



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

Albrigi tecnologie Vi offre la professionalità acquisita in 30 anni di esperienza ed evoluzione tecnologica, per migliorare le strutture e gli impianti della Vostra cantina. Albrigi Vi propone 8 nuove tecnologie per la fermentazione che, sviluppando i metodi tradizionali, ne ottimizzano tutte le fasi di processo, sia per uve bianche che rosse. Richiedeteci senza impegno il materiale tecnico e informativo.

PROGETTIAMO **NOI**
LA VOSTRA CANTINA

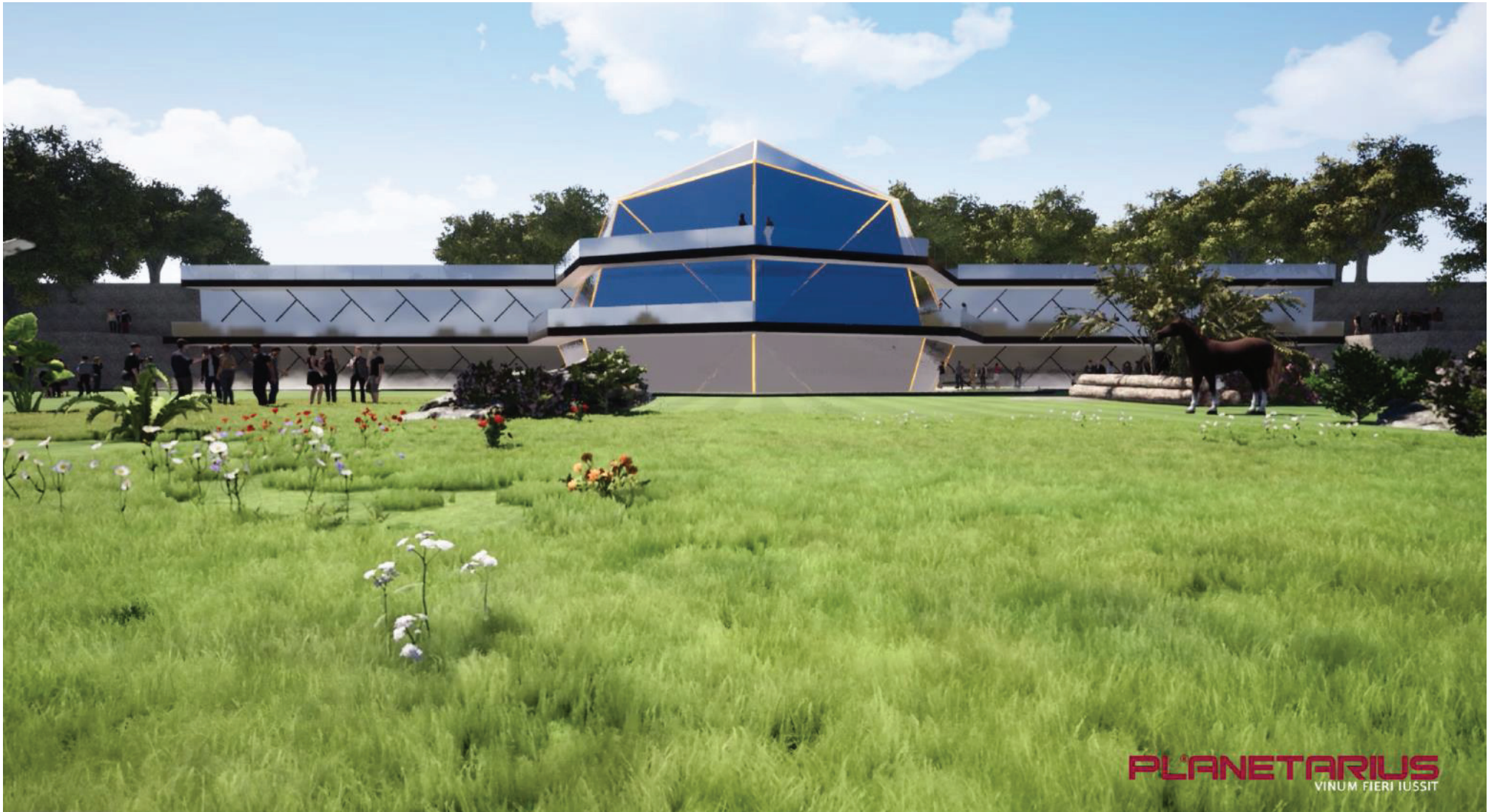
**INTERPELLATECI
DIRETTAMENTE**

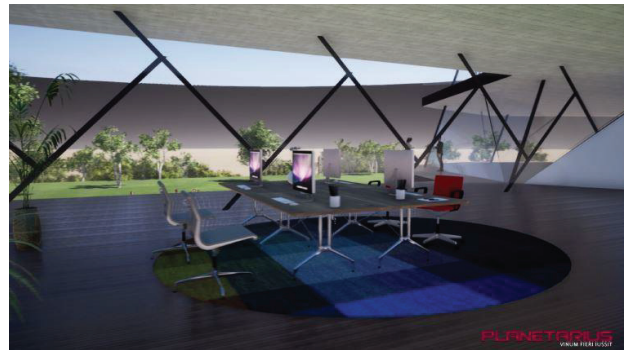
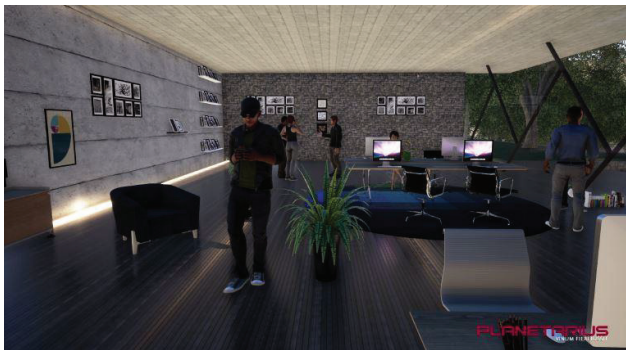
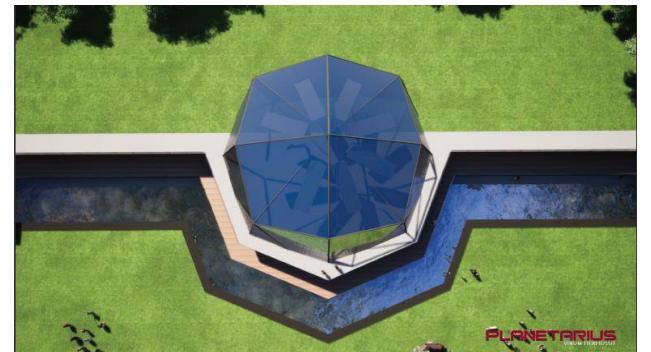
**I nostri tecnici sono a
Vostra disposizione**



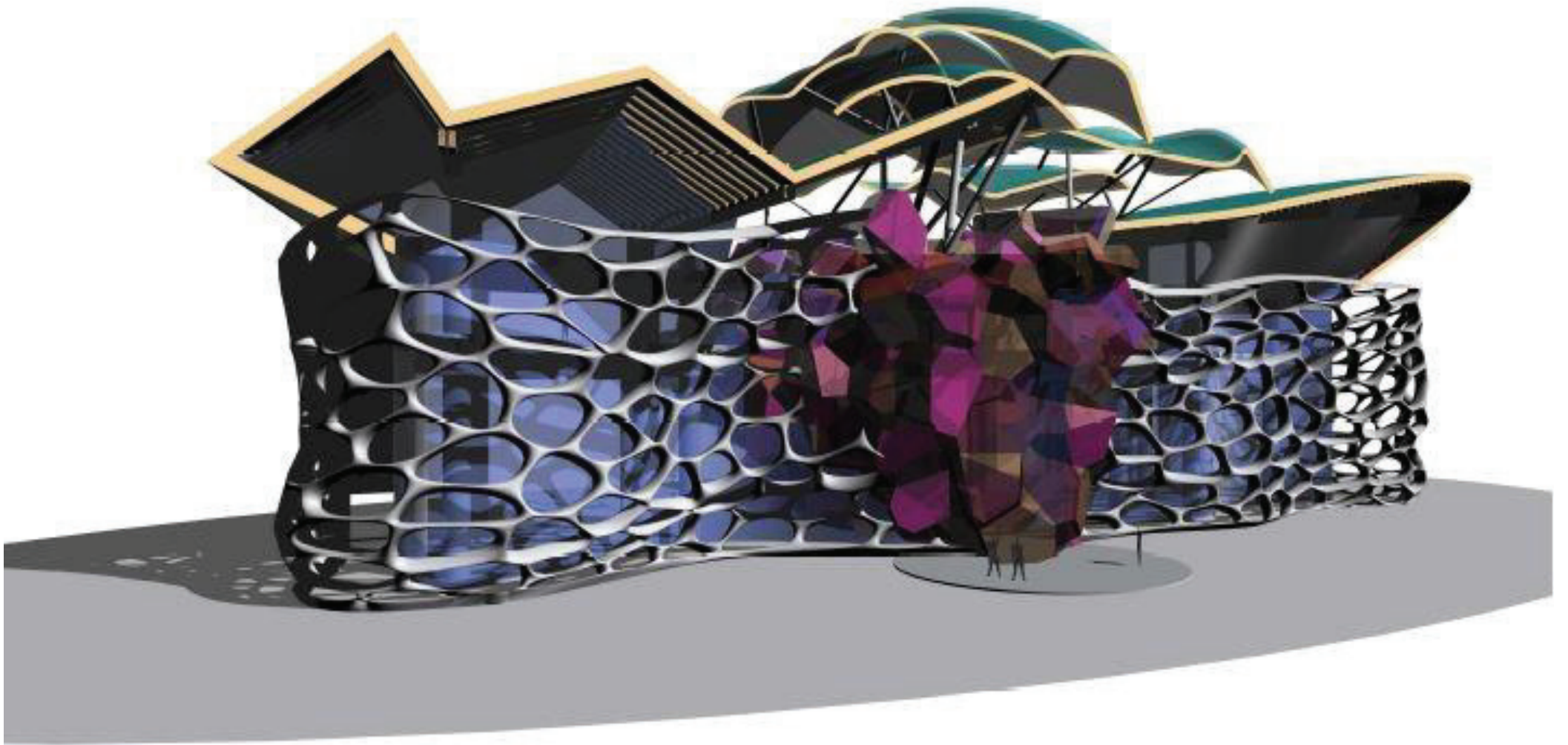
SERBATOI INOX - CUVES INOX - INOX BEHÄLTER - STAINLESS STEEL TANKS - TANQUES EN ACERO INOX

