

ROBINO & GALANDRINO / MONOBLOCCO AUTOMATICO DI CAPSULATURA MODELLO ZENITH Z 3/48 OTTICO

Presso l'importantissimo produttore di Champagne G.H. Mumm (Gruppo Perno Ricard) sito in Reims - Francia, è in funzione il monoblocco automatico di capsulatura modello Zenith Z 3/48 Ottico di ROBINO & GALANDRINO in grado di eseguire l'allineamento della bottiglia con il marchio impresso sulla capsula. Il monoblocco è in grado di raggiungere una produzione di 12.000 b/h reali. La macchina è composta principalmente da quattro unità: la prima è costituita da un distributore automatico di capsule multi-campana con movimento composto "basculante-ellittico" per poter prelevare e accompagnare le capsule dal magazzino sulla bottiglia garantendo precisione e affidabilità della posa. La seconda unità è costituita da una giostra rotativa



completa di n. 16 stazioni per il doppio centraggio della bottiglia/capsula. Ogni stazione è equipaggiata nella parte superiore di un sistema elettronico per il rilevamento dello spot UV impresso sulla capsula, mentre nella parte inferiore un secondo sistema elettronico si occupa dell'orientazione della bottiglia. La terza unità è costituita da una giostra rotativa completa di 16 teste pneumatiche per la formazione delle 4 pieghe sul capsulone. Una stella di trasferimento tra la terza e la quarta unità, completa di pinze di bloccaggio, mantiene completamente ferme le bottiglie, garantendo la perfetta lisciatura finale dei capsuloni nell'ultima giostra rotativa completa di 16 teste pneumatiche.

SIPREM INTERNATIONAL / PRESSE VACUUM SYSTEM

Le rivoluzionarie presse Vacuum System, diffuse in tutte le principali aree vinicole del pianeta, operano in un ideale regime di depressione, creando un ambiente di lavoro completamente isolato da ogni contatto con l'atmosfera esterna. Tale peculiarità garantisce la tutela igienico-sanitaria del prodotto, limita i fenomeni ossidativi, elimina gli effetti derivanti dalle eccessive sollecitazioni meccaniche e configura le condizioni idonee per operare in iper-riduzione, con notevoli vantaggi in termini di resa qualitativa. Il costante sforzo di sviluppo tecnologico ha consentito da ultimo allo staff tecnico della SIPREM INTERNATIONAL di arricchire la macchina di ulteriori funzionalità di avanguardia, tali da renderla

adatta ad assecondare le più moderne tecniche enologiche. La lettura in tempo reale e in maniera automatica del valore del pH e della conducibilità del mosto permette di gestire al meglio la separazione dei diversi tagli, in base al loro effettivo standard qualitativo. Lo sfruttamento dell'anidride carbonica di fermentazione in sede di saturazione del serbatoio per fini inertizzanti permette inoltre di recuperare e utilizzare a costo zero, con estrema semplicità impiantistica, il gas normalmente prodotto in larga misura nei processi di cantina. In tal senso, la migliorata ha di fatto completato la macchina, capace anche di usare il fluido in ricircolo mediante il serbatoio aereo di accumulo.



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 O₂ e di CO₂ in qualsiasi momento del processo di elaborazione mantenendo struttura e aromi. ISIOX è utile quando: il mercato impone livelli precisi di CO₂ diversi a seconda del Paese di destinazione; si vuole modificare la concentrazione di ossigeno e anidride carbonica nel vino senza strappaggio; 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 CO₂; aggiungere CO₂ e ridurre l'ossigeno. Sin dalle prime applicazioni in cantina l'impianto ISIOX ha dimostrato la sua validità eliminando fino a oltre il 95% dell'ossigeno disciolto e oltre il 40% della CO₂ 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. ISIOX è un impianto su ruote facilmente trasportabile, completamente carenato (IP 55). ISIOX® è la tecnologia che si adatta a ogni vino e alle sue esigenze, di gusto e di mercato! Per prenotare un test in cantina contattare TEBALDI Srl: 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

