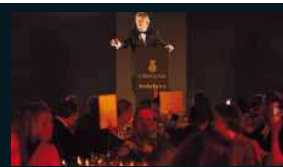


Vendemmia d'Artista 2018 ORNELLAIA 2015 "IL CARISMA", ASTA BENEFICA DA 140.000 EURO
Ornellaia è stata protagonista a Londra di un'asta benefica con 9 lotti che includevano le speciali bottiglie create da William Kentridge per Ornellaia 2015 Il Carisma - Vendemmia d'Artista. L'Asta benefica a Victoria & Albert Museum di Londra con le bottiglie vestite delle etichette da lui disegnate raccoglie 140.000 euro. Con questa decima edizione del progetto Vendemmia d'Artista, Ornellaia ha raccolto e completamente donato oltre 2 milioni euro a Musei e Fondazioni in tutto il mondo.



PERDOMINI-IOC / UN INVESTIMENTO PER LA RIDUZIONE DEI COSTI OPERATIVI

Perdomini-IOC propone soluzioni di filtrazione, separazione e controllo qualità specificamente studiate per l'industria del vino. Le soluzioni Perdomini-IOC assicurano la qualità del prodotto, proteggono il consumatore e riducono i costi. Un filtro Seitz rappresenta un investimento sicuro e duraturo, grazie alla sua costruzione concepita per offrire una vita in volumi di filtrazione senza paragoni, grazie anche a un servizio di consulenza specializzato e specifici prodotti dedicati alla pulizia di ripristino, che rendono il riutilizzo un sistema sicuro offrendo nel tempo prestazioni e risparmio. Il supporto da parte di personale qualificato è sempre stato parte del prodotto Seitz al fine di ottenere i risultati tecnici desiderati e prevenire qualsiasi tipo di problematica. Punto di forza di Perdomini-IOC è il laboratorio interno totalmente dedicato alla filtrazione enologica per fornire supporto analitico a 360°: ispezione degli elementi filtranti, asciugatura dei filtri, dimensionamento degli impianti, screening microbiologici, consulenza alla chiarifica, data logger, test d'integrità sono solo alcuni dei numerosi servizi offerti. Inoltre il riconoscimento dei contaminanti con una scrupolosa individuazione della contaminazione e quindi della sua origine, permette di raccomandare i migliori protocolli di gestione al minor costo possibile. Perdomini-IOC offre inoltre training personalizzati per una gestione riproducibile del processo di filtrazione, per raggiungere i risultati qualitativi ed economici prefissati. I materiali costruttivi soddisfano i requisiti delle normative UE 1935/2004/CEE per contatto con sostanze alimentari.

Info: tel. +39 045 8788611 - info@perdomini-ioc.com



www.perdomini-ioc.com



TEBALDI / FREEWINE®: LA FABBRICA DI IDEE E INNOVAZIONI PER LA CANTINA

Dal 2008 Freewine® 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. La via è scientifica e tecnologica con protocolli personalizzati. Il know-how tecnico-scientifico è stato elaborato in collaborazione con l'Università di Verona e il Cnr di Pisa e si adatta a tutti i vini e territori sia in produzione convenzionale che biologica. Il risultato è un vino di qualità che, senza il velo della solforosa, esprime al meglio il vitigno, il terroir, la freschezza e il sapore vero dell'uva. Dopo aver preso inizialmente vita nel progetto, numerose sono le innovazioni che hanno trovato valide applicazioni "autonome" nel lavoro di cantina. Freewine® nel tempo è diventata infatti una Fabbrica di idee, un laboratorio in cui sono stati studiati e testati prodotti e impianti che rispondevano alle necessità più frequenti riscontrate nelle aziende. Tra le idee derivanti dal progetto (tra

l'altro impregnate sulla filosofia sostenibile) citiamo: O-Tre® sistema per l'igiene in cantina con applicazione dell'ozono che permette di risparmiare il 100% dell'acqua oltre ai disinfettanti chimici; Isiox®, il più referenziato sistema di regolazione di gas disciolti nel vino, gestisce ossigeno, CO₂ e acido solfidrico evitando le invasive tecniche tradizionali e dando una valida soluzione nella lotta alle ossidazioni. Isiox® permette di ridurre inoltre la concentrazione dell'acetaldeide libera nei vini; Density® - la linea di tappi naturali a densità calibrata - ricercati per la grande attenzione al tema Otr - Oxygen Transfer Rate per garantire l'omogenea evoluzione delle bottiglie. La richiesta di "meno solforosa nei vini" ci ha permesso inoltre di introdurre biotecnologie ad hoc (antiossidanti naturali, lieviti, attivanti, chiarificanti, stabilizzanti). Info: tel. +39 045.7675023 - tebaldi@tebaldi.it

www.tebaldi.it

VASON GROUP / FILTRAZIONE JU.CLA.S.: GAMMA DI IMPIANTI AUTOMATICI COMPLETA

Nell'insieme del processo di condizionamento del vino la fase di microfiltrazione con membrane microporose è definita spesso come un Processo Speciale, vale a dire un processo in cui i risultati non possono essere immediatamente verificati. Per questa ragione bisogna operare con processi e operatori qualificati, visto che non si tratta semplicemente di automatizzare il processo di microfiltrazione, bensì di qualificare le procedure. La pluridecennale esperienza Ju.Cla.S. maturata intorno al sistema Sofos nelle sue diverse applicazioni industriali, costituisce un valido presupposto per garantire la capacità di progettazione e di aggiornamento del sistema verso il controllo totale del processo di microfiltrazione, in completo dialogo con la riempitrice. La gamma Ju.Cla.S. nel campo della filtrazione oggi si propone di appagare le più diverse esigenze di cantina, compresa la sostenibilità ambientale (Progetto Tergeo). Le soluzioni impiantistiche adottate consentono di applicare queste filtrazioni a vini di estremo pregio: questo vale a partire dai tangenziali, delicati nella loro azione sul vino (MFTS a fibra spiralata) o versatili nella loro applicazione (MFTC a fibra cava), ma coinvolge anche la filtrazione "ortogonale" automatica a cartuccia (Mastermind® Filtration), per una qualità di processo superiore, unita a una gestione precisa degli elementi di filtrazione. Ora grazie a Smartlees®, il filtro tangenziale a dischi, è possibile un recupero di più del 95% del liquido presente nei depositi di chiarifica, nei sedimenti di decantazione e refrigerazione, ma anche nei cappelli di flottazione e nell'esaurimento delle autoclavi.

www.vason.it





UIV-LAB

L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ

Il recupero dell'efficienza all'interno delle imprese vitivinicole e il miglioramento delle performance verso l'esterno.

È questa la mission che guida il laboratorio di Unione Italiana Vini, la più importante e rappresentativa Associazione di imprese del settore vitivinicolo.

Le più moderne tecnologie disponibili ed i professionisti altamente specializzati nel settore viticolo che vi lavorano, fanno del laboratorio di Verona una struttura all'avanguardia per le analisi chimico-enologiche.

VILLE DEL LAVORO, 8 - 37135 VERONA
TEL. 045.4851408 (TASTO@UIV) - FAX 045.8231905
COMMERCIALE.LAB@UIV.IT - WWW.UIV.IT