

NERI FILIPPO E C.
Macchinari per l'enologia: impianti
"su misura" delle diverse esigenze

Neri Filippo e C. Snc ha sempre finalizzato tutti i suoi sforzi nella ricerca e nello sviluppo di macchinari innovativi che seguono le esigenze tecniche dei propri clienti nel pieno rispetto dell'ambiente. Nella sua sede vengono ideati, realizzati e poi commercializzati in tutto il mondo impianti all'avanguardia che migliorano le condizioni delle bottiglie piene durante il loro confezionamento. Gli orientatori automatici sono stati completamente rinnovati sia nella forma con una struttura esterna più compatta, sia con l'uso di alte tecnologie ottimizzando così i tempi di produzione. Vari gli accessori abbinabili: ad esempio un'apparecchiatura a telecamere "intelligenti" capace di selezionare e orientare i tappi in sughero, l'aspiratore e il dispositivo di spazzolatura polveri tappi, il tubo riscaldante, il deviatore per lo svuotamento diretto della tubazione... Le lavasciugatrici automatiche lavano perfettamente il collo, il corpo e il fondo (a seconda delle necessità del cliente) delle bottiglie; le bottiglie umide vengono poi perfettamente asciugate

eliminando qualsiasi residuo di acqua dall'esterno delle bottiglie stesse. Tramite il passaggio delle bottiglie nel climatizzatore anticondensa si riesce sia ad eliminare in maniera definitiva l'eventuale condensa - che può comprometterne la perfetta etichettatura e di conseguenza provocare il formarsi di muffe all'interno dei cartoni di confezionamento - con tempi molto ridotti, sia ottenendo un risparmio energetico quantificabile in circa il 50-70%.

Gli impianti sono progettati e costruiti in base alle necessità e richieste di ogni singolo cliente; il gruppo è composto da lavatrice, climatizzatore, asciugatrice, ma il cliente può scegliere quali e quante di queste macchine sono utili alle proprie esigenze. NERI produce e commercializza anche alimentatori automatici, impianti di remuage e impianti speciali.

Climatizzatore anticondensa mod. MYR S (prod. max 1800b/h)



TAPÌ GROUP
Tecnologia, innovazione e piacere estetico per chiusure dedicate al premium beverage



Tapì Group (www.tapigroup.com) è un'azienda internazionale specializzata nella progettazione, produzione e distribuzione di chiusure all'avanguardia, per design e tecnologia, dedicate al settore del premium beverage. Ad oggi il Gruppo si occupa di sviluppare prodotti per il mercato del vino e dei distillati, ma anche per condimenti, birra e cosmetica. Con oltre 500 collaboratori su base globale, Tapì Group affianca più di

3.000 clienti in oltre 60 Paesi e consolida, anno dopo anno, la propria presenza globale con uffici commerciali, partnership e strutture di ricerca e sviluppo, fondamentali per la produzione di chiusure dagli alti standard qualitativi e in linea con i trend di mercato. In particolare, la gamma di chiusure Tapi for Wine, quindi verticalizzate per il mondo del vino, è tra le più esclusive e complete presenti oggi sul mercato. Massima personalizzazione, tecnologia e design sono

perfettamente combinate per il raggiungimento di un unico obiettivo: quello di proteggere e conservare il vino di qualità, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche, gli aromi e tutte le note olfattive. Tutte le chiusure proposte da Tapi per il mondo vino, e per il premium beverage in generale, accostano ricerca e performance al fine di garantire al cliente delle soluzioni efficienti, affidabili, in grado di valorizzare il packaging che sigillano.

TEBALDI
Legni alternativi: gamma LightOak e LightOak Fuoco

L'uso di frammenti di legno di quercia in diverse fasi della produzione del vino permette di ottenere molteplici applicazioni variando la composizione (in base alla provenienza - Quercus sessilis francese o Quercus alba americana - e al grado di tostatura), le superfici di contatto (in base a pezzatura e dose) e i tempi di contatto. Grazie all'impiego di chips, listelli o doghe si agisce sulla stabilizzazione del colore, sulle caratteristiche di astringenza e morbidezza, sulla correzione dei difetti di riduzione e dei caratteri vegetali fino all'esaltazione delle caratteristiche fruttate. L'uso del legno in fermentazione è utile per contrastare/

adsorbire alcune note erbacee e vegetali ma soprattutto per aumentare la parte strutturante, integrando, con la cessione dei tannini, la protezione antiossidante e antiossidativa. Tebaldi Srl, azienda storicamente specializzata nel trovare soluzioni per ottimizzare l'affinamento dei grandi vini, propone la linea di Legni LightOak, adatta ai vini del "cuore di gamma" destinati a quei mercati che richiedono profili organolettici ben definiti. In particolare, i derivati del legno della gamma LightOak Fuoco, provenienti dalla foresta di Tronçais nell'Allier (Francia), sono gli unici sul mercato con trattamento di tostatura a fuoco diretto come quello applicato alle doghe delle barrique.



Barbatelle di qualità per un prodotto di qualità



In Trentino, in un territorio unico per posizione e clima, moltiplichiamo più di 120 varietà da vino e 20 varietà da tavola che danno origine con un'ampia gamma di selezioni clonali innestate sui principali portinnesti, ad oltre 500 combinazioni per ogni esigenza. Dall'impegno, dal lavoro e dalla grande esperienza dei soci dei **Vivai Cooperativi di Padergnone** vengono moltiplicate le barbatelle che contribuiscono alla nascita dei migliori vini italiani.



VIVAI COOPERATIVI PADERGNONE Soc. Coop. Agr.

Via Barbazan 19 - Padergnone, 38096 Vallelaghi (TN) Tel. 0461 864142 Fax 0461 864699 www.vicopad.it - info@vicopad.it

Socio AFLOVIT Sezione AVIT



ASSOCIAZIONE VIVAI VINICOLI TRENTO