TREFINOS / CONTRO IL RISCHIO TCA ARRIVA LA NUOVA TECNOLOGIA TD3

TD3



Da oltre 250 anni TREFINOS produce tappi in sughero per l'industria dello spumante e del vino fermo con una filosofia basata sul rispetto per la natura e l'applicazione delle tecnologie più avanzate. L'obiettivo di Trefinos è sempre stato quello di produrre tappi tecnici per le cantine con le più elevate necessità in termini di garanzie. La costante ricerca per l'innovazione ha portato al lancio della gamma CWine e Compac, tappi in microgranita prodotti con una percentuale di sughero minima del 75%, differenti livelli di permeabilità e con la garanzia di Tca al

di sotto del livello di quantificazione dei cromatografi più avanzati, (Tca rilasciabile < 0.3 ng/l, garantito per ogni singolo tappo). Dopo 5 anni di ricerca e sviluppo in collaborazione con le più prestigiose Università spagnole, Trefinos ha presentato il nuovo sistema TD3, processo basato nell'ottenere la volatilizzazione del Tca basandosi sull'applicazione del vuoto combinato con pressione e temperatura. TD3 è l'ultima tecnologia sviluppata dal team di ricerca e sviluppo di Trefinos, applicata per l'eliminazione del Tca, il resto dei fenoli, anisoli e altri aromi sgradevoli che interferiscono

con il profilo aromatico del vino, (Tca totale < 0.03 ng/g, garantito per ogni singolo tappo). La tecnologia TD3 amplia e arricchisce la già esistente gamma TD2, basata nell'utilizzo della CO₂ in stato supercritico e il sistema Montebello, basato nell'utilizzo del vapore pressurizzato. In Italia Trefinos è presente da più di 50 anni. TREFINOS ITALIA (con sede a Treviso) offre un servizio diretto e immediato. Disponiamo di una rete di collaboratori sul territorio che copre in maniera personalizzata le principali zone produttive d'Italia.

VDGLASS / NUOVI SPUNTI E IDEE DEDICATI AL MONDO DELLA DEGUSTAZIONE



La collezione Suite, creata da VDGLASSLAB, si distingue all'interno dell'odierna standardizzazione dei calici per la degustazione attraverso il design esclusivo. Per la produzione Suite è stato scelto il più pregiato vetro cristallino perché l'occhio possa percepire la più lieve sfumatura cromatica. Esperti mastri vetrai hanno dedicato la loro attenzione alla fattura perché ogni calice rispetti i precetti di un prodotto di pregio. Lo stelo è stirato, sottile, slanciato e robusto al contempo. Il taglio a freddo al bevante assottiglia il bordo per donare piacere alle labbra e conferire maggiore grazia al calice. Il fondo a spillo lascia percepire il vino contenuto come il disegno abbozzato da una mano sapiente all'interno delle generose coppe. VDGLASS (www.vdglass.it) presenta poi il calice Job. Job nasce



per fornire la risposta alle numerose richieste del mondo della ristorazione di avere un calice universale che rispetti tutti i criteri di versatilità nella degustazione. Numerosi gli studi e i progetti che hanno preceduto la versione esecutiva il cui disegno raccoglie le caratteristiche necessarie a essere il calice universale per la degustazione: dalle linee morbide che, chiudendo verso il bevante, esaltano i profumi dei vini, al fondo a spillo per valorizzare il perlage delle bollicine fino all'ampia coppa che agevola l'ossigenazione dei vini maturi e corposi. Job è funzionale e robusto, atto ad essere utilizzato a ogni livello nella ristorazione: bordi rinforzati, pareti irrobustite per minimizzare i rischi di rottura e sbecatura; gambo stirato per conferire slancio e resistenza alla torsione.