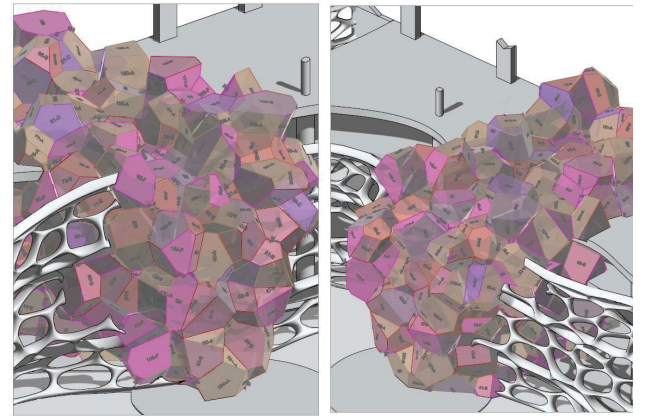
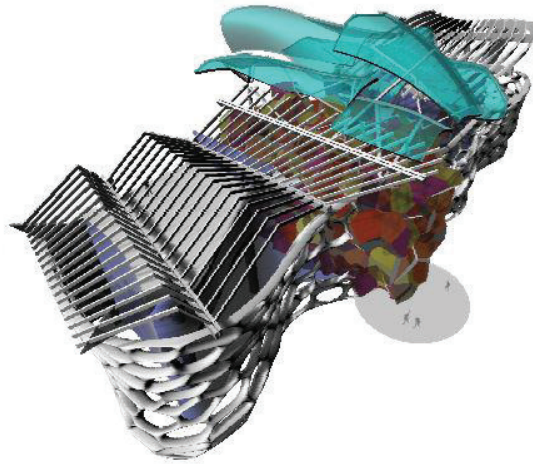
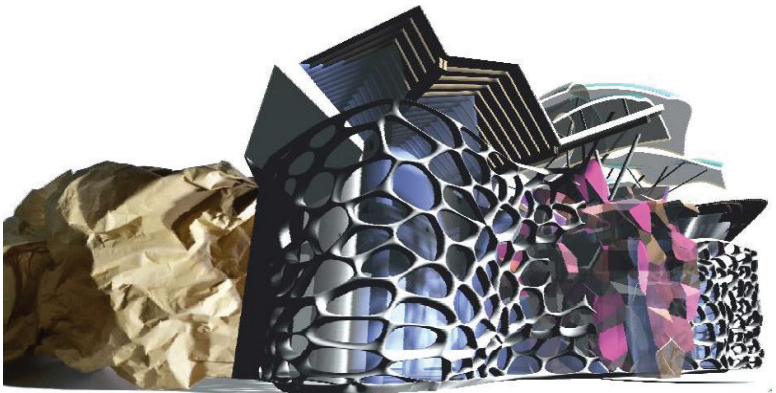
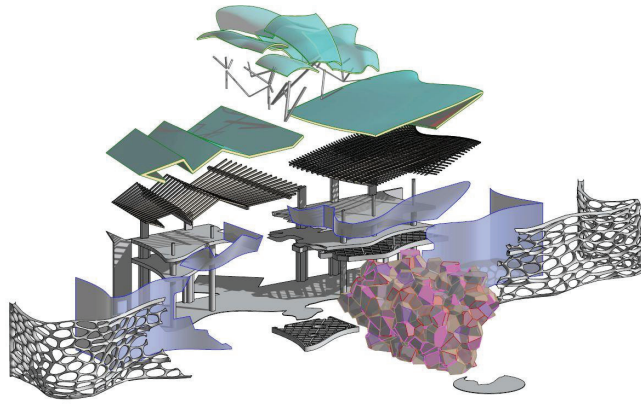
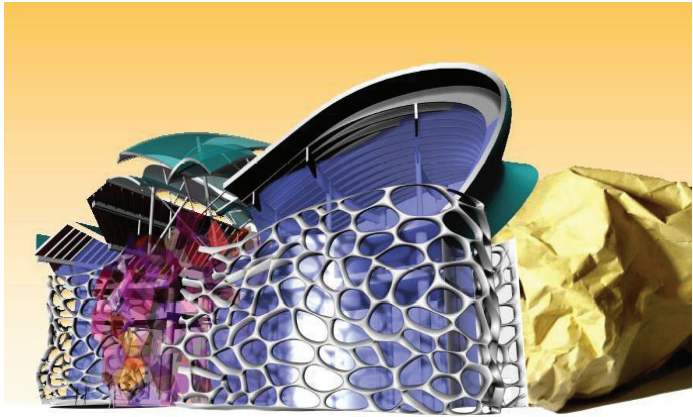
DIAMOND



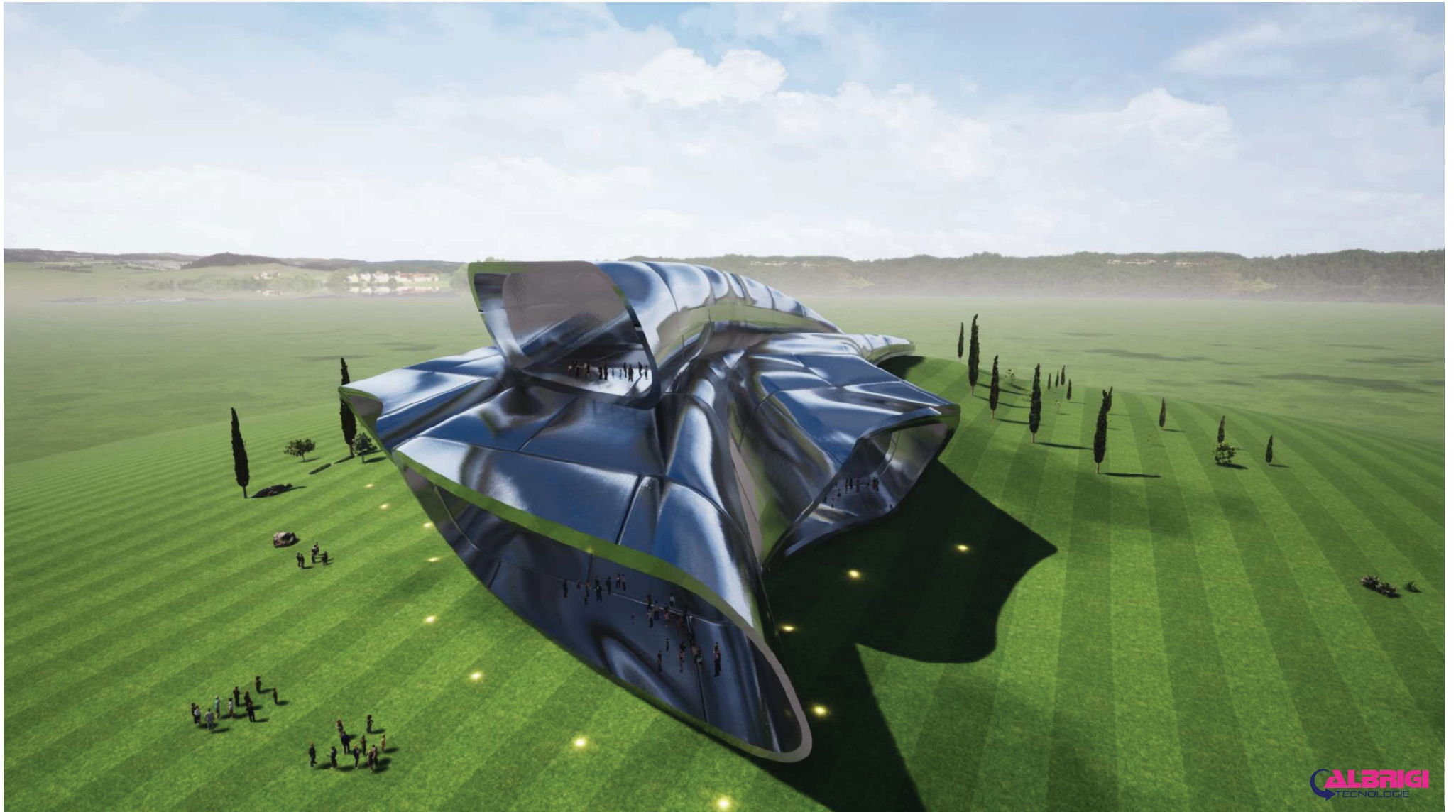


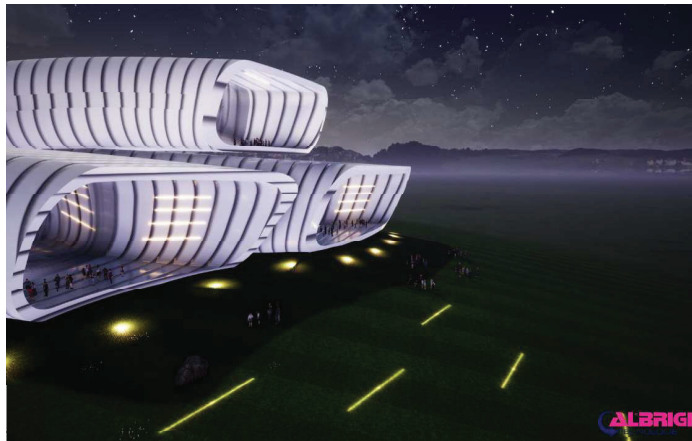
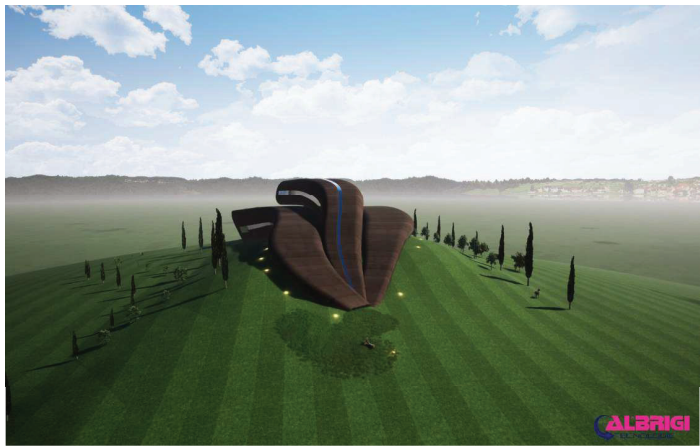
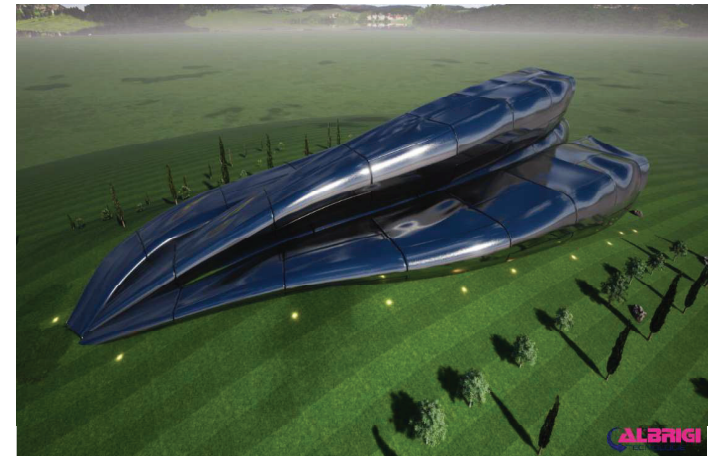
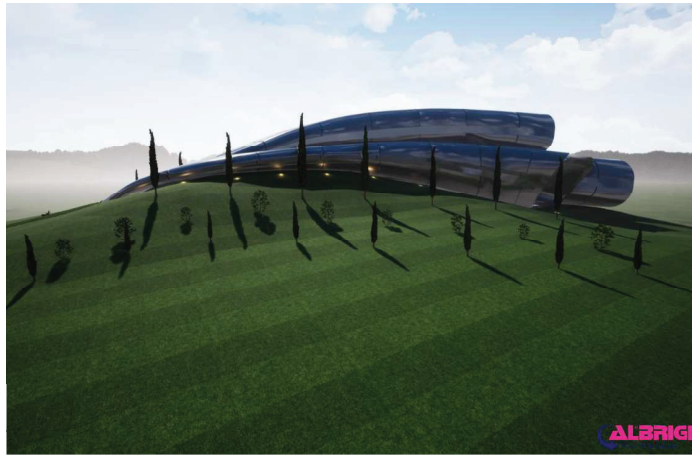
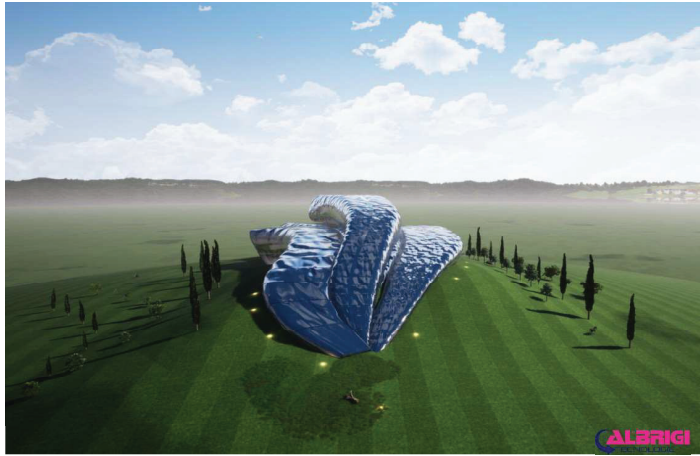
VINEYARD RESORT





