

Tutte le segnalazioni di merito



DAL CIN GILDO PAD. 9 MO2N01

TOP GRAN®

La bentonite è da sempre impiegata per la chiarificazione e la stabilizzazione proteica dei vini, ma solo di recente (2006-2011) sono stati approfonditi alcuni side-effects sul profilo aromatico dei vini, evidenziando come differenti processi di attivazione delle bentoniti possano portare ad affinità diverse per alcuni aromi. Tali studi, correlati con le diverse modalità produttive che costituiscono il ricco know-how aziendale Dal Cin, hanno consentito di mettere a punto una bentonite granulare innovativa, proposta sul mercato con lo storico marchio Top Gran®, che oltre a garantire ottime capacità di deproteinizzazione e chiarifica con sedimenti particolarmente contenuti, possiede una spiccata affinità per l'adsorbimento diretto di alcuni composti aromatici poco desiderati (per esempio, 1-esanolo dal sentore vegetale). Top Gran®, impiegata nelle dosi idonee a stabilizzare il vino, possiede scarsa affinità per le proteine glicosilate, più stabili, e la riduzione di molti componenti aromatici "positivi" risulta non significativa. Inoltre, la messa a punto di una più razionale e innovativa modalità di impiego di Top Gran®, che prevede un'aggiunta precoce della bentonite prima della fermentazione, consente di intervenire sul vino con dosaggi più contenuti per ottimizzare l'impatto organolettico. Questo accorgimento permette, infatti, di preservare maggiormente sia gli aromi di fermentazione sia quelli varietali, garantendo comunque la stabilità finale del vino.



DANFOSS PAD. 13 D10E09

VIT® FLEXCONCEPT

Danfoss presenta la soluzione Vit® FlexConcept per i settori del Food & Beverage e del confezionamento. Flessibilità, efficienza e affidabilità sono gli elementi chiave alla base del sistema, una combinazione vincente tra l'alta efficienza del Vit® OneGearDrive (versione igienica e versione standard), il Vit® AutomationDrive FC 302 l'inverter Danfoss già noto per le sue qualità altamente performanti, e la nuova soluzione decentralizzata Vit® DecentralDrive Fcd 302 (versione igienica e versione standard). Danfoss è l'unico produttore di azionamenti che offre prodotti



ENOLOGICA VASON PAD. 9 C02D09

FLOTTPLUS 2.0



FILTROX PAD. 11 A31

STRATI FILTRANTI FIBRAFIX TX-R

certificati Ehedg (European Hygienic Engineering & Design Group), progettati per l'installazione a bordo macchina dove spesso il fattore igienico è di massima rilevanza. Con la nuova tecnologia Vit® FlexConcept, la società offre la possibilità di scegliere il tipo di controllo, dando ampia flessibilità nella progettazione e manutenzione dell'impianto: soluzione centralizzata con inverter Vit® FC 302 AutomationDrive installati in quadro elettrico; soluzione decentralizzata con inverter Vit® One GearDrive e Vit® Fcd 302 Decentral Drive montati direttamente a bordo macchina.

Flottplus 2.0 è la naturale evoluzione della ricerca svolta da Enologica Vason in ambito della selezione di chiarificanti non convenzionali, estratti da elementi naturali. Si tratta di un chiarificante innovativo, di origine non animale ottenuto dalla cellula del lievito. Di immediato utilizzo sia per migliorare i processi di flottazione dei mosti, sia per l'illimpimento dei vini, Flottplus 2.0 possiede un'eccellente Carica Elettrica Superficiale, tale da rappresentare l'alternativa ai migliori chiarificanti di origine animale impiegati comunemente. I risultati della ricerca sono stati validati all'inizio del 2011 con diverse applicazioni sia in Australia sia in Nuova Zelanda, nelle quali si è riscontrata la notevole velocità di risalita del fioccolo e l'interessante compattamento del flottato che si può ottenere. Anche in Europa è stata confermata l'attitudine all'uso enologico sulle diverse varietà, sia autoctone che internazionali. Flottplus 2.0 è un prodotto Wanax®, la Linea "allergen free" destinata alla produzione di vini vegetariani e vegani.

