

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

Presso l'importantissimo produttore di Champagne G.H. Mumm (Gruppo Pernod 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 liscivatura finale dei capsuloni nell'ultima giostra rotativa completa di 16 teste pneumatiche.

[www.robinoegalandrino.it](http://www.robinoegalandrino.it)

**SIPREM INTERNATIONAL / LAVORAZIONE UVA: SALTO DI QUALITÀ CON LE PRESSE CONTINUE A MEMBRANA**

Le rivoluzionarie **presse continue a membrana**, coperte da apposito brevetto, rappresentano un deciso salto di qualità nella lavorazione dell'uva. Tali macchine operano senza soluzione di continuità, coniugando l'esigenza di elaborare grandi quantità di prodotto con il pieno rispetto delle sue proprietà intrinseche, in virtù della spremitura soffice. La **PCM 100** assicura fino a 16 tonnellate/ora mentre la **PCM 200** è in grado di garantire una produzione oraria superiore alle 25 tonnellate di uva intera, pigiata o diraspata. La **PCM 400** oltrepassa agevolmente la soglia delle 45 tonnellate/ora. Si tratta chiaramente di prestazioni ottenibili solo con il ricorso a intere batterie di tradizionali presse discontinue. L'ampia superficie del serbatoio garantisce un'efficace azione di sgrondo del mosto. All'interno, le camere parziali svolgono mansioni ben definite. Quella di testa, interamente fresata, assicura una rapida eliminazione del liquido già durante la fase di carico. Da quella finale, posta all'altra estremità, viene evacuata la vinaccia totalmente esaurita. Nelle sezioni intermedie il prodotto, che avanza in senso longitudinale grazie alla particolare geometria costruttiva, subisce una pressatura a valori gradualmente crescenti, ciò che permette di ottenere, in corrispondenza dei diversi stadi, un'ideale selezione delle frazioni di mosto. La durata del ciclo, riferita ad una lavorazione completa, è appena superiore a un'ora.

[www.siprem.it](http://www.siprem.it)



**SISTEMI / ENOLOGIA, SOFTWARE E SERVIZI PER LE IMPRESE VITIVINICOLE**



La recente introduzione del Registro Telematico Vitivinicolo ha fatto avviare il processo di evoluzione digitale delle imprese del vino. In questa evoluzione digitale il software gestionale ha un ruolo sempre più importante nell'ambito del sistema informativo aziendale, perché semplifica le attività ordinarie e soprattutto guida l'azienda nella gestione integrata e organizzata dei processi per l'intera

filiera produttiva. **Enologia** è la soluzione software completa e integrata per gestire le attività amministrative, produttive e distributive del settore vitivinicolo. Enologia è prodotto e distribuito da Sistemi Spa che ha oltre 30 anni di esperienza nello sviluppo di software applicativo gestionale nel settore. Competenza e solidità, aggiornamento normativo e completezza funzionale, gestione integrata delle attività e

controllo di gestione, tracciabilità di filiera: questi i punti di forza che rendono unica Enologia nel panorama delle soluzioni gestionali italiane per le aziende vitivinicole. Enologia è utilizzata da oltre 800 aziende vitivinicole in tutta Italia; è disponibile anche in cloud ed è completata da un insieme strutturato di servizi e applicazioni web che aiutano le aziende a lavorare bene anche in mobilità.

[www.sistemi.com/enologia](http://www.sistemi.com/enologia)

**TEBALDI / EQUISTAB: EQUILIBRARE L'ACIDITÀ E STABILIZZARE I TARTRATI**

**LA STABILIZZAZIONE DEL VINO MEDIANTE RESINE**

INSTABILITA' TARTARICA?	→	STABILITA' TARTARICA
pH: K <sup>+</sup> Ca <sup>2+</sup> Fe <sup>2+</sup> Cu <sup>2+</sup> Mg <sup>2+</sup>		pH: K <sup>+</sup> Ca <sup>2+</sup> Fe <sup>2+</sup> Cu <sup>2+</sup> Mg <sup>2+</sup>
<b>VANTAGGI TECNICI</b>		<b>VANTAGGI ORGANOLETICI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riduzione pH e minore rischio di malolattica indesiderata</li> <li>- Aumento acidità totale</li> <li>- Riduzione dei metalli (Fe e Cu) catalizzatori di ossidazione</li> <li>- Stabilizzazione tartarica facilitata e conservazione acidità naturale del vino</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Miglior equilibrio globale del vino</li> <li>- Maggiore freschezza dei vini trattati</li> <li>- Stabilizzazione degli aromi e diminuzione delle note amare</li> <li>- Minor rischio di ossidazione</li> </ul>

Dopo anni di esperienza e numerosi impianti venduti in Italia, Tebaldi (Vr) ha acquisito un ampio know-how sull'applicazione della tecnologia di stabilizzazione tartarica e acidificazione utilizzando impianti a resina. L'intero impianto realizzato in acciaio Aisi 316 e un sistema specifico di rigenerazione rendono la **tecnologia Equistab** particolarmente vantaggiosa per la lavorazione su mosto anche torbido su vino. I vantaggi di Equistab: perfetto equilibrio acido; controllo microbico; gestione della fermentazione malolattica; riduzione dei metalli (Fe, Cu); miglioramento sensoriale. Per informazioni e per lavorazioni: [Tebaldi@sistemi.com](mailto:Tebaldi@sistemi.com) - 0457675023 - [tebaldi@tebaldi.it](http://tebaldi@tebaldi.it)

[www.tebaldi.it](http://www.tebaldi.it)

**TD3**



**TREFINOS / NUOVO SISTEMA 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 microgranina 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 i più prestigiosi centri di ricerca, Trefinos ha presentato il nuovo sistema **TD3**, processo basato nell'ottenere la volatizzazione 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). 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.

[www.trefinos.es](http://www.trefinos.es)