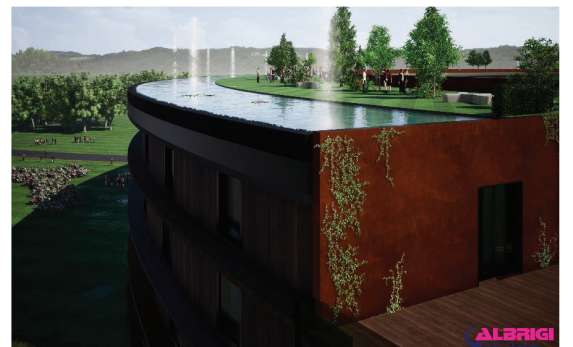
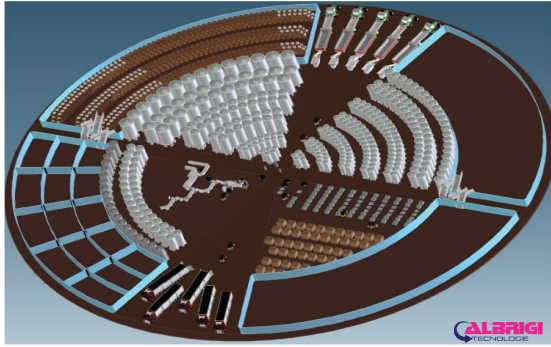
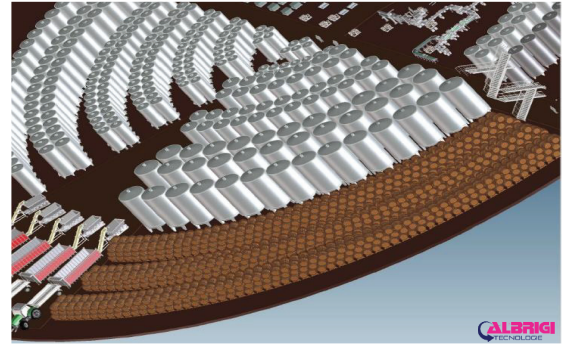
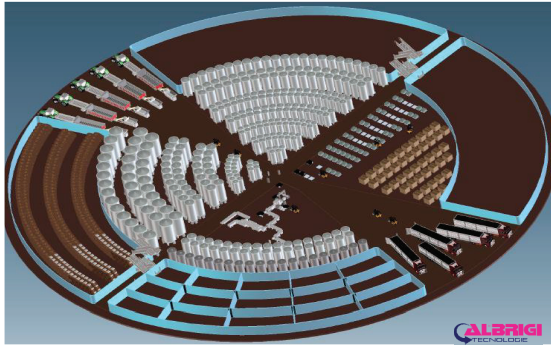
SHELL RESORT





FORT WINE





VINEYARD RESORT, DIAMOND, SHELL RESORT and WINE TOWER are a Registered Trademark and a Patented Design owned by ALBRIGI TECNOLOGIE.

Everything shown in this photo (documents, contents, text, images, logos, the artistic work and the graphics) is property of Albrigi Tecnologie and is protected by copyright, as well as intellectual property rights.

Copying, appropriating, redistributing or reproducing any phrase, content or image on this drawing is therefore absolutely prohibited since it is the fruit of the work and intellect of the author.

The structure of Diamond, Shell Resort and Wine Tower were designed by Pietro Giglio, the structure of Vineyard Resort was designed by Stelvio Erbisti. Copying and reproducing content and images in any form are prohibited.

Any redistribution and publication of the contents and images not expressly authorised by the author is prohibited.

4 TUBS FOR PICKING GRAPES 2nd FLOOR
 4 PRESSES ON THE TUBS
 4 DESTEMMER CRUSHER FOR GRAPES
 HEAT EXCANGER DN80

4 VASCHE PER RACCOLTA UVA 2° PIANO
 4 PIGIATRICI SOPRA LE VASCHE
 4 PRESSE
 SCAMBIATORE DI CALORE DN 80

6 FERMENTERS Ø 2540 HL 300 FOR WHITE WINES
 6 FERMENTATORI Ø 2540 HL 300 PER VINI BIANCHI

64 SERBATOI HL 1000 Ø4000 PER VINI BIANCHI E ROSSI
 64 TANKS HL 1000 Ø4000 FOR WHITE AND RED WINES

15 TANKS HL 300 Ø2040/2220 For TARTARIC STABILISATION
 15 SERBATOI HL 300 Ø2040/2220 PER LA STABILIZZAZIONE TARTARICA

11 AUTOCLAVES HL 300 Ø2540/2860
 11 AUTOCLAVI HL 300 Ø2540/2860

1st LINE FOR ISOBARIC BOTTLING
 1° LINEA PER IMBOTTIGLIAMENTO ISOBARICA

2nd LINE FOR ATM BOTTLING
 2° LINEA PER IMBOTTIGLIAMENTO ATM

GRUPPO FRIGO REFRIGERATION UNITS ROOM
 GENERAT. POWER CORRENTE GENERATOR

SERVIZI TECNICI OFFICINA E RICAMBI
 TECHNICAL SERVICES MECHANICAL WORKSHOP AND SPARE PARTS

ARIA AZOTO
 LOCALE FILTRAZIONE ACQUA
 WATER FILTRATION ROOM
 AIR NITROGEN
 LOCALI CALDAIA
 LOCALE CABINA ELETTRICA
 ELECTRICAL CABINET ROOM

BOILER ROOM

10 FERMENTATORI HL 1000 Ø4000 PER VINI ROSSI E BIANCHI
 10 FERMENTERS HL 1000 Ø4000 FOR RED AND WHITE WINE

12 FERMENTATORI HL 500 Ø3000 PER VINI ROSSI E BIANCHI
 12 FERMENTERS HL 500 Ø3000 FOR RED AND WHITE WINE

STOCCAGGIO VINO

WINE STORAGE

FILTRAZIONE VINO

WINE FILTRATION

MANAGER OFFICE
 OFFICIO
 CAPO CANTINA
 Bottle's cap Production
 CHIMICI TAPPI

CHEMICAL ANALYTICAL LABORATORY LAB. ANALISI
 ETICHETTE
 Labels

12 SERBATOI HL 300 Ø2860 PER STOCCAGGIO VINO PRONTO
 12 TANKS HL 300 Ø2860 FOR DONE WINE

PONTE BRIDGE

SALA DEGUSTAZIONE/SALA CONVEGNI/ENOTECA/PRESIDENZA
 DIREZIONE/UFFICI / SPOGLIATOI / MENSA / INFERMERIA
 WINE TASTING ROOM/ CONFERENCE ROOMS/ WINE CELLAR / PRESIDENT ROOM
 DIRECTOR OFFICE / OFFICES/ DRESSING ROOMS/ CANTEEN / INFIRMARY

NEW PALLETS
 BANCALI NUOVI

MAGAZZINO BOTTIGLIE VUOTE

BOXES FOR CARTONI PER BOTTIGLIE

WAREHOUSE FOR FULL BOTTLES

MAGAZZINO BOTTIGLIE PIENE

Warehouse for empty bottles

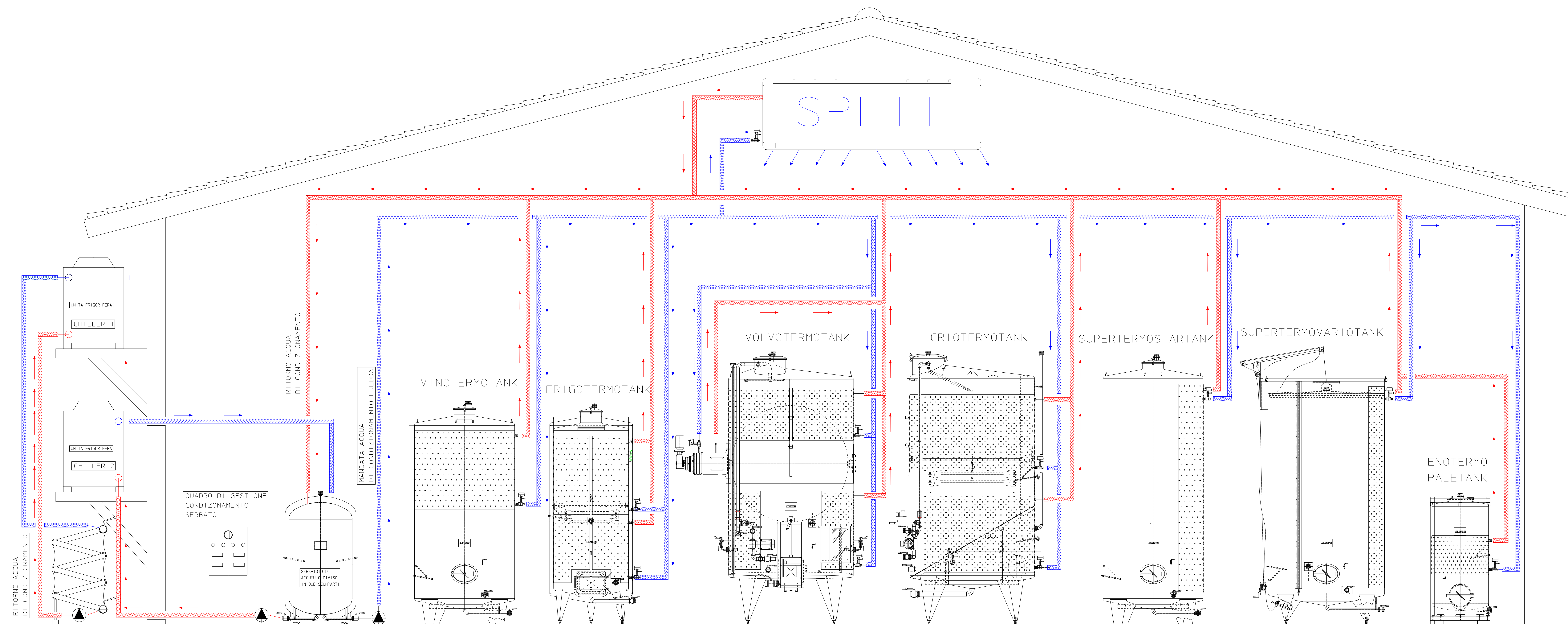
LOADING ZONE

REPARTO CARICO

SCIVOLO MULETTI FORKLIFT'S SLIDE

SCHEMA GENERALE SEMPLIFICATO CANTINA COMPLETA
 PER RACCOLTIERE - PIGIARE - FERMENTARE LE UVE BIANCHE E ROSSE E
 STOCCARE IL VINO - FILTRARE - CONTROLLARE - CERTIFICARE -
 IMBOTTIGLIARE 10.000.000 DI BOTTIGLIE DI VINO BIANCO / ROSSO
 SIMPLIFIED COMPLETE GENERAL CELLAR LAYOUT TO PICKING, PRESS,
 FERMENT AND STORAGE WHITE AND RED GRAPES,
 FILTER, CHECK, CERTIFICATE AND BOTTLE 10.000.000 OF WHITE
 AND RED WINE BOTTLES.