Lo strato filtrante Fibrafix TX-R è uno strumento per la rimozione del Tca patentato. L'utilizzo di questo prodotto non implica modifiche o alterazioni olfattive e/o organolettiche del vino trattato. Grazie a Fibrafix TX-R, i vini infettati sono trattati con assoluta specificità. La filtrazione degli stessi si limita a rimuovere unicamente la molecola



Gambero Rosso
MOTTURA E RUSSO VITICOLTORI DELL'ANNO
Sergio Mottura e Giuseppe Russo, con vigneti rispettivamente nell'alta Toscana (Lazio) e sull'Etna (Sicilia), sono i "Viticoltori dell'anno" secondo la guida Vini d'Italia 2012 del Gambero Rosso. Un'edizione che non premia più l'ologno dell'anno, ma punta a "enfaticizzare il ruolo fondamentale del viticoltore, e della sua cultura del fare che va oltre il rapporto con la pianta", ha detto il curatore Marco Sabellico. (Ansa)



GAI PAD. 13 E02-G09-E12G19-E22-G29

STELLA A PINZA UNIVERSALE AUTOCENTRANTE AUTOMATICA



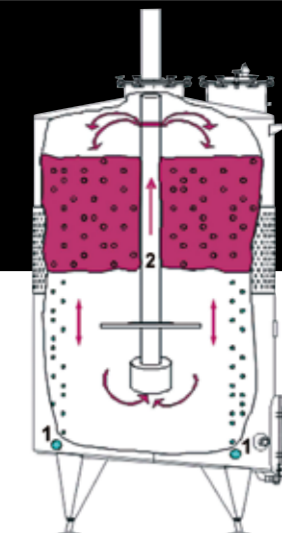
GHIDI METALLI PAD. 9 D12E11

SERBATOIO ONDA®

di Tca in una sola operazione, senza alterare la composizione e le caratteristiche del vino. L'agente attivo contenuto negli strati filtranti Fibrafix TX-R è un composto inorganico largamente approvato per il trattamento e la rimozione delle molecole di Tca. Fibrafix TX-R è anche molto efficace nella rimozione di Tba (tribromoanisole) il quale ha caratteristiche ed effetti collaterali nel vino simili al Tca. Filtrix ha sviluppato gli strati filtranti Fibrafix TX-R in stretta collaborazione con la G-3 Enterprises, Inc., gruppo Modesto in California. G-3 è in grado di produrre un unico e patentato composto chiamato Triex, il quale è in grado di "adsorbire" il Tca e il Tba. Filtrix ha trovato il modo di introdurre questo composto in uno strato filtrante, facilitandone l'applicazione pratica.

Gai ha apportato alle sue macchine considerevoli modifiche (tutte in attesa di brevetto), che, potenziando la flessibilità delle stesse, consentono di ridurre notevolmente il time to market. Tra le molte innovazioni per le macchine con velocità superiore alle 3.000 b/h, il fiore all'occhiello è la stella a pinza universale autocentrante automatica. Avere una stella a pinze autocentranti in grado di adattarsi automaticamente ai diversi formati di bottiglia apporta vantaggi molteplici come: l'assenza di tempo morto per la sostituzione delle stelle e la disponibilità intrinseca di tutti i formati di bottiglia. Ulteriori benefici sono l'assenza di attrezzature da dover stoccare (con la conseguente soluzione dei relativi problemi di spazio), nonché l'immediata disponibilità della macchina per nuovi formati di bottiglia. La disponibilità in un'unica attrezzatura di tutte le combinazioni necessarie per i vari formati di bottiglia fornisce un valore aggiunto alla macchina aumentandone la produttività.

Onda® è un serbatoio brevettato da Ghidi Metalli in collaborazione con il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia-Facoltà di Agraria-Università di Pisa, dotato di tre caratteristiche innovative: - iniezione di gas tecnici dal fondo (aria compressa, azoto, argon, CO₂); - movimentazione e rimontaggio del liquido del mosto senza l'ausilio di pompe; - grande flessibilità d'impiego in tutte le fasi di vinificazione: macerazione pre/postfermentativa, fermentazione, affinamento (anche su fecce fini), maturazione di vini bianchi e rossi. È un sistema chiuso di facile pulizia che permette il controllo



MICROWINE PAD. 13 K04

RISCALDATORE INDUSTRIALE ANTICONDENSA

microbiologico con ridotti dosaggi di SO₂. Limita la manodopera ed è completamente automatizzato. La movimentazione delicata rende omogenea la massa, riduce la produzione di fecce e incrementa l'estrazione fenolica. L'iniezione di gas tecnici dal fondo consente di mescolare delicatamente il mosto/vino e modulare, secondo le esigenze, la composizione gassosa interna al serbatoio.

Microwine sviluppa dispositivi per il riscaldamento di bevande e alimenti all'interno di contenitori in vetro. Tali dispositivi, basati sul principio della radiazione elettromagnetica, si inseriscono nella filiera produttiva alimentare e sono in grado di pastorizzare e/o riscaldare bottiglie e contenitori, al fine di asciugare la condensa che si forma sulla superficie, consentendone l'etichettatura. Molti sono i vantaggi offerti dal sistema di Microwine: minor ingombro rispetto ai metodi tradizionali di riscaldamento a pioggia (fino al 75%); diminuzione dei costi energetici; zero emissioni di CO₂ nell'ambiente; nessun consumo di acqua; nessun rilascio di vapore acqueo nell'ambiente di lavoro; minima rumorosità; interfacciabilità con i più moderni sistemi di sincronizzazione delle linee di confezionamento.

NORTAN PAD. 15 E01G02

TESTA RULLANTE PNEUMATICA



Con l'introduzione della testa rullante pneumatica, ulteriormente migliorata nella versione 2011, Nortan ha impartito una svolta importante nel sistema di rullatura delle capsule, eliminando il principio degli elastici e delle molle che fino a ora sono stati alla base del funzionamento dei comuni sistemi di rullatura. Grazie a un particolare attatore pneumatico ricavato all'interno della testa, la forza con la quale il rullino esercita l'azione di liscivia sulla capsula può essere mutata tramite una variazione di pressione, comandata da una elettrovalvola proporzionale del tutto automatizzata. Inoltre, al contrario delle comuni teste rullatrici, la particolare geometria del leveraggio su cui sono montati i rullini e la perfetta distribuzione delle masse in movimento consentono alla testa di poter lavorare a qualsiasi velocità senza conseguenze negative sulla qualità di rullatura. In base al tipo di capsula, alla forma del collo della bottiglia e alla velocità di produzione, il Pk gestisce automaticamente e costantemente la condizione di rullatura ottimale, ottenendo così i migliori risultati possibili in tutte le condizioni di lavoro. Inoltre, con questa particolare soluzione, si diminuiscono sensibilmente i tempi di preparazione della macchina, poiché non è più necessario regolare singolarmente ogni testa, ma occorre solamente inserire i dati nel pannello di controllo.

Volete modernizzare le vostre linee riducendo i costi e aumentando la produttività?

Con Europool si può.

- Progetti integrati
- Servizio completo di ingegneria
- Fornitura di integrazione
- Potenziamento di linee esistenti
- Relocation chiavi in mano
- Capocommessa
- Servizi personalizzati

Portiamo nel settore vinicolo oltre 20 anni di esperienza sulle linee ad alta produttività.

Vantiamo già importanti referenze. Contattateci!

Engineering & Automation for bottling plants

The personal partner for your success

www.europoolengineering.com

L'AFFIDABILITÀ NON È MAI FRUTTO DELLA CASUALITÀ, MA È UNA SCELTA PRECISA.

...IO HO SCELTO UVE2K.

MAXIDATA. RACECAR DRIVER G. CARBONI'S OFFICIAL SPONSOR

NEXT RACE: 30/10/11 - Circuit de Catalunya - Spain

gestione aziende vinicole

uve2k al 24° SIMEI
Pad 09, Stand F22

www.maxidata.it/prodotti/uve2k/

L'affidabilità è una scelta. E uve2k® è la miglior risposta per chi cerca l'affidabilità nei propri strumenti di lavoro. Grazie alla sua flessibilità, agli upgrade costanti e a un team di professionisti sempre a tua disposizione, uve2k® è in grado di garantire l'affidabilità assoluta modellata sulle tue esigenze gestionali. Per rendere il tuo business ancora più competitivo. Senza incertezze.

uve2k®. Adesso provate a prendermi.

now expand your world

VERMENTINO: PER OTTENERE IL MIGLIOR RISULTATO, HO SCELTO BARBATELLE E CLONI DI QUALITÀ "VCR"

5 CLONI ORIGINALI VCR DI VERMENTINO PER LA PRODUZIONE DI MAGNIFICI VINI

Da più di vent'anni i Vivai Cooperativi Rauscedo hanno approntato un programma di selezione idoneo sul Vermentino di Sardegna, sulla Favorita e sul Pigato. Tre cloni di questa importante varietà, diffusa anche nel sud della Francia sotto il nome di Rolis, sono già stati omologati e altri due saranno presentati a breve termine per la relativa iscrizione. Un patrimonio unico a disposizione dei viticoltori!

