchire la palette di sfumature - disponibili in 2 settimane, per il suo marchio Stelvin®, punto di riferimento a livello mondiale nel settore dei tappi a vite. Amcor ha identificato le nuove tendenze cromatiche del mercato per consentire a imbottiglieri, negozianti ed enologi di rispondere alle opportunità offerte da grandi e piccole serie in tempi ottimali, con un packaging di grande originalità. Amcor Flexibles Chalon sur Saône coordina assistenza e produzione per questo nuovo servizio proposto in esclusiva per la capsula Stelvin® 30x60 con liner Saranex.

ROBINO & GALANDRINO

MONOBLOCCO DI CAPSULATURA UNIVERSALE POKER Z 6/12

Lo storico produttore di vino sudafricano KWW completa le proprie linee produttive affidando a Robino&Galandrino la fornitura del terzo monoblocco di capsulatura universale modello Poker Z 6/12 per la distribuzione e la retrazione delle capsule in Pvc e la rullatura delle capsule in alluminio, stagno e polilaminato. Si tratta di un sistema per il trattamento completo e universale delle capsule per una produzione di 12.000 b/h, dotato di sistema modulare che permette le varie combinazioni di lavoro necessarie. La macchina è completa di magazzino capsule a lunga autonomia, distributore automatico con sistema multi-campagna con movimento composto

"basculante-ellittico" per poter prelevare e accompagnare le capsule dal magazzino sulla bottiglia garantendo maggiore precisione e affidabilità della posa, sistema di pre-estrazione meccanica, centratore collo bot-

teglie e pressore. La prima giostra rotativa è completa di n. 6 teste termiche ventilate per la retrazione delle capsule in Pvc con sollevamento automatico in caso di arresto macchina mentre la seconda giostra rota-



La macchina per la distribuzione e la retrazione delle capsule in Pvc e la rullatura delle capsule in alluminio, stagno e polilaminato è stata realizzata per il produttore di vino sudafricano KWW

tiva è completa di n. 12 teste rullanti meccaniche di nuova concezione "Robino & Galandrino" (Brevetto internazionale). Completano la fornitura il sistema di coclea e stelle ingresso/uscita "universali" per la selezione di bottiglie con diametri differenti e sistemi elettronici di controllo flusso in macchina con arresto e partenza automatici per mancanza di bottiglie in entrata e intasamento in uscita.

COLOMBIN

MISTAR, TAPPO CHAMPAGNE IN MICROGRANA

Estremamente elastico e affidabile grazie al suo particolare processo di lavorazione, la centrifugazione a stampo singolo, che consente di eliminare il ricorso a espandenti chimici

Colombin è una realtà italiana fortemente radicata sul territorio, ma nel corso dei suoi 120 anni d'attività, festeggiati quest'anno con grande orgoglio, ha varcato i confini nazionali per aprirsi ai mercati di tutto il mondo, tanto da essere una delle poche aziende italiane che produce in Italia ed esporta in Cina, in un contesto mondiale in cui la tendenza è esattamente opposta. Oggi il Gruppo Internazionale vanta una serie di sedi produttive e commerciali in tutti i continenti: Cina, Australia, Germania, Marocco. Ma il fiore all'occhiello di Colombin resta l'headquarter di Trieste, dove opera il reparto di Ricerca e Sviluppo che presidia le analisi della merce in entrata e in uscita, avvalendosi anche della Convenzione con il Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università degli Studi di Udine. "Il sughero è tradizione, ma è anche alta tecnologia, rispetto dell'ambiente, riciclabilità e tutela del patrimonio forestale - dicono alla Colombin -. La nostra ricetta si fonda su una forte tradizione che si sposa con la ricerca e l'innovazione". Frutto di quest'innovazione è Mistar, il tappo Champagne in micrograna, estremamente elastico e affidabile grazie al suo particolare processo di lavorazione, la centrifugazione a stampo singolo, che consente di eliminare il ricorso a espandenti chimici, normalmente utilizzati per aumentare l'elasticità del tappo, e riduce drasticamente la quantità di colla impiegata, permettendo costi di avere solo un'alta percentuale di sughero.