SCHEMA DI IMPIANTO
 DI CONDIZIONAMENTO
 STANDARD "PUO' ESSERE
 COSTRUITO SU ' 'ESIGENZE
 DEL CLIENTE ANCHE CON"
 SCAMBIATORI DI CALORE -
 POLIFASCE - TERMOPIASTRE -
 INTERCAPEDINI - SPLIT
 IL TUTTO CHIAVI IN MANO

STANDARD COOLING SYSTEM PLANT
 IT CAN BE BUILT BASED ACCORDING
 TO THE CLIENT'S NEEDS,
 ALSO WITH HEATING WARMING SYSTEMS-
 POLIFASCE - THERMO PLATES -
 COOLING JACKET - SPLIT-
 EVERYTHING TURNKEY

SISTEMA DI RACCOLTA UVA IN GRANDE QUANTITÀ = PROGETTO QUANTITÀ

RACCOLTA UVA NEL CAMPO CON VENDEMMIATRICE O A MANO E TRASPORTATA CON IL CARRO (CON QUESTO SISTEMA SI PUÒ ANCHE SCARICARE LE CASSE O I BINGS A MANO O CON IL MULETTO ANCHE UNA ALLA VOLTA DIRETTAMENTE NELLA VASCA GRANDE DI RACCOLTA UVA) IL SISTEMA È VALIDO PER UVA BIANCA E ROSSA – CAPACITÀ MINIMA DA 5 TON/ORA A 50 TON/ORA

IMPIANTO PER LO SCARICO UVA SU PAVIMENTO PIANO (TRASFERIMENTO UVE CON POMPA) = UVA BIANCA E ROSSA



IMPIANTO PER LO SCARICO DI UVA A PIÙ PIANI (SCARICO A CADUTA) = UVA BIANCA E ROSSA



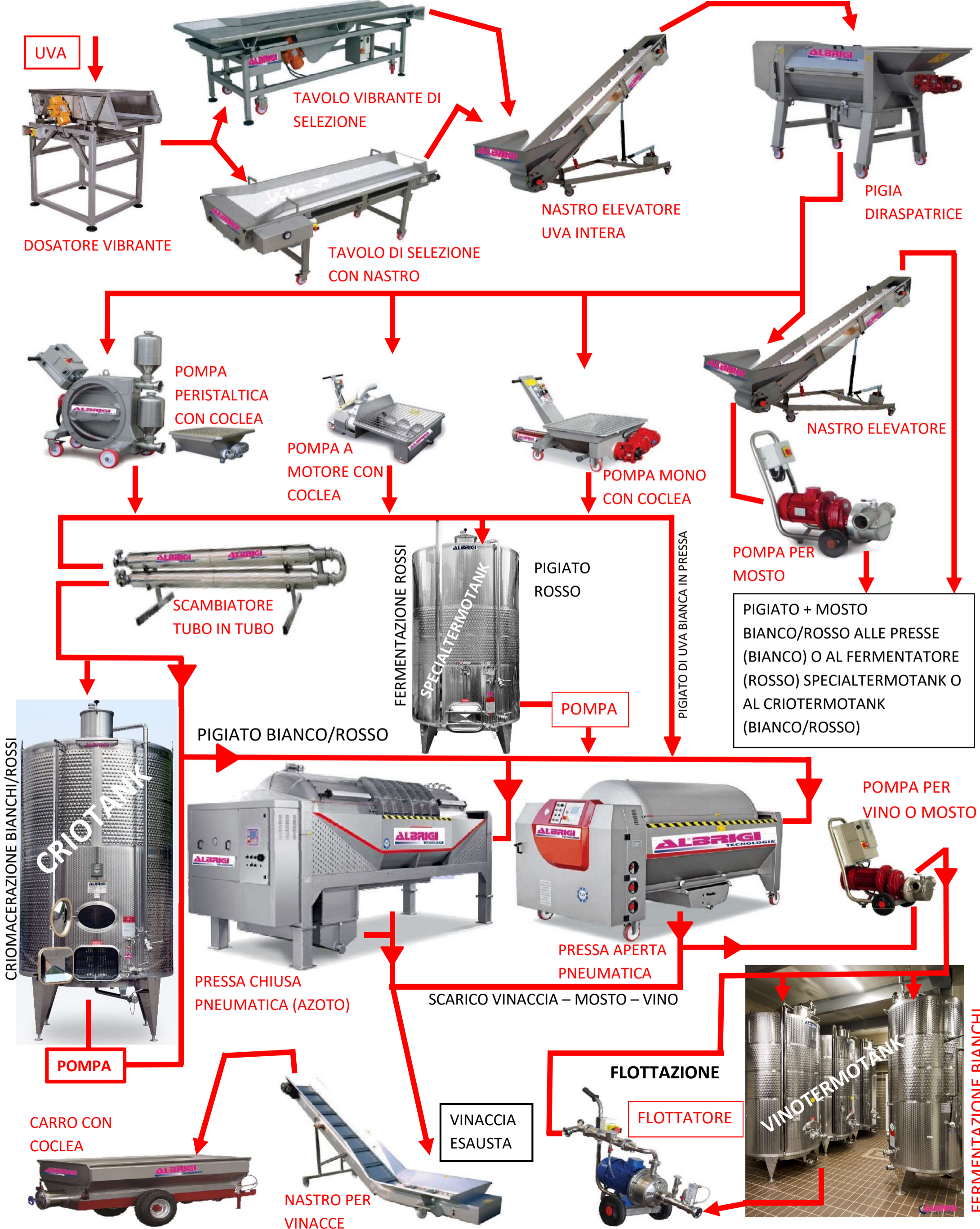
SISTEMI DI POMPE PER TRASFERIRE MOSTO + VINACCIA



DALLA POMPA I PIGIATI DELLE UVE ROSSE VANNO DIRETTAMENTE NEI FERMENTATORI – I PIGIATI DI UVA BIANCA VANNO DIRETTAMENTE ALLA PRESSA – ALLO SCAMBIATORE TUBO IN TUBO – AL CRIOMACERATORE

SISTEMA DI RACCOLTA UVA DI GRANDE QUALITÀ IN CASSE O BINGS = PROGETTO QUALITÀ

RACCOLTA UVA NEL CAMPO A MANO E TRASPORTATA IN CASSE O BINGS E SCARICATA A MANO O CON IL MULETTO DIRETTAMENTE NELLA DIRASPA PIGIA O SUL NASTRO TRASPORTATORE, PER I BINGS SERVE UNA TRAMOGGIA PIÙ GRANDE. L'IMPIANTO VA POSIZIONATO SUL PAVIMENTO PIANO O PUÒ ESSERE POSTO IN MODO CHE OPERA ANCHE PER CADUTA IL TRASFERIMENTO DI UVE O PIGIATI VA FATTO CON NASTRI TRASPORTATORI O POMPE È VALIDO SIA PER UVA BIANCA CHE ROSSA CON CAPACITÀ DA 1000 KG/H A 10.000 KG/H





PLANETARIUS-TOP

PLANETARIUS : L'ECCCELLENZA PER I VINI ROSSI (E BIANCHI)

PLANETARIUS è la nuova sala di fermentazione per vini rossi (e anche per vini bianchi) studiata per chi intende risparmiare tempo e ridurre i costi, produrre vini di altissima qualità e condurre sperimentazioni per la ricerca e lo sviluppo di nuovi tipi di vini esclusivi, seguendo le più rigide regole di ottimizzazione e risparmio e le più rigide norme alimentari ed ecologiche.

La cantina è composta da tre elementi finanziabili Industria 4.0):

- A) un sistema di gestione e controllo "cloud";
- B) un sistema di vinificazione innovativo con tutti i servizi;
- C) una cantina con una struttura idonea a fare vinificazioni di vini di alta qualità, fare ricerca, risparmiare tempi, costi e inconvenienti



- le cifre parlano da sole :
 - 100% OTTIMIZZAZIONE del processo;
 - 100% SICUREZZA contro la contaminazione / inquinamento del prodotto;
 - 80% RISPARMIO di tempo per la movimentazione del prodotto, lavaggi e sterilizzazioni;
 - 70% RISPARMIO di manodopera;
 - 30% AUMENTO di produzione;
 - 30% RISPARMIO di energia;
 - 100% QUALITÀ del prodotto;
 - 100% STYLING & DESIGN;
 - 100% da far VISITARE ai clienti durante la fermentazione.

PLANETARIUS è semplice da utilizzare con solo poco personale ed altamente automatizzato; permette di razionalizzare e controllare l'intero processo produttivo, ridurre i tempi di lavorazione e i rischi di inquinamento del prodotto e per i lavoratori, risparmiare energia e prodotti chimici sia di processo che di sanificazione.

PLANETARIUS può essere allestito con fermentatori speciali mod. **TOP-FLY** (speciale per uve rosse e anche per vini bianchi), mod. **INNOTERMOTANK-FLY** (speciale per fare il délestage lento e automatico) e mod. **TINOTERMOTANK-FLY** (speciale per fare il délestage veloce e umido) studiati da **ALBRIGI** per la lavorazione di uve rosse (mosto con buccia) e la produzione di vini di altissima qualità.

Con la sala di fermentazione **PLANETARIUS** potete aver il controllo totale del processo di vinificazione delle uve rosse, dalla ricezione delle uve fino alla filtrazione prima dell'imbottigliamento. Alla ricezione in cantina le uve vengono selezionate - a richiesta lavate - e curate mediante una linea di macchine altamente specializzate: vengono poi pigiate e trasferite ai fermentatori mod. **TOP-FLY** (anche per vini bianchi) o mod. **INNOTERMOTANK-FLY** (speciale per fare il délestage) o mod. **TINOTERMOTANK-FLY** (speciale per fare il délestage) per caduta o gravità mediante un sistema di scivoli e nastri e senza utilizzo di pompe, ben adattandosi a sistemi produttivi di tipo biodinamico. I fermentatori speciali di **ALBRIGI** mod. **TOP-FLY**, altamente tecnologici e specializzati, sono i protagonisti in tutte le fasi del processo produttivo: dalla

fermentazione, allo stoccaggio e maturazione fino alla filtrazione pre-imbottigliamento. I nostri fermentatori speciali mod. **TOP-FLY** sono ideali per gestire processi personalizzati e condurre ricerche sperimentando lavorazioni innovative su diversi tipi di uve, per lo sviluppo di nuovi vini rossi (anche per vini bianchi) di altissima qualità. I nostri fermentatori speciali mod. **TOP-FLY** permettono di esprimere al meglio le potenzialità delle uve rosse attraverso l'ottimizzazione dei processi naturali, riducendo al minimo l'utilizzo di prodotti chimici sia ecologici che di sanificazione.