* In base al conteggio.



Origine: Folonica (GR)
Potenziale enologico: per vini fruttati, dedicati, di buona acidità ed elevata tipicità da consumarsi giovani o con leggero invecchiamento.



Origine: Monte Rocco (TN)
Potenziale enologico: da vini fruttati, freschi, di buona struttura. Si presta all'affinamento in bottiglie. Ottimo il taglio con VCR1 e VCR12.



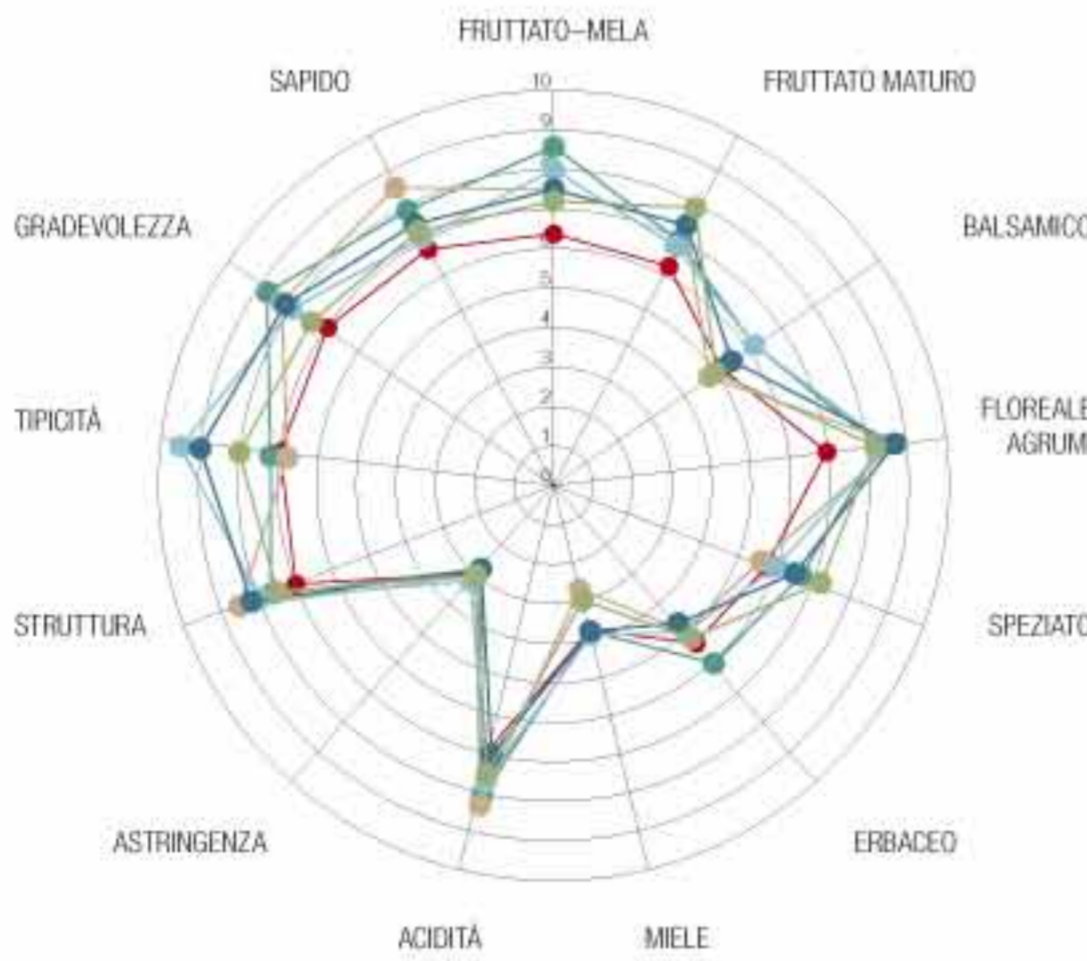
Origine: Montescardo (PT)
Potenziale enologico: da vini di buona alcolicità ed acidità, di notevole finezza, freschi, floreali. Indicato il taglio con VCR1.



Origine: Finale Ligure (SV)
Potenziale enologico: da vini di buona acidità e struttura, sapidi, eleganti, con aromi fruttati floreali e leggermente balsamici, di sapore asciutto, adatti all'affinamento in bottiglie.



Origine: Finale Ligure (SV)
Potenziale enologico: da vini di medio corpo e buona acidità, fruttati, balsamici, con sentori agrumati e leggermente speziati, da consumarsi freschi.



