

## TECNOLOGIE DI PROCESSO MACCHINE & ATTREZZATURE



**GORTANI** PAD. 9 Stand F22-G29 e G22-H29

### Autoclavi per la spumantizzazione in acciaio ad alte prestazioni

Da oltre 30 anni nel settore dei serbatoi per lo stoccaggio di liquidi alimentari, la Gortani Srl si è sempre distinta come azienda dalla produzione flessibile e di qualità. La nuova divisione "Grandi impianti" soddisfa le esigenze di tutte le realtà di dimensioni industriali. Le autoclavi sono realizzate utilizzando acciaio inossidabile austenico "serie 300" (Aisi 304, 316 e 316L), di origine europea e garantito dai migliori produttori per un prodotto finale di qualità. Per i modelli di grandi dimensioni l'azienda propone anche l'utilizzo di acciaio inox bifasico ad alte prestazioni, il Duplex: assicura massima resistenza alla corrosione, elevata resistenza meccanica, migliorando il rapporto qualità/prezzo del prodotto. Le tasche di raffreddamento a punti sfalsati, costituite da un'intercapedine in lamiera inox, con imbrocchi e collettori di distri-

buzione attentamente dimensionati (attraverso i quali fluisce la soluzione glicolata), garantiscono la massima efficienza energetica. Uno strato di isolamento a base di poliuretano espanso ottimizza la resa energetica delle tasche e previene le dispersioni termiche. Il processo di brillantatura dei fondi bombati permette di ottenere una finitura delle lamiere "a specchio", con superfici estremamente lisce e facilmente pulibili.

Tutte le autoclavi sono dotate di certificazione PED, Dichiarazione di Conformità CE, dichiarazione di conformità alimentare e, per il mercato russo, certificazione GOST-R e RTN. Gortani, insieme ai modelli studiati per la spumantizzazione, propone modelli destinati alla produzione della birra, all'industria alimentare, chimica e farmaceutica.

**PERMEARE** PAD. 11 Stand N21-P30

Filtrazione, meno consumi e più rispetto della qualità organolettica

La 28° esima edizione del SIMEI sarà un appuntamento irrinunciabile per la connotazione spiccatamente globale che avrà, per le grandi sfide e le stimolanti prospettive che presenterà, in nome di tecniche più sostenibili e di nuovi concetti di design. Permeare, da sempre promotrice di tecnologie più sane e sicure per l'operatore enologico e l'ambiente, sarà presente all'interno del Padiglione 11 alla postazione N21-P30 e accoglierà i propri clienti e visitatori per illustrare alcune importanti novità per tutte le serie

di macchinari. Permeare ha messo a punto importanti migliorie che rendono i propri sistemi più performanti da un punto di vista di consumi più ridotti e di ottenimento di un prodotto qualitativamente superiore. Macchinari che non impoveriscono i vini ma che rispettano tutte le sue caratteristiche organolettiche e che soddisfano ampiamente i valori richiesti dai test di filtrabilità. Grandi produttori e clienti fidelizzati lo confermano, affidandosi in toto alle tecnologie Permeare, che stanno e staranno sempre dalla parte del vino.



**PULEO** PAD. 9 Stand A02-B09

Roll Selecto, il tavolo per la cernita delle uve diraspate

Roll Selecto è il tavolo per la cernita delle uve diraspate realizzato dalla Puleo Spa. Mediante la rotazione ad alte velocità di rulli, appositamente sagomati, riesce a separare gli acini da tutte le parti indesiderate. Sono tre le parti funzionali che costituiscono Roll Selecto: lo scivolo di carico che permette di direzionare il prodotto in uscita dalla diraspatrice sul piano di cernita garantendone una velocità compatibile con quella di avanzamento dei rulli selezionatori; il piano di cernita formato da una serie di 6 rulli che consentono di eliminare i piccoli acini, i vinaccioli e gli scarti di piccole dimensioni e da una seconda serie di 17 rulli rotanti appositamente sagomati per far passare al di sotto gli acini integri e allontanare i pezzi di raspo e le foglie.