OBIETTIVI E VANTAGGI della sala di fermentazione **PLANETARIUS**:

- l'obiettivo primario è ottenere "VINUM OPTIMUM";
- **PLANETARIUS** è un nuovo concetto di sala di fermentazione per uve rosse rivoluzionaria: tecnologica, innovativa e sicura;
- permette di razionalizzare e controllare l'intero processo produttivo, gestendolo in modo interattivo ed automatizzato;
- è un sistema semplice da utilizzare ed altamente automatizzato: una tecnologia avanzata che non invecchia;
- permette di aumentare la produttività 24 h su 24 e ridurre i tempi di lavorazione, cosicché nei periodi di piena produzione consente di compiere un maggior numero di cicli di fermentazione;
- è pensata per mantenere un altissimo standard di sicurezza e igiene sul lavoro, soprattutto nei periodi di piena produzione;
- rispetta le più rigide norme alimentari ed ecologiche;
- è studiata per curare il prodotto (pigiate, mosto, vino rosso, vino bianco) in tutte le fasi del processo, in modo da evitarne alterazioni / contaminazioni e garantire elevati standard di igiene, riducendo nel contempo l'utilizzo di prodotti chimici;
- con i suoi sistemi di trasferimento rapido di uve / pigiate / mosti / vini, prevalentemente per caduta e senza l'uso di tubi o pompe, è ideale anche per i processi di tipo biodinamico e previene i rischi di contaminazione / inquinamento / degenerazione del prodotto dovuti ai residui di cicli precedenti nei condotti;
- è concepita per fare vini di altissima qualità e ideale per esprimere le potenzialità naturali delle uve rosse, per sperimentare nuove lavorazioni e sviluppare nuovi prodotti di altissima qualità;
- con i suoi fermentatori speciali, è in grado di esaltare le potenzialità intrinseche del processo naturale di fermentazione;
- permette di risparmiare il 30% di energia e prodotti chimici di processo;
- tutti i prodotti e sottoprodotti / scarti vengono trasferiti / evacuati immediatamente poiché la movimentazione viene gestita da sistemi / macchine specifici e dotati di impianti di pulizia automatica;
- con i suoi sistemi di asportazione automatizzata degli scarti di lavorazione, permette di mantenere sempre elevati standard igienici;
- i sistemi di lavaggio automatizzati installati in ogni parte del sistema (macchine, nastri, fermentatori ecc), mantengono la cantina sempre igienizzata e sicura ad ogni ciclo di lavorazione;
- con i suoi sistemi semplici ed automatizzati, permette di razionalizzare le lavorazioni e può essere gestita anche con personale ridotto;
- permette di risparmiare il 100% dei tempi morti (carico / scarico / lavaggio), lavorare 24/7 su tre turni con una sola persona al controllo della vinificazione;
- il personale lavora con comodità e in sicurezza, prevalentemente a livello del suolo, senza necessità di lavorare in quota: le scalette e pedane sovraelevate raggiungono altezze limitate, sono fissate a rotaie, protette da parapetti e progettate con gli opportuni spazi di sicurezza;
- l'accesso ad ogni elemento / strumentazione è semplice, comodo e sicuro: il personale può tenere tutto sotto controllo con facilità eseguendo prelievo di campioni, ispezione visiva dai chiusini, gestione dei sistemi automatici;
- la semplicità di gestione automatizzata dei processi "ripetibili" permette al personale di dedicarsi maggiormente alle fasi critiche della lavorazione, quali la scelta e cernita delle uve, e soprattutto processo di fermentazione, offrendo tutti gli strumenti operativi e le comodità per eseguire il controllo e la gestione interattiva del processo ecc.;
- data l'elevata razionalizzazione del processo permette di organizzare i cicli di ricezione-cernita-fermentazione delle uve per assecondare e programmare al meglio le fasi di maturazione delle uve e - raccolta nel campo per lavorare al momento giusto;
- data la notevole velocità di lavorazione permette di assorbire e lavorare con la massima cura anche flussi imprevisti di uve in arrivo dal vigneto, assecondando al meglio le esigenze di raccolta in campo anche in casi estremi come improvvise grandinate o rapida maturazione delle uve.

colore : ANTRACITE



colore : ORO - GOLD



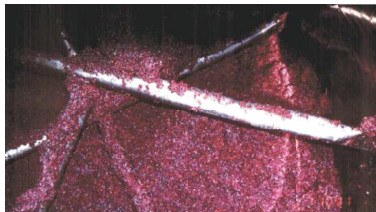
colore : BRONZO - BRONZE



ACCESSORI DI COMPLEMENTATO

PALITANK / DÉLESTAGE

Ai fermentatori mod. **INNOTERMOTANK-FLY** e **TINOTERMOTANK-FLY** è possibile applicare il meccanismo rompiscappello **PALITANK / délestage**: la rottura del cappello di vinacce in questo modo avviene in modo naturale ed è garantita durante il délestage, senza creare fecce.



ACCESSORI DI COMPLEMENTATO

SEPARTANK

L'utilizzo del serbatoio **SEPARTANK** nel processo di délestage favorisce il deposito e la separazione per gravità delle bucce e dei vinaccioli, separandoli dal mosto che viene riciclato per il délestage: è inoltre possibile controllare la temperatura del mosto (délestage a freddo) e la quantità di ossigeno nel mosto (oxicontrol).

Tutte le tecnologie qui proposte da **ALBRIGI** sono studiate per assecondare ed enfatizzare i processi naturali riducendo al minimo i tempi di lavoro, la manodopera e l'uso di prodotti chimici.



PLANETARIUS SI ADATTA AD OGNI ESIGENZA

La sala di fermentazione **PLANETARIUS** viene proposta con i seguenti allestimenti:

- PLANETARIUS-TOP** con fermentatori mod. **TOP-FLY** (uve rosse e bianche).
- TOP-FLY**: E' UN NUOVO CONCETTO DI FERMENTATORE, COMPLETAMENTE AUTOMATICO, MULTIFUNZIONE, IDEALE PER TUTTI I TIPI DI UVE.
- TOP-FLY** è il fermentatore top di gamma di **ALBRIGI**. E' un fermentatore completo, autonomo e automatico, ideale per la fermentazione di uve rosse.

Combinando in maniera personalizzata le tecnologie di cui è dotato, è in grado di eseguire un elevato numero di processi di fermentazione e di lavorazione di pigiate e mosti per vini bianchi e in particolare per fare dei grandi vini rossi, esaltando al massimo le peculiarità naturali del prodotto. Il controllo è completamente automatizzato e permette di lavorare il prodotto dalla fase di mosto a quella di vino rosso o bianco finito, già pronto alla fase di filtrazione/imbottigliamento limitando notevolmente il numero dei travasi.

PLANETARIUS SI ADATTA AD OGNI ESIGENZA

- PLANETARIUS-INNO** con fermentatori mod. **INNOTERMOTANK-FLY** (délestage), **INNOTERMOTANK-FLY**: fermentatore a tronco di cono rovescio (la parte più larga è in alto)
 - A) ideale per uve rosse a bacca tenera;
 - B) ideale per fare il délestage, manuale e automatico;
 - C) oltre che per il délestage, è ideale per diversi processi di fermentazione di uve rosse;
 - D) favorisce in modo naturale la risalita del cappello di vinacce durante la fermentazione;
 - E) nella risalita il cappello di vinacce si allarga, si distende e si disgrega in modo soffice e naturale e diminuisce di spessore;
 - F) ideale per fare il rimontaggio del mosto col cappello di vinacce allargato e più soffice;
 - G) ideale per una estrazione naturale, intensiva e dinamica del colore e delle proprietà naturali delle uve;
 - H) ideale per fare il délestage a secco, ovvero portando le vinacce ad essere quasi asciutte: quando il cappello di vinacce scende nella parte del cono più bassa, che è più stretta, dove le vinacce vengono compresse e si asciugano (délestage a secco);
 - I) favorisce la caduta e la concentrazione dei vinaccioli sul fondo;
 - J) data la sua forma particolare, dopo la fermentazione è ideale per lo stoccaggio dei vini favorendo la decantazione naturale.

PLANETARIUS SI ADATTA AD OGNI ESIGENZA

- PLANETARIUS-TINO** con fermentatori mod. **TINOTERMOTANK-FLY** (délestage), **TINOTERMOTANK-FLY**: fermentatore a tronco di cono (la parte più larga è in basso)
 - A) ideale per uve rosse a bacca tenera;
 - B) ideale per fare il délestage, manuale e automatico;
 - C) oltre che per il délestage, è ideale per diversi processi di fermentazione di uve rosse;
 - D) durante la fermentazione e la risalita naturale del cappello di vinacce, mantiene il cappello di vinacce leggermente compresso riducendone il galleggiamento;
 - E) ideale per fare il délestage veloce, mantenendo le vinacce umide: quando il cappello di vinacce scende nella parte del cono più larga la vinaccia si allarga, si distende pur rimanendo umido (délestage veloce);
 - F) ideale per una estrazione naturale, intensiva e dinamica del colore e delle proprietà naturali delle uve;
 - G) data la sua forma particolare, dopo la fermentazione è ideale per lo stoccaggio dei vini, favorendo il bûtonnage naturale.

TRE DIFFERENTI VINIFICATORI A SCELTA

TOP-FLY



INNO-FLY



TINO-FLY

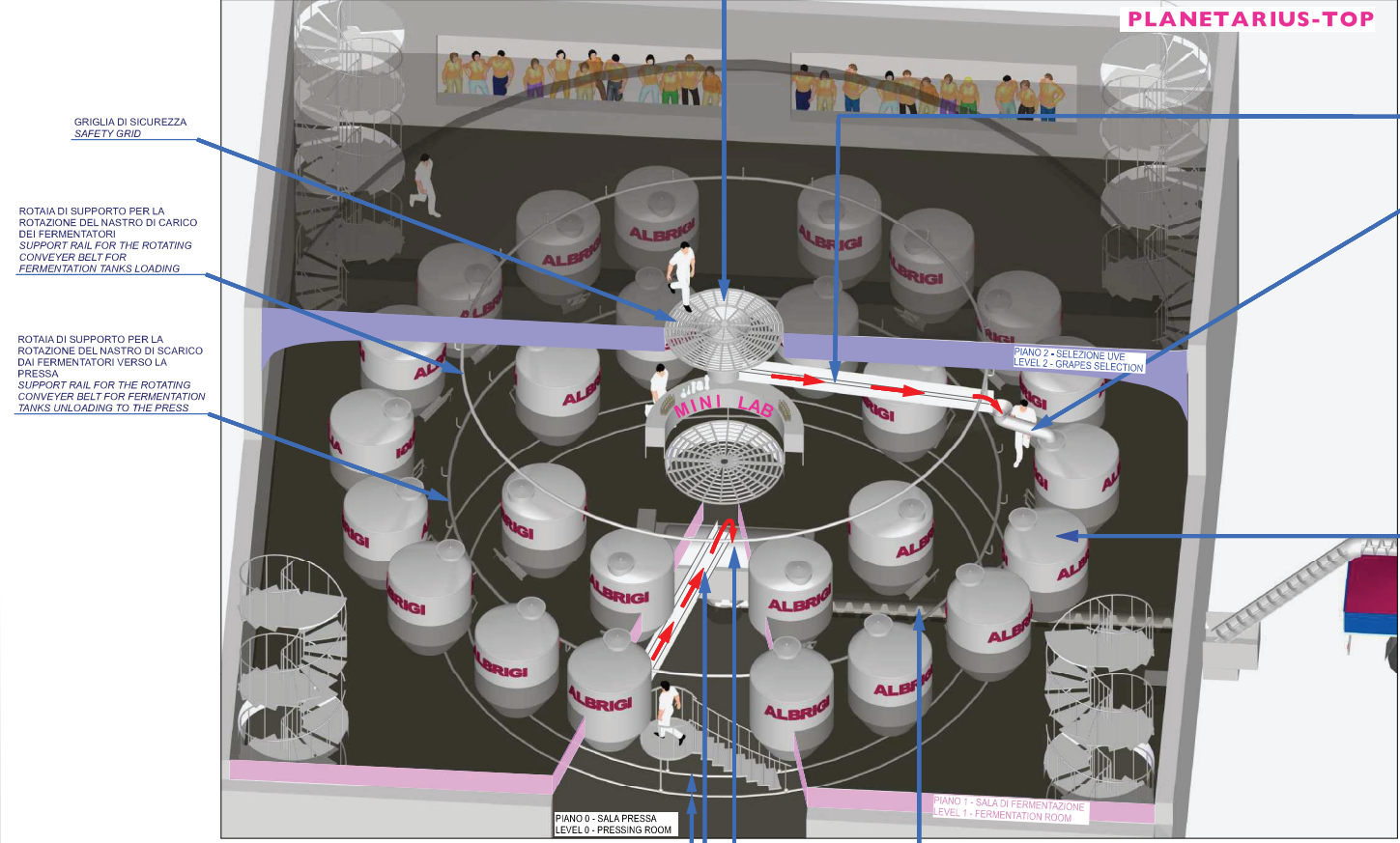
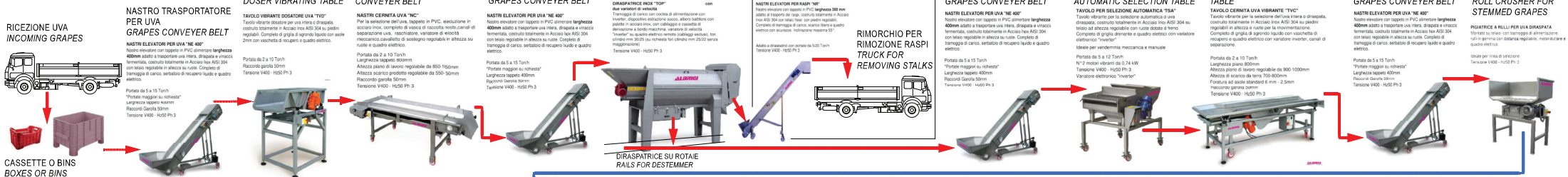


N.B.: I PRESENTI DESEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO

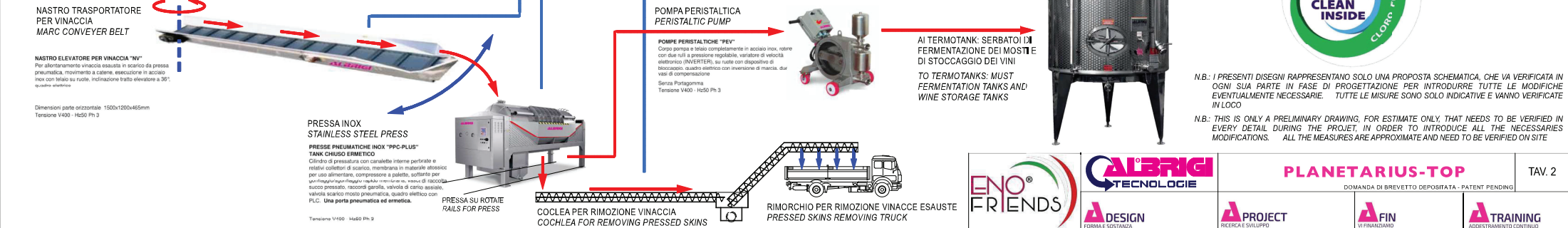
N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJET, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE

		PLANETARIUS-TOP <small>DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING</small>				TAV. 1a
		<small>FORMA E SOSTANZA</small>	<small>RICERCA E SVILUPPO</small>	<small>VI FINANZIANDO</small>	<small>ADDETTAMENTO CONTINUO</small>	

**LINEA MACCHINE ALLA RICEZIONE UVE
GRAPES RECEPTION EQUIPMENT**



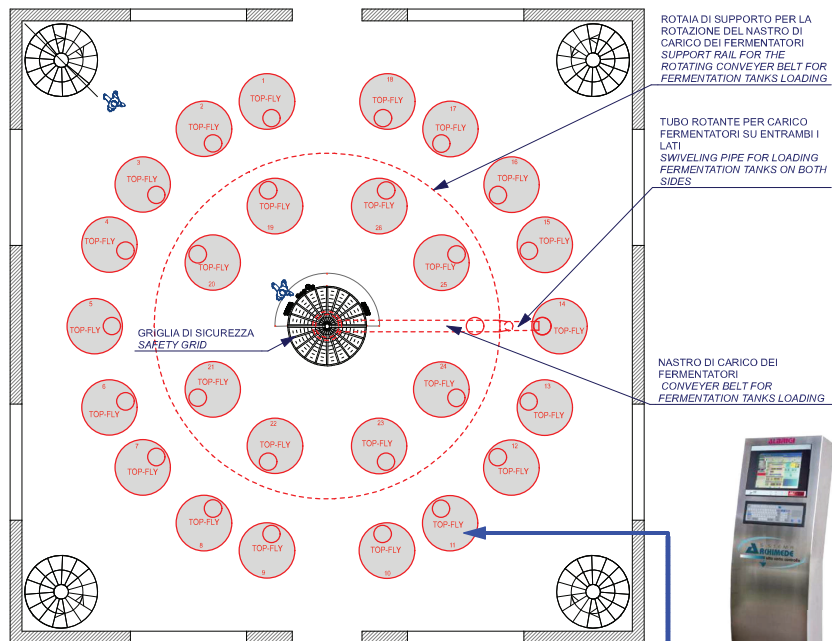
**LINEA MACCHINE SVUOTAMENTO FERMENTATORI - VERSO LA PRESSA
FERMENTATION TANKS UNLOADING EQUIPMENT - TO THE PRESS**



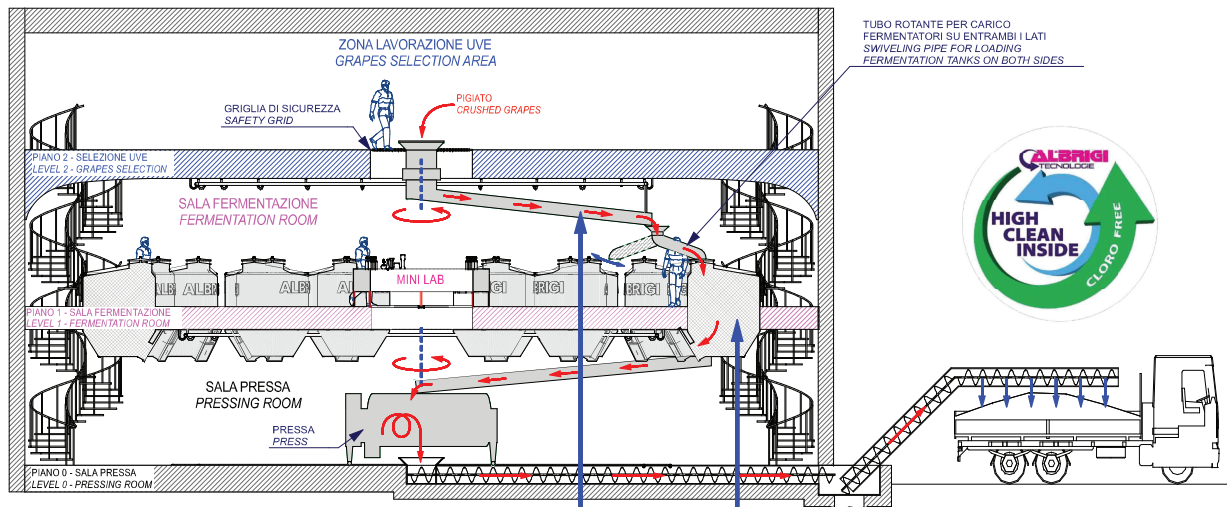
N.B.: I PRESENTI DESEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE - TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO

N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJET, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARY MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE

PIANTA PIANO 1 - LIVELLO SERBATOI
LEVEL 1 - TANKS



SEZIONE
SECTION



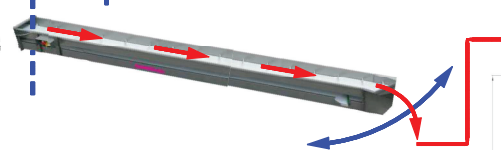
ARCHIMEDE :
SISTEMA DI GESTIONE E
CONTROLLO AUTOMATIZZATO
MANAGEMENT AND CONTROL
AUTOMATIC SYSTEM



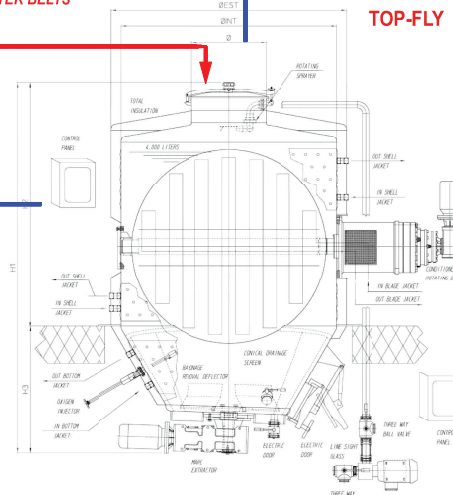
NASTRO TRASPORTATORE
PER UNA
GRAPES CONVEYER BELT

NASTRI ELEVATORI PER UVA "THE AGR"
Nastro elevatore con supporto in PVC grigliato larghezza
400mm adatto a trasportare uve intere, diramate e vinacce
fermentate, costruito interamente in Acciaio Inox AISI 304
con metallo regolabile in altezza su ruote. Completo di
campanella di carico, serbatoio di recupero liquido e quadro
elettrico.
Portata da 5 a 15 Tonn
"Prontezza massima su richiesta"
Larghezza supporto 400mm
Pneumatici Gialli 500mm
Tensione V400 - H50 Ph 3

LINEA NASTRI RIEMPIMENTO FERMENTATORI
FERMENTATION TANKS LOADING CONVEYER BELTS

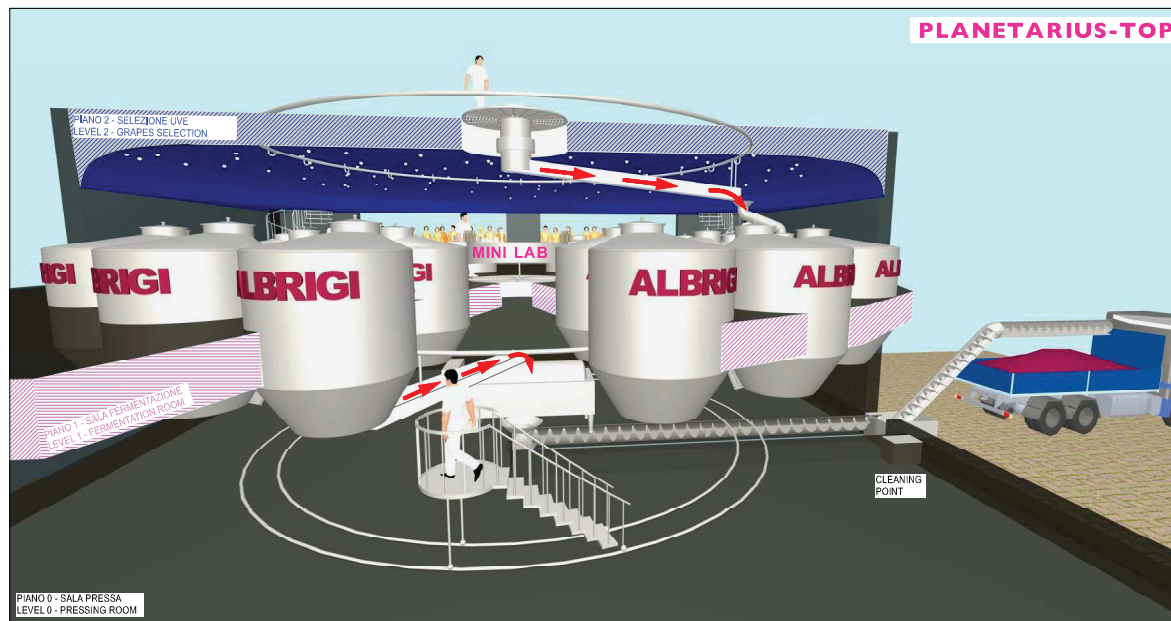


TOP-FLY



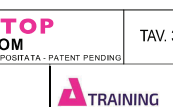
LA CANTINA PUO' ESSERE VISITATA QUANDO E' IN
FUNZIONE, IN VENDEMMIA

THE WINERY CAN BE VISITED BY GUESTS WHILE IT IS
WORKING, DURING THE HARVEST



N.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN
OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE
EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE
IN LOCO

N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY. THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN
EVERY DETAIL DURING THE PROJET, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES
MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE

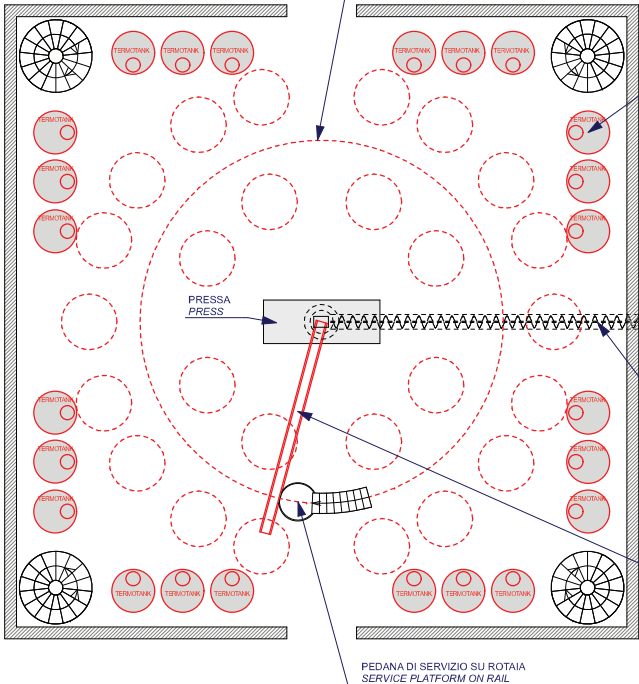


PLANETARIUS-TOP
FERMENTATION ROOM

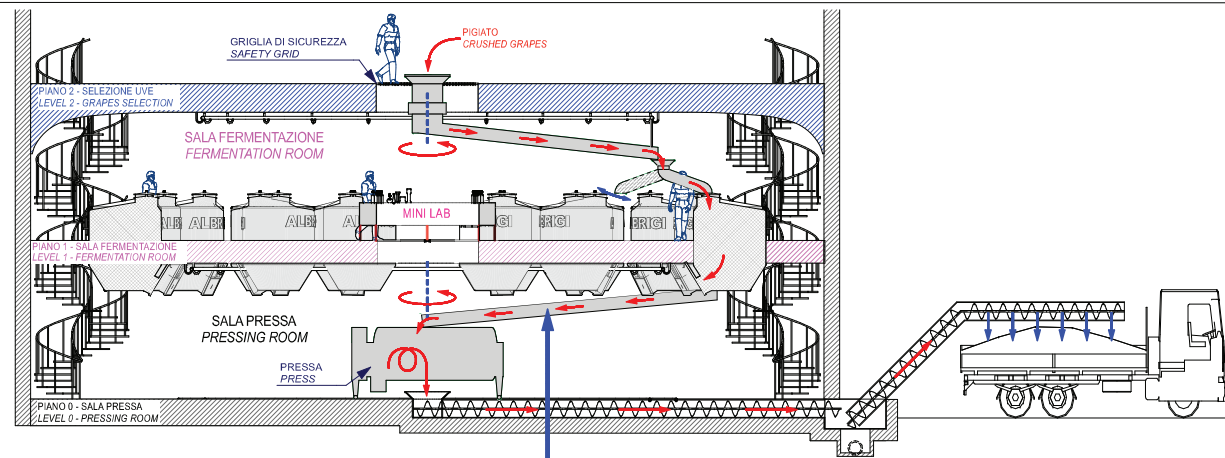
DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING

TAV. 3

PIANTA PIANO 0 - PRESSA
LEVEL 0 - PRESS



SEZIONE
SECTION



LINEA NASTRI SVUOTAMENTO FERMENTATORI - VERSO LA PRESSA
FERMENTATION TANKS UNLOADING CONVEYER BELTS - TO THE PRESS

PRESSA INOX
STAINLESS STEEL PRESS

PRESSE PNEUMATICHE INOX "PPC-PLUS"
TANK CRUCIO ERMETICO
Cilindro di pressatura con canalotti interni perforato e relativi collettori di scarico; membrana in materiale adossato per uso alimentare; compressore a palette, soffiante per gonfiaggio/spogliaffogio rapido; membrana; vasca di raccolta fucosio pressato; reattori generali; valvola di carico assiale; valvola scarico mosto pneumatico; quadro elettrico con PLC. Una porta pneumatica ad ermetica.

Tensione V400 - H450 Ph 3



NASTRO TRASPORTATORE PER VINACCIA
MARC CONVEYER BELT

NASTRO ELEVATORE PER VINACCIA "V"
Per alimentazione vinacce esauste in scarico da pressa pneumatica, movimento a catena, azionatore in acciaio inox con freno su rotella; inclinazione tratto elevatore a 30°; quadro elettrico.

Dimensioni parte orizzontale: 1500x1200x450mm
Tensione V400 - H450 Ph 3

POMPA PERISTALTICA
PERISTALTIC PUMP

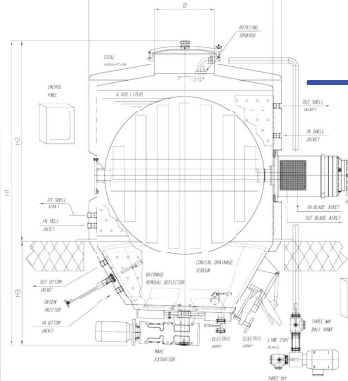
POMPE PERISTALTICHE "PEV"
Corpo pompa a tutto completamente in acciaio inox, rotore con due rulli a pressione regolabile, variatore di velocità elettronica (INVERTER) su ruote con dispositivo di bloccaggio, quadro elettrico con inversione di marcia, due viti di compensazione.
Senza Portagomma
Tensione V400 - H450 Ph 3



AI TERMOTANK: SERBATOI DI FERMENTAZIONE DEI MOSTI DI STOCCAGGIO DEI VINI
TO TERMOTANKS: MUST FERMENTATION TANKS AND WINE STORAGE TANKS



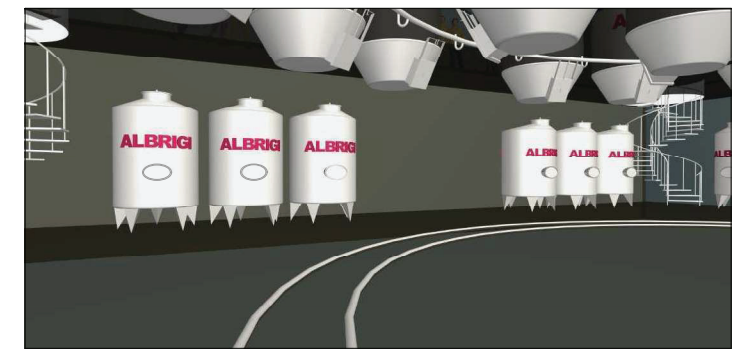
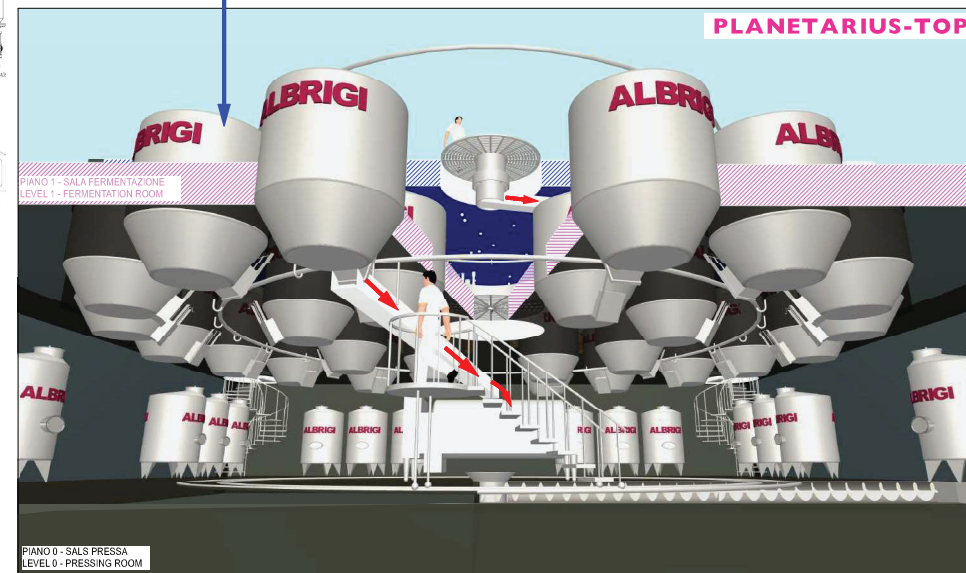
TOP-FLY



ARCHIMEDE:
SISTEMA DI GESTIONE E CONTROLLO AUTOMATIZZATO
MANAGEMENT AND CONTROL AUTOMATIC SYSTEM



PLANETARIUS-TOP



N.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO.

N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJET, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARY MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE

		PLANETARIUS-TOP PRESSING ROOM <small>DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING</small>		TAV. 4
		FORMAZIONE E SOSTANZA	RICERCA E SVILUPPO	FINANZIAMENTO

VOLVOTERMOTANK e TOP-FLY

VOLVOTERMOTANK



TOP-FLY UP



TOP TANK : IL FERMENTATORE MULTIFUNZIONE AUTOMATICO

NUOVO FERMENTATORE MULTI FUNZIONE NOSTRO MODELLO AL TOP DELLA GAMMA

TOP TANK È UNA NUOVA FILOSOFIA, È UN FERMENTATORE AUTOMATICO CHE PUÒ SVOLGERE TUTTI I TIPI DI OPERAZIONI DI FERMENTAZIONE E LAVORAZIONE DEI MOSTI E DEI VINI IN CANTINA = **TOP TANK** È IL TOP DEI FERMENTATORI

TOP TANK È UN SERBATOIO FERMENTATORE MULTIFUNZIONALE CHE PUÒ SVOLGERE TUTTE LE SEGUENTI OPERAZIONI CON ESTREMA PRECISIONE PER FARE VINI DI ALTA QUALITÀ

- FERMENTAZIONE PIGIATI / MOSTI
- CONTROLLO TOTALE DELLA MASSA MOSTO-BUCCIA IN FERMENTAZIONE
- SCARICO DELLA VINACCIA ANCHE DIRETTAMENTE IN PRESSA PER GRAVITÀ
- CRIMACERAZIONE UVE BIANCHE E ROSSE
- RIFERMENTAZIONE UVE INTERE O DIRASPATE FRESCHE O APPASSITE
- DÉLESTAGE UMIDO O SECCO
- BÂTONNAGE
- SEPARAZIONE E SCARICO DEI VINACCIOLI
- CHIARIFICA A FREDDO DEI MOSTI (SENZA VINACCIA) BIANCHI O ROSSI
- RISCALDAMENTO DEI MOSTI CON LIEVITI
- MALOLATTICA
- RIMONTAGGIO DEL MOSTO IN AUTOMATICO DURANTE LA ROTAZIONE DELLA PALA E DURANTE LA FERMENTAZIONE OLTRE CHE NEL DÉLESTAGE
- FLOTTAZIONE
- OSSIGENAZIONE DEI MOSTI
- STABILIZZAZIONE TARTARICA O FERMENTAZIONE MALOLATTICA
- GESTIONE CON IPAD O IPHONE O TELECOMANDO
- TRAVASO VINI E MOSTI
- LAVAGGIO AUTOMATICO
- ISOLAMENTO TOTALE DEL FERMENTATORE

CON TOP TANK
SI PRODUCONO VINI GIÀ
FINITI, PRONTI PER ESSERE
FILTRATI E IMBOTTIGLIATI

TOP TANK È INNOVAZIONE

SERBATOIO FERMENTATORE MULTIFUNZIONE NOSTRO MODELLO **TOP TANK** = È UNA NUOVA FILOSOFIA.

TOP TANK CONTROLLA PERFETTAMENTE LA MASSA PIGIATO/MOSTO-BUCCIA E SCARICA LE VINACCIE MECCANICAMENTE. PUÒ ESSERE FORNITO CON PIEDI O MONTATO A CAVALLO DI DUE PIANI INSERITO IN UN APPPOSITO FORO RICAVATO NEL SOLAIO. IN QUESTO MODO SI CARICA IL PIGIATO DA SOPRA OPERANDO DAL PIANO SUPERIORE E SI SCARICA LA VINACCIA DA SOTTO MECCANICAMENTE OPERANDO DAL PIANO INFERIORE.

TOP TANK È UN SERBATOIO FERMENTATORE COMPLETO E INNOVATIVO, CHE PUÒ SVOLGERE TUTTE LE OPERAZIONI DI FERMENTAZIONE E LAVORAZIONE DEI MOSTI E DEI VINI IN CANTINA:

TOP TANK È UN FERMENTATORE MULTIFUNZIONE = **TOP TANK** È IL TOP DEI FERMENTATORI

MASSA IN FERMENTAZIONE = CON LA PALA ROTANTE TERMICOCONDIZIONATA BASTANO POCHI GIORNI AL GIORNO PER CONTROLLARE PERFETTAMENTE LA TEMPERATURA ANCHE AL CENTRO DELLA MASSA MOSTO-BUCCIA IN FERMENTAZIONE: IN TAL MODO LA MASSA MOSTO-BUCCIA RESTA TUTTA OMOGENEA E A TEMPERATURA CONTROLLATA, EVITANDO LA STRATIFICAZIONE DELLE BUCCE NEL MOSTO E FAVORENDO AL MASSIMO IL CONTATTO MOSTO-BUCCIA

SOSPESO AL SOLAIO PUÒ SCARICARE LA VINACCIA DIRETTAMENTE IN PRESSA PER GRAVITÀ = INOLTRE AUTOMATIZZANDO IL SISTEMA NON SERVE AGIRE MANUALMENTE MA SI PUÒ COMANDARE CON RADIOCOMANDO

MACERAZIONE FERMENTAZIONI SPECIALI, SALASSI = UVE BIANCHE/ROSSE DIRASPATE INTERE, PIGIATE FRESCHE O MOLTO APPASSITE, CON ROTAZIONE TOTALE DELLA MASSA PER FARE AMARONI, RIPASSI, ICE WINE, SALASSI O DOPPIA FERMENTAZIONE

CRIMACERAZIONE = CON PIGIATI DIRASPATI DI UVE BIANCHE E ROSSE A TEMPERATURE CONTROLLATE

RIFERMENTAZIONE = DI UVA AGGIUNTA GIÀ DIRASPATA A CHICCO INTERO, SU PIGIATI IN FERMENTAZIONE (FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN ALCOLICA)

DÉLESTAGE = DÉLESTAGE TOTALE PER GRAVITÀ, IN MANUALE O IN AUTOMATICO, CON LA POSSIBILITÀ DI PORTARE LA VINACCIA SIA A SECCO CHE IN UMIDO, CON SCARICO DEL MOSTO DIRETTO NEL NOSTRO DECANATORE SEPARTANK PER SEPARARE VINACCIOLI E VINACCIE

BÂTONNAGE = È POSSIBILE ESEGUIRE IL BÂTONNAGE DEI VINI SU TUTTA LA MASSA LIQUIDA, SOLLEVANDO I LIEVITI FINO ALLA PARTE ALTA DEL FERMENTATORE

SCARICO DEI VINACCIOLI = DISPOSITIVO DI ESTRAZIONE DEI VINACCIOLI DEPOSITATI SUL FONDO DEL FERMENTATORE

CHIARIFICA A FREDDO DEI MOSTI (SENZA VINACCIA) BIANCHI O ROSSI = A TEMPERATURE CONTROLLATE DA +4°C A +12°C DI TUTTA LA MASSA, MANTENENDOLA A TEMPERATURA OMOGENEA

RISCALDAMENTO DEI LIEVITI O DEI VINI = POSSIBILITÀ DI RISCALDARE IL CONO DEL FONDO PER FAVORIRE LA PARTENZA DELLA FERMENTAZIONE NELLA ZONA DOVE SONO POSIZIONATI I LIEVITI, O DI RISCALDARE I VINI PER FARE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

TRAVASO MOSTI E VINI = SI PUÒ ESEGUIRE QUALSIASI OPERAZIONE DI TRAVASO IN AUTOMATICO

OSSIGENAZIONE DEI MOSTI E PIGIATI = È POSSIBILE FARE L'OSSIGENAZIONE DEI MOSTI E PIGIATI BIANCHI / ROSSI

RIMONTAGGIO DEL MOSTO IN AUTOMATICO IN CONTEMPORANEA CON LA ROTAZIONE DELLA PALA DURANTE LA FERMENTAZIONE OLTRE CHE NEL DÉLESTAGE = È POSSIBILE ESEGUIRE IL RIMONTAGGIO DEI MOSTI IN OGNI PROCESSO

FLOTTAZIONE = È POSSIBILE ESEGUIRE LA FLOTTAZIONE

STABILIZZAZIONE TARTARICA O FERMENTAZIONE MALOLATTICA = PORTANDO I VINI A -5°C PER FARE DECANARE IL TARTARICO E A +30°C PER FARE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

LAVAGGIO = IMPIANTO FISSO DI LAVAGGIO AUTOMATICO

GESTIONE E CONTROLLO DA REMOTO = PUÒ ESSERE COMANDATO CON UN TELECOMANDO A DISTANZA, DA IPAD O IPHONE

ISOLAMENTO TOTALE DEL FERMENTATORE = CON LA POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE IL COLORE DELL'ISOLAMENTO = INOX - ORO - ANTRACITE - BLU - BRONZO - VINACCIA ECC. ECC.

TOP TANK : THE AUTOMATIC MULTIFUNCTION FERMENTATION TANK

NEW MULTI FUNCTION FERMENTATION TANK, OUR TOP OF THE RANGE

TOP TANK IS A NEW PHILOSOPHY, IT IS AN AUTOMATIC FERMENTATION TANK THAT CAN PERFORM ALL KINDS OF OPERATIONS OF FERMENTATION AND MUST/WINE PROCESSING IN THE WINERY = **TOP TANK** IS THE TOP OF FERMENTATION TANKS

TOP TANK IS A MULTIFUNCTION FERMENTATION TANK THAT CAN PERFORM ALL THE FOLLOWING OPERATIONS WITH EXTREME PRECISION TO PRODUCE HIGH QUALITY WINES

- FERMENTATION OF MUSTS AND CRUSHED GRAPES
- TOTAL CONTROL OF THE MUST-SKIN FERMENTING MASS
- MARC UNLOADING EVEN DIRECTLY INTO THE PRESS BY GRAVITY
- CRYOMACERATION OF WHITE AND RED GRAPES
- RE-FERMENTATION OF INTACT GRAPES OR DESTEMMED GRAPES, BOTH FRESH OR DRIED
- DÉLESTAGE : DRY OR MOIST MODE
- BÂTONNAGE
- GRAPE PIPS SETTLING AND UNLOADING
- COLD CLARIFICATION OF RED OR WHITE MUSTS (WITHOUT MARC)
- HEATING OF MUSTS WITH YEASTS
- MALOLACTIC FERMENTATION
- AUTOMATIC PUMP OVER OF THE MUST TOGETHER WITH THE ROTATION OF BLADE AND WITH THE FERMENTATION, MORE THAN DURING THE DÉLESTAGE
- FLOTATION
- MUSTS OXYGENATION
- TARTARIC STABILIZATION OR MALOLACTIC FERMENTATION
- REMOTE CONTROL, OR WITH IPAD/IPHONE
- WINES AND MUSTS TRANSFER
- AUTOMATIC CLEANING
- TOTAL INSULATION OF THE TANK

WITH TOP TANK
YOU CAN PRODUCE FINISHED
WINES, READY TO BE
FILTERED AND BOTTLED

TOP TANK IS INNOVATION

MULTIFUNCTION FERMENTATION TANK OUR MODEL **TOP TANK** = IT IS A NEW PHILOSOPHY.

TOP TANK CAN PERFECTLY CONTROL THE MASS OF CRUSHED GRAPES/MUST/SKINS AND CAN UNLOAD THE MARC MECHANICALLY. IT CAN BE EQUIPPED WITH LEGS OR MOUNTED BETWEEN TWO FLOORS, INTO A SUITABLE HOLE MADE IN THE SLAB. THUS CRUSHED GRAPES CAN BE LOADED FROM ABOVE, WORKING ON THE UPPER FLOOR, AND THE MARC CAN BE UNLOADED FROM BELOW, WORKING ON THE LOWER FLOOR.

TOP TANK IS A FERMENTATION TANK THAT CAN PERFORM ALL THE OPERATIONS OF FERMENTATION AND MUST / WINE PROCESSING IN THE WINERY:

TOP TANK IS A MULTIFUNCTION FERMENTATION TANK = **TOP TANK** IS THE TOP OF FERMENTATION TANKS

FERMENTING MASS = THANKS TO THE CONDITIONED ROTATING BLADE, A FEW ROTATING CYCLES PER DAY ARE ENOUGH TO PERFECTLY CONTROL THE TEMPERATURE EVEN IN THE MIDDLE OF THE MASS OF MUST/SKINS DURING THE FERMENTATION: THUS THE MASS OF MUST/SKINS REMAINS HOMOGENIZED, THE TEMPERATURE CAN BE CONTROLLED, PREVENTING THE STRATIFICATION OF THE SKINS IN THE MUST AND FAVOURING AT MOST THE CONTACT BETWEEN MUST AND SKINS

HANGING IN SUITABLE HOLES MADE IN THE SLAB, IT CAN UNLOAD THE MARC DIRECTLY INTO THE PRESS BY GRAVITY = MOREOVER BY AUTOMATIZING THE SYSTEM IT IS NOT NECESSARY TO OPERATE MANUALLY BUT IT IS POSSIBLE TO MANAGE IT WITH A REMOTE CONTROL

MACERATIONS, SPECIAL FERMENTATIONS, SAIGNÉE = WHITE / RED GRAPES WITHOUT STALK, CRUSHED BOTH FRESH OR VERY DRY, WITH TOTAL REVOLUTION OF THE MASS BY MEANS OF THE ROTATING BLADE FOR MAKING AMARONