



Français

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

# Installations uniques et personnalisées

Depuis plus de 30 années, la société Albrigi travaille dans le domaine œnologique. Dans le cadre de sa propre stratégie entrepreneuriale, elle a choisi d'écouter les exigences de ses clients et donc d'étudier et de concevoir pour eux les plus belles caves. Elle met en œuvre pour chaque client des installations personnalisées et uniques, suivant les technologies les plus modernes et les plus avancées, et propose pour chaque type de cave différentes solutions et des produits à même de ne créer que de grands crus. Les technologies de fermentation s'adaptent aux différents types de vin et de produits que le client souhaite produire. De plus, les systèmes informatiques les plus modernes permettent aux techniciens de cave de contrôler, de gérer et d'archiver même à distance toutes les opérations et les données des différentes fermentations. Notre technologie traite notamment la stérilisation et le nettoyage de tous les appareils utilisés dans les caves et met au premier plan la sécurité des milieux de travail pour les personnes qui y travaillent et l'économie d'énergie. Notre système Archimede gère entièrement une cave et archive jusqu'à 10 années tous les événements qui s'y passent, eu égard tout spécialement aux différentes phases de fermentation. Le suivi des données avec le concours d'instituts et d'universités du monde entier assure des rendements toujours meilleurs et vise à obtenir de tout raisin le maximum de ses qualités. Albrigi Technologie conçoit et produit des installations dont l'impact sur l'environnement est réduit et minimise l'utilisation de polluants, tels que les détergents et les liquides réfrigérants. Albrigi Technologie produit plus de 40 modèles différents de réservoirs dont 6 fermentateurs, 1 de bâtonnage, 3 cryomacérateurs, 1 de macération carbonique, 1 de délestage, 1 de stabilisation tartrique, etc. ...



Tous droits réservés.

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE

Ce catalogue peut être affiché et téléchargé du site "www.albrigi.it".

Tous les droits sur les musiques, les vidéos et les photos, éditées par Albrigi Technologie, sont réservés, conformément à la loi en vigueur.

Les photos et les dialogues peuvent être fournis dans un but didactique aux écoles ou aux associations.

Le présent catalogue est livré en 6 langues gracieusement dans un but didactique.

TECNOLOGIES SUPERIEURES  
VIDEO EN DVD DIDACTIQUE  
EDITE PAR ALBRIGI TECNOLOGIE



Stefano Albrigi avec « Luxtank »  
le lion de Saint Marc  
et la Lune Vénitienne

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it)

<http://www.albrigi.it>

# SOMMAIRE

	<b>Volvotank</b>	<b>8-9</b>		<b>Monofolltino</b>	<b>48</b>		<b>Transport</b>	<b>71</b>		<b>Innergas</b>	<b>90-91</b>
	<b>Turbotank</b>	<b>12-13</b>		<b>Multifolltank</b>	<b>49</b>		<b>Compatank</b>	<b>72</b>		<b>Pluviatank</b>	<b>94-95</b>
	<b>Variotank</b>	<b>16-17</b>		<b>Variofolltank</b>	<b>52-53</b>		<b>Gravitank</b>	<b>73</b>		<b>Echelles</b>	<b>98-99</b>
	<b>Politank</b>	<b>20-21</b>		<b>Superfollrail</b>	<b>56</b>		<b>Dryer</b>	<b>75</b>		<b>Passerelles</b>	<b>102-103</b>
	<b>Frigotank</b>	<b>24-25</b>		<b>Monofollrail</b>	<b>57</b>		<b>Meccanotank</b>	<b>76-77</b>		<b>Megatank</b>	<b>106</b>
	<b>Supertank</b>	<b>28-29</b>		<b>Minifollrail</b>	<b>59</b>		<b>Délestage</b>	<b>80-81</b>		<b>Bigtank</b>	<b>107</b>
	<b>Bâtonnage</b>	<b>32-33</b>		<b>Monofolltank</b>	<b>60-61</b>		<b>Finitions classic</b>	<b>84</b>		<b>Cementinox</b>	<b>109</b>
	<b>Criotank</b>	<b>36-37</b>		<b>Tinotank</b>	<b>64-65</b>		<b>Finitions elegance</b>	<b>85</b>		<b>Archimede</b>	<b>110</b>
	<b>Enopalet</b>	<b>40-41</b>		<b>Noveltank</b>	<b>67</b>		<b>Finitions fantasy</b>	<b>86</b>			
	<b>Pressuretank</b>	<b>44-45</b>		<b>Eurotank</b>	<b>68-69</b>		<b>Finitions image</b>	<b>87</b>			



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Vue d'une installation de conditionnement  
avec chauffage et refroidissement,  
gérée par « ARCHIMEDE WINE »  
avec télécontrôle par SMS

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Cave de stockage avec Bigtank Termo de 600 hl et 300 hl et Politank Termo de 150 + 150 hl, de 200 + 100 hl et de 50 + 50 + 100 hl, tous thermoconditionnés avec Termostar, installations de lavage Cleanfix et installations Innergas

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



**OU L'ON TROUVE ALBRIGI, ON TROUVE UNE GRANDE USINE**



Pompe inox lente



Tubes inox de  
raccordement



Vannes papillon  
à trois voies



Cheminée avec  
évent d'air



Jauge visuelle en verre



Décanteur interne



Décanteur externe



Ordinateur  
de poche sans fil

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE

# HONOS ALIT ARTES *L'honneur nourrit les arts*

Nouvelle installation de stockage et de transfert du vin, composée des éléments suivants:

- Réservoir en acier inox AISI 304 L "VINOTANK" avec parois intérieures finition poli miroir "HIGH CLEAN", extérieur satiné fin avec finition "SCOTCH BRITE", notre finition exclusive "ELEGANCE"
- Conduites polies à l'intérieur et à l'extérieur "LUXPIPE" avec des soudures Tig réalisées à l'aide de soudeuses orbitales et gaz interne (soudures blanches), qui relient tous les réservoirs entre eux
- Vannes papillon à 3 voies "THREEWAY" (semi-pharmaceutiques) avec joints
- Vanne de décantation "DEBOURTANK" appliquée à la vanne de tirage au clair pour séparer la partie trouble de la partie limpide
- Jauges visuelles "LEVELGLASS" pour chaque vanne en verre trempée
- Pompes auto-amorçantes lentes (à bas tours) "ASPIR PUMP" contrôlables en acier inox
- Tableau de commande "ELECTRIC POWER" en acier inox avec variateur de vitesse; il est possible de faire tous les types de transvasement (chargement, vidange, transfert d'un réservoir à un autre) sans l'aide de tubes en plastique (tout est en inox)
- "ARCHIMEDE WINE" est notre système informatique ayant des programmes personnalisés ouverts (faciles à modifier) qui sert à recevoir et envoyer les ordres de commande à travers le tableau électrique de départ pour effectuer toutes les phases de transvasement
- Possibilité de commander à distance toutes les opérations dans un rayon de 200 m avec notre ordinateur de poche, modèle "MOBILCONTROL", qui à travers le système "ARCHIMEDE" commande toute la gestion des processus et les contrôle au point de signaler par une alarme ou par un avis si quelque chose ne fonctionne pas selon le programme réglé; tout cela est "FIERI IUSSIT"



Via Tessare, 6/A • 37023  
loc. Stallavena di Grezzana (Verona) • Italy  
Tel.: + 39 045 907411 • Fax: + 39 045 907427  
info@albrigi.it • www.albrigi.it

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



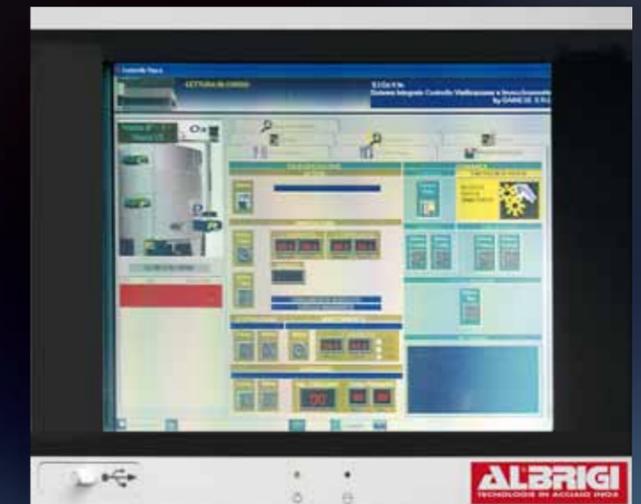
Le moniteur "PANEL CONTROL" à écran tactile sert pour voir et accélérer les fonctions de commande



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



"ARCHIMEDE WINE" est notre système de gestion des différentes phases de transvasement; il est indispensable pour faire tout ce qui est nécessaire, sans intervenir manuellement.



L'ordinateur de poche "MOBILCONTROL" sert à commander, à travers "ARCHIMEDE", toutes les fonctions à distance, et éviter de se délayer pour effectuer le contrôle des différentes fonctions et des différentes opérations de travail.

# VOLVOTANK

Fermentateur breveté spécial pour raisins frais, de saignée ou passerillés.

VOLVOTANK incorpore, d'une façon innovante, le concept du pigeage. Le seul fermentateur cylindrique vertical à pale tournante à disque entier, breveté par Albrigi Technologie. VOLVOTANK frôle le marc affleuré et l'enfonce doucement dans le moût situé au-dessous par un mouvement rotatif réglable. Idéal pour toutes les variétés de raisins, aussi bien à baie dure qu'à baie tendre, frais, de saignée ou passerillés; c'est précisément dans ces cas, où le taux en marc est plus élevé, que VOLVOTANK fait preuve de son caractère unique. VOLVOTANK ne produit pas de lie et ne déchire pas les pellicules, tout en obtenant une eieur de la masse et règle parfaitement les procédés de macération et de fermentation. Relié à notre système de contrôle ARCHIMEDE WINE, il peut être constamment programmé, afin de répondre aux différentes stratégies de travail.

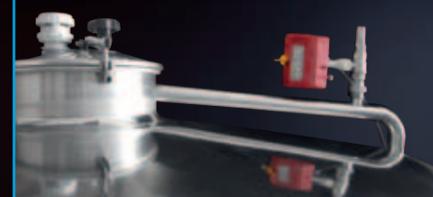
Vue d'une pompe de remontage, d'un oxygénateur et d'un regard en PYREX pour contrôler visuellement l'intérieur.



Couvercle supérieur avec cage protectrice et microinterrupteur de sécurité

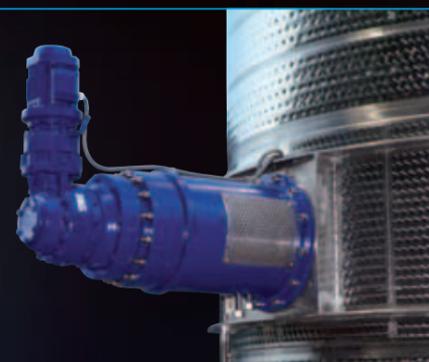


Système d'oxygénation aussi bien manuel que motorisé



Motoréducteur épicycloïdal de rotation de la pale avec joint hydraulique rotatif

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Oxygénateur mobile pour sou-pape de vidange partielle

Motoréducteur à axe orthogonal pour faire tourner la pale d'extraction des marcs

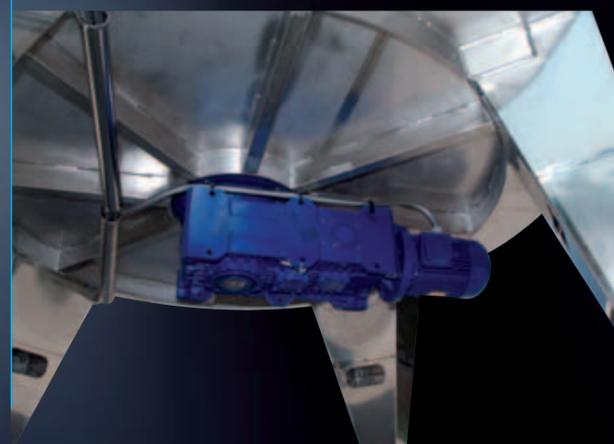


Tableau électrique en acier inoxydable avec store protecteur en PVC et PLC qui programme toutes les phases de pause/travail



Voûte du fermentateur avec couvercle et led de contrôle de l'intérieur



**BREVETE**



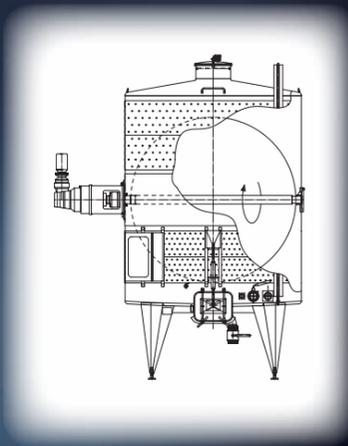
Vue de la pale de rotation brevetée par Albrigi en cours de construction

# Les grands crus ont un cœur d'acier



Pale tournante, brevetée par Albrigi, à disque entier thermoconditionnée sur les deux côtés

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Pale tournante, brevetée par Albrigi, montée verticalement avec le marc séché, en phase de pause



Volvotank de 100 hl avec tous les accessoires



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Réservoirs Megatank de 600 hl thermoconditionnés avec Termostar Double, isolés avec Isoplus et installation de lavage fixe Cleanfix

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Batterie de réservoirs Megatank de 600 hl et Bigtank de 300 hl, thermoconditionnés avec Termostar Double et installation de lavage fixe Cleanfix

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

# TURBOTANK

Système de remontage automatique, breveté, pour de grands fermentateurs de 600 hl à 1500 hl

Constitué par un équipement très simple qui exploite le principe des vases communicants, Turbotank se compose d'une turbine en acier inoxydable que l'on introduit verticalement au milieu du vinificateur, idéal pour de grands fermentateurs, même existants. Pendant la phase active, le moût présent dans la partie inférieure du réservoir sous le chapeau de marc est aspiré et envoyé au-dessus du chapeau, qui est inondé sous très peu de temps. Pendant cette phase, il est possible de refroidir le moût car le tuyau extérieur de la turbine est muni d'une chemise où circule une solution réfrigérante, et d'injecter l'oxygène pour oxygéner les moûts pendant le remontage. Pendant la phase passive, le système Turbotank sert de cheminée d'échappement, par laquelle est évacuée une grande quantité de chaleur et de gaz carbonique, ce qui empêche toutes surpressions nuisibles sous le chapeau de marc et garantit la sécurité d'emploi de ce système, même pour de grandes masses jusqu'à une contenance de 1500 hl. La conception constructive du système Turbotank permet le remontage de grandes masses de moût sans aucune production de lie car les hélices préposées à l'aspiration sont très réduites et programmées avec un nombre de tours très bas et n'exercent aucun frottement sur les parois de la turbine. Le système Turbotank est livré équipé d'une installation de lavage intérieur et extérieur. Il peut être utilisé en guise d'agitateur en cas de coupages entre différents types de vins ou bien de mélangeur en cas d'addition de produits œnologiques.



Bille de lavage

Turbotank « Termo » vu d'en haut, thermoconditionné, avec entrée et sortie des liquides de conditionnement, entrée de l'installation de lavage, entrée de l'oxygène, sonde de contrôle de la température et purgeur d'air

Turbotank vu d'en bas



Turbotank adapté à l'intérieur d'un fermentateur de 1000 hl



Tableau avec la centrale d'oxygénation



Sonde de température avec étui extérieur

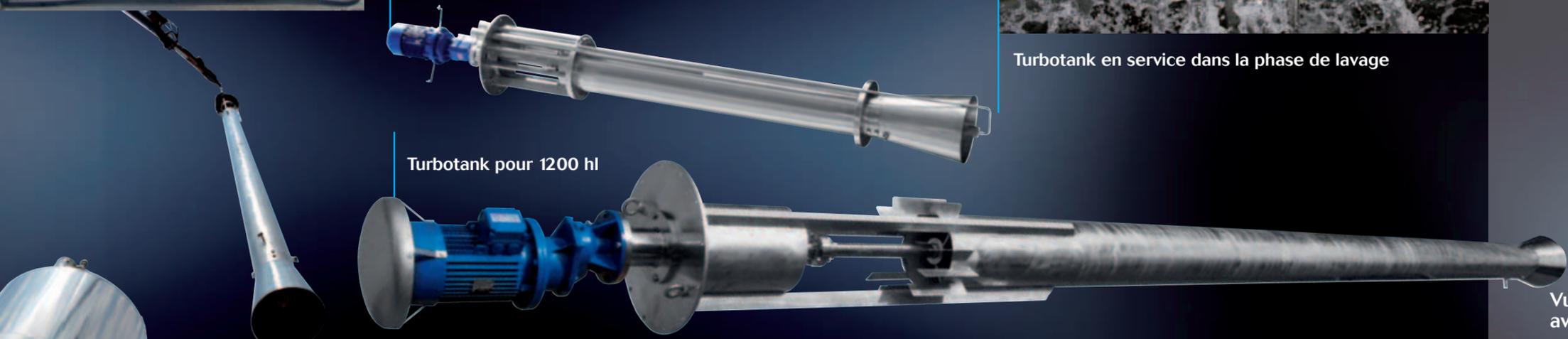


Thermomètre numérique

Vue de côté du Turbotank « Termo », prêt à être monté sur un fermentateur de 600 hl



Turbotank en service dans la phase de lavage



Turbotank pour 1200 hl



Vue d'en haut des déflecteurs de sortie du moût avec hélice casse-tourbillon et installation de lavage

# avec les systèmes Turbotank, les grands fermentateurs sont très performants



Turbotank en service dans la phase de remontage du moût



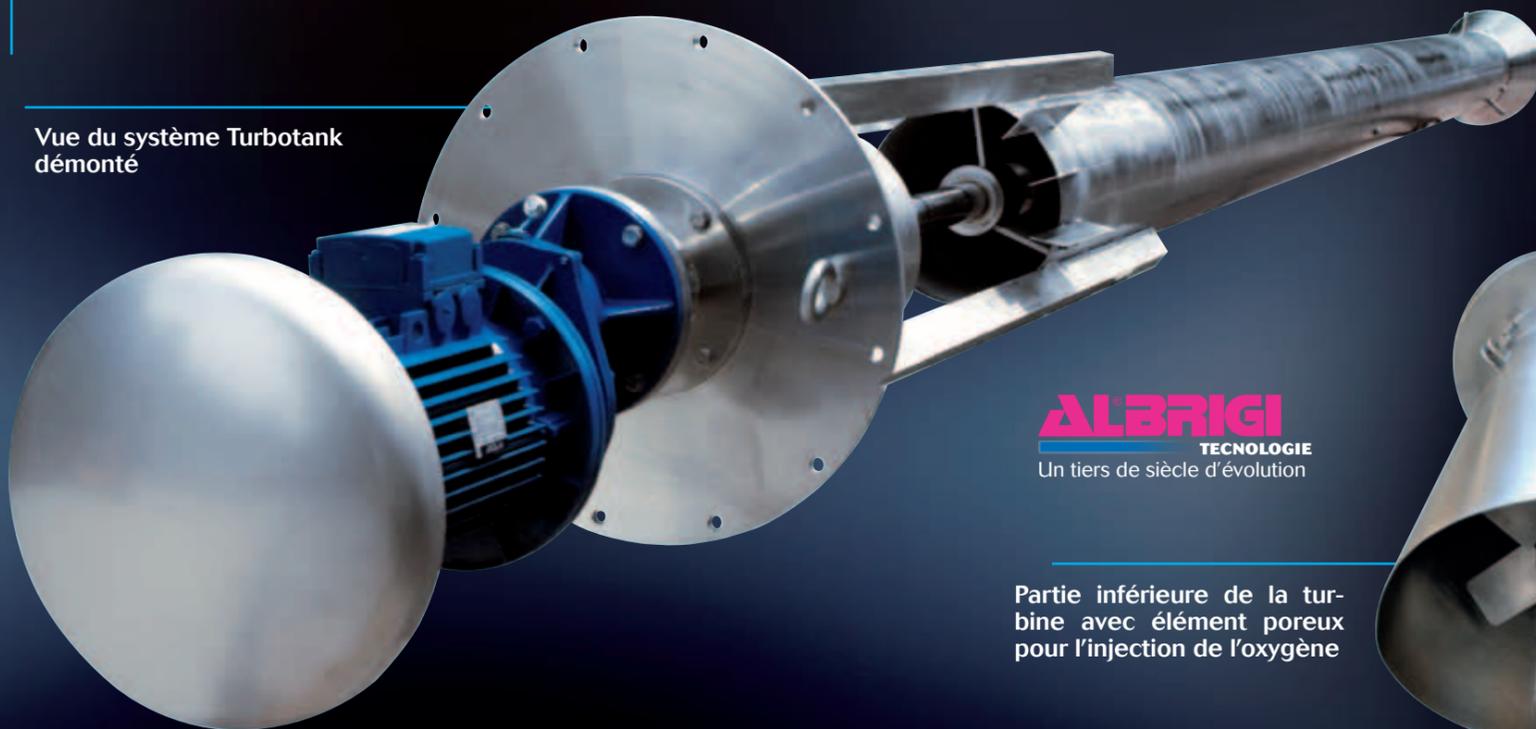
Turbotank « Termo », breveté par Albrigi, adapté à l'intérieur d'un fermentateur de 600 hl

Fermentateur de 1200 hl, équipé du système Turbotank « Termo » à l'intérieur



Turbotank thermo-conditionné avec soupape motorisée « Motorvalve » de recirculation du glycol dans la chemise

Vue du système Turbotank démonté



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Partie inférieure de la turbine avec élément poreux pour l'injection de l'oxygène





**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Réservoirs Termotank de 150 hl, thermoconditionnés avec Termostar et isolés avec Isofix  
Réservoirs Termotank de 200 hl, thermoconditionnés avec Termostar Double et tous les deux avec installation de lavage Cleanfix

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Cave avec 16 vinificateurs « Normaltank » thermoconditionnés avec chemise Termospiral

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Réservoirs Semprepini (toujours pleins) aux contenances réduites palettisables « Enopalet »



Réservoir Politank avec niveau haut Variotank thermoconditionné avec Termospiral



Réservoir Variotank avec deux chemises Termostar pour le froid et le chaud



Réservoir Politank thermoconditionné avec Termostar et isolé avec Isotank avec dernier niveau Variotank



Bille de lavage Topclean



Réservoir Variotank Termo avec chemise de conditionnement Termostar basse



Réservoir de fermentation Variotank Termo bas et large

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Variotank est un réservoir semprepieno (toujours plein) classique de stockage. Ce modèle est équipé d'un levier pour tourner le couvercle pneumatique pratique pour l'opérateur



Réservoir Variotank Termo avec chemise Termostar à micylindre

# VARIOTANK

De petits et de grands réservoirs à contenance variable

Albrigi produit une gamme complète de réservoirs Variotank de stockage ou de fermentation à contenance variable avec couvercle mobile pneumatique de 75 l à 15.000 l dans toutes les formes et dans toutes les solutions utiles au stockage temporaire de vins et leur prélèvement continu sans problèmes et pour la fermentation des moûts avec le marc qui peut être vue, dans ce cas, d'en haut. Il existe différentes combinaisons de réservoirs Variotank avec la chemise de conditionnement avec nos ceintures multiples « Polifasce » avantageuses adaptables en un deuxième temps ou « Termostar » en haut, en bas, verticales, horizontales. Il existe différents accessoires pour le remontage des moûts, pour maintenir le chapeau submergé, réfrigérer de petites quantités variables de moût avec le couvercle mobile isolé, jusqu'à des modèles palettisables ou empilables « Enopalet » toujours à contenance variable jusqu'à l'application de mécanismes mobiles de pigeage pneumatique sur rail mobile à mouvement normal et de dizaines d'accessoires de lavage automatique et d'oxygénation des vins et des moûts.