ANALISI SENSORIALE
 - Media varietale
 - VCR1
 - VCR2
 - VCR12
 - VCR367*
 - VCR370*

PER ULTERIORI INFORMAZIONI TECNICHE VISITA IL SITO
WWW.VIVAIRAUSCEDO.COM

**VCR: IL NUMERO 1
AL MONDO DEL
VIVAISMO VITICOLO**

VCR
VIVAI
COOPERATIVI
RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
Rauscedo (PN)
Tel. 0427.948811
www.vivairauscedo.com



Fedagri AUMENTO DELL'IVA: 11 MILIONI DI EURO DI COSTI IN PIÙ
 "L'incremento dell'iva dal 20% al 21% introdotto dall'ultima manovra finanziaria comporterà, oltre a un aumento della spesa complessiva per i consumatori, un notevole aggravio per le aziende che producono e commercializzano vino. La stima per le 415 cantine cooperative vitivinicole aderenti a Fedagri è di un incremento dei costi di produzione pari a 11 milioni di euro l'anno". A denunciarlo è Adriano Orsi, Presidente del Settore Vitivinicolo di Fedagri Confcooperative, a margine del Comitato nazionale del settore riunitosi a Roma.



ENOVITIS

SIPREM INTERNATIONAL PAD. 9 A12

PRESSA VACUUM SYSTEM



Le presse della serie brevettata Vacuum System operano in un ideale regime di depressione, creando un ambiente di lavoro completamente escluso da ogni possibile contatto con l'atmosfera esterna. Il costante sforzo di sviluppo tecnologico, teso a recepire e a soddisfare le istanze più attuali avanzate dagli utilizzatori, ha consentito da ultimo allo staff tecnico della Siprem International di arricchire la macchina di alcune funzionalità innovative e di avanguardia. Lo sfruttamento dell'anidride carbonica di fermentazione, anch'esso coperto da specifico brevetto, permette di recuperare e utilizzare a costo zero, con notevole semplificazione impiantistica, il gas inerte normalmente presente in larga misura nei processi di cantina. Rilevando il valore della conducibilità elettrica (misurato in µS) e utilizzando tale dato numerico come fattore discriminante, il sistema consente di eseguire la suddivisione del mosto in diversi tagli, a seconda dei corrispondenti livelli qualitativi.

SYNCOR E.K. PAD. 15 H20

TAPPO DI VETRO "GLASTWISTER"



Syncor e.K. è leader nella tecnologia dei tappi sintetici che, a livello di qualità, presentano valori alti di tenuta a SO₂ rispetto agli altri tappi a filettatura interna reperibili in commercio. Il tappo di vetro "Glastwister" è frutto di numerosi anni di sviluppo e rispecchia le tendenze di mercato attuali in ambito di tappi per bottiglia. Si tratta di un tappo di vetro, brevettato, che garantisce la perfetta tenuta della bottiglia grazie a una guarnizione in vetro (vetro su vetro). Un centraggio esterno in compound Syncor a tenuta di gas protegge la lente di vetro da urti e compensa le tolleranze di bottiglia. I vantaggi di questo sistema di tappatura sono unici e universali: il Glastwister, grazie alla sua tenuta di vetro inerte, è il tappo più neutro ed ermetico reperibile in commercio per vini frizzanti, fermi e spumanti. Il Glastwister è indicato per tutte le bottiglie con imboccatura standard BVS30/60. Il design elegante e la filettatura interna del Glastwister conferiscono eleganza alla bottiglia. Il Glastwister è facile da usare e da avvitare a mezzo di una chiave dinamometrica. Con il Glastwister si assicura il mantenimento per anni e anni del bouquet del vino prodotto con tanta cura e attenzione.