L'interasse dei rulli di questa seconda serie è regolabile in modo da poter ottimizzare la configurazione della macchina in funzione del vitigno trattato. Per facilitare la pulizia del piano di lavoro, i due scivoli posti sui fianchi sono ribaltabili: sotto il primo tratto di rulli è prevista una vasca di raccolta mosto con una grata asolata per la separazione degli scarti vegetali dal mosto fiore. Sotto il secondo tratto vi è una tramoggia convogliatrice per direzionare gli acini selezionati verso i successivi macchinari di lavorazione. Roll Selecto è dotato di un telaio in acciaio inox Aisi 304 regolabile in altezza ed è munito di 4 ruote girevoli con freno per facilitarne il movimento. Alle spalle dello scivolo di carico vi è il quadro elettrico munito di inverter per la regolazione della velocità di rotazione dei rulli.

**SIPREM INTERNATIONAL** PAD. 9 Stand A22-B29

Spremitura soffice con le nuove 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 organolettiche, 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 altrimenti 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 spremitura a valori di pressione gradualmente crescenti, ciò che permette di ottenere, in corrispondenza dei diversi stadi di separazione, un'ideale selezione delle frazioni di mosto. La durata del ciclo, riferita ad una lavorazione completa, è appena superiore a un'ora.



**TEBALDI** PAD. 11 Stand T11-U20

Isiox®, per l'ottimizzazione dei gas disciolti nel vino

L'impiego di Isiox durante l'imbottigliamento permette di regolare le concentrazioni dei gas, mantenendo la struttura e gli aromi del vino

Isiox® è il sistema innovativo prodotto in Italia per ottimizzare i gas nel vino in modo semplice e non invasivo, con applicazioni per gestire il contenuto di O<sub>2</sub> e di CO<sub>2</sub> in qualsiasi momento del processo di elaborazione mantenendo struttura e aromi. Isiox® riesce a: sottrarre ossigeno dai vini in lavorazione e preimbottigliamento, migliorandone la shelf life; sottrarre acido solfidrico, responsabile di sentori di riduzione che talvolta affliggono l'espressione aromatica di alcuni vini, anche dopo la presa di spuma; regolare sia in senso diminutivo che aumentativo il contenuto di anidride carbonica disciolta nei vini tranquilli. È inoltre possibile regolare in modo uniforme e preciso la pressione in bottiglia, adeguandola a necessità di

mercato (es. accise sui vini frizzanti) o tecnologiche (es. scoppio bottiglie in vetro leggero di vini spumanti). Recenti studi svolti in collaborazione con l'Università di Napoli rivelano poi che il trattamento con Isiox® produce una significativa diminuzione nella concentrazione dell'aldeide acetica nei vini. Isiox® ricade tra i beni funzionali secondo il Piano Industria 4.0 e può beneficiare delle logiche di ammortamento speciale secondo la legge 11 dicembre 2016, n. 232. In primo piano a Sime ci sarà la presentazione della tecnologia della gestione dei gas per la shelf life dei vini, così come la collaborazione, siglata lo scorso aprile, con 3M Italia Spa dedicata all'ulteriore sviluppo della tecnologia e del mercato della filtrazione.

**TMCI PADOVAN** PAD. 11 Stand L11

Nuovo impianto di termomacerazione Red Hunter

Tmci Padovan Spa presenta Red Hunter, frutto dell'esperienza e della continua ricerca degli enologi e degli ingegneri dell'azienda. Red Hunter è il primo impianto di termomacerazione che combina nella medesima installazione: n. 2 serbatoi di alimentazione/omogeneizzazione e reazione integrati nell'impianto; rapidità di riscaldamento (meno di 30 secondi per raggiungere gli 85°C); scambiatori spiralati tubolari che lavorano in contro corrente con acqua calda; sosta variabile a seconda della tipologia di prodotto e degli obiettivi enologici (da 2 a 60 minuti); alto recupero termico (fino al 33%); raffreddamento istantaneo grazie al flash cooler a vuoto estremo; possibilità di concentrazione del mosto sotto vuoto; gestione intelligente per lo scarico dei vinaccioli; Cip di sanificazione

totalmente automatico e integrato ad alto risparmio di acqua/detergenti; pannello operatore a colori da 12" per la gestione integralmente automatica di tutte le fasi di lavoro. Molteplici i vantaggi e gli elementi innovativi: maggiore stabilità degli antociani grazie alla superiore quantità dei tannini estratti ad alta temperatura e a sosta prolungata; ridotta produzione di solidi sospesi grazie alle limitate perdite di carico degli scambiatori a spirale; separazione delle condense con eliminazione delle pirazine e del gusto erbaceo. Impianto molto compatto anche per le grandi capacità, con ridotta occupazione di spazio. Modelli disponibili da 5 a 60 ton/h. Tmci Padovan, da 100 anni, proiettata verso i prossimi 100.