Couvercle mobile avec fermeture étanche pneumatique

# Le stockage pratique avec couvercle mobile



Réservoir Variotank avec ceinture multiple « Polifascia » et Monofolltank mobile spécial pour réservoirs Semprepini (toujours pleins)



Réservoir Variotank Termo avec finition extérieure finement satinée SCOTCH BRITE



Réservoir Variotank isolé avec Isotank et thermoconditionné avec Termostar pour la stabilisation des vins



Bras à pont



Réservoir Variotank de 100 hl avec couvercle pneumatique mobile, treuil, bras tournant, de stockage temporaire des vins prêts à la vente



Treuil de levage du flotteur pour réservoir Variotank



Pompe de gonflage de la chambre à air



Réservoir Variotank isolé Isofix avec chemise de conditionnement Termostar de cryomacération



Réservoir Variotank avec voûte à fermeture étanche pour devenir un réservoir standard de stockage. Avec ce type de couvercle, il devient un réservoir « Combitank »

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Réservoir de fermentation Variotank Termo avec mécanisme de piégeage mobile et réglable pour différents diamètres



Réservoirs Variotank (toujours pleins) de 75 l à 5000 l avec couvercle anti-poussière mobile



Réservoirs Megatank de 600 hl et 300 hl thermoconditionnés avec Termostar Double, isolés avec Isoplus et installation de lavage Cleanfix

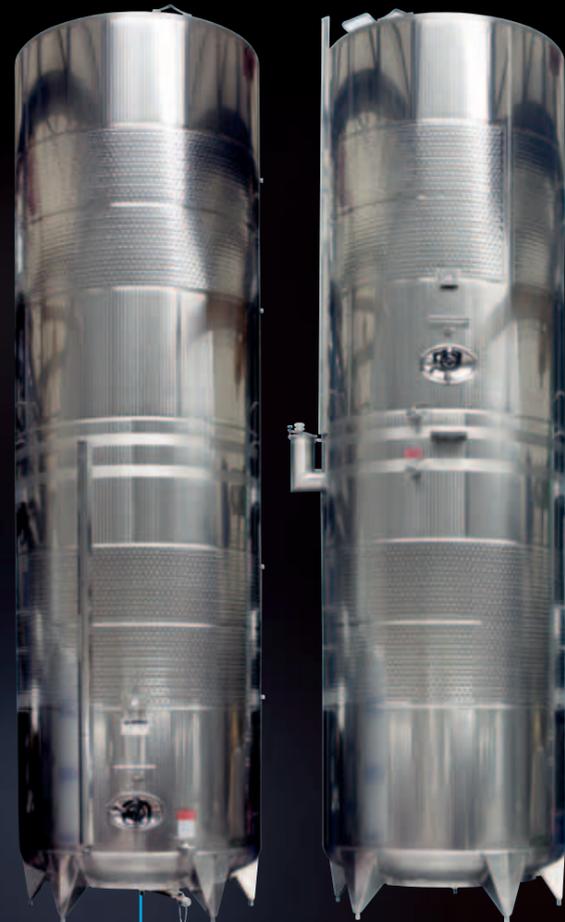
**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Réservoirs Megatank de 600 hl et Termotank de 300 hl thermoconditionnés avec Termostar Double, isolés avec Isoplus et installation de lavage Cleanfix



Deux réservoirs Politank Thermo de 150 + 150 hl avec portes et accessoires opposés



Réservoir Politank thermoconditionné avec Termostar de 150 + 50 hl, avec accessoires



Réservoirs de fermentation et de stockage Politank thermoconditionnés avec Termostar et isolés avec Isotank

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Soupapes de service pour les compartiments supérieurs d'un réservoir Politank à trois compartiments avec vidange totale, partielle, lavage, azote et remontage



Vue d'en bas du fond breveté Albrigi Superbottom avec canaux purgeurs d'air du couvercle

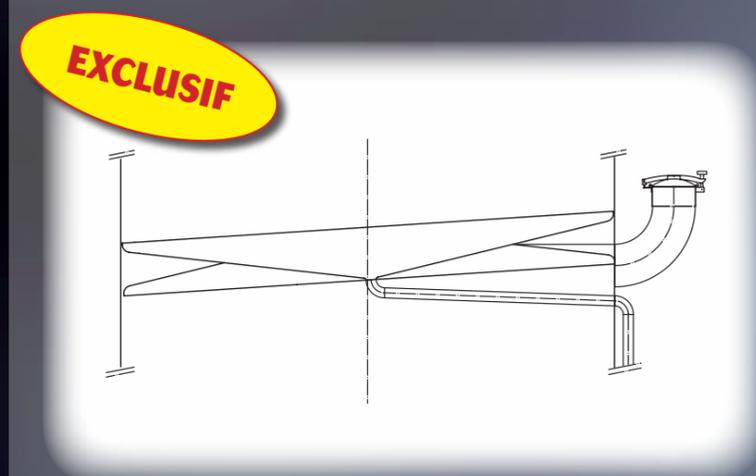


Fond et contre-fond breveté Albrigi Superbottom avec bille de lavage Sprayball

# POLITANK

Vases vinaires à deux, trois et quatre compartiments

Le système Politank permet de stocker plusieurs produits différents dans le même récipient. C'est le seul réservoir qui exploite l'espace en hauteur et maintient la facilité d'exécuter toutes les opérations de chargement/déchargement, de lavage, de saturation par azote des compartiments supérieurs tout en restant au sol. Le système exclusif Albrigi de fond contre fond conique incliné Superbottom assure une grande résistance et empêche toute dilatation ennuyeuse qui entraînerait des débordements et des écoulements des compartiments. Il est possible de créer au plan supérieur un fermentateur avec extracteur mécanique des marcs ou un plan incliné de 30% pour évacuer les marcs, par gravité, et au plan inférieur un réservoir de stockage pour le délestage par chute naturelle des moûts. Ils peuvent être équipés de systèmes de mélange, de systèmes de conditionnement, de fonds plans inclinés de 30° ou 45° aptes à la fermentation et à l'évacuation des marcs ou bien être conditionnés et entièrement isolés pour la stabilisation tartrique à froid.



**EXCLUSIF**

Fond conique avec le système de contre-fond breveté Albrigi Superbottom incliné de 3% pour purger tout l'air

# nous multiplions et exploitons parfaitement l'espace



Réservoir Politank de 200 + 100 hl avec installation de lavage Cleanfix et vidanges totales et partielles des compartiments prolongées en bas



Réservoir Politank à deux compartiments, thermocconditionné avec Termostar et isolé avec Iso-tank avec compartiment supérieur Variotank de 50 hl à 25 hl



Réservoir Politank Termo de 60 + 40 hl avec installation de lavage Cleanfix et Innergas



Réservoir Politank de 50 + 25 + 25 hl équipé de tous les accessoires

Réservoir Politank à trois compartiments de 50 + 100 + 150 hl, équipé de tous les accessoires



Réservoir Politank de 100 + 200 hl équipé de tous les accessoires





**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



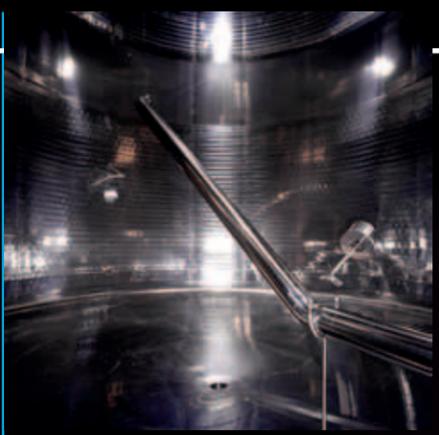
**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Vinificateurs Meccanotank avec tableaux électriques de gestion des procédés de fermentation

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Groupe de soupapes d'un réservoir Frigotank avec vidange totale, partielle, remontage et soupape inclinée pour agitateur amovible MOBILMIX



Soupape décanseuse adaptée à la vidange partielle



Contre-porte isolée "Isotank"



Thermostat numérique avec auvent



Vue supérieure d'un autoclave avec accessoires de lavage, tuyau du groupe de sécurité et niveau isolé avec Isotherm



Thermomètre numérique avec boîtier étanche

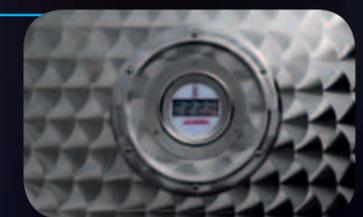


Porte rectangulaire et contre-porte isolée avec évacuation de la buée



Porte-sonde de contrôle de la température

Thermomètre numérique



Porte rectangulaire de 530x420 mm avec contre-porte isolée et dispositif de prélèvement des échantillons



Agitateur mobile « Mobilmix » qui doit être monté dans la soupape de vidange partielle



Vue de la partie inférieure d'un réservoir Frigotank



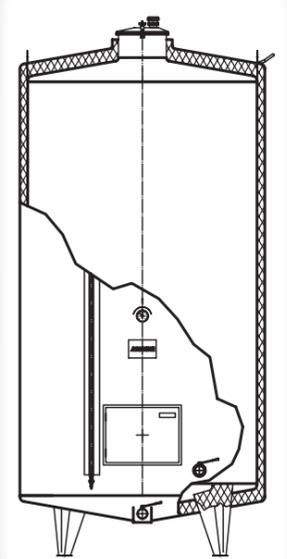
Vidange totale isolée

# FRIGOTANK

## Réservoirs thermoconditionnés et isolés

La réfrigération des vins blancs est nécessaire à leur stabilisation. Ce système naturel aide à équilibrer leur charpente dans le temps par le biais des réservoirs « Frigotank » et de nos chemises « Termostar », les plus performantes quant à l'échange et les plus solides et sûres dans le temps (garantie 10 ans). Tout cela est possible avec un gaspillage très réduit d'énergie et une grande exploitation des frigos utilisées, grâce à l'isolation soudée étanche « Isotank » (garantie 10 ans). Albrigi Technologie propose ses réservoirs thermostatiques de toutes les contenances de 1000 l à 500.000 l et une gamme d'accessoires unique et exceptionnelle pour la réfrigération. Il existe des accessoires, tels que les mélangeurs « Sidemix » adaptés latéralement, les capteurs de température reliés au système Archimede pour contrôler les températures, ainsi que les installations de conditionnement complètes clés en main, constituées d'un groupe frigorifique, d'un réservoir de stockage, de pompes de recirculation, d'électrovalves « Tecning », de sondes, de tuyaux isolés, de tableaux électriques et la liaison au système Archimede.

**GARANTIE**



Chemise Termostar avec voies de recirculation à circuit forcé, filets d'entrée et isolation Isotank ou Isotherm avec une garantie de 10 ans.

**stabilisation tartrique dans la cave et clarification à froid**



Réservoir Frigotank thermo-conditionné avec porte rectangulaire verticale de 420 mm à 520 mm



Réservoir Frigotank avec jeu de soupapes de vidange totale et partielle et pour agitateur amovible Mobilmix et injecteur de CO<sub>2</sub> par le bas



Réservoir Politank de 20 hl + 20 hl entièrement thermoconditionné avec «Termostar» et isolé avec isolation « Isofix »



Réservoir Frigotank isolé avec « Isotherm » et contre-porte isolée



Réservoir Frigotank entièrement conditionné avec « Termostar » même sur le fond et entièrement isolé avec « Isotank »



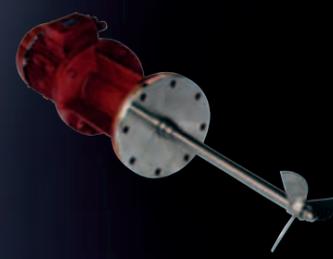
Autoclave Pressuretank isolé avec isolation « Isotherm » et agitateurs « Sidemix »



Réservoir partiellement isolé sur le cylindre avec isolation « Isofix »

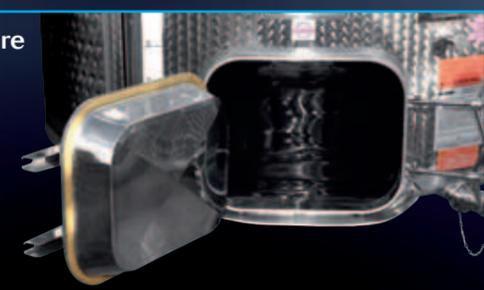


Agitateur latéral « SIDEMIX » adaptable à la paroi de chaque réservoir



Réservoir Frigotank de 100 hl avec chemise "Termostar" isolation "Isotank", groupe de contrôle de la température avec soupape de commande motorisée "Motorwarve"

Porte rectangulaire avec volet isolé





Réservoir Specialtank thermoconditionné avec Termostar Double, installation de lavage Cleanfix, installation Innergas et contrôlé par Archimede



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Vinificateurs Meccanotank thermoconditionnés avec Termostar Double, installation de lavage Cleanfix et installation Innergas avec remontage Motorfly

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

# SUPERTANK



Vue d'une grille montée sur un réservoir semprepieno (toujours plein) Variotank



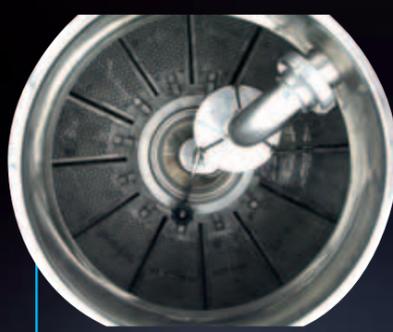
Vue supérieure avec porte de dégagement de la pression du moût en fermentation



Mécanisme du chapeau submergé sur une cuve en bois, pouvant être démonté de l'extérieur



Thermomètre numérique



Disque de dispersion du moût sur le mécanisme du chapeau submergé

Vue d'un mécanisme avec pieux casse-chapeau pour le délestage



Porte-sonde de contrôle de la température



Réservoir Variotank avec mécanisme du chapeau submergé Supertank



Vue extérieure du mécanisme du chapeau submergé pour réservoir Semprepieno (toujours plein)

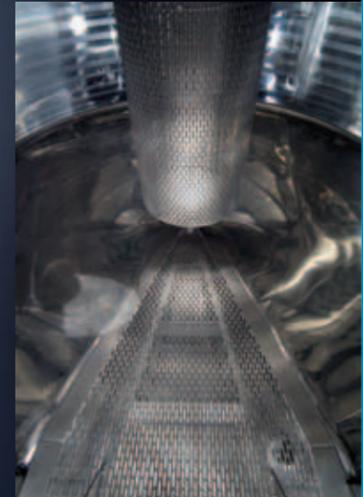


Vue d'une porte inférieure pour évacuer les marcs avec mécanisme de séparation du moût des pellicules



Mécanisme mobile de séparation des marcs du moût adaptable à la porte inférieure

Système de fixation au fond du tuyau central de dégagement de la pression de fermentation



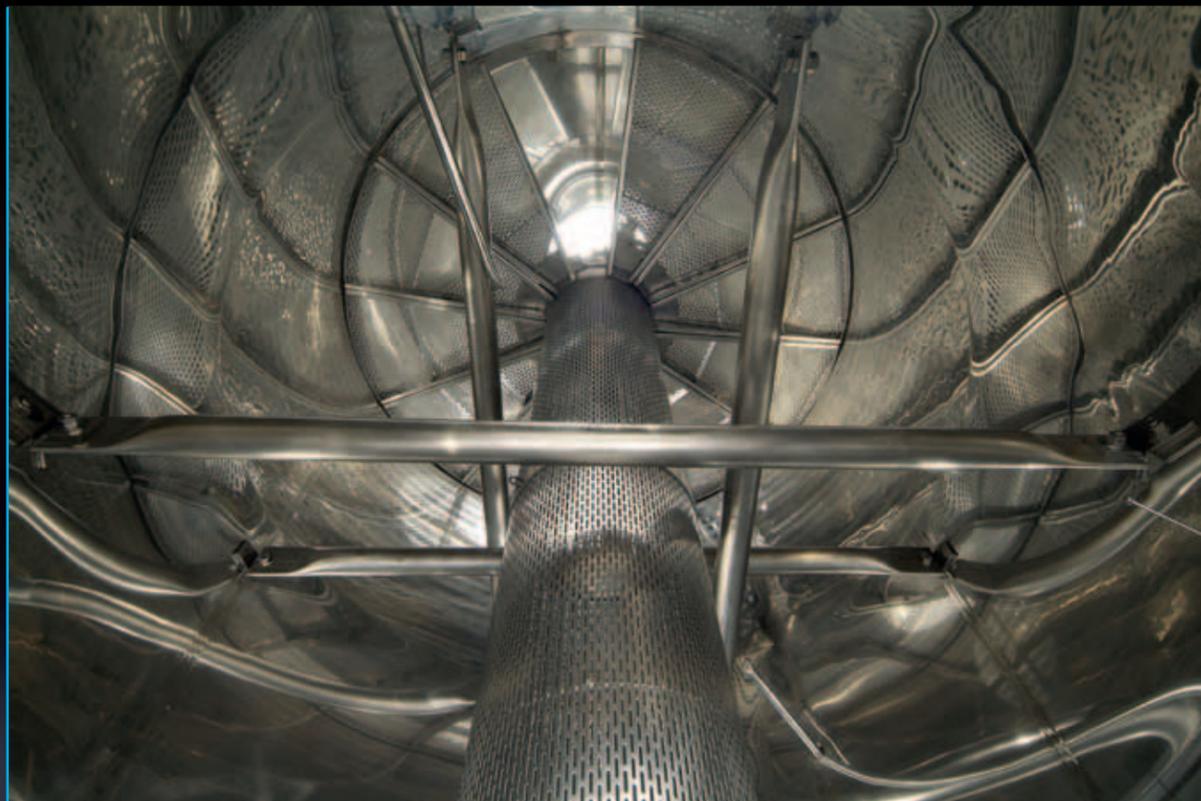
Fermentation par chapeau submergé, breveté par Albrigi, avec palitank pour le délestage

Supertank est un fermentateur qui retient le chapeau de marc submergé pendant la durée souhaitée et exploite le CO<sub>2</sub> naturel qui est le véhicule, par excellence, pour remonter les moûts sans remuer les lies naturelles. Idéal pour réaliser des fermentations spéciales, associé au délestage à froid et aux pieux casse-chapeau, créant un procédé de fermentation qui fait remonter les moûts sens dessus dessous, d'une façon naturelle, sans l'aide de pompes. Il suffit de modifier la température plus ou moins chaude de quelques degrés pour faire recirculer le moût de bas en haut, d'une façon naturelle et constante. Le laisser refroidir pour que le chapeau de marc descende vers le bas dans le moût jusqu'à ce que les quatre pieux casse-chapeau l'émettent. Dans ce fermentateur breveté pour connaisseurs, la température et la rotation des levures dissoutes dans le moût jouent un rôle saillant. En intégrant le système automatique d'oxygénation, on complète tout le processus sans utiliser les pompes traditionnelles de remontage, mais s'en remettant à la nature pour cette fonction de lessivage du moût sur le chapeau de marc qui ne peut être compacté.



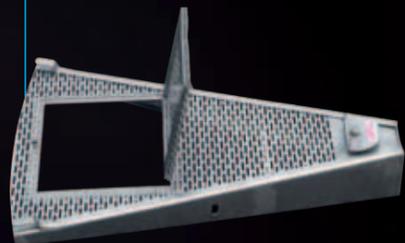
Schéma général de positionnement du mécanisme démontable du chapeau submergé qui peut être adapté à n'importe quel fermentateur existant

# pendant la fermentation, le remontage des moûts sur les marcs a lieu naturellement



Vue d'en bas du mécanisme du chapeau submergé avec pieux casse-chapeau

Élément démonté de la grille du chapeau submergé avec trappe de chargement des marcs

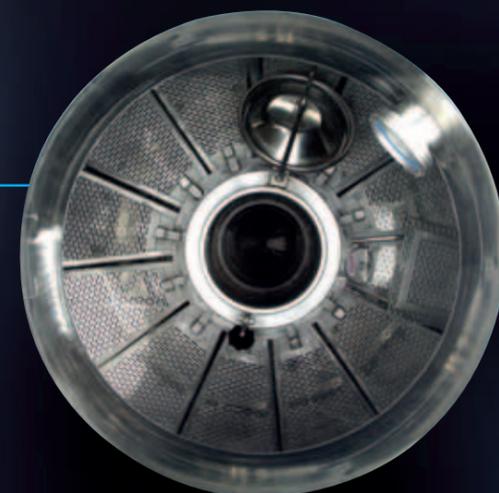


**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

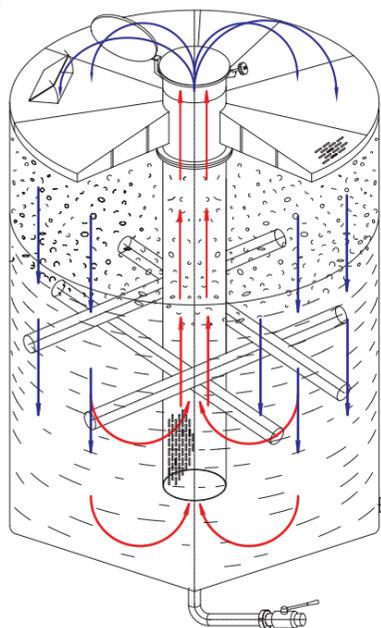
Vue d'en haut du mécanisme breveté du chapeau submergé



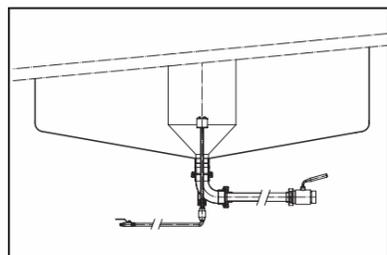
Le mécanisme est entièrement et aisément démontable



Le cycle de remontage naturel du moût a lieu, la porte étant ouverte; la porte étant fermée, la pompe active la recirculation forcée moyennant le tuyau de remontage



**CYCLE NATUREL**  
Le chapeau de marc demeure toujours submergé et le moût remonte naturellement par le biais du CO<sub>2</sub>; par le délestage à l'aide des pieux casse-chapeau, on émiette le chapeau de marc.



Système d'oxygénation avec élément poreux par le bas



Oxygénateur mobile pour soupape de vidange partielle



Réservoir fermentateur Supertank avec Termostar, équipé de tous les accessoires pour la fermentation avec le chapeau de marc submergé et mécanisme de délestage avec pieux casse-chapeau



Politank Termo de 10 hl + 15 hl avec compartiment inférieur de fermentation et supérieur de stockage, entièrement thermoconditionnés avec Termostar et équipés d'une installation de lavage Cleanfix

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Suite de fermentateurs – Délestage – Monofolltank – Supertank – Pluviatank, tous thermoconditionnés avec Termostar, équipés de tous les accessoires

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

# BÂTONNAGE

## Traitement des lies fines

Le bâtonnage est une technique de pointe qui exploite la lie noble des vins, produite au cours de la fermentation, composée exclusivement de levures mortes. Ce système qui prévoit la mise en suspension périodique de ces lies exploite l'action enzymatique pour obtenir la lyse de la cellule de la levure. Cette destruction favorise le dégagement de certains composés, dont les premiers sont les mannoprotéines qui augmentent la sensation de plénitude et de rondeur du vin.

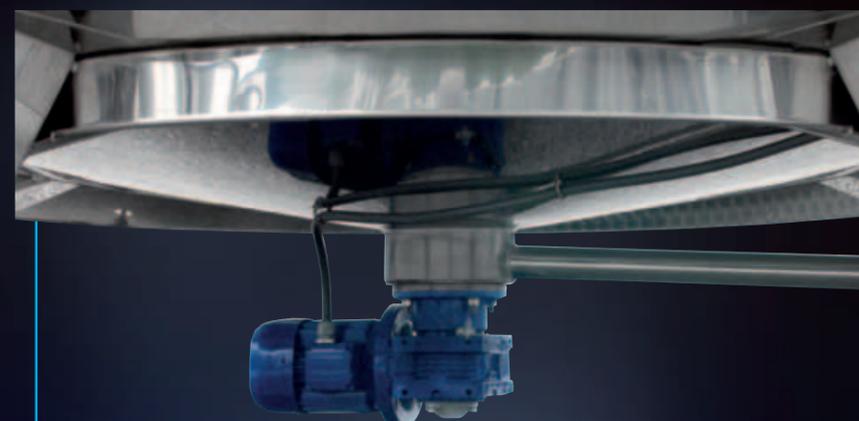
Mécanisme breveté, constitué d'une pale façonnée en forme d'hélice avec caoutchouc alimentaire interchangeable rasant le fond, conçu pour soulever le dépôt pendant la phase de rotation. Il s'adapte aussi bien aux réservoirs neufs qu'aux réservoirs existants au fond conique, bombé ou plat, au diamètre de 1.100 mm à 4.000 mm et dont la contenance maxi est de 100.000 litres.