COLOMBARDO MAURO PAD. 9 U02V01

DEFOGLIATRICE A RULLI CONTROROTANTI SOLARIS



La defogliatrice Colombaro modello Solaris è la prima macchina a rulli controrotanti sul mercato, prodotta interamente in acciaio inox e con particolari della turbina (apparato che crea la depressione) in lega leggera anticorrosal. Questa scelta è stata necessaria per rendere tutti i componenti estremamente longevi nel tempo. Infatti, la macchina così costruita è immune alla corrosione e specialmente dall'aggressione di prodotti chimici (zolfo, prodotti anticrittogamici ecc.) impiegati durante la stagione vegetativa della vite. Inoltre l'acciaio inox è facilmente ripulibile con l'impiego di sola acqua al termine dell'operazione in vigneto. La defogliatrice Solaris dispone un'altezza di lavoro di circa 50 cm ed estrae delicatamente le foglie poste sul cordone fruttifero e senza danneggiare i grappoli, a partire dalla fase pre-allegagione (bacca a chicco di pepe) fino alla maturazione in pre-vendemmia. La depressione generata dalla turbina opposta ai due rulli "controrotanti", di cui uno con fori ad asola asimmetrici e uno ricoperto di gomma superficialmente striata, determina un incollamento sul rullo forato "effetto ventosa" che, ruotando verso l'altro in "gomma", stacca "chirurgicamente" le foglie, le quali sono convogliate ed espulse grazie a una speciale scatola a chiocciola retro posta. Un'altra novità tecnica, determinante, presente sulla Solaris, è proprio l'espulsione longitudinale delle foglie che evita il fastidioso e dannoso intasamento del radiatore del trattore (posto anteriormente).

NUOVO MOLLIFICIO ASTIGIANO PAD. 11 V04

PROLUNGA PER L'INNALZAMENTO DELLA PARETE VEGETATIVA



La prolunga ha lo scopo di innalzare verticalmente la parete vegetativa di un vigneto tramite due bracci che eccedono l'altezza del palo. Stable grazie a una molla posizionata sul retro, resiste alle sollecitazioni più forti come la cimatura e la potatura. L'altezza della parete vegetativa di un filare (quindi della sua l'attività foto sintetica) è da sempre vincolata all'altezza del palo interfilare. Con la prolunga proposta da Nuovo Mollificio Astigiano è possibile innalzare il doppio filo fino a 30 cm oltre l'estremità del palo. La prolunga è installabile su tutti i pali di ferro, cemento e legno attualmente in commercio. L'installazione è semplice e pratica grazie a una speciale maniglia fornita insieme alle prolunghe. Con questa soluzione si possono evitare onerose operazioni di sostituzione e re-impiantamento di pali interfilari più alti.

CONTROLLIAMO LA QUALITÀ CHE VOI PRODUCETE

OGGI PIÙ CHE MAI SE SI VUOLE VINCERE LA SFIDA LANCIATA DAL MERCATO GLOBALE È NECESSARIO PUNTARE SULL'ALTA QUALITÀ DEL PRODOTTO E SU ECCELLENTI STANDARD DI PRODUZIONE.

A VOLTE PERÒ ACCADE CHE UN PACKAGE NON CONFORME O UN DIFETTO DEL CONTENITORE VANIFICHI GLI SFORZI PROFUSI.

DIGITAL CONTROL CON LA SUA GAMMA DI ISPEZIONATORI LINEARI È IL PARTNER GIUSTO PER IL CONTROLLO QUALITÀ IN LINEA.

GIÀ PRESENTE A SIMEI 2009 CON IL CONTROLLO ETICHETTE "CE 4036 N" CHE ANALIZZANDO SU 360° IL PACKAGE DEL PRODOTTO IN TRANSITO SU NASTRO, VERIFICA LA CORRETTA POSIZIONE E LA CORRISPONDENZA FRA LE ETICHETTE ED IL FORMATO IN LAVORAZIONE, ORA AFFIANCA I NUOVI ISPEZIONATORI "CBF 40 N" E "CP 40 N" CHE PER MEZZO DI TELECAMERE E PARTICOLARI TIPI DI ILLUMINATORI, CONSENTONO DI ISPEZIONARE I CONTENITORI VUOTI AL FINE DI INDIVIDUARE: CORPI ESTRANEI SUL FONDO, SCHEGGIATURE O ROTTURE DELLA BAGA, ABRASIONI DIFETTI DI FABBRICAZIONE O CORPI ESTRANEI ATTACCATI ALLE PARETI.



TROPPO VELOCE PER I VOSTRI OCCHI? NON PER I NOSTRI SISTEMI DI CONTROLLO



CI TROVATE AL PAD. 13 STAND L02

CONTROLLO ETICHETTE
CE 4036 N

CONTROLLO PARETI E SAGOMA
CP 40 N

CONTROLLO BAGA
CBF 40 N

CONTROLLO FONDO
CBF 40 N

DIGITAL CONTROL
Digital Control Engineering S.r.l.
Reg. Leiso 113/C 14050 San Marzano Oliveto (AT) Tel 0141.856007 Fax 0141.856821 e-mail:engineering@digitalcontrol.it www.digitalcontrol.it