



**JU.CLA.S.-
VASON GROUP
/ FILTRAZIONE,
GAMMA COMPLETA
DI IMPIANTI
AUTOMATICI PER
LE PIÙ DIVERSE
ESIGENZE**

L'industria delle bevande in genere e quella enologica in particolare, richiede da tempo tecnologie di filtrazione rispettose delle qualità organolettiche del prodotto da processare, ma anche economicità di lavoro e impianti capaci di grandi volumi giornalieri. La gamma di Juclas nel campo della filtrazione è la risposta a queste aspettative e nasce dalla decennale esperienza dei nostri tecnici, primi nel settore a credere nel successo della filtrazione tangenziale (1990) e a realizzare automazione nella filtrazione a cartuccia (impianti Sofos). Nel corso degli anni il tempo sta confermando questo lavoro di ricerca, fino alla costituzione di una gamma completa di impianti che oggi si propone di appagare le più diverse esigenze di filtrazione di cantina, e di sostenibilità ambientale (Progetto Tergeo). Le soluzioni impiantistiche attuali, consentono di applicare queste filtrazioni a vini di estremo pregio: questo vale soprattutto per i tangenziali, delicati nella loro azione sul vino (MFTS a fibra spiralata) o versatili nella loro applicazione (MFTC a fibra cava). *Info: www.vason.com*

**TEBALDI / PROTOCOLLO FREEWINE®:
VANTAGGI E SOSTENIBILITÀ DI UN KNOW-HOW COLLAUDATO**

Freewine® fondato da Tebaldi Srl nel 2008 è un protocollo tecnico per apportare consistenti riduzioni della quantità di allergeni nei vini a partire dai solfiti. Obiettivo: massima salubrità del vino per il consumatore. 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. La via è scientifica e tecnologica con protocolli personalizzati. Freewine® è un insieme di tecniche e pratiche mirate che coinvolgono biotecnologie, tecnologie impiantistiche, formazione del personale

e tutto ciò che rende possibile ottenere vini a basso contenuto di allergeni. Freewine® si propone alle aziende vitivinicole con un pacchetto chiavi in mano 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; sostenibilità. Freewine partecipa al programma Tergeo di Unione Italiana Vini sulla sostenibilità. Importante è infatti l'impegno alla riduzione dei costi e dei consumi come acqua ed energia oltre all'impatto positivo sui processi produttivi e sulla salute degli operatori di cantina. *Info: www.tebaldi.it*



WINE BY NUMBERS
A PROJECT BY IL CORRIERE VINICOLO

@
IL MAGAZINE DEDICATO
AL COMMERCIO MONDIALE DI VINO:
I PRINCIPALI PAESI ESPORTATORI
E IMPORTATORI

@
SPUMANTI, VINO
IN BOTTIGLIA E SFUSO,
VOLUME, VALORE E PREZZO
MEDIO DI VENDITA



@
AGGIORNAMENTI TRIMESTRALI
DELL'ULTIMO ANNO E REPORT
ANNUALE CON GLI ULTIMI
CINQUE ANNI

@
PDF IN DOWNLOAD
GRATUITO, CONSULTABILE
DA PC, SMARTPHONE
E TABLET

SCARICA ORA LA NUOVA EDIZIONE www.winebynumbers.it