Vue intérieure de l'arroseur autorotatif pour moût et bille de lavage

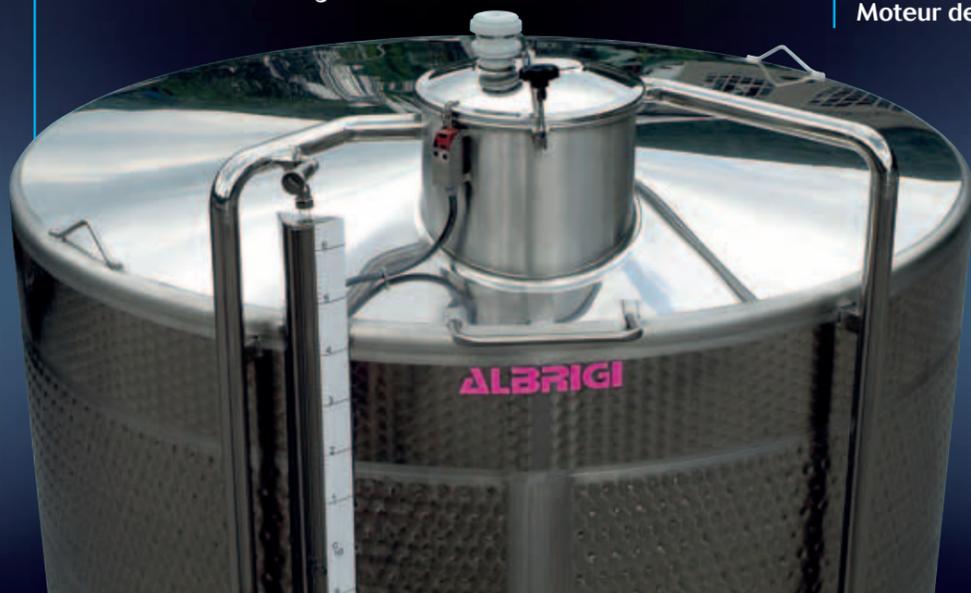


Vue de la pale brevetée tournant sur le fond



Moteur de rotation de la pale sur le fond

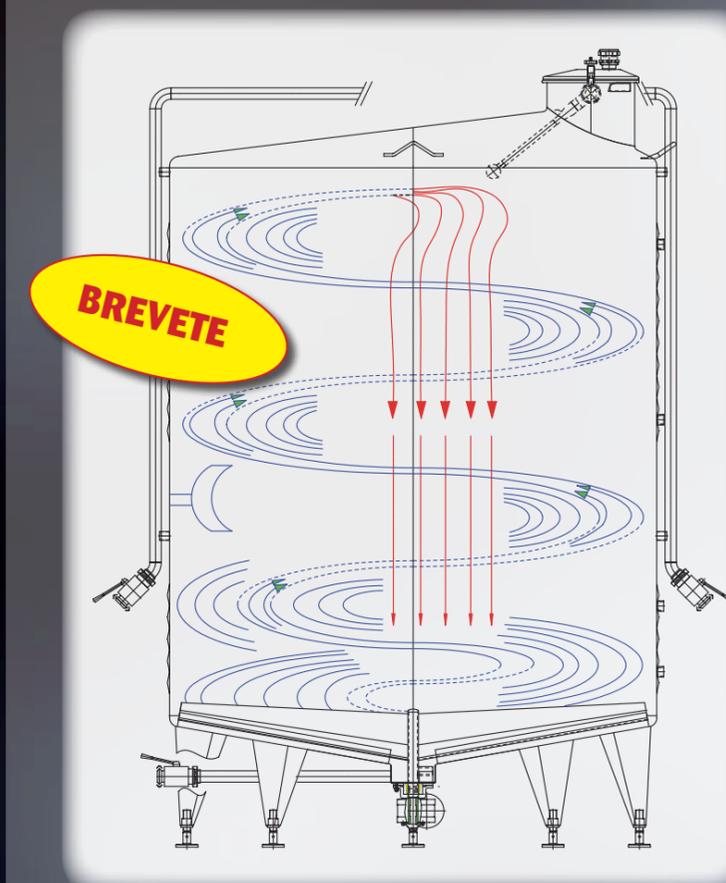
Vue du couvercle avant avec le remontage et l'installation de lavage Cleanfix



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Tableau électrique avec PLC avec programmes de rotation personnalisés dans le temps



Les lies fines sont soulevées, fait tourner et élevées même de 6 mètres pour retomber ensuite lentement au milieu moyennant le mécanisme breveté Albrigi

# systeme automatique, breveté par Albrigi Technologie, pour faire le bâtonnage et élever les levures jusqu'au sommet du fermentateur

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Vue de côté de la pale glissante brevetée Albrigi avec caoutchouc alimentaire sur le fond



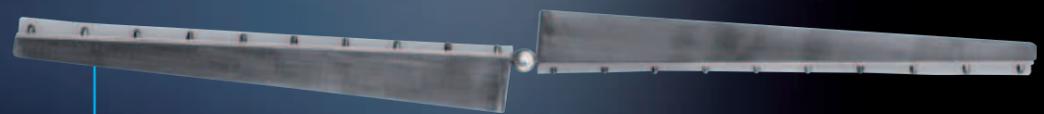
Vue de la pale tournante de bâtonnage sur le fond



Vue de côté de la pale tournante de bâtonnage brevetée Albrigi



Oxygénateur mobile pour soupape de vidange partielle



Vue de face de la pale brevetée de remuage des lies fines qui, dans sa rotation, glisse sur le fond et soulève la lie à des intervalles réglables dans le temps



Réservoir de bâtonnage Termotank pour traiter les lies fines après la fermentation. Brevet Albrigi



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Réservoirs Politank Termo de 100 hl + 100 hl, thermoconditionnés avec Termostar, installation de lavage Cleanfix et Innergas



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Réservoirs Politank Termo de 150 hl + 50 hl, thermoconditionnés avec Termostar, installation de lavage Cleanfix et Innergas

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Cryomacérateur nu avec grille de drainage démontable autovidante, inclinée de 30° de 100 hl



Cryomacérateurs thermoconditionnés avec Termostar et isolés avec Isotank équipés du mécanisme statique intérieur de séparation des marcs



Criotank de 100 hl avec 2 chemises Termotank et mécanisme d'ouverture de la porte

# CRITANK

Cryomacérateur statique de 4°C à 14°C breveté

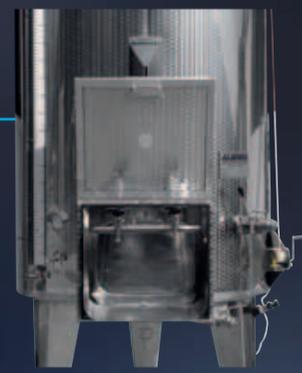
Suivant leur variété, les raisins peuvent contenir des quantités importantes de substances aromatiques, appelées « terpènes » qui se trouvent à l'état libre ou glucosé, à savoir liés aux sucres et donc pas directement perceptibles. Il est donc important de pouvoir extraire la plupart de ces substances, afin d'obtenir des vins dont l'ampleur olfactive est plus élevée et de surmonter la complexité gustative. Les basses températures provoquent le déchirement des membranes cellulaires et favorisent donc la diffusion de composés renfermés dans les cellules encore intactes du raisin, notamment les cellules des pellicules. Pour répondre à cette technologie, on a réalisé le réservoir Criotank qui est équipé d'une grille intérieure démontable, positionnée sur la partie inférieure, et de chemises sur toute la surface du cylindre pour conditionner la température du raisin foulé.



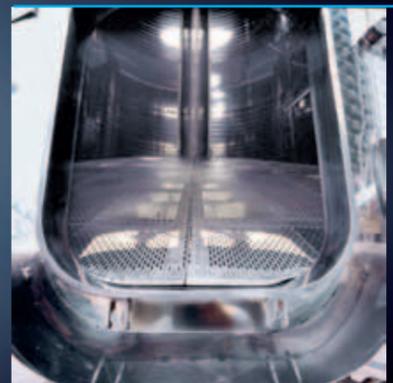
Porte d'évacuation des marcs



Criotank de 50 hl avec contre-porte isolée



Porte rectangulaire de 420x530 mm isolée



Grille démontable, pouvant être dégagée par la porte



Criotank de 50 hl avec 2 chemises Termotank et mécanisme d'ouverture de la porte



Tête rotative planétaire de lavage à 200 bars 30 litres pour laver la grille au-dessus et au-dessous

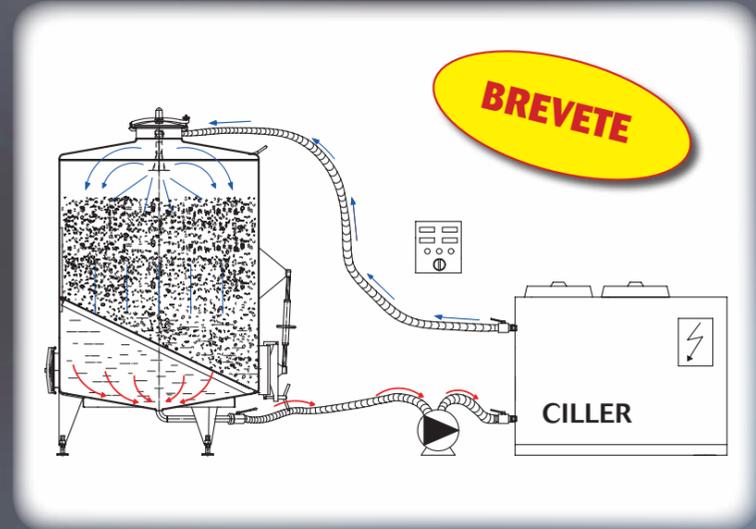
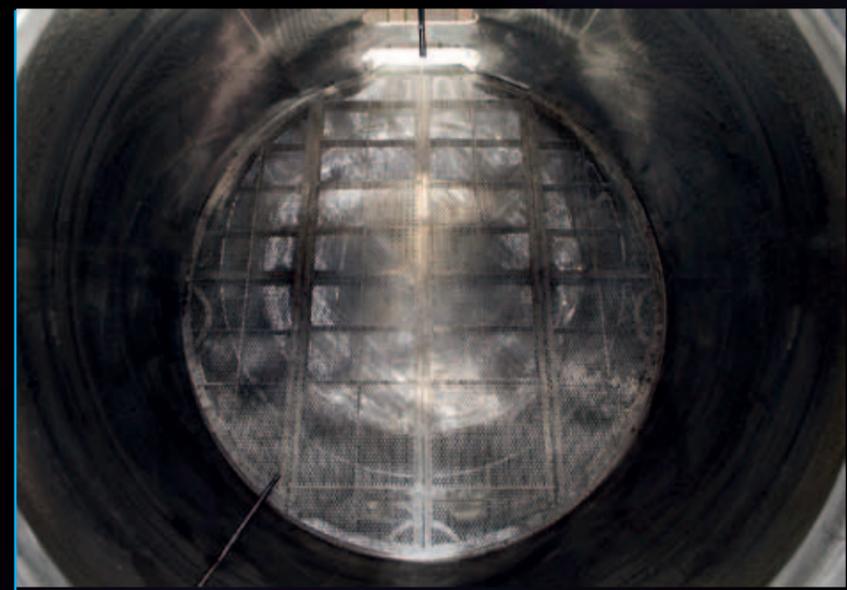


Schéma de recirculation du moût réfrigéré sur la masse de marcs statiques à exécuter à des intervalles réguliers continuellement

# Cryomacérateur statique thermoconditionné pour effectuer la recirculation forcée du moût réfrigéré



Porte rectangulaire avant avec mécanisme d'ouverture vers le haut pour évacuer les marcs

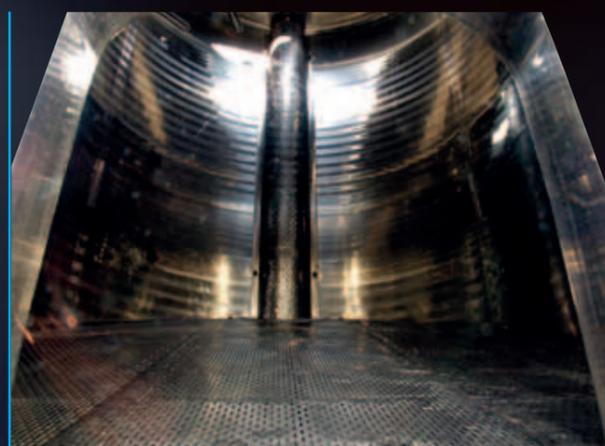


Vue d'en haut de la grille de séparation des marcs du moût, inclinée en avant de 45°

Thermomètre



Porte-sonde de contrôle de la température



Porte rectangulaire avant ouverte pour évacuer les marcs



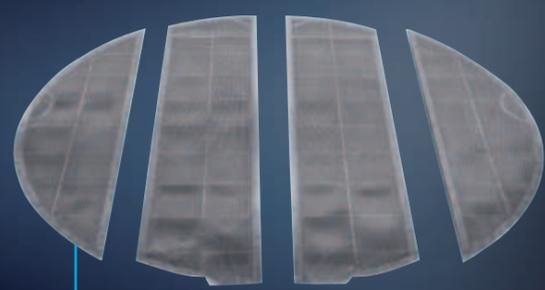
Porte arrière au Ø 300 mm pour nettoyer sous la grille d'égouttage



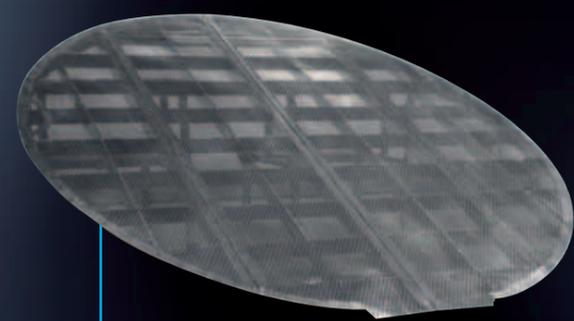
Vue intérieure de la partie inférieure de la grille d'égouttage à travers la porte inférieure



Vue de côté de l'inclinaison de la grille



Vue de face de la grille démontable sortant de la porte inférieure



Vue de face de la grille inclinée



Criotank avec chemise totale Termotank pour réfrigérer et maintenir le produit cryomacéré à la température établie avec tuyau de remontage



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Réservoirs Politank Termo de 100 hl + 200 hl et Termotank de 200 hl, thermoconditionnés avec Termostar, installation de lavage Cleanfix et Innergas

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Réservoirs Politank de 100 hl + 200 hl, thermoconditionnés avec chemise Termostar, installation de lavage Cleanfix et Innergas

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Réservoirs Enoalet de 1070 l dans un magasin de vente du vin en vrac



Plaque mobile - plaque thermique pour le couvercle du réservoir Enoalet



Réservoir Enoalet modèle baquet



Réservoir Enoalet de 1070 l avec agitateur amovible mobilmix



Réservoirs Enoalet de 100 l à 1500 l superposables



Réservoir Enoalet de 1000 l isolé avec centrale pour azote et Minitanke série « S » de 1000 l



Agitateur amovible pour réservoir Enoalet Mobilmix

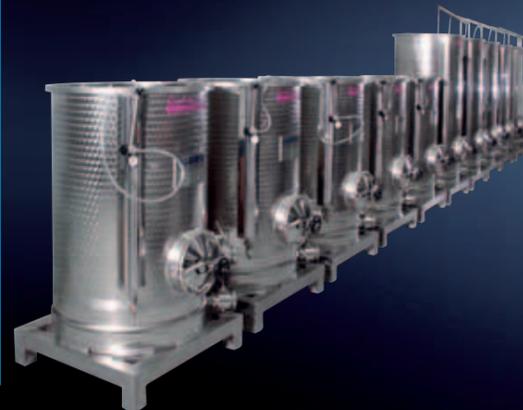


Réservoir Enoalet pour les microfermentations de 610 l et 1070 l

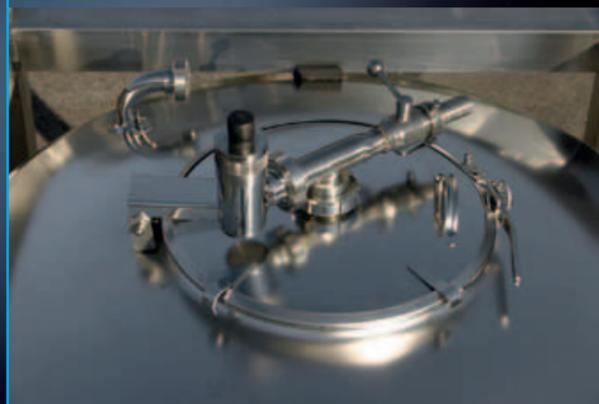
Echelle en acier inoxydable pour réservoir Enoalet



Réservoirs Enoalet de 600 l avec flotteur à air



Couvercle Ø 400 pour réservoir Enoalet avec groupe de sécurité pour azote



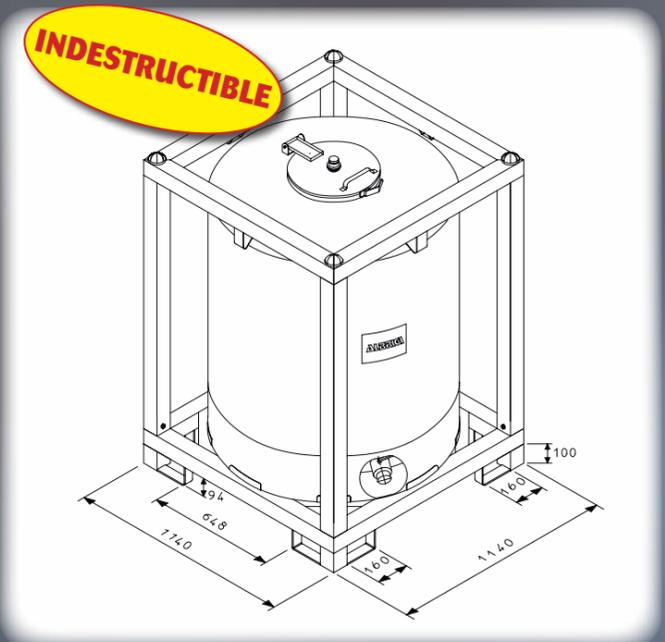
Bille de lavage Topclean



# ENOPALET

Réservoirs palettisables de 6,1 hl, 8,3 hl, 10,7 hl et 15,3 hl, spéciaux pour l'œnologie

Enoalet est le réservoir palettisable indispensable dans la cave, conçu exprès pour les petites contenances. Il est pratique car il est utilisé pour le stockage, le remuage et la fermentation de petites masses de raisin foulé, de moût et de vins. Il est équipé de tous les accessoires possibles et pratiques pour l'emploi œnologique, des grandes portes d'extraction des marcs après la fermentation, des chemises de conditionnement et de tous les accessoires de service pour une œnologie moderne, tels que: thermomètres, sondes de température, installations de lavage mobiles ou fixes, adaptation pour inertage au gaz azote, jusqu'aux ceintures multiples renommées en polypropylène « Polifasce » ou aux ceintures thermiques en acier inoxydable, ou aux chemises d'échange fixes TERMOSTAR. Il est possible d'adapter des agitateurs fixes ou amovibles. Nous construisons les réservoirs palettisables essayés PED 1,3-3-6 bars pour mousseux.



Réservoir Paletank empilable jusqu'à 5 pièces et enfourchable avec tous les types de transpalette et de chariots élévateurs

# L'ami indispensable de votre cave



Réservoir Enopalet de 1000 l et 1500 l avec couvercle pneumatique, contenance variable



Réservoir Enopalet de 610 l avec ceinture multiple « Polifascia »



Réservoir Enopalet de 1000 l essayé PED à 1,5 bars avec accessoires



Réservoir Enopalet de 1530 l avec porte rectangulaire et chemise de conditionnement, thermomètre et sonde de température avec 2 soupapes, idéal pour microfermentations



Réservoir Enopalet de 1070 l avec chemise de conditionnement Termafascia (ceinture thermique) en acier inoxydable adaptable aux réservoirs palettisables existants



Réservoir Isopalet de 1000 l entièrement isolé pour vins réfrigérés



Thermomètre numérique



Porte-sonde de contrôle de la température



Dispositif de prélèvement des échantillons



Réservoir Enopalet de 830 l avec porte ronde au Ø de 400

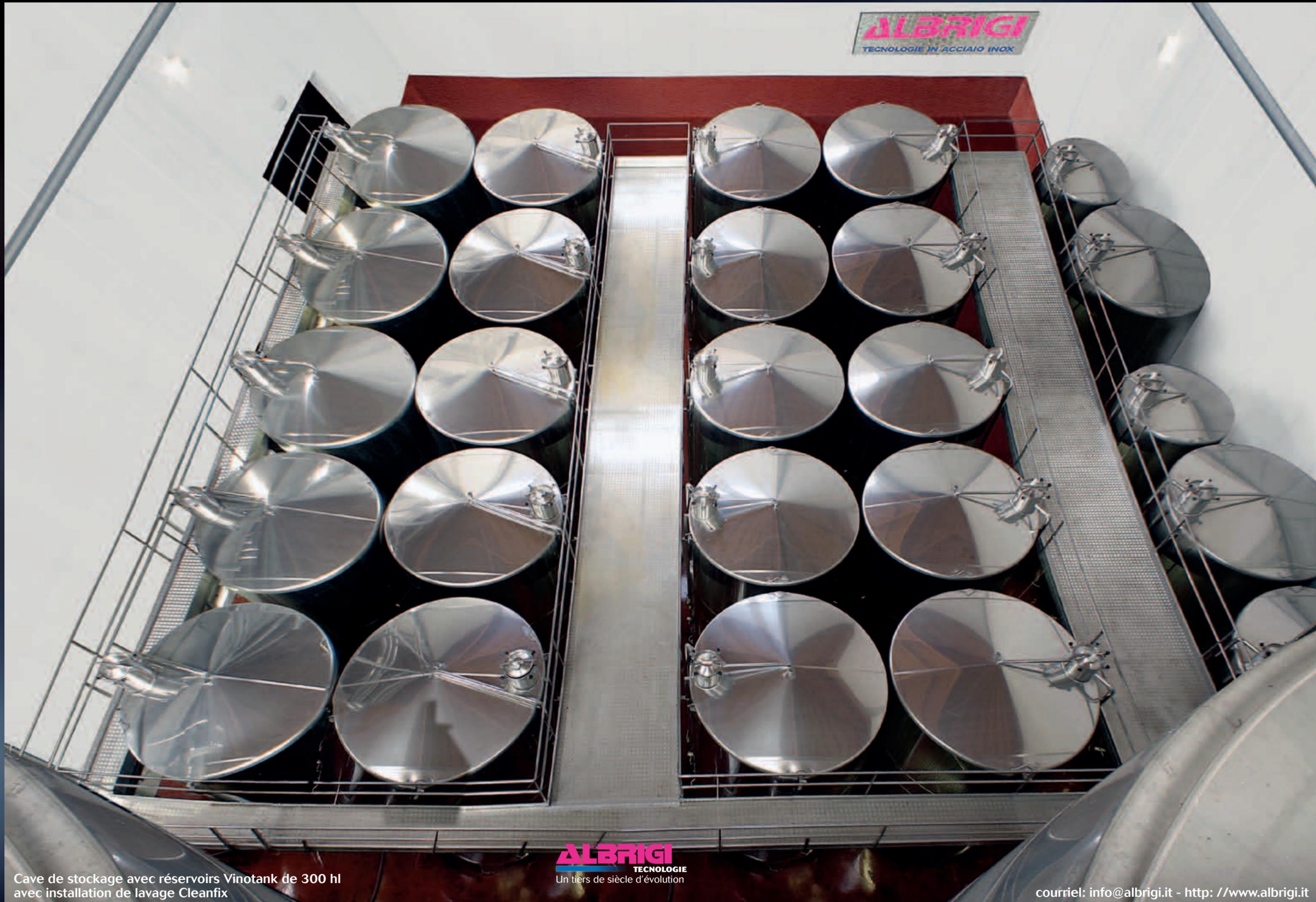
Soupape de vidange totale en acier inoxydable, protégée, d'un réservoir Enopalet



Fond avec vidange totale estampée courte



Réservoirs Enopalet superposables de 610 l, 830 l, 1070 l et 1530 l



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX

Cave de stockage avec réservoirs Vinotank de 300 hl  
avec installation de lavage Cleanfix

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



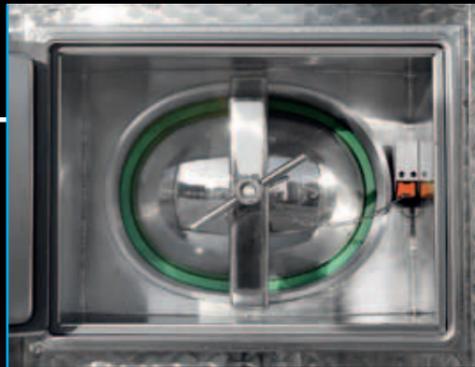
**ALBRIGI**  
 TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX



**ALBRIGI**  
 TECNOLOGIE  
 Un tiers de siècle d'évolution



Réservoirs Frigotank de 300 hl thermoconditionnés avec Termostar, isolés avec Isotank, agitateur Sidemix et installation de lavage Cleanfix



Porte essayée PED avec microinterrupteur de sécurité



Groupe de sécurité avec soupape étalonnée PED



Sonde de température avec étui extérieur



Thermomètre numérique



Porte ouverte avec bras de soutien intérieur



Agitateur Sidemix avec carter de couverture

Elément poreux en acier inoxydable AISI 316L fritté pour la prise de mousse



Porte ouverte avec bras de soutien extérieur



Installation de lavage fixe Cleanfix pour laver l'intérieur de l'agitateur latéral Sidemix

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Bille de lavage « Sprayball » pour nettoyer l'agitateur et le joint d'étanchéité mécanique



Dispositif d'injection du CO<sub>2</sub> avec clapet de retenue en acier inoxydable d'exclusion



# PRESSURETANK

Réservoir sous pression de 3-6-9 bars, essayé PED

Réservoir sous pression, essayé PED, agréé à 3-6-9 bars, indispensable pour qui produit le mousseux suivant la méthode CHARMAT. Appareil défini sous « Pression », équipé de tous les instruments de contrôle de la pression en toute sécurité, de chemises de chauffage et de refroidissement du vin et des moûts y contenus, de chemises « Termotig », les plus performantes quant à l'échange, les plus sûres et solides dans le temps (garantie 10 ans). Tout cela est possible avec un gaspillage très réduit d'énergie et une grande exploitation des frigos utilisées, grâce à l'isolation soudée étanche « Isotank » (garantie 10 ans). Ils sont équipés d'agitateurs « Sidemix » fixes ou « Mobilmix » amovibles, d'éléments poreux d'injection des gaz et de tableaux électriques de gestion automatique de la phase de réfrigération à la phase d'agitation.