SANMARCO INFORMATICA

ARRIVA JGALILEO: GESTIONALE DI NUOVA GENERAZIONE

Specifico per cantine e distillerie. Tra le funzionalità gestite: i registri fiscali per l'Agenzia delle Dogane, le operazioni in vigneto e le fasi produttive in cantina, il prestito sociale e il catalogo online

Novità in casa Sanmarco Informatica con Jgalileo, il sistema ERP di nuova generazione per poter gestire in modo integrato le diverse funzioni e attività di una cantina e di una distilleria, con applicativi specifici per il controllo dei processi di produzione, ma anche con strumenti gestionali che consentono di raggiungere i livelli più elevati di efficienza organizzativa e sicurezza del prodotto e della filiera. La specializzazione per il settore vitivinicolo emerge dalla completezza degli strumenti a supporto delle attività in vigneto e degli obblighi fiscali: dal Quaderno di Campagna - vero e proprio diario di campo informatico - a un modulo specifico per la compilazione dei registri fiscali. Jgalileo comprende poi un applicativo specifico per la gestione della cantina: le diverse fasi della produzione possono

essere monitorate in tempo reale in tutti i loro aspetti salienti ed è possibile anche simulare i diversi possibili scenari. Particolare attenzione viene posta alla mappatura del magazzino e all'ottimizzazione della logistica interna. Ulteriori funzionalità riguardano infine la gestione dei rapporti con i soci della Cantina, ad esempio per quanto riguarda il prestito sociale; la possibilità di dotare la rete commerciale di cataloghi su iPad aggiornati in tempo reale e collegati al gestionale della cantina per l'inserimento automatico degli ordini; il controllo delle spedizioni e dei trasporti; la gestione flessibile di listini prezzi, promozioni e premi, nonché la gestione integrata dello spaccio o punto vendita interno se presente; un sistema CRM per valorizzare la relazione con i clienti.

Tebaldi, completata la proposta di Legni LightOak



L'uso di frammenti di legno di quercia in diverse fasi della produzione del vino permette di ottenere molteplici applicazioni variando la composizione (in base alla provenienza - Quercus sessilis francese o Quercus alba americana - e al grado di tostatura), le superfici di contatto (in base a pezzatura e dose) e i tempi di contatto. Grazie all'impiego di chips, listelli o doghe si agisce sulla stabilizzazione del colore, sulle caratteristiche di astringenza e morbidezza, sulla correzione dei difetti di riduzione e dei caratteri vegetali fino all'esaltazione delle caratteristiche fruttate. In una stagione come quella 2014 l'uso del legno in fermentazione è utile per ridurre notevolmente i caratteri erbacei e vegetali derivati da una parziale maturazione dell'uva, integrando, con la cessione dei tannini, la protezione antiossidante e antiossidativa. Tebaldi Srl (www.tebaldi.it), azienda storicamente specializzata nel trovare soluzioni per ottimizzare l'affinamento dei grandi vini, ha recentemente completato la propria proposta di Legni LightOak, adatta ai vini del "cuore di gamma" destinati a quei mercati che richiedono profili organolettici ben definiti. In particolare, i derivati del legno della gamma LightOak Fuoco, provenienti dalla foresta di Tronçais nell'Allier (Francia), sono gli unici sul mercato con trattamento di tostatura a fuoco diretto come quello applicato alle doghe delle barrique.



MCR SOLIDO CON CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

È disponibile con certificazione BioAgricert conforme al Reg. 834/07/CE e successive modifiche e integrazioni

Naturalia Ingredients Srl produce il primo e unico Mosto Concentrato Rettificato Solido con certificazione biologica. Il consumatore moderno è sempre più attento alla "naturalità" del prodotto e anche nel settore del vino i consumi di prodotti biologici sono in continua crescita. Oggi per tutelare i consumatori e garantire la trasparenza delle informazioni e delle etichettature, i vini biologici europei sono tenuti a rispettare alti standard di sostenibilità e qualità. La produzione è regolata dalle norme dei Regolamenti (CE) N. 834/2007 e (CE) N. 889/2008, completati nel 2012 dal Regolamento (CE) N. 203/2012 che ha di fatto permesso ai produttori di vino di riportare il termine "biologico" in etichetta, con il logo biologico UE. Grazie alla nuova Ocm unica - Regolamento (EU) 1308/2013 del 17 dicembre 2013 è stato approvato l'utilizzo del Mosto Concentrato Rettificato Solido nelle pratiche enologiche. Naturalia Ingredients è l'unico produttore al mondo di questo nuovo prodotto, ottenuto tramite una tecnologia brevettata. Mosto Concentrato Rettificato Solido è ottenuto senza l'ausilio di prodotti chimici, microbiologicamente stabile, facile da dosare e stoccare, ottenuto con un impatto ambientale minimo. Il Mosto Concentrato Rettificato Solido è disponibile anche con certificazione BioAgricert conforme al Regolamento 834/07/CE e successive modifiche e integrazioni. Un prodotto unico e di una qualità superiore adatto per tutte le attività di cantina, quali arricchimento, dolcificazione, spumantizzazione e frizzantizzazione.

**CREATIVITY
BERTOLASO
ITALIADESIGN**



bertolaso Gruppo Bertolaso S.p.a. 37040 Zimella (VR) ITALY
www.bertolaso.com sales@bertolaso.com
fondata nel 1880 Tel: +39 0442 450 111 - Fax: +39 0442 450 112