

NOVITÀ

Spazio che Vitenda dedica alle moderne tecnologie applicate alla viticoltura ed all'enologia.

Macchinari, lavorazioni, conduzione del vigneto o lavorazione del vino, che apportino sostanziali migliorie al lavoro dei vitivinicoltori. Invitiamo qualunque operatore della filiera vitivinicola che abbia un progetto inedito da presentare sul mercato a inviarcene opportune informazioni all'indirizzo e-mail davide.morando@viten.net che pubblicheremo sul nostro sito viten.net e nelle prossime edizioni di **Vitenda**



GRAPESORT

Per produzioni vitivinicole di qualità

Questo è il focus principale che ogni azienda produttrice di vino si prefigge ed uno dei principali ostacoli è poter ridurre la quantità di materiale estraneo agli acini che entra nelle vasche di vinificazione. Proprio per questo motivo Enoveneta ha studiato un nuovo sistema per la selezione del diraspato, Grapesort, un tavolo orizzontale a rulli che permette di far avanzare alle lavorazioni successive un prodotto pulito, senza parti che andrebbero a compromettere la qualità del prodotto finale come pezzi di raspo o foglie. Il tavolo di selezione è costruito interamente in acciaio inox AISI 304 ed è regolabile in altezza. La distanza fra i rulli è regolabile e nel lato dello scarico è presente un convogliatore in acciaio inox. Per il controllo della macchina è previsto un quadro elettrico con inverter (**Enoveneta**).

CAPSULATRICE MONOBLOCCO

Nuovo modello rotativo

L'attività dell'azienda si basa sulla progettazione, costruzione e installazione di macchine automatiche e semiautomatiche, singole o su monoblocco o triblocco, specifiche per l'ultima fase dell'imbottigliamento di prodotti quali vino, birra, olio. Ne deriva la possibilità di chiusura (mediante tappi di sughero, tappi a corona, gabbiette, capsule di qualsiasi tipologia) e di confezionamento all'interno di scatole (formatrice cartoni, incartatrice, incollatore) in un unico macchinario compatto. Produzioni da 600 a 3000 b/h. Il nuovo monoblocco di capsulatura Mod. 2015A-MDC/4+4 è composto da distributore adatto a distribuire tutti i tipi di capsule, con chiusura tramite 4 teste rullanti (per capsule in polilaminato, piombo, stagno e alluminio - produzione 3.500/4.000 b/h) + 4 teste termiche (per capsule termoretraibili PVC produzione 5.000 b/h). C'è anche la possibilità di aggiungere altre 2 stazioni per trattare capsuloni da spumante. Un modello combinato innovativo, adattabile alle esigenze di aziende di varie dimensioni (**OMBF**).



CLIMATIZZATORE ANTICONDENSA AD IMMERSIONE

Per riscaldare l'esterno delle bottiglie

In fase di etichettatura di bottiglie riempite a freddo un ostacolo alla perfetta apposizione delle etichette è la formazione di condensa sulla superficie esterna del vetro. Per evitare tali inconvenienti si può disporre in linea il nuovo climatizzatore rotativo modello Myr che, tramite immersione basale e spruzzatura delle bottiglie (acqua a 33,35 °C), consente di riscaldare rapidamente la parte esterna del vetro (grazie anche al distanziamento di circa un centimetro delle bottiglie) consentendone l'uscita a circa 25 °C. Si procede quindi immediatamente all'asciugatura e poi all'etichettatura con la sicurezza che non si formi più la condensa, anche nel caso l'etichettatrice e poi la cartoncina fossero distanti decine di metri dal climatizzatore. Particolarmente interessante è il sistema di risparmio energetico (anche del 40-70% rispetto ai climatizzatori tradizionali) basato sul riutilizzo ripetuto dell'acqua di riscaldamento che, in tempi brevissimi, viene riportata alla temperatura di esercizio (**NERI**).



PRESSA CONTINUA A MEMBRANA

La rivoluzione tecnologica

Le presse continue a membrana 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. Con le tradizionali presse discontinue, prestazioni analoghe si possono ottenere solo con batterie di più macchine. 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, 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 (**Siprem**).



SUPERCAP NATURE

Zero colle, zero sentore di tappo e limitata permeabilità all'ossigeno

Sono queste alcune delle caratteristiche che consentono alle chiusure Supercap Nature di preservare aromi e profumi del prodotto in bottiglia mantenendo l'eleganza del sughero grazie alla sua particolare mescola. Le chiusure per vino e distillati realizzate con

Nature, grazie alla loro particolare struttura senza colle evitano la migrazione di sostanze collanti che potrebbero contaminare il prodotto contenuto in bottiglia. Inoltre le chiusure Nature, sottoposte a stress termici, non causano problemi di trafilatura del liquido, hanno limitata permeabilità all'ossigeno e sono disponibili in diversi formati: Nature Prime (42 ø 22 mm), il top di gamma della linea, dal design moderno e smussato, e Nature C (40 ø 29 mm) per spumanti e vini frizzanti. Una chiusura realizzata con Supercap Nature è resistente, non spolvera durante l'imbottigliamento, non si sgretola quando stappi, è inattaccabile da muffe e parassiti, non causa fenomeni di TCA, non causa problemi di colorazione del liquido, ha un buon ritorno elastico e infine ottima stabilità dimensionale. Supercap è certificata BRC - GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING & PACKAGING MATERIALS, sinonimo di massimo rispetto delle norme di igiene e sicurezza (**Supercap**).



EXPERTI RECORD

Un nuovo ceppo di lievito per fermentazioni "estreme"

Expert Record è un ceppo di lievito con particolari caratteristiche di capacità fermentativa e resistenza all'alcol, particolarmente adatto alla fermentazione dei mosti in condizioni estreme di concentrazione in zuccheri o disponibilità nutrizionali oltre che alla ripresa degli arresti fermentativi. Il team di ricerca di Maurizio Ugliano del Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona ha verificato nell'ambito di un progetto sperimentale svolto in collaborazione con Tebaldi s.r.l. le performance qualitative del lievito e la produzione di molecole aromaticamente attive, nella fermentazione di mosti di uve Corvina, caratterizzati da fattori limitanti per il metabolismo fermentativo, come l'elevata concentrazione in zuccheri, con gradazione alcolica potenziale compresa tra 18 e 21,8% V/V e la diversa e talora molto bassa disponibilità in APA. I risultati hanno messo in evidenza che il ceppo è in grado, anche nelle condizioni molto difficili dei mosti di uve sottoposte ad appassimento, di portare a termine la FA, con livelli di H₂S e acidità volatile estremamente contenuti. Il contributo aromatico nella produzione di composti volatili odorosamente attivi è stato evidenziato da un lato con la produzione di 2 fenil etanolo e di esteri fruttati, al di sopra delle loro soglie di percezione, e dall'altro con la presenza di attività enzimatiche glucosidasiche e reductasiche, in grado di contribuire alla rivelazione di metaboliti aromatici presenti in forma di precursori glicosidici, nonché alla loro successiva trasformazione in altri metaboliti ad attività odorosa (**Tebaldi**).