Albrigi Technologie propose ses réservoirs « Pressuretank » de toutes les contenances de 10 hl à 600 hl et une gamme d'accessoires unique, eu égard tout particulièrement au nettoyage et à la sécurité d'utilisation.



Chemise « Termotig » idéale pour réfrigérer à -4°C

# indispensable pour faire la champagnisation et la prise de mousse



Application de l'agitateur amovible mobile Mobilmix adapté à des soupapes de vidange partielle



Agitateur amovible Mobilmix



Gazéificateur à 3 bars avec chemise Termospiral



Bille de lavage

Groupe de sécurité avec manomètre et soupape de sécurité étalonnée PED



Autoclave Pressuretank thermoconditionné avec Termotig et isolé avec Isotherm, équipé d'un agitateur Sidemix, d'un groupe de sécurité avec soupape étalonnée PED et d'un système de lavage fixe Cleanfix



Plaquette de certification de l'essai PED en acier inoxydable



Réservoir Pressuretank nu avec chemise Termotig sur tout le cylindre



Tableau de contrôle automatique de la température et de gestion de l'agitateur

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Réservoir Pressuretank isolé avec Isotherm, équipé d'un agitateur et de tout ce qu'il faut pour les fermentations ou les prises de mousses



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un terzo di secolo di rivoluzione

Cave de fermentation avec réservoir Termotank de 300 hl, thermoconditionné avec Termostar Double et installation de lavage fixe Cleanfix

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Réservoirs Termotank de 300 hl et 150 hl avec installation Innergas et installation de lavage Cleanfix

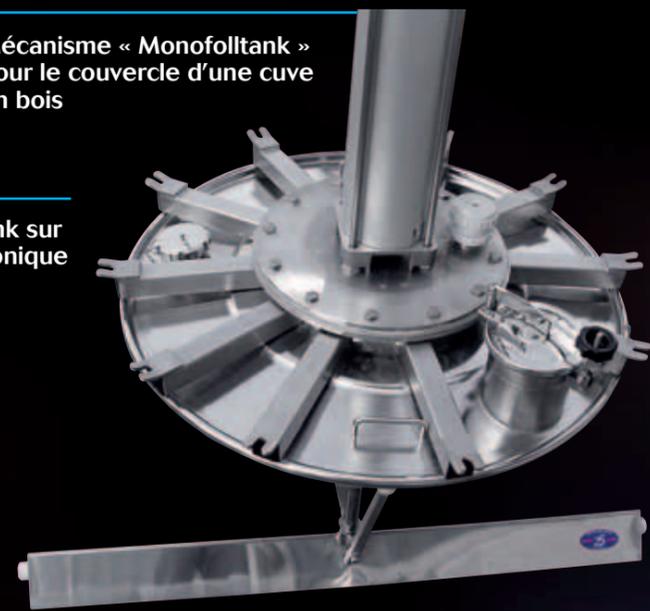


## piger dans les cuves en acier et en bois



Monofolltank sur cuve tronconique en bois

Mécanisme « Monofolltank » pour le couvercle d'une cuve en bois



Vue de systèmes de renforcement de la voûte en acier et bois sur cuves en bois avec mécanisme Monofolltank

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



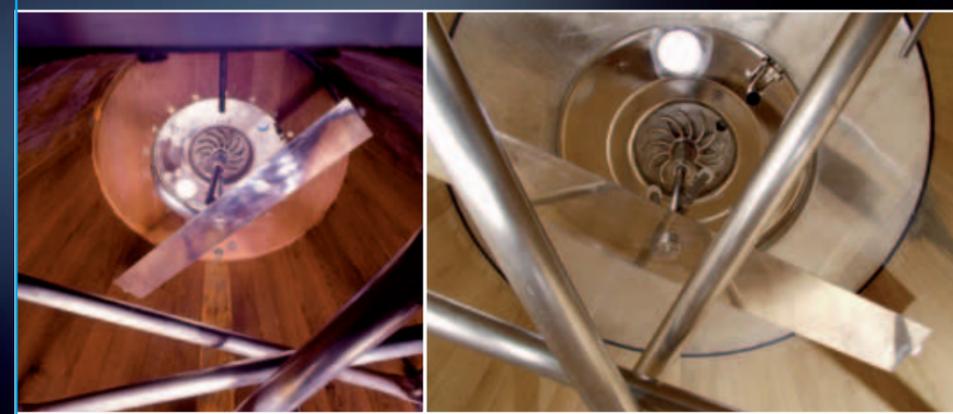
Vue d'en haut de la voûte d'une cuve avec mécanisme Monofolltank



Monofolltank sur cuve tronconique en acier



Vue de l'intérieur de cuves en bois avec pale autorotative brevetée et pieux casse-chapeau pour le pigeage et le délestage



# MONOFOLLTINO

## LE PIGEAGE CLASSIQUE

Le mécanisme de pigeage MONOFOLLTANK peut être adapté à tous les types de cuves tronconiques car leur forme conique favorise sensiblement la recirculation du marc pendant la phase d'enfoncement dans le moût sous-jacent. MONOFOLLTINO est un appareil de pigeage breveté unique en son genre qui peut être adapté à des réservoirs tronconiques neufs ou existants. Ce brevet prévoit un piston pneumatique à course longue, une pale autorotative autonettoyante qui enfonce lentement de petites parties du chapeau de marc dans le moût sous-jacent et le fait tourner et dissoudre sans le déchirer. On peut le démonter à la fin de la fermentation car le mécanisme est léger et très facile à retirer. Sa pale autorotative et autonettoyante recouvre toute la surface du chapeau de marc en quelques cycles et ses bords très arrondis respectent entièrement la pellicule en la massant sans la casser. Idéaux pour des contenances de 20 hl à 300 hl avec forme tronconique. Tous les fermentateurs Albrigi Monofolltank peuvent être équipés d'accessoires de service très utiles, tels que: installations d'oxygénation fixes ou mobiles, pales d'extraction du marc, chemises d'échange sur le fond ou sur le cylindre et tableaux électriques équipés d'un PLC pour établir les phases de pigeage en différents temps, suivant l'évolution de la fermentation.

**BREVETE**



Mécanisme « Monofolltank » autorotatif pour cuves en bois et en acier inoxydable, breveté « MORENO »

# MULTIFOLLTANK

Pigeur à quatre pieds ciniques autonettoyants

Le Multifolltank est un fermentateur spécial et unique, idéal pour les raisins passerillés et de saignée, à traiter délicatement. Idéal pour remuer les chapeaux de marc très épais car il est très robuste et à même d'enfoncer lentement des tranches de marc dans le moût, créant une rotation totale du chapeau sur toute la surface et l'enfonçant par petites portions. Il est constitué d'un mécanisme de pigeage à quatre pieds, très coniques, aux bords bien arrondis et autonettoyants pour respecter le marc et assurer le maximum de propreté pendant la remontée, qui sont entraînés par quatre pistons pneumatiques à course longue pour enfoncer très bien le marc dans le moût. En exécutant le pigeage à des intervalles réguliers, par action individuelle, en couple ou bien alternée, ils émiettent et remuent le chapeau de marc sans produire de lie. Ce pigeur est équipé d'installations d'oxygénation automatiques, de chemises de conditionnement adaptées sur tout le cylindre et sur le fond et de tableaux électriques munis d'un PLC pour contrôler et gérer tout type de fermentation ou de saignée, même sous une légère pression à l'aide du CO<sub>2</sub> naturel.

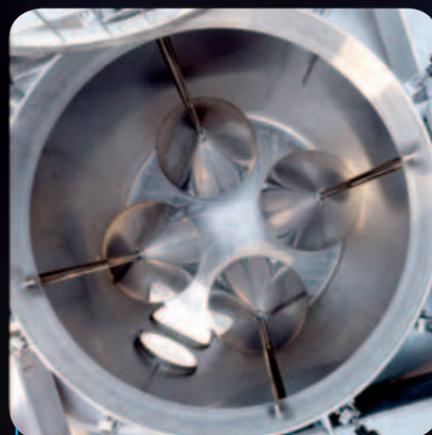


Vue intérieure pendant le pigeage à 4 pieds pneumatiques

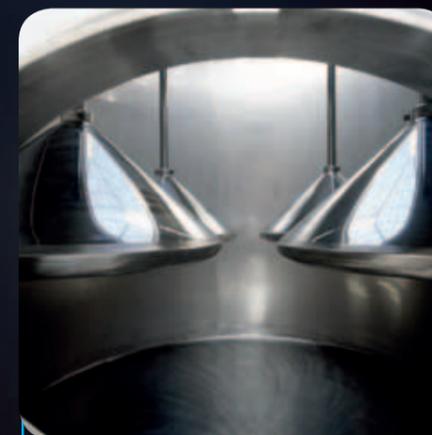
## Pigeur spécial pour raisins spéciaux passerillés et de saignée



Pigeur hydraulique à 4 pieds spéciaux autonettoyants avec PLC de gestion des phases de pigeage alternées



Vue d'en haut d'un pied de pigeage autonettoyant



Vue intérieure latérale de pieds de pigeage pneumatiques spéciaux, autonettoyants, qui couvrent 75% de la surface du fermentateur

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Pigeur à 4 pistons pneumatiques à course courte avec pied spécial autonettoyant



Oxygénateur mobile pour soupape de vidange partielle



Pigeur à 4 pieds spéciaux autonettoyants avec pistons pneumatiques à course longue



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Bâtonnage – Délestage – Separantank – Volvotank – Frigotank – Noveltank – Pluviatank – Criotank – Monofolltank – Supertank  
Cave expérimentale de fermentation avec 9 types différents de fermentateurs et un séparateur de pépins statique

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Fermentateurs Meccanotank de 300 hl thermoconditionnés avec Termostar Double avec Palitank de délestage

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

**MANUALFOLLTANK**



**MANUALFOLLTANK**  
Mécanisme manuel de pigeage pour de petits réservoirs ouverts Variotank



Le pigeage est facile grâce au mécanisme manuel breveté Albrigi



**MANUALFOLLTANK**  
Le pigeur qui aide à se tenir en forme



Variofolltank sur Variotank démontable avec étrier fixe

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Thermomètre numérique

Mécanisme simple fixe ou mobile breveté d'un Variofolltank, à adapter aux fermentateurs neufs ou déjà existants



Pale autonettoyante d'un Variofolltank



Sonde de température avec étui extérieur

Variofolltank avec étrier de fixation réglable



# VARIOFOLLTANK

Pour réservoirs Semprepieni (toujours pleins)

VARIOFOLLTANK a été conçu exprès pour être adapté fixe ou mobile à des réservoirs Semprepieni (toujours pleins) de 20 hl à 150 hl par le biais d'un support spécial en acier inoxydable qui peut être mobile, mais réglable. Il peut être monté fixe en permanence ou bien déplacé d'un réservoir Semprepieno (toujours plein) à l'autre, où il le faut, à l'aide d'un palan et sous peu de temps. Cet appareil de pigeage breveté, unique en son genre, peut être adapté à des réservoirs Semprepieni (toujours pleins) neufs ou existants. Brevet qui prévoit un piston pneumatique à course longue et une pale de pigeage autorotative et autonettoyante, qui enfonce lentement de petites parties du chapeau de marc dans le moût sous-jacent, en le faisant tourner et dissoudre sans le déchirer. On peut le démonter à la fin de la fermentation car le mécanisme est léger et très facile à retirer. Sa pale autorotative et autonettoyante recouvre toute la surface du chapeau de marc en quelques cycles et ses bords très arrondis respectent entièrement la pellicule en la massant sans la casser. Le pigeage dans les réservoirs Semprepieni (toujours pleins) est idéal car le marc demeure visible pendant l'enfoncement. Tous les réservoirs Semprepieni (toujours pleins) Albrigi avec Monofolltank peuvent être équipés d'accessoires de service très utiles, tels que: installations d'oxygénation fixes ou mobiles, pales d'extraction du marc, chemises d'échange sur le fond ou sur le cylindre et tableaux électriques équipés d'un PLC pour établir les phases de pigeage en différents temps, suivant l'évolution de la fermentation.

**BREVETE**



Mécanisme sur base mobile pour le pigeage avec pale autorotative sur réservoir « Variotank »

# monopigeur mobile et fixe pour réservoirs semprepieni (toujours pleins)

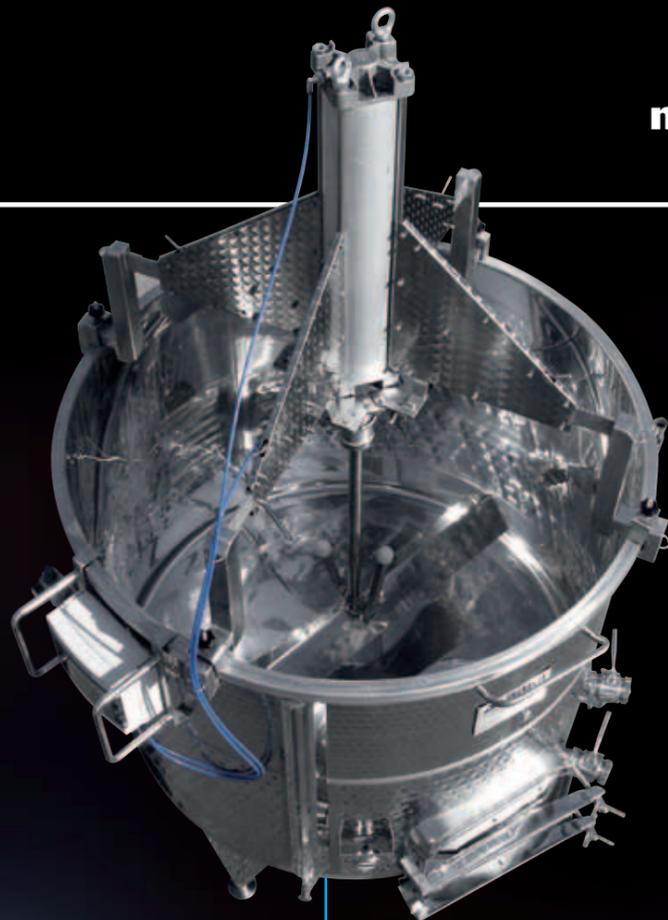


Tableau électrique pour pigeur

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Mécanisme breveté de pigeage sur réservoir semprepieno (toujours plein) bas et large, thermoconditionné



Vue extérieure et de l'intérieur d'un mécanisme de pigeage "Variofolltank" sur un réservoir semprepieno (toujours plein) de 50 hl



Variofolltank pour réservoir Variotank de 20 hl

Mécanisme Variofolltank pour réservoir Variotank avec étrier et pale rehaussée, autorotative et autonettoyante, brevetée Albrigi



Variofolltank sur réservoir Variotank de 100 hl avec tableau de commande pour régler les phases de pigeage



Oxygénateur amovible pour soupape de vidange partielle



Volvotank – Frigotank – Noveltank – Pluviatank avec baquet sur roues et échelle « Security »

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Criotank en acier inoxydable et Monofolltank – Palitank / délestage – Supertank en chêne

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

## le pigeur mobile pour plusieurs fermentateurs accolés



Emploi et réglage du mécanisme de pigeage monopied autonettoyant breveté Albrigi

Pied de pigeage conique autonettoyant, prêt au démarrage



Vue d'un Superfollrail avec 20 fermentateurs de 200 hl et le monopied de pigeage en position de repos

Mécanisme de pigeage avec poutre à pont coulissant sur double rail avec monopied en position de repos

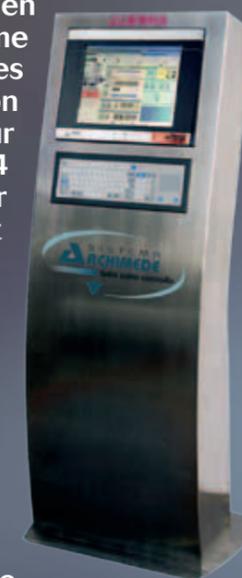


# SUPERFOLLRAIL

## Automatique-Manuel

Pigeur monopied sur double rail

Manuel/automatique coulissant en bas ou bien suspendu. Pigeur monopied circulant sur double rail. Il a été conçu pour le pigeage manuel ou automatique, où il y a plus d'une rangée de fermentateurs. Il peut donc servir même 2/3 rangées de réservoirs, car il est équipé de deux rails qui peuvent être positionnés en bas, appuyés sur la passerelle ou bien suspendus en haut, adaptés au plafond. Idéal pour le pigeage dans de grands fermentateurs de 100 hl à 500 hl car sa structure et sa puissance permettent de traiter même de grandes épaisseurs de marcs et plusieurs réservoirs placés même en différentes rangées. Il réussit à passer par la porte d'entrée supérieure et à effectuer le pigeage à tout endroit de la surface du chapeau de marc, d'une façon homogène, car son pied de pigeage, aux bords arrondis et tronconique, est autonettoyant et sans arêtes, ce qui favorise un pigeage doux et sans déchirement. Chaque fois qu'il descend, il dissout et enfonce le chapeau de marc dans le moût situé au-dessous et le remue doucement car tout a lieu lentement et délicatement. Le piston à course longue permet de faire le pigeage dans tous les types de fermentateurs et de bien remuer le marc même sur le pourtour extérieur de la surface des marcs à immerger, toujours très lentement, en massant très doucement, même en profondeur, de grandes quantités de marc car le piston pneumatique est prévu pour une course utile de 1 à 4 mètres. Il peut fonctionner manuellement, en le déplaçant et le positionnant à chaque fois sur le couvercle (aux grandes dimensions) ou bien fonctionner automatiquement et d'une façon autonome, par le biais d'un système motorisé, contrôlé par un PLC avec mémoire, qui exécute un programme spécifique de pigeage personnalisé, pour chaque type de réservoir, grand ou petit, propre à chaque type de raisin, même dans les heures de la nuit en autonomie lorsque les fermentateurs sont nombreux et il faut être précis et rapides dans le pigeage.



# MONOFOLLRAIL Manuel



Chariot de glissement



Pied de pigeage

## Le pigeur pour fermentateurs individuels en rang

Idéal pour servir plusieurs fermentateurs en ligne car il se déplace sur un rail manuellement ou d'une façon motorisée (en avant et en arrière, à votre gré). Il réussit à passer par le couvercle supérieur aux grandes dimensions et à faire le pigeage à tout endroit de la surface du chapeau de marc, d'une façon homogène car il est équipé d'un piston pneumatique en alliage léger à course longue, monté par le biais d'un joint d'articulation, et muni d'un pied de pigeage tronconique aux bords arrondis. De cette façon, il est autonettoyant sans arêtes, ce qui favorise un pigeage doux et sans déchirement car, chaque fois qu'il descend, il dissout et enfonce le chapeau de marc au-dessous du moût et le remue doucement car tout a lieu lentement et délicatement.

Le piston à course longue permet de faire le pigeage dans tous les types de fermentateurs ouverts, fermés, coniques, rectangulaires, hauts, bas, placés dans la même rangée et d'une façon optimale même sur le pourtour extérieur de la surface des marcs à immerger. La poutre de glissement est simple à monter: elle peut être fixée au plafond ou sur le toit, car elle est rigide, autoporteuse et très robuste, ce qui empêche de renforcer les structures existantes. Le mouvement de montée et descente peut être réglé manuellement ou même mécaniquement par le biais d'un PLC, ainsi que le mouvement d'avancement et de recul, qui se fait tout simplement en poussant le chariot qui peut être libre ou motorisé. Idéal pour fermentateurs de 20 hl à 150 hl, même bas et larges, il suffit qu'ils aient un couvercle supérieur aux grandes dimensions ou qu'ils soient des réservoirs semprepieni (toujours pleins) de toutes les dimensions.



Pigeur manuel sur monorail à pied conique autonettoyant pour le pigeage sur réservoir « Tinotank » avec couvercle aux grandes dimensions

Pigeur manuel sur monorail à pied conique autonettoyant pour le pigeage dans un réservoir « Variotank » sans le couvercle flottant

Pigeur manuel sur monorail à pied conique autonettoyant pour le pigeage dans une Cuve en bois avec couvercle aux grandes dimensions

Pigeur manuel sur monorail à pied conique autonettoyant pour le pigeage dans un fermentateur avec couvercle aux grandes dimensions

cave avec chemise Alveotrap adaptée à des réservoirs existants

**MEME SUR DES  
RESERVOIRS  
EXISTANTS**

Détail d'adaptation de la chemise Alveotrap dans une cave

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

# MINIFOLLRAIL

## Automatique – manuel

IL EST IDEAL POUR LE PIGEAGE DANS DES RESERVOIRS VARIOTANK DE 20 HL A 200 HL

Pigeur à pale tournante sur double rail avec fonctionnement manuel ou automatique et système de glissement, au choix, sur le bord supérieur du réservoir Variotank ou bien en haut, suspendu sur le toit ou sur la paroi arrière de la cave en position verticale. Il a été conçu pour le pigeage manuel ou automatique sur une batterie de réservoirs Variotank. Il est équipé de deux rails positionnés de façon à faciliter la sortie du flotteur pneumatique, exploitant ainsi parfaitement l'espace disponible. Il est idéal pour le pigeage dans des réservoirs Variotank de 20 hl à 200 hl car sa structure souple permet le pigeage programmé en profondeur et dans de gros contenants. Sa pale autonettoyante, autorotative, brevetée recouvre toute la surface du chapeau de marc, l'enfonce et le remue sens dessus dessous sur tout son volume d'une façon homogène. Notre pale de pigeage BREVETEE est sans arêtes et ses bords latéraux effleurent la surface de la paroi intérieure du cylindre du réservoir Variotank. Elle exécute donc entièrement le pigeage en profondeur et dissout le chapeau, même dans la partie immergée, qui est la moins visible. Grâce à un contrôle électronique, le piston pneumatique à course longue permet d'effectuer le pigeage dans tous les types de réservoirs Variotank car sa course utile, qui peut être gérée par PLC, est de 1 à 3 m. On peut travailler et déplacer le chariot manuellement et le positionner à chaque fois à l'endroit de travail en toute sécurité. On a prévu des mécanismes spéciaux qui ne rendent sûr son emploi que lorsque tous les différents paramètres de centrage sont corrects. Il peut fonctionner automatiquement, géré par PLC avec des programmes de pigeage spéciaux. Il est équipé de tous les servomécanismes électropneumatiques qui contrôlent son travail. Il peut donc exécuter le pigeage sur une batterie de 30 réservoirs Variotank même pendant la nuit, lorsque la cave n'est pas sous contrôle.

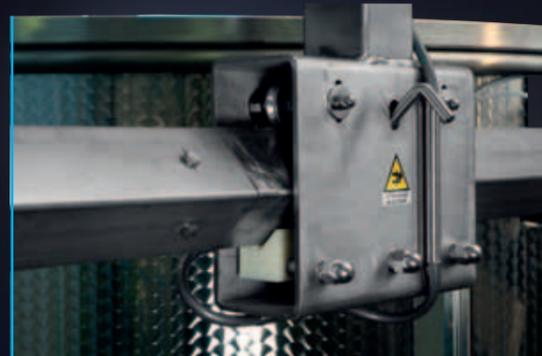
## Pigeur à pale tournante sur double rail avec fonctionnement manuel ou automatique



Tableau de commande électropneumatique de montée et de descente manuelle/automatique

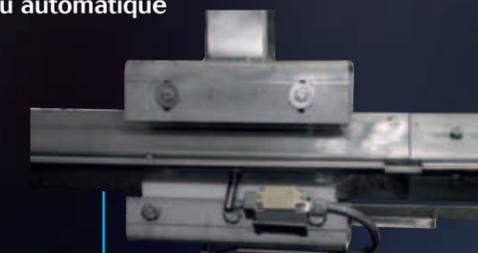


Pigeur à pale tournante sur double rail avec fonctionnement manuel ou automatique

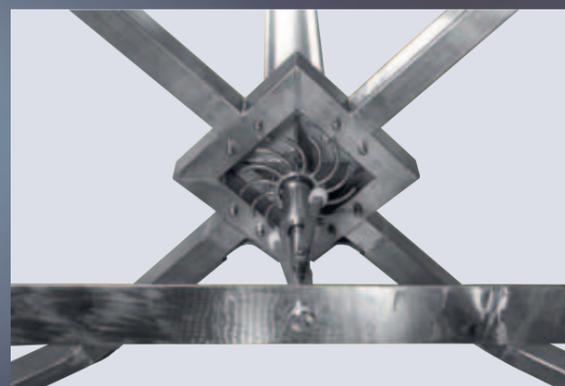


Vue d'un chariot glissant sur rail

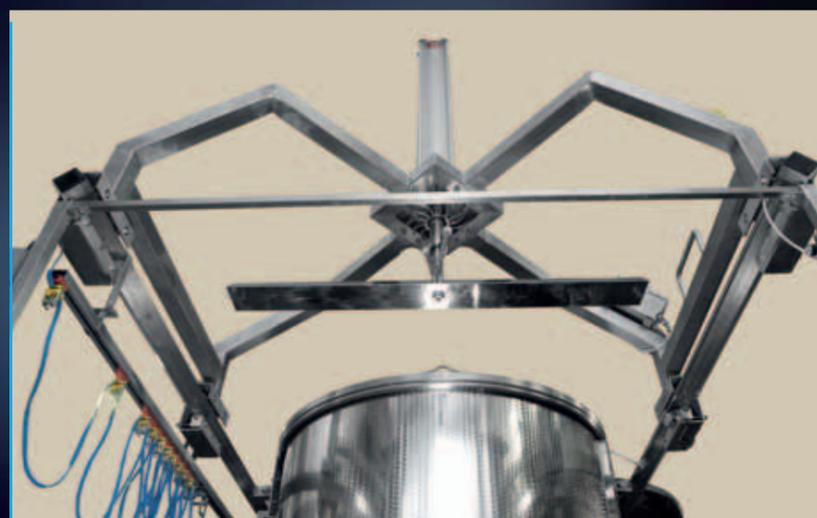
**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Vue d'un système de blocage avec sécurité conforme aux normes



Vue d'une pale autorotative brevetée



Vue d'une pale autorotative brevetée



Vue d'une barre de traction en avant - en arrière



Bille de lavage Topclean

Treuil de levage du flotteur pour réservoir Variotank

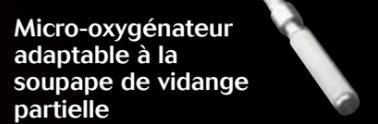
# MONOFOLLTANK

## LE PIGEAGE DOUX

MONOFOLLTANK Albrigi est un appareil de pigeage unique en son genre qui peut être adapté à des réservoirs neufs ou existants. Ce brevet prévoit un piston pneumatique à course longue et une pale autorotative autonettoyante, qui enfonce le chapeau de marc dans le moût sous-jacent, en le faisant tourner et dissoudre sans le déchirer. On peut le démonter à la fin de la fermentation car le mécanisme est léger et très facile à retirer. Sa pale autorotative et autonettoyante recouvre toute la surface du chapeau de marc en quelques cycles et ses bords très arrondis respectent entièrement la pellicule en la massant sans la casser. Idéaux pour des contenances de 20 hl à 300 hl. Tous les fermentateurs Albrigi Monofolltank peuvent être équipés d'accessoires de service très utiles, tels que: installations d'oxygénation fixes ou mobiles, pales d'extraction du marc, chemises d'échange sur le fond ou sur le cylindre et tableaux électriques équipés d'un PLC pour établir les phases de pigeage en différents temps, suivant l'évolution de la fermentation.



Arroseur de moût autorotatif, adaptable au couvercle frontal



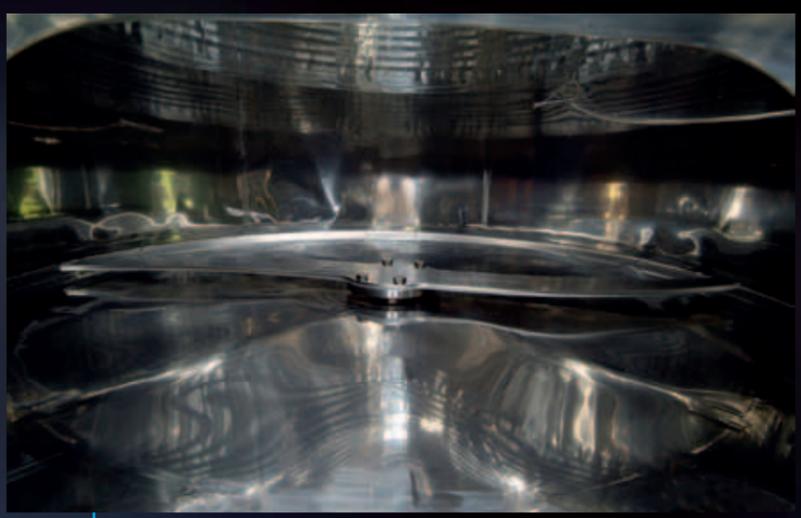
Micro-oxygénateur adaptable à la soupape de vidange partielle



Tableau électrique de gestion de la pompe de remontage et des phases de pigeage



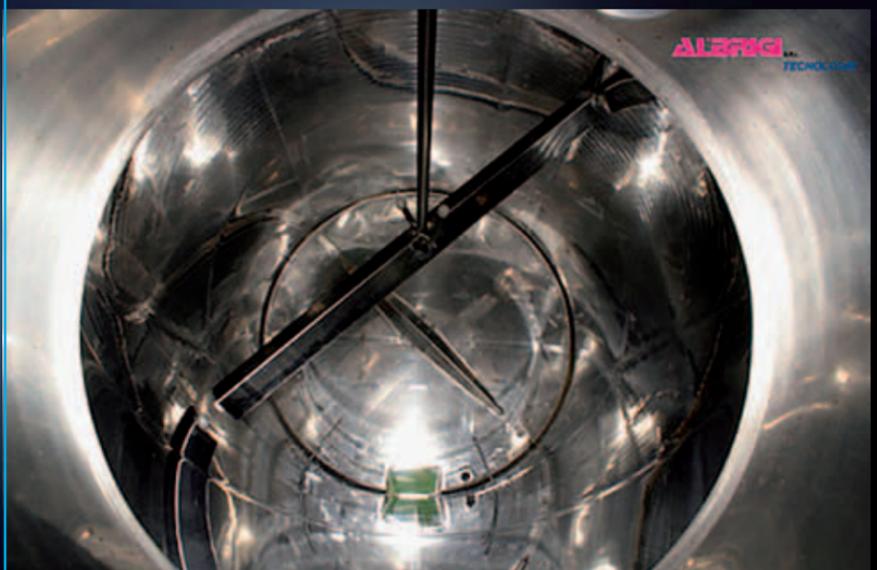
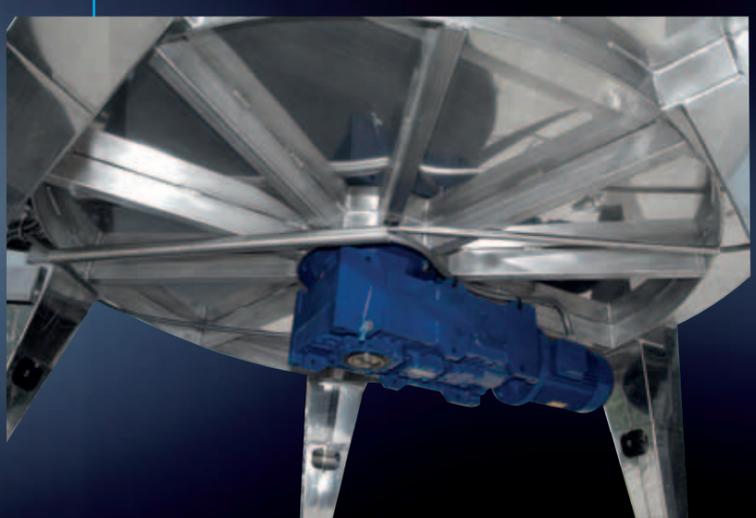
Monofolltank de 200 hl avec piston à course longue, chemise Termostar et porte à guillotine



Mécanisme d'extraction des marcs sur le fond plat incliné de 3% en avant



Vue intérieure du 2ème couvercle frontal avec pale de pigeage brevetée et pale d'extraction des marcs



**BREVETE**

Mécanisme de pigeage breveté pour couvercle au Ø de 400 avec piston à course longue et pale autorotative

### adaptable aux fermentateurs neufs ou existants



Arroseur autorotatif Autofly pour disperser le moût sur le chapeau de marc d'une façon homogène

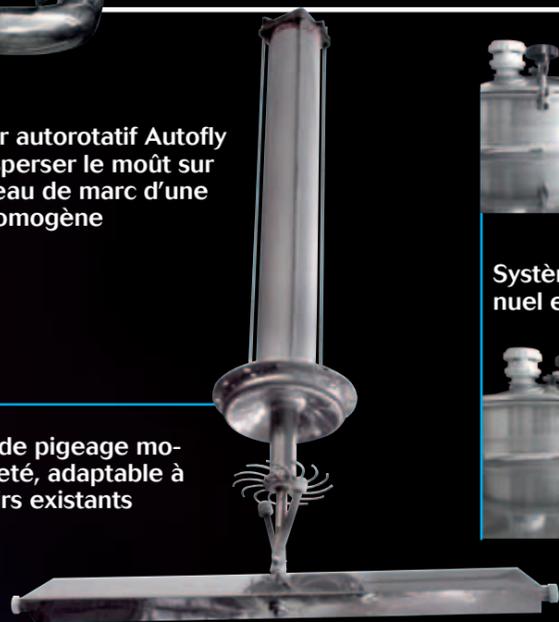


Système d'oxygénation manuel et motorisé



Monopale pigeuse en position de repos

Mécanisme de pigeage monopale breveté, adaptable à des réservoirs existants

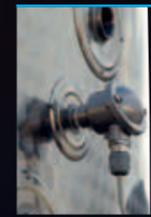


Pale de pigeage qui s'enfonce dans les marcs, autonettoyante, brevetée Albrigi

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Thermomètre numérique



Sonde de température avec étui extérieur

Vue d'en haut du piston à course longue de pigeage à voûte renforcée



Mécanisme Monofoltank à course longue adaptable à des réservoirs neufs ou existants même en béton



Porte à guillotine ouverte avec pale d'extraction des marcs



Fermentateur Monofoltank de 100 hl thermoconditionné avec le mécanisme de pigeage qui peut être démonté et rangé à la fin de la fermentation. Le fermentateur devient ainsi un simple réservoir de stockage du vin.

## L'élégance des tôles placées verticalement



Réservoirs Vinotank de 150 hl et 600 hl avec passerelles de service et palier d'accès à chaque couvercle

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Réservoirs Termotank de 300 hl et Politanck Termo de 150 + 150 hl et de 200 hl + 100 hl, tous avec Innergas, installation de lavage Cleanfix et passerelles de service



Thermomètre numérique



Sonde de température avec étui extérieur



Réservoir Tinotank avec le grand couvercle et le trou de bras



Vue d'en haut de l'arroseur Monofly et du moût sur le marc



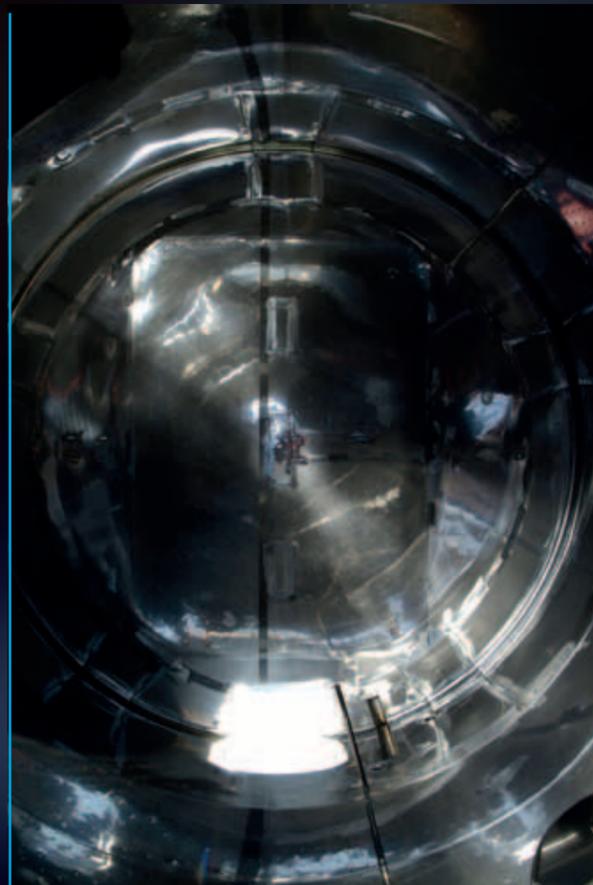
Tableau électrique de gestion de la pompe de remontage ou des phases de pigeage



Couvercle aux grandes dimensions pour le pigeage



Réservoir Tinotank avec Monofolltank et pale autorotative



Vue d'en haut du réservoir Tinotank



Vue de côté du réservoir Tinotank au fond plat incliné de 3% en avant et chemise Termostar

# TINOTANK

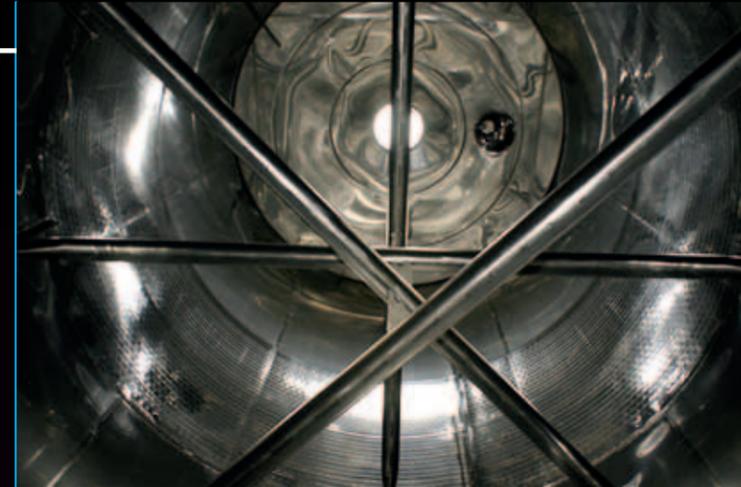
## Fermentateur classique tronconique

Le tronc de cône est la forme classique du fermentateur idéal pour le pigeage ou le délestage. En fait, pendant le pigeage, la forme conique permet au chapeau de marc de descendre dans le moût, poussé par la pale ou le pied de pigeage, et de s'élargir et de se désagréger. Pendant le délestage par le biais des pieux casse-chapeau (Palitank), le chapeau de marc descend et se désagrège et s'élargit plus facilement qu'un fermentateur cylindrique classique car sa forme lui permet de se dissoudre et de s'élargir. Il est livré entièrement équipé de: thermomètres, chemises Termostar de chauffage ou de refroidissement même sur le fond, installations d'oxygénation fixes ou mobiles, remontage, installations de lavage fixes ou mobiles, pompes de remontage avec tableaux électriques munis d'un PLC de gestion et de contrôle total du procédé de fermentation, pale d'extraction des marcs ou aussi piston fixe de pigeage avec notre système de pale autorotative brevetée « Moreno ».



Réservoir Tinotank avec chemise Termostar à voies de recirculation forcées

# Le fermentateur idéal pour faire le délestage



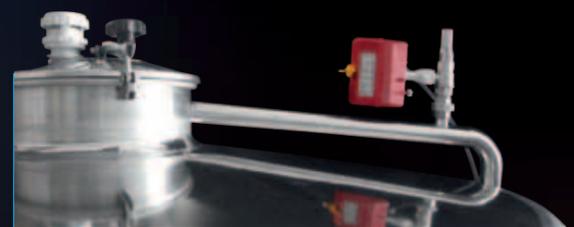
Palitank pour casser le chapeau pendant le délestage



Couvercle étanche très grand avec fermeture par collier réglable avec décrochage rapide



Arroseur autorotatif Autofly pour disperser le moût sur le chapeau de marc d'une façon homogène



Système d'oxygénation automatique motorisé



Vue d'en bas du réservoir Tinotank



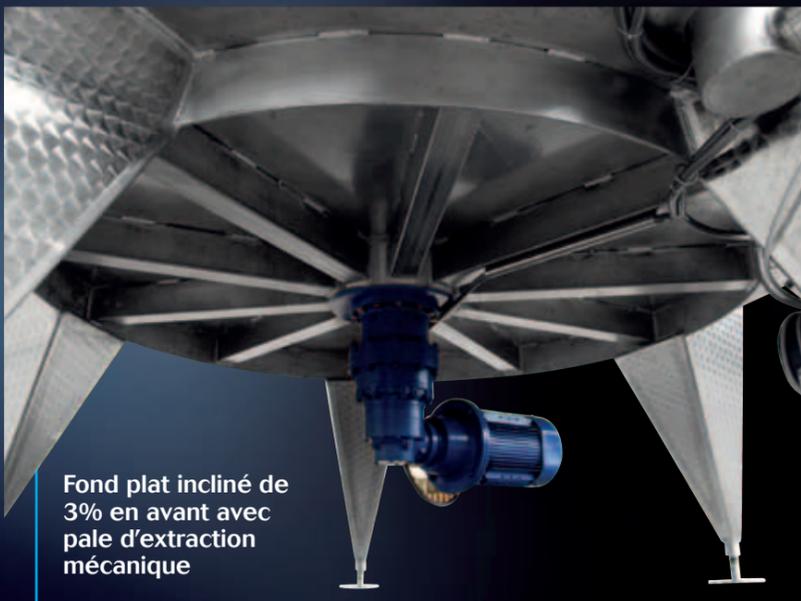
Fond plat incliné de 3% en avant, thermoconditionné avec Termostar



Porte avec ouverture à guillotine avec mécanisme d'évacuation mécanique des marcs « Meccanotank »



Tableau de commande de la température et des remontages automatiques



Fond plat incliné de 3% en avant avec pale d'extraction mécanique



Fermentateur tronconique thermoconditionné avec « Termostar » pour la fermentation à des températures contrôlées



Atelier de stockage équipé de réservoirs avec chemises Termostar pour la fermentation malolactique avec Innergas

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

# NOVELTANK

Fermentateur de macération carbonique avec raisin entier

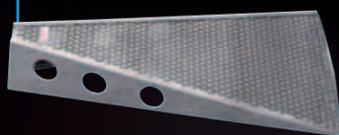
Fermentateur conçu exprès pour la macération carbonique, équipé de tous les accessoires pratiques de chargement et de déchargement du raisin entier. Il est spécialement construit pour le procédé classique de macération car il est chargé de raisin entier par le biais d'un tapis transporteur à travers ses portes frontales et supérieure. Par le biais d'un système automatique, il démarre le procédé de macération malolactique et contrôle son cycle jusqu'à la fin car il est muni de grilles de séparation du raisin à la faible teneur en moût. Il peut être équipé d'un injecteur de CO<sub>2</sub> et de tableaux électriques qui gèrent ses différentes phases et processus jusqu'à le vider du raisin macéré, après la baisse de la température. Il est muni de chemises de conditionnement, de trémies mobiles de chargement, de thermomètres et de sondes de contrôle constant de la température, d'injecteurs de CO<sub>2</sub> et d'installations de lavage pour le nettoyage à la fin du cycle. Après l'utilisation, il devient un récipient normal de stockage des vins finis.



Tapis transporteur de raisin entier avec trémie de déchargement des caisses, tapis transporteur plat où trier le raisin et tapis transporteur ascendant pour charger le raisin entier par le haut, moyennant entonnoir dans le fermentateur Noveltank

spécial pour faire le vin nouveau

Secteur de grille mobile à démonter après la fermentation qui appuie sur le fond



Grille mobile sur le fond pour séparer et drainer le raisin du moût



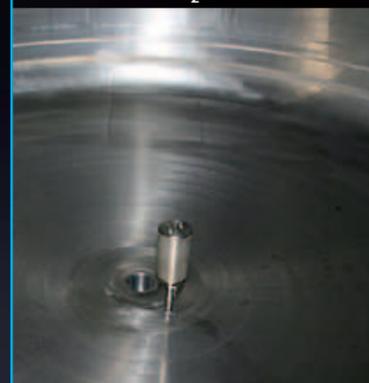
Thermomètre numérique



Vue d'en haut d'un mécanisme de grille mobile appuyée sur le fond pour séparer les raisins entiers du moût



Élément poreux en acier AISI 316 fritté, positionné sur le fond pour le dégagement du CO<sub>2</sub> par le bas



Sonde de température avec étui extérieur



Fermentateur Noveltank avec les 2 trémies de chargement du raisin entier

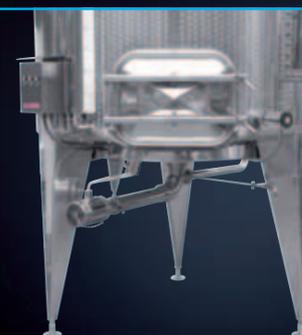


**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Entonnoir mobile de chargement des raisins entiers par le couvercle supérieur central



Vue du système d'injection du CO<sub>2</sub> par le bas



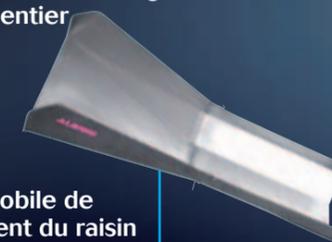
Mécanisme pour collecter le CO<sub>2</sub> et le ramener au fond avec turbine « Turbofan »



Fermentateur Noveltank pour les procédés de fermentation malolactique avec le raisin entier, muni de différentes pièces de déchargement et de chargement aisés du raisin entier



Trémie mobile de chargement du raisin entier par la porte rectangulaire supérieure frontale





MT série « S »  
Termo avec che-  
mise de 3-5,5-  
8-10-15,5  
hl, complet pour la  
fermentation et  
le stockage

Mixtank mobile  
sur roues de  
300 – 500 –  
750 – 1000 –  
1500 l

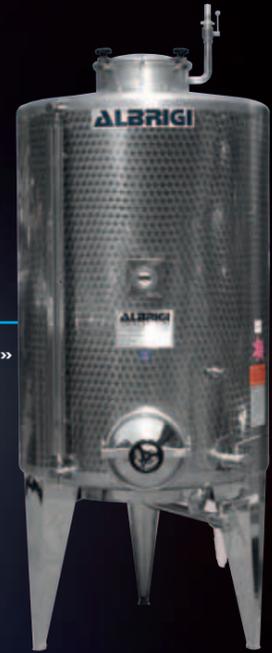


Enotank pour le stockage  
de vins de 3 – 5 – 8 – 10  
– 15,5 – 20 – 28 – 34 –  
52 hl

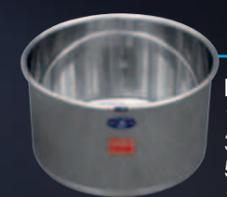


Fusto de 75 – 110 – 200 l avec  
couvercle à fermeture étanche,  
collier réglable en acier in-  
oxydable et poignées

Minitank série « S »  
de 3-5-8-10-15 hl,  
complet pour la  
fermentation et  
le stockage



Semprepiano mini série  
« S » Termo de 3 – 5,35  
– 6,60 – 9,25 – 11 – 14,7  
hl, complet pour la fer-  
mentation et le stockage



Baquet de  
100-200-  
300-400-  
500-600-  
1000 l



Seau de 12 l



Multitank de stockage des  
vins de 3-5-8-10-12,5-15-20 hl

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Export de 75-120-200 l avec couver-  
cle pneumatique et à huile ou couver-  
cle antipoussière



Echelle en  
acier inoxyda-  
ble « Scurity »



Meditank Termo de 20 – 26  
– 34 – 40 – 50 hl complets  
pour la fermentation et le  
stockage

# EUROTANK

Uniques au monde

Nous avons été les premiers au monde à construire en grande série la gamme de petits et moyens réservoirs en acier inoxydable AISI 304L et AISI 316L, avec intérieur poli spéculaire et estampage extérieur de série à pas court et bien marqué, le plus brillant de tous les estampages. Nous avons été les premiers à adapter à la tôle les accessoires autonettoyants aux lignes arrondies, avec toutes les soudures intérieures laminées et arrondies, autolaveuses avec finitions « HIGH CLEAN » et donc polies ou arasées plates. Nous sommes les seuls au monde à construire plus de 90 modèles de produits. Nous sommes encore uniques par qualité et soin des pièces, des accessoires, par service et recherche de nouvelles solutions pour satisfaire à toutes les exigences de nos clients, petits et moyens producteurs, mais ayant les exigences des grandes caves. C'est pourquoi, notre gamme est si complète et variée, car chaque client trouve chez Albrigi Technologie le modèle convenable et la contenance demandée suivant les exigences d'espace et de volume à contenir. Nous sommes les seuls à fournir une garantie de 25 ans sur nos produits, car nous sommes persuadés du résultat obtenu après avoir testé tous nos modèles Eurotank, de toutes les façons et dans toutes les situations, même les plus difficiles. Nous pouvons affirmer à bon droit que nous avons donné à nos clients, au fil de 30 années d'activité, un produit sérieux et qualifié, qui a dépassé toute attente. Un succès qui dure aujourd'hui encore, c'est pourquoi nous sommes **UNIQUES AU MONDE**.



Eurotank: une gamme complète de 15 modèles de pe-  
tits et moyens réservoirs dans toutes les formes, dans  
toutes les solutions et dans toutes les contenances

# une gamme complète de petits réservoirs de 3 hl à 50 hl



Semprepieni mini de 290 – 535 – 660 – 1100 – 1470 l avec flotteur à air, à huile, porte Ø 300 et pieds mobiles



Tirol – réservoir de stockage et de fermentation de 10-15-20 hl



Minitank de 300 – 550 – 800 – 1000 – 1550 l pour le stockage et la fermentation avec porte Ø 300 et pieds mobiles



Semprepieno Moyens Termo de 19,8 – 24,8 – 33 – 40 – 50 hl avec chemise de conditionnement



Semprepieno moyens de 19,8 – 24,8 – 33 – 40 – 50 hl complets pour la fermentation et le stockage



Treuil de levage du flotteur pour réservoir Vario-tank



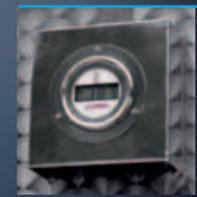
Réservoir de transport de 10 – 15,5 – 20 – 28 – 34 – 52 hl



Meditank « Termo » de 20 – 26 – 34- 40 – 50 hl avec chemise de conditionnement



Sonde de température avec étui extérieur



Thermomètre numérique



Installation d'inertage par azote pour réservoirs Minitank Paletank et Tirol, adaptable à tous les modèles Eurotank



Réservoirs Bigtank de 750 hl et Politank de 360 hl + 360 hl avec installation de lavage Cleanfix, tous au fond bombé

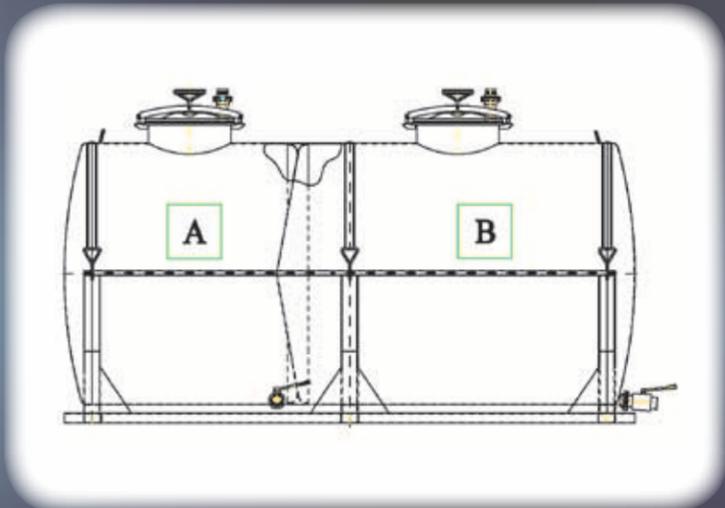


# TRANSPORT

## transport confortable et sûr de liquides alimentaires

### AGREES POUR LE TRANSPORT ALIMENTAIRE

Notre entreprise a toujours été très soucieuse de l'exigence du transport à tel point que nous avons conçu une gamme complète de toutes les contenances, mais aussi de toutes les formes, des solutions techniques uniques de petits et moyens réservoirs de transport fixes ou mobiles, mais stables pendant le transport, et indestructibles aux vibrations de la route. Les réservoirs Albrigi sont équipés de tous les accessoires, des portes supérieures d'accès, du trou d'homme, aux différents accessoires de service: soupapes, dispositifs de niveau, purgeurs d'air, étriers d'ancrage, séparateurs intérieurs (au fond célèbre avec contre-fond alimentaire exclusif Albrigi), cloisons et brise-lames. Les supports sont en acier inoxydable, robustes, à structure indépendante amortie avec un caoutchouc d'appui et sangles réglables comme les grands réservoirs de transport avec encastrement, pour être fixés rapidement aux plates-formes des camions ou les supports autoporteurs célèbres, mais palettisables, avec réservoirs pleins ou vides. La gamme est intégrée par une série de réservoirs isolés avec isolation ISOTANK ou ISOFIX, finition intérieure polie, même stérilisable par vapeur, avec installations de lavage fixes « CLEANFIX » ou thermoconditionnés avec nos chemises TERMOSTAR ou TERMOTIG, et passerelles de service antidérapantes avec garde-corps et échelles repliables d'accès. Et ce, pour faciliter le travail de l'opérateur et rendre la phase de transport des liquides plus confortable et sûre dans le temps.



Superspeedy réservoir à 2 compartiments avec fond séparateur et contre-fond breveté Albrigi



Speedy-Specialtank réservoir avec support interchangeable et séparateurs pouvant être écartés pour le blocage sur la caisse du camion



Speedytank, système d'utilisation de nos réservoirs de transport de 8 hl à 10 hl



Super-Speedytank, réservoir de transport à 1 seul compartiment de 50 hl



Speedy-Paletank, réservoir avec support pour être déchargé et chargé à l'état plein



Speedytank, réservoir avec support pour être déchargé et chargé à l'état vide



Super-Speedytank, réservoir de transport à 2 compartiments séparés de 50+50 hl

Droptank, réservoir amovible isolé de 15.000 l pour aliments



Transtank, réservoir de 16.000 l fixe sur train routier



Super-Speedytank, réservoir de transport à 3 compartiments séparés de 30+30+50 hl

**nous exploitons l'espace à 100 %**

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

# COMPATANK

Nous exploitons parfaitement l'espace.

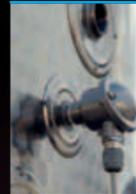
Compatank a été conçu pour exploiter l'espace d'une façon optimale. En fait, il récupère jusqu'à 25% d'espace par rapport à un contenant cylindrique vertical normal. Les arêtes sont arrondies et les parois légèrement bombées pour limiter la surpression intérieure, intérieur poli spéculaire standard et épaisseurs aptes à résister aux pressions et aux dépressions, contenances de 3 hl à 300 hl sur mesure. C'est un vase vinaire à tous les effets, qui peut être utilisé pour le stockage et la fermentation et être équipé de tous les accessoires de service, des chemises de conditionnement sur les parois ou sur le fond, aux portes de décuvage, remontages et installations d'inertage par gaz (notre Innergas). Compatank peut être construit sur mesure pour exploiter l'espace même aux endroits de la cave les plus hostiles. Il peut être superposé, isolé, équipé d'installations de lavage fixes, de décanteurs de débouillage, de thermomètres et de sondes de température. Compatank Albrigi Tecnologia revêt d'une touche d'élégance et de rationalité la cave qui l'abrite et donne l'idée d'un contenant solide et classique à qui l'admire.



Réservoir Compatank étroit et haut



Réservoirs Compatank superposables



Sonde de température avec étui extérieur



Réservoir Compatank aux parois thermoconditionnées avec Termostar

Réservoir de stockage et de fermentation aux arêtes arrondies et aux parois légèrement bombées pour exploiter l'espace



Série de réservoirs Compatank de 3-5-10 hl indépendants pour le stockage, superposés fixes



Série de réservoirs Compatank de 50 hl construits sur mesure pour le stockage de vins



Thermomètre numérique



Batterie de réservoirs Compatank équipés d'une installation d'azote pour la vente des vins en vrac



Vue d'en haut de l'intérieur du réservoir Compatank aux bords et arêtes arrondis, faciles à nettoyer et au fond façonné autovidant

# GRAVITANK

## Fermentateur à vidange par gravité

Gravitank est le seul fermentateur qui évacue les marcs par gravité sans les broyer ou les casser davantage. Après le décuvage, le fond très conique et décalé du fermentateur Gravitank permet de sortir aisément et graduellement les marcs par le biais du mécanisme d'ouverture de la porte. Le réservoir se videra entièrement par la seule force de gravité, sans l'aide de moteurs électriques. Gravitank est un fermentateur à très bon marché, facile à utiliser, sûr car il n'a pas de mécanismes mécaniques et n'exige pas d'entretien car ses fonctions sont simples.

Il est livré entièrement équipé de thermomètres, chemises Termostar sur le cylindre et le fond aussi de chauffage ou de refroidissement, d'installations d'oxygénation en différentes versions fixes ou mobiles, de tuyaux de remontage, d'installations de lavage fixes ou mobiles, de pompes de remontage avec tableaux électriques munis d'un PLC de gestion et contrôle total du procédé de fermentation. Il est également livré avec pieux casse-chapeau pour le délestage ou aussi avec le piston pneumatique à course longue fixe pour le pigeage doux par notre système de pale autorotative brevetée « Moreno ».

## le marc est évacué par gravité



Vue arrière du réservoir Gravitank au fond conique incliné, décalé frontal



Réservoir Gravitank avec porte fermée et verrouillée

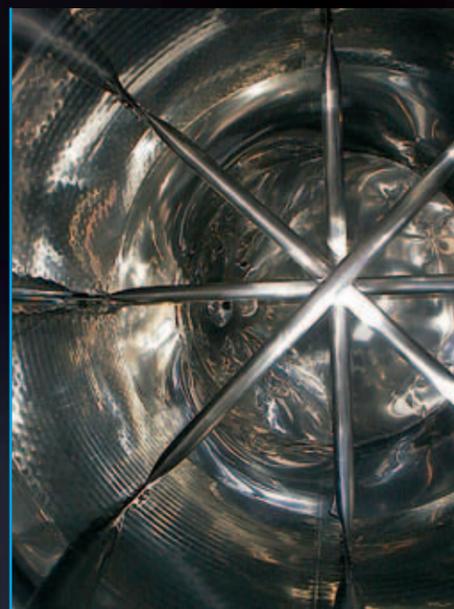


Réservoir Gravitank avec porte entièrement ouverte



Porte frontale entièrement ouverte

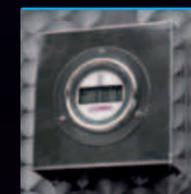
Arroseur autorotatif Autofly pour disperser le moût sur le chapeau de marc d'une façon homogène



Palitank pour le délestage et casser le chapeau pendant la phase de fermentation, mais très utile à l'évacuation des marcs à la fin de la fermentation



Le fond tronconique décalé favorise l'évacuation des marcs par gravité



Thermomètre numérique



Vue de côté du réservoir Gravitank, la porte étant ouverte. Ouverture hydraulique



Gravitank est le seul fermentateur qui évacue les marcs sans l'aide de mécanismes mécaniques



**ALBRIGI** SRL  
TECNOLOGIE

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'evoluzione

Réservoirs Specialtank de 100 hl et Criotank de 100 hl

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

# DRYER

## NOUS CONCENTRONS LA QUALITE

Concentrateur de moûts de raisin à basse température qui peut travailler individuellement à partir du moût frais ou du moût déjà pré-concentré. Dès lors, notre système de concentration peut fonctionner individuellement ou en batterie et être adapté en aval de tout autre concentrateur existant, pour accroître le rendement ou bien augmenter sensiblement la qualité du produit car il est construit suivant des critères de fonctionnement innovants et spécifiques pour respecter les caractéristiques du moût dans le traitement qu'il doit subir.

Avec Dryer, dans la phase de concentration, le moût travaille à 18-20°C environ. Par conséquent, toute l'installation est bien moins sale et peut travailler ainsi en continu pendant longtemps et décharger le concentré frais, avec des rendements jusqu'à 500 l/h. Le concentrateur est livré avec des échangeurs de chaleur spécifiques pour récupérer les calories résiduelles des installations thermiques ou frigorifiques existantes dans n'importe quelle entreprise, car sa basse température de service permet d'exploiter les calories résiduelles qui seraient autrement perdues dans l'atmosphère ou oubliées dans les installations de n'importe quel cycle de travail.

Concentrateur de moûts sous vide qui travaille à 18/20°C pour 500 l de produit évaporé chaque heure

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

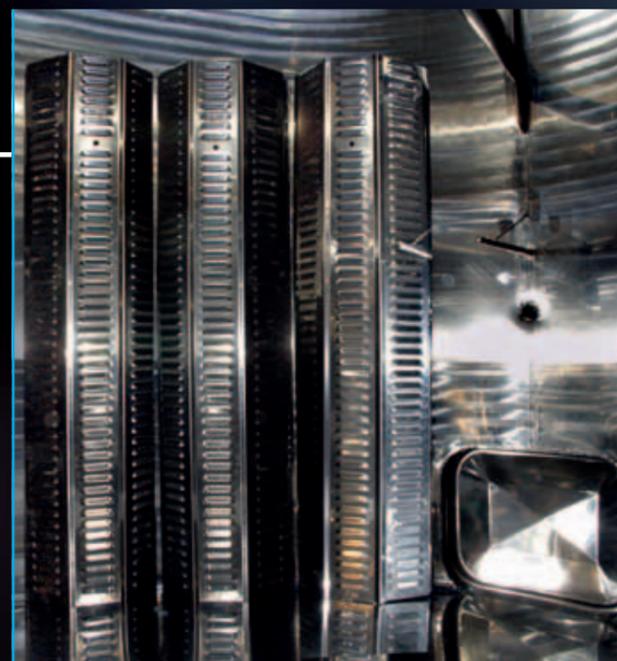
courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Arroseur « Motofly » motorisé à vitesse variable



Voûte d'un fermentateur avec double couvercle, arroseur « Motofly » motorisé et installation de lavage « Cleanfix »



Grilles de drainage pour séparer le moût des marcs



Tableau de commande en acier inoxydable pour Meccanotank équipé de tous les accessoires



Meccanotank série « S » de 300 hl, équipé de tous les accessoires

Mécanisme casse-chapeau Palitank



Arroseur Autofly autorotatif du type Mono avec le moût



Microinterrupteur de sécurité sur la porte

Microinterrupteur de sécurité sur le couvercle

# MECCANOTANK

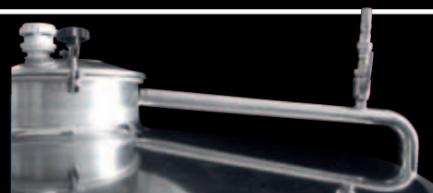
Le fermentateur avec l'extraction mécanique du marc

Meccanotank est le réservoir convenant à toutes les caves qui nécessitent de vinifier des quantités moyennes et élevées de raisin et de minimiser le plus possible l'emploi de main-d'œuvre. Meccanotank est un réservoir de fermentation équipé d'un système de pales motorisées qui permet d'évacuer rapidement les marcs restés au fond après la vinification par la porte. Les opérations d'évacuation manuelle des pellicules ne sont plus nécessaires et l'installation atteint une productivité élevée notamment en intégrant de systèmes convoyeurs fixes ou mobiles (vis sans fin, bandes transporteuses, pompes péristaltiques). Pour répondre aux différentes exigences de quantité et de mise en place, la série Meccanotank englobe des vinificateurs verticaux sur pieds, au fond plat avec vidange latérale ou inférieure, adaptés à des contenances moyennes et au fond tronconique avec vidange latérale/inférieure convenant aux grandes contenances. Le système de pales d'extraction est conçu et dimensionné pour optimiser la vidange, eu égard tout particulièrement à empêcher la formation de « ponts ». La motorisation peut être électrique ou hydraulique et l'ouverture de la porte peut être manuelle, mécanique ou hydraulique, suivant les besoins et les dimensions. Les moteurs et les réducteurs sont dimensionnés pour faire face, en toute tranquillité, même aux conditions de démarrage les plus lourdes. Dans le montage des réducteurs au fond du réservoir, on soigne particulièrement la conception des joints d'étanchéité, pour empêcher tout suintement dangereux. De plus, le réducteur est relié de façon à pouvoir être démonté, le cas échéant, et réparé, même le réservoir étant plein.



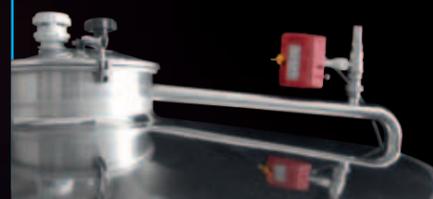
Vue intérieure d'une pale d'extraction polie spéculaire

# de 50 hl à 1200 hl pour fermenter les vins rouges et extraire automatiquement les marcs



Arroseur autorotatif Auto-fly pour disperser le moût sur le chapeau de marc d'une façon homogène

Système d'oxygénation manuel et motorisé



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Porte à guillotine avec cage protectrice



Oxygénéateur amovible pour soupape de vidange partielle

Porte à guillotine avec vue intérieure de la pale d'extraction



Fermentateur Meccanotank de 300 hl au fond plat incliné, pale d'extraction, pompe de remontage et Palitank



Fermentateur Meccanotank de 600 hl au fond plat incliné, pale d'extraction, pompe de remontage et Palitank



Fermentateur Meccanotank de la série « S » de 1200 hl avec cône, pale d'extraction et Turbotank



Centrale de contrôle de l'oxygénation et éléments poreux



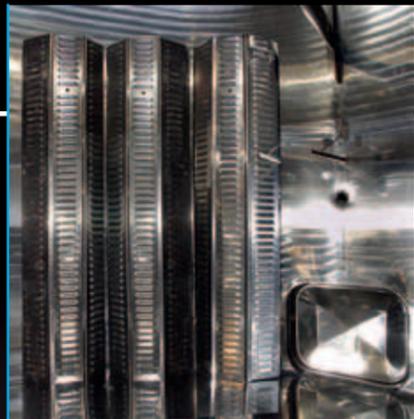
Cave avec réservoirs Volvotank de 100 hl, thermoconditionnés avec Termostar et installation de lavage Cleanfix

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Réservoirs Megatank de 2500 hl en acier AISI 304 L – voûte en acier AISI 316L



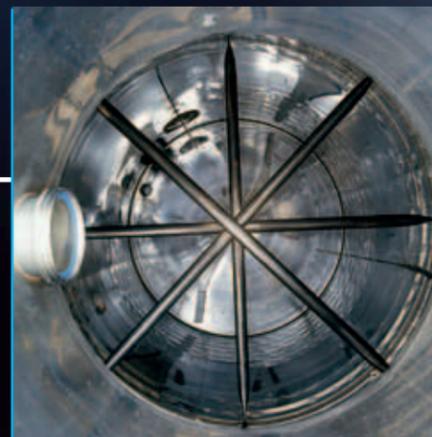
Jeu de panneaux de grilles de drainage de 250x1000 mm mobiles pour arrêter les pellicules pendant le délestage



Mécanisme Palitank avec grille de drainage au milieu



Arroseur autorotatif Autofly pour disperser le moût sur le chapeau de marc d'une façon homogène



Palitank vus d'en haut

# DÉLESTAGE AVEC PALITANK

Le chapeau de marc se casse par gravité

PALITANK a été construit pour résoudre tous les problèmes de statisme du chapeau de marc qui reste compact, typiques de la technique du remontage. C'est un système de 4 tuyaux renforcés en acier inoxydable, montés en croisillon, sur plusieurs niveaux, et décalés entre eux. Cette application sert à « couper en tranches » et à retourner le chapeau de marc par la seule force de gravité, aussi bien dans la phase descendante (vidage du réservoir) que dans la phase ascendante (remplissage du réservoir) qui a lieu très lentement sans macérer les pellicules pendant le délestage. Cela faisant, on a l'émiettement total du chapeau de marc, d'une façon simple et extrêmement délicate, obviant à l'utilisation d'équipements motorisés, avec le résultat appréciable de ne pas produire de lie. L'émiettement du chapeau de marc permet de lessiver et donc d'extraire complètement les composés contenus dans la pellicule du grain de raisin et de réaliser la compénétration maximale entre le marc et le moût. Etant donné que les tuyaux sont entièrement amovibles à la fin de la vinification, le système PALITANK convient à toute unité de production et peut être adapté à tout réservoir, même existant. Associé à notre arroseur autorotatif spécial IRRORTANK, on complète remarquablement l'opération d'alluvionnage du marc sous-jacent, en distribuant le moût sur le marc d'une façon homogène.

Palitank vus d'en bas



Grille mobile sur porte rectangulaire de 530x420 mm au ras du fond



Grille mobile sur porte rectangulaire à glissière de 530x420 mm

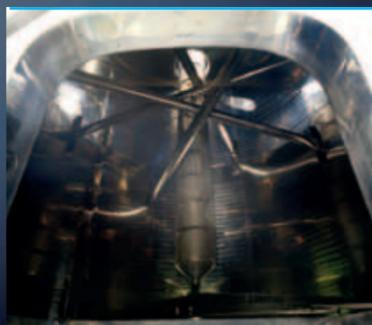


Séparateur de pépins par gravité avec vidange par le bas

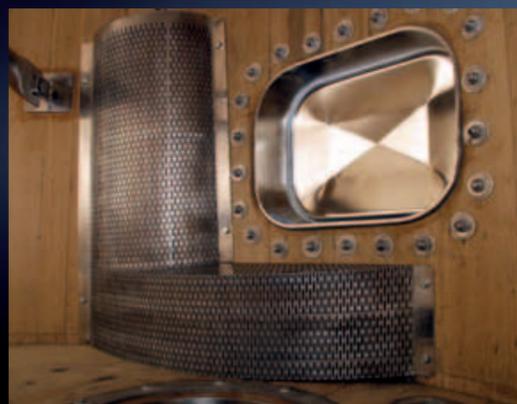
Palitank avec arroseur autorotatif « Autofly »



Palitank renforcés pour fermentateur de 600 hl pour raisins noirs



Palitank avec tuyau à treillis d'égouttage latéral amovible



Grilles de drainage adaptées à des cuves en bois avec la soupape de vidange totale

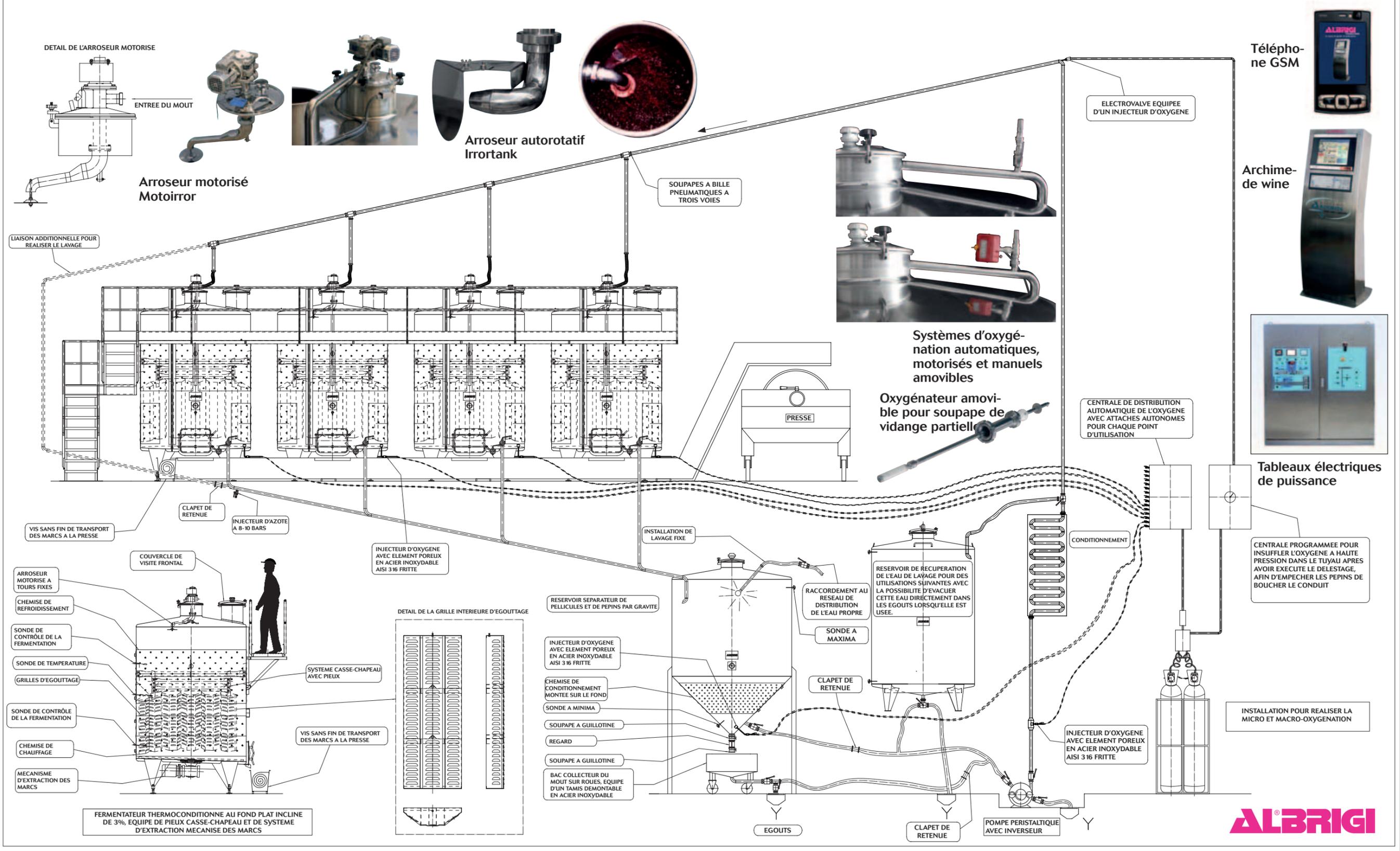
**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Vue du chapeau de marc qui est sur le point de se casser, en descendant sous les Palitank

# installation automatique pour un délestage parfait et facile

## SCHEMA DE DELESTAGE MANUEL/AUTOMATIQUE AVEC CONTRÔLE DU PROCÉDE DE FERMENTATION





Réservoir Vinotank de stockage de 100 hl avec accessoires

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Réservoirs Frigotank de 300 hl et 100 hl thermoconditionnés avec Termostar et isolés avec Isotank et réservoirs Termotank thermoconditionnés avec Termostar et installation de lavage Cleanfix de 300 hl et 150 hl

# FINITIONS CLASSIC

La finition la plus utilisée dans le monde



Finition 2B Natural



"2B NATURAL"  
"2R POLIE SPECULAIRE"

2B est la finition originale décapée naturelle du laminoir de l'aciérie. La finition 2R est la finition spéciale, polie spéculaire, obtenue d'un procédé spécial de recuit sous atmosphère contrôlée, avec les soudures aussi bien circulaires que verticales laminées, arasées et satinées grain 60.



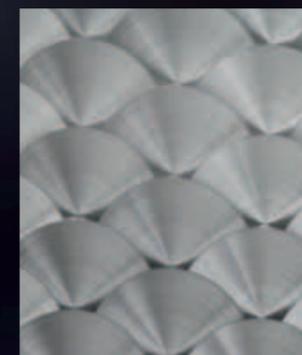
Finition 2R polie spéculaire « Classic »

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Finition 2R polie spéculaire « Design »



Finition « Estampée »

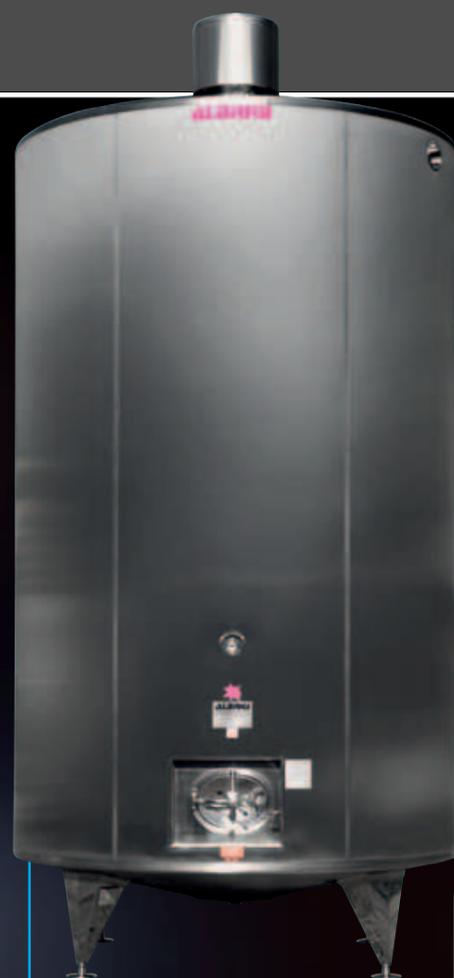


"ESTAMPEE OU STANDARD"

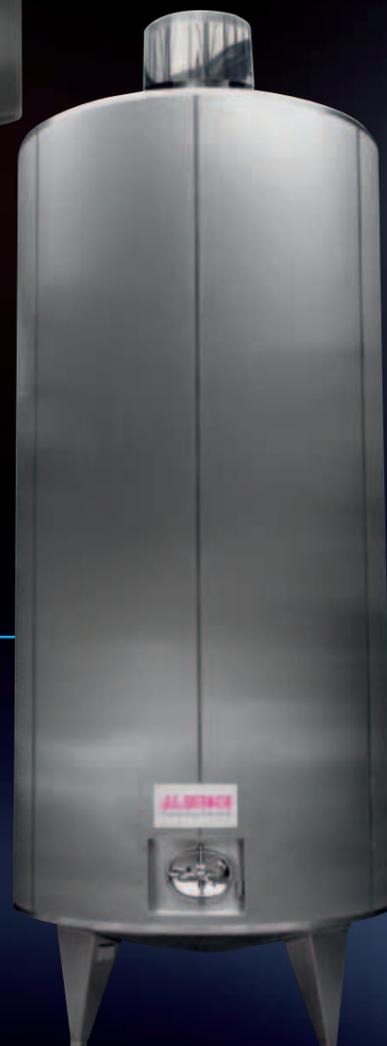
La finition estampée est notre finition la plus répandue, toujours la même depuis 25 années, et exclusive, définie par tout le monde la plus belle car nous n'utilisons toujours que des matériaux 2R de premier choix « Thyssen Krupp ». Donc, l'estampage le plus brillant de tous les estampages, avec « estampage marqué à pas court continu » et soudures aussi bien circulaires que verticales, laminées, arasées et satinées grain 60.

# FINITIONS ELEGANCE

La finition qui se distingue par son élégance



Finition "Brush" finement satinée



## "SATINE OU BRUSH"

C'est la finition avec tôles pré-satinées grain 180-220-320-400, placées verticalement, avec soudures aussi bien circulaires que verticales roulées, surfacées et satinées grain 60.

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Finition « Scotch Brite » brossée très finement

## "SCOTCH BRITE OU ELEGANCE "

Satinage total et continu également sur les soudures qui sont préalablement laminées, aussi bien circulaires que verticales, puis arasées et surfacées afin qu'elles ne reflètent pas, si bien que le satinage puisse être total et continu sans interruptions et fourni en différents grains, suivant le type de finition extérieure demandée avec roues Scotch Brite jusqu'au grain très fin.

# FINITIONS FANTASY

La finition artistique en sérigraphie unique au monde



"Colortank"



BREVET EXCLUSIF ALBRIGI

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



"PICTURETANK"



# FINITIONS IMAGE

La finition photographique sur adhésif



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

## "FOTOTANK"

Pellicule collante appliquée sur le réservoir fini, en matière plastique exclusive colorée. On peut l'appliquer également sur de vieux réservoirs existants. Elle dure plusieurs années même sous le soleil car il s'agit d'une technologie imprimée sur des pellicules prévues pour extérieurs et très économiques.



Minicave avec réservoirs Vinotank de 30 hl et 50 hl avec accessoires

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Réservoirs Specialtank Thermo Double de 150 hl et Frigotank/Politank de 50 hl + 100 hl  
thermoconditionnés avec Termostar et isolés avec Isotank et Vinotank de 150 hl

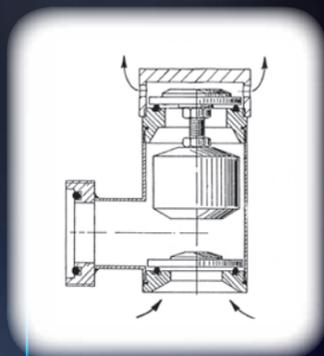
courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Réservoir palettisable de 10 hl rehaussé pour la vente du vin en vrac



Installation de stockage pour débit de vente du vin en vrac avec installation d'inertage par azote



Groupe de sécurité du gaz avec soupape étalonnée à +40 mb et à -20 mb du type haut



Groupe de sécurité du gaz avec soupape étalonnée à +40 mb et à -20 mb du type bas



Bille de lavage mobile Topclean pour laver les contenants de stockage après l'utilisation

Pistolet en acier inoxydable de débit des vins en vrac



Schéma d'une installation de débit du vin en vrac avec centrale d'inertage par azote Innergas



Soupape en acier inoxydable à 2 effets Ø 40 - 50 - 60 - 80 mm démontable avec 2 plateaux de poids pour la surpression et la dépression avec joints d'étanchéité toriques en viton et téflon anti-collant



Centrale fixe avec 3 types de réservoirs à stocker à 20 mb de pression avec azote pour la vente du vin en vrac

Centrale de stockage mobile à une bouteille sur roues



# INNERGAS

## Installations d'inertage par azote/CO<sub>2</sub>

Innergas est un système qui permet d'introduire du gaz inerte (azote ou Gaz Carbonique) à l'intérieur du réservoir, d'éliminer l'oxydation des vins et d'éviter leur contact avec l'air. Une soupape de sécurité spéciale à double effet, montée sur le groupe de sécurité, assure la stabilité de la pression de l'installation et de chacun de ses réservoirs. L'installation à gaz inerte permet d'utiliser le réservoir en guise d'un réservoir Semprieno normal. Par le biais de la centrale à deux étages de détente, on introduit le gaz inerte dans les réservoirs à la pression de 20 mb. A l'intérieur du réservoir, le gaz toujours présent remplace l'air même pendant le tirage. La soupape de sécurité à double effet en acier inoxydable assure la stabilité de la pression de l'installation et des réservoirs. L'AZOTE est un gaz incolore, insipide, inodore, atoxique et absolument inerte, présent à 78% dans l'atmosphère. Le GAZ CARBONIQUE, lui aussi, présent dans l'air est un gaz inerte soluble dans les liquides.



Centrale mobile pour azote ou CO<sub>2</sub> de 100 m3/h

## installations de stockage pour petites et moyennes caves



Batterie de réservoirs sous azote avec Innergas pour le stockage du vin en vrac



Centrale de stockage fixe avec deux bouteilles pour servir plusieurs réservoirs, fonctionnant par azote ou CO<sub>2</sub>, de 20 à 100 m<sup>3</sup>/h



Batterie de réservoirs palettisables de 10 hl rehaussés pour la revente de vins en vrac avec installation d'azote



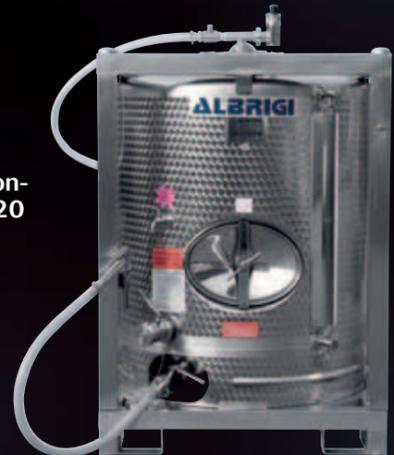
Série de réservoirs palettisables de 610 l – 830 l – 1070 l – 1530 l nus et isolés de stockage et manutention du vin en vrac



**INNERPIPE**  
Schéma d'une installation fixe pour commander du sol l'ouverture et la fermeture de l'installation d'azote



Centrale de stockage fixe, avec Innergas pour servir plusieurs réservoirs, fonctionnant par azote ou CO<sub>2</sub>, de 20 à 100 m<sup>3</sup>/h



Réservoir palettisable de 10 hl, équipé d'un groupe de sécurité du gaz et d'un pistolet de débit du vin en vrac



Passerelle avec réservoirs de 300 hl avec groupe de sécurité et installation fixe de tuyaux en acier inoxydable « Innerpipe »



## Cave avec installation centralisée de saturation par gaz inerte azote



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



Réservoirs Bigtank de 1200 hl thermoconditionnés avec Termostar, installations d'échelles et passerelles et Cleanfix



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



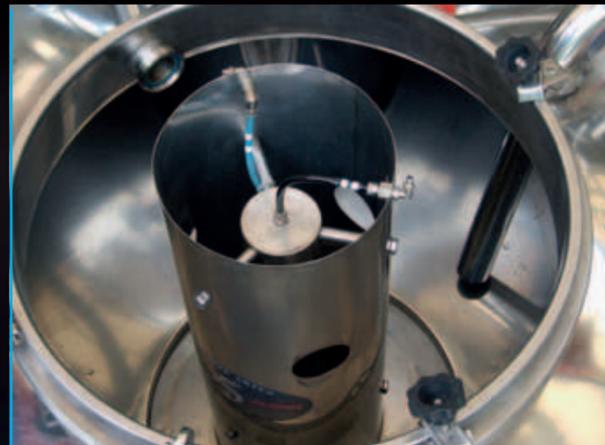
**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Cave de fermentation avec réservoirs Specialtank de 200 hl

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



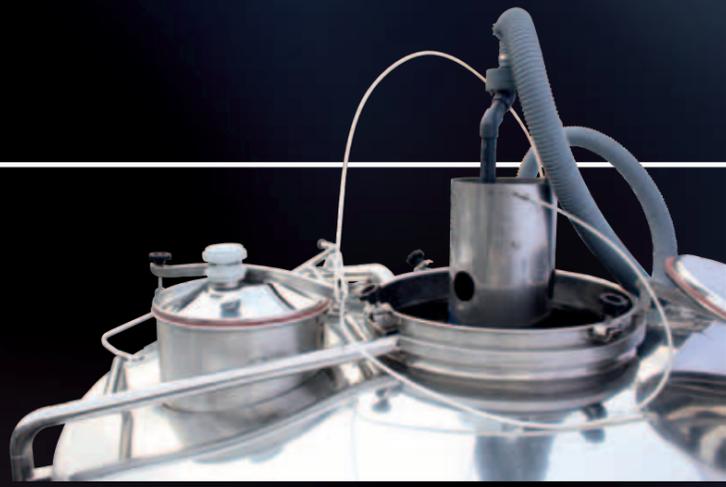
Système d'oxygénation manuel ou motorisé



Soupape mobile de chute



Soupape de chute adaptée avec oxygénateur intérieur et turbine d'aération



Soupape de chute adaptée avec système pneumatique de commande



Soupape de chute avec turbine qui doit être démontée à la fin de la saison



Turbine d'oxygénation avec injecteur par immersion

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Compartiment supérieur en phase de chargement



Compartiment supérieur en phase d'oxygénation



Vue d'en bas de la soupape de chute avec le convoyeur fermé



Soupape de chute ouverte avec le flux de moût par chute

# PLUVIATANK

## La chute par aspersion

L'innovation conceptuelle du fermentateur PLUVIATANK prévoit d'exploiter la force de gravité pour le lessivage du chapeau de marc. Grâce à un deuxième réservoir positionné en haut, servant d'accumulation, par la chute du moût il est possible d'enfoncer entièrement le chapeau de marc en quelques secondes, moyennant l'ouverture d'une soupape spéciale, au volume de moût programmable. PLUVIATANK est équipé d'un panneau de contrôle qui permet de personnaliser la gestion des pigeages, dans l'intensité (volume du moût utilisé) et dans la fréquence. Le même panneau est à même de contrôler des phases de chute à la température, l'oxygénation dans toutes ses variantes, le fonctionnement de la porte à guillotine et le démarrage et l'arrêt de la pale d'extraction du marc. A la fin de la fermentation, le réservoir PLUVIATANK peut être utilisé en guise de réservoir de stockage car tous les accessoires de fermentation (oxygénateurs et soupapes de chute) peuvent être retirés et rangés et il devient ainsi un réservoir normal de stockage très pratique avec toutes ses pièces intérieures parfaitement accessibles et stérilisables, car il n'a ni d'interstices ni d'arêtes difficiles à nettoyer.

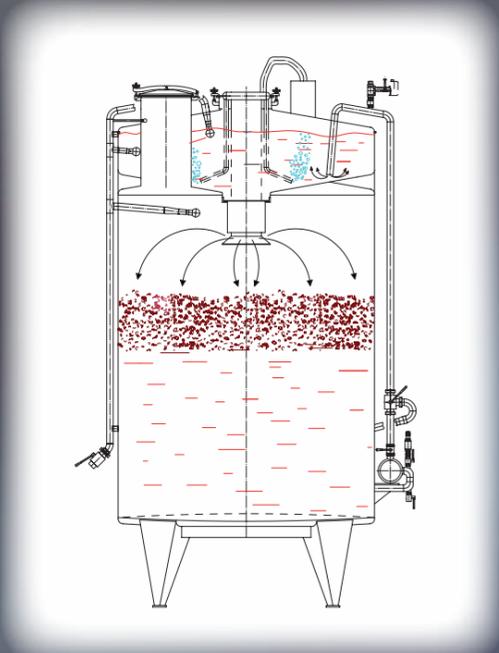
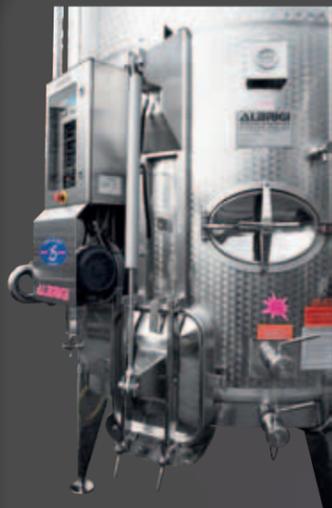


Schéma de fonctionnement de la chute du moût sur le chapeau de marc

# comment bien effectuer l'alluvionnage sur les marcs



Pale d'extraction mécanique du marc



Pompe de remplissage du compartiment supérieur avec oxygénateur et tableau électrique de commande

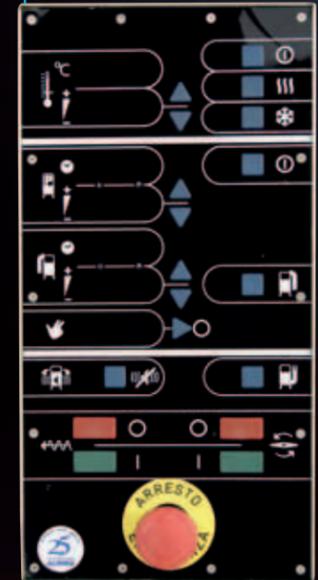


Vue d'en haut des deux couvercles



Chemise Termostar

Tableau de commande avec PLC



Cage protectrice des personnes pendant l'évacuation des marcs



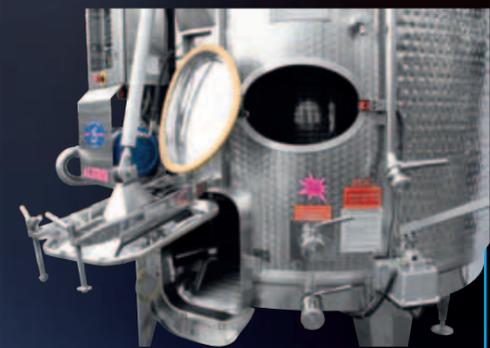
Vue d'en bas du compartiment supérieur



Couverture du tableau électrique



Le fermentateur Pluviatank avec la chute et le système d'oxygénation du moût



Porte ovale et rectangulaire ouverte



Vue d'en haut du compartiment inférieur



Porte rectangulaire ouverte avec glissière d'évacuation aisée



Marc pendant la chute du moût



Marc avant la chute du moût





B-10-02  
VALDESA  
C.M. 2002  
EVDI  
CENT

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

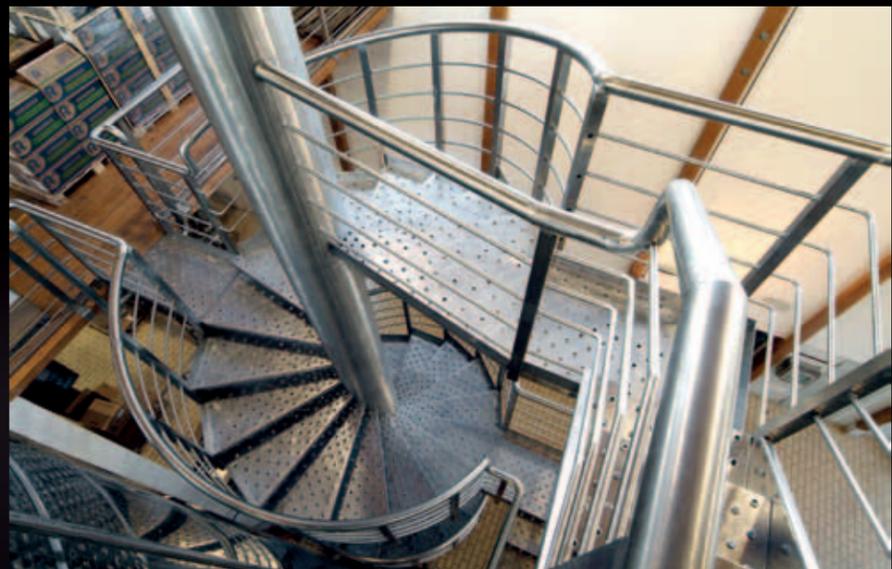
Cave avec 24 réservoirs Megatank de 500 hl pour le stockage des vins

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



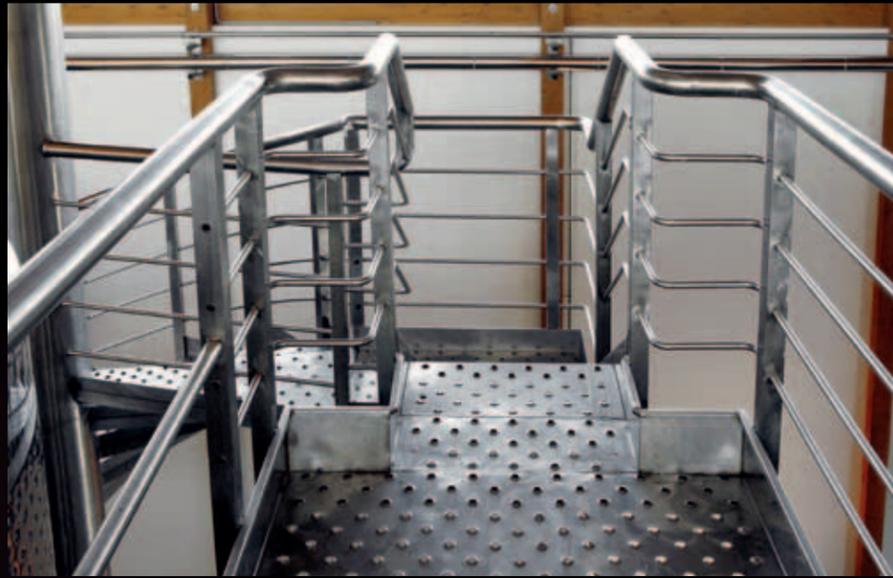
Batterie de réservoirs Termotankdouble thermoconditionnés avec Termostar et isolation sur la chemise Isoplus, avec installation de lavage Cleanfix





**PASSERELLES ET ECHELLES/ESCALIERS**





**PASSERELLES ET ECHELLES/ESCALIERS**





Réservoirs Volvotank de 20 hl et fermentateurs Specialtank thermoconditionnés avec Termostar et pompe de remontage de 25 hl

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Vinificateurs Specialtank thermoconditionnés avec Termostar de 25 hl et 20 hl avec délestage et pompe de remontage

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

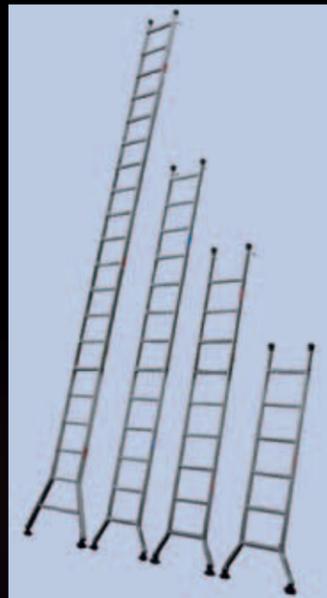


**PASSERELLES ET ECHELLES/ESCALIERS**



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution





**PASSERELLES ET ECHELLES/ESCALIERS**





Réservoirs Specialtank thermoconditionnés avec Termostar, équipés de tous les accessoires de fermentation

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Réservoirs Vinotank de 150 hl thermoconditionnés avec Termostar Double et installation de lavage Cleanfix

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

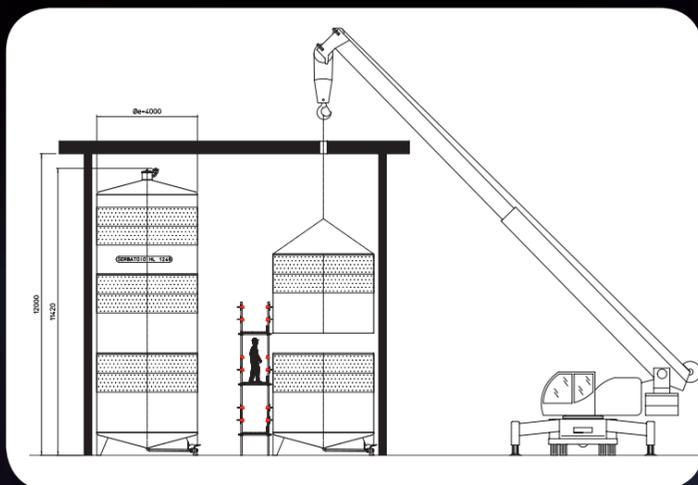
# RESERVOIRS MEGATANK CONSTRUITS AUPRES DE CLIENTS A L'EXTERIEUR



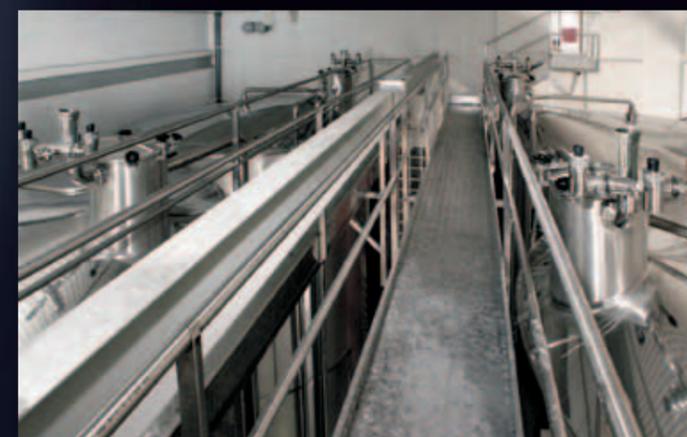
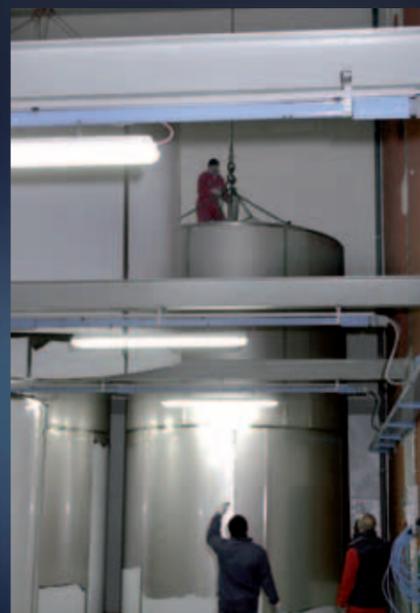
**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution



# RESERVOIRS BIGTANK CONSTRUITS DANS LA CAVE DES CLIENTS



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution





**ALBRIGI** S.R.L.  
TECNOLOGIE

Cave avec Frigotank hl 50 et 25, Termotank hl 100 et 50.

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

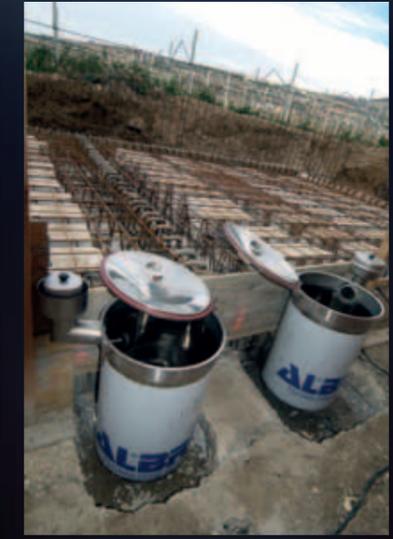
# CEMENTINOX

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

Montage de la voûte et du coffrage



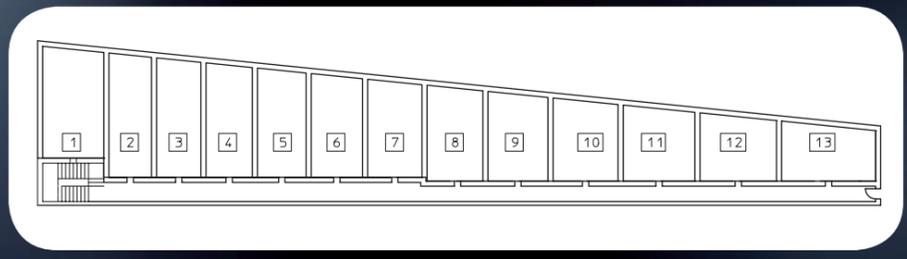
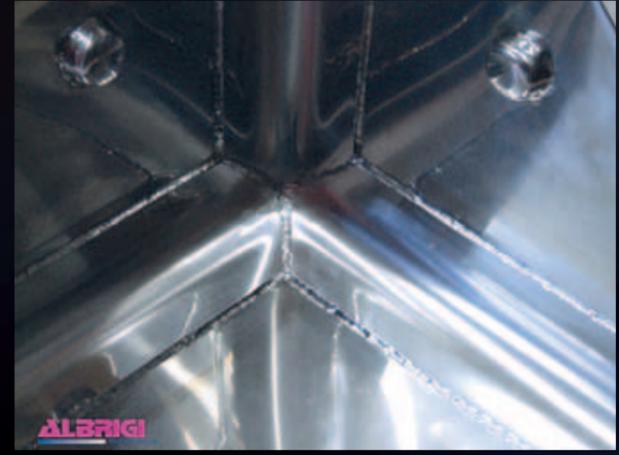
Montaggio del cielo e armatura



Cielo montato e armato pronto per essere gettato con calcestruzzo



Voûte montée et armée, prête à être coulée avec du béton



## SYSTEME DE CONTROLE ET DE GESTION TOTALE DES INSTALLATIONS OENOLOGIQUES DANS LA CAVE

Le système Archimede est constitué d'une console électronique avancée à relier à chaque appareil qui produit de l'énergie et des services pour le gérer et le contrôler, tel que, par exemple, un fermentateur à programmer. Rangée dans un tableau élégant en acier, elle permet d'exécuter, d'une façon autonome, d'innombrables opérations et d'établir des cycles de travail, même complexes, ou des recettes de travail indépendantes pour chaque appareil ou contenant en acier inoxydable. Elle peut gérer et contrôler automatiquement une grande suite d'opérations, à savoir: charger, peser le raisin, chauffer, refroidir les différentes phases de fermentation ou processus, prévoir les lavages automatiques et les fonctions de rétablissement des installations et de nombreux autres services décrits ci-après, avec la possibilité de télégestion par envoi de SMS.

Le système est conçu ouvert et peut donc être intégré par de nouvelles fonctions sans besoin de remplacer le système existant. Chaque unité est équipée d'un afficheur graphique et d'un clavier multifonction, avec poussoirs spécifiques pour chaque fonction souhaitée. L'automatisation est essentielle car elle permet d'atteindre le maximum de qualité du traitement, grâce à la détection des paramètres de processus en temps réel, ce qui permet d'optimiser les installations d'après le produit à traiter.

Grâce au logiciel superviseur sophistiqué, personnalisé et exclusif, toutes les personnalisations et programmations nécessaires à exécuter de nombreux contrôles sur les installations existantes sont possibles. Il est également possible d'intervenir promptement sur chaque contenant ou appareil de processus, directement depuis la console, de produire et de recréer les données historiques et de les archiver pendant 10 années sous forme tabellaire et graphique pour les comparer aussi avec les valeurs théoriques et d'interfacer ces valeurs avec la gestion du système.

Mais ce n'est pas tout: en fait, le système permet de contrôler également les paramètres environnementaux des zones de stockage et de travail, de façon à toujours avoir les valeurs de température et d'humidité souhaitées; de plus, il est possible de dialoguer avec le système par portable de tout lieu du monde, même par Skype, en se connectant directement et effectuant, en temps réel, des variations et des contrôles précis, avec le coût d'un SMS ou d'un coup de fil de quelques minutes.

Le système peut implémenter la « traçabilité ».

De cette façon, le monde est plus petit et, grâce à Archimede, tout est sous contrôle.

### LISTE DES SERVICES QU'IL CONTROLE A LA CAMPAGNE

- Plan de l'entreprise
- Plan des vignobles (trierage des raisins)
- Archives vitivinicoles et génétique
- Irrigation
- Gestion et programme des traitements dans le vignoble
- Télécontrôle atmosphérique extérieur par radio dans les vignobles
- Vidéo-contrôle aussi des vignobles par radio et archivage des données
- Pré-vendanges
- Vendanges
- Pesage
- Trierage des raisins
- Gestion des véhicules automobiles dans le vignoble
- Gestion des puits ou des systèmes d'irrigation avec contrôle des réserves d'eau

### LISTE DES PROCÉDES DE FERMENTATION ET DE TRAITEMENT DES MOÛTS QU'IL CONTROLE ET GERE

- Réfrigération des raisins - Traitements thermiques des moûts et des raisins foulés
- Cryomacération (Criotank) - Bâtonnage (Bâtontank) - Traitement des lies fines
- Remontages - Pigeage (Monofoltank) - Pale tournante (Volvotank)
- Chapeau submergé (Supertank) - Chute (Pluviatank)
- Turbine de remontage (Turbotank) - Délestage mécanique (Délestage)
- Macération carbonique (Noveltank) - Ice wine
- Clarification à froid (Chiaritank) - Fermentations Malolactiques
- Délestage à froid (Délestage)

### CONTROLE ET GESTION DES PROCESSUS ET DES SERVICES DANS LA CAVE

- Gestion des raisins des fournisseurs
- Gestion comptable des raisins de passerillage
- Passerillage des raisins avec contrôle atmosphérique dans le fruitier
- Foulage - Pressurage
- Contrôle, gestion et archivage des données de la fermentation dans les différentes phases
- Gestion générale de la cave et gestion de la quantité des moûts ou des vins dans les réservoirs ou les fermentateurs
- Gestion des équipements et des installations de foulage, de filtration, des pompes, des soutirages, des ouillages
- Réfrigération des raisins et des vins
- Conditionnement général de la cave
- Gestion de la température et de l'humidité dans la cave aux tonneaux de vieillissement
- Chauffage général
- Aspiration du CO2 de la cave
- Production d'air / azote
- Production de vapeur
- Gestion de l'installation de lavage
- Gestion de l'installation d'embouteillage
- Magasin des étiquettes - cartons - bouchons - bouteilles - capsules - colles
- Contrôle des eaux usées
- Gestion de l'éclairage et de la ventilation dans la cave
- Frais d'exploitation
- Gestion comptable et du magasin
- Fournisseurs
- Facturation
- Gestion des clients
- Gestion des transports
- Gestion du marketing
- Gestion des agents
- Gestion des événements
- Gestion générale des systèmes de production d'énergie dans la cave
- Contrôle des énergies alternatives
- Economie d'énergie
- Pompes de chaleur, géothermie, panneaux photovoltaïques, écrans miroir
- Transmission des données
- Alarme antivol
- Contrôles intérieurs de sécurité
- Alarme antirapt
- Contrôle satellitaire des services et des mesures
- Alarme installations perceptible par portable



**ARCHIMEDE**  
minor wine

**ARCHIMEDE**  
major wine

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tiers de siècle d'évolution

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

**TOUT EST SOUS CONTRÔLE**



**ALBRIGI**  
 TECNOLOGIE  
 Un tiers de siècle d'évolution

# Albrigi, une entreprise où le Parraineur officiel est la Technologie.

« FINITION INTERIEURE AUTONETTOYANTE SPECIALE STANDARD » ET GARANTIE DE 25 ANS

Tous les réservoirs et les installations ALBRIGI sont construits exclusivement en acier de premier choix 2R POLI SPECULAIRE de la plus grande aciérie européenne qui est THYSSEN KRUPP; les lots de coulée sont créés exprès pour notre entreprise, sur notre demande spécifique, en passant des commandes programmées en temps utile pour avoir une qualité HAUT DE GAMME constante dans le temps, toujours prête et disponible en stock en bobines qui sont scellées et stockées dans notre magasin des métaux blindé. Toutes les différentes bobines sont assorties d'analyses de coulée qui confirment que les recettes des métaux de base de l'alliage sont pures et exemptes d'impuretés. On exclut donc dès le début l'emploi d'aciers de provenance « douteuse ». De cette façon, nous sommes sûrs de la qualité et de la pureté de la coulée car cette aciérie est la plus spécialisée au monde dans la production d'aciers inoxydables, avec finition 2R (poli) qui nous donne une surface déjà lisse avec une rugosité standard de 0,05 Ra pharmaceutique et pratiquement déjà prête à l'utilisation. Tous nos RESERVOIRS ont l'intérieur poli spéculaire standard, toutes les soudures étant exécutées en TIG/PLASMA en « WORK-FLOW », les tôles des cylindres sont verticales et pas horizontales. Par conséquent, toutes les soudures plates jusqu'à 6 m de longueur, exécutées automatiquement sur barre de cuivre refroidie, sont positionnées verticalement (nous sommes restés les seuls au monde à exploiter ce système) et toutes les soudures en bout circulaires des fonds et des voutes jusqu'à 4,2 m de diamètre sont toujours exécutées (ici aussi nous sommes les seuls) supportées à l'intérieur par une barre de cuivre circulaire de soutien sur la soudure refroidie à l'eau en recirculation (système exclusif)

toujours automatiquement sous double protection gazeuse (ARGON + AZOTE pour la première semelle + AZOTE du côté opposé qui sort du feuillard de cuivre) de façon qu'elles soient toutes blanches sur les deux côtés et pas oxydées, car toutes les soudures sont immédiatement refroidies. Tous nos réservoirs sortent de série avec les soudures circulaires jusqu'au diamètre de 3 m ETIRES PAR ROULAGE et les soudures verticales jusqu'à 6 m de longueur LAMINEES A FROID, pour les surfaçer et accroître, par conséquent, leur résistance mécanique et notamment arrondir ou surfaçer le cordon de soudure intérieur, afin que toutes les soudures deviennent plates, lisses et peu saillantes, presque INVISIBLES. Par la suite, toutes les soudures sont décapées et passivées avec un passivant biodégradable, au lieu de l'acide nitrique (qui est plus polluant) et polies d'une façon spéculaire avec SISAL et une pâte à polir abrasive au grain fin (écologique), créant une surface très brillante et facile à nettoyer ou à stériliser, également à l'aide de la seule vapeur à 120°C sans détergents. En pratique, on crée un réservoir AUTOLAVEUR à l'intérieur, qui est notre système exclusif de finition intérieure dénommée « HIGH CLEAN », le seul avec le CERTIFICAT ALIMENTAIRE ORIGINAL, unique dans le secteur œnologique qui permet d'éliminer les temps morts pour l'utilisateur. Il a été conçu et préparé exprès pour être lavé avec les billes normales de lavage « SPRAY BALL », aux trous et débits standard, appliquées fixes sur le réservoir. Dès lors, il permet de ne plus entrer de temps à autre dans les réservoirs pour vérifier ou nettoyer les parties cachées ou peu accessibles ou les divers accessoires intérieurs qui ne sont pas visibles. Tous les accessoires sont de premier choix, sélectionnés et

essayés dans le temps et embrassent toutes les demandes des clients, même les plus exclusives et spéciales. Tous les accessoires sont toujours adaptés suivant des développements sur le réservoir, par estampages façonnés et arrondis pour que la structure soit plus robuste, pour éviter les vibrations et favoriser la phase de lavage. Tous les pieds sont coniques, en caisson, échantes et ultrarobustes, surdimensionnés pour leur fonction. Ils sont adaptés au fond suivant une technique antisismique spéciale, par le biais de bagues spéciales, de tirants exclusifs Albrigi et de renforts essayés dans le temps. Chaque organe mécanique qui active un mouvement quelconque, qu'il s'agisse d'une pompe, d'un piston, d'un agitateur, d'une pale de rotation du marc ou d'un extracteur de marcs, est monté suivant les normes internationales les plus rigoureuses sur la sécurité des constructeurs de machines et toujours assorti d'une notice d'emploi et d'entretien, ainsi que de plans, de calculs statiques et d'un manuel des pièces détachées dans la langue du client. Une attention unique dans notre secteur est prêté aux accessoires de sécurité, tels que: cartérisation de protection, garde-corps, microinterrupteurs, capteurs électriques et cellules photoélectriques pour respecter l'opérateur dans toutes ses activités. Tous les tableaux électriques sont construits conformément aux normes internationales les plus rigoureuses, avec les équipements de sécurité de l'opérateur doublés par rapport à la norme la plus restrictive, de la sécurité de repère, car l'opérateur qui utilise nos appareils est protégé dans toutes les situations possibles de danger et aidé dans son travail, en l'alertant et le protégeant au maximum contre les imprévus et les pannes. Tous les réservoirs standard sont essayés en les remplissant

d'eau pendant 12 heures, les réservoirs qui doivent être soumis à l'essai PED à la pression d'essai pendant 48 heures et les réservoirs spéciaux de processus sont soumis aux contraintes thermiques et mécaniques avec des cycles de service continus de 24 heures. Tous nos réservoirs sont construits conformément à la réglementation E.H.E.D.G. qui sauvegarde et garantit l'utilisateur dans toutes ses attentes et qui est la réglementation de repère la plus rigoureuse aujourd'hui au monde qui garantit la qualité absolue des équipements utilisés dans le secteur alimentaire. Albrigi Technologie peut livrer n'importe quel type d'appareil, marqué conformément à la directive 97/23/CE-PED et à la directive 94-9-CE-ATEX. Le service technique dispose d'un personnel très expérimenté et qui possède les qualités techniques requises pour concevoir, calculer, certifier des installations alimentaires, même très spécifiques pour l'emploi œnologique et utilise des programmes de calcul internationaux, spécialement conçus pour satisfaire aux exigences de sa propre clientèle. 73% du personnel salarié est constitué de soudeurs qui possèdent les qualifications conformément aux normes UNI-EN-287-1. L'entreprise est équipée pour effectuer les essais non destructifs sur ses produits manufacturés (RX – liquides pénétrants) et les contrôles correspondants de la FERRITE – degré de rugosité superficielle avec les certifications correspondantes. Dans l'ensemble des finitions, nous avons conçu et proposons des solutions uniques dans le secteur œnologique qui qualifient d'une façon exclusive notre production et rendent nos produits complets et modernes, souvent de pointe à tel point qu'ils sont estimés par tout le monde « DEVANCER LES TEMPS ».





**ALBRIGI**  
**TECNOLOGIE**  
Un tiers de siècle d'évolution

**Albrigi srl**

Via Tessare, 6/A • 37023 • Stallavena

Grezzana di Verona • Italy

Téléphone: + 39 045 907411 • Télécopieur: + 39 045 907427

courriel: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) • <http://www.albrigi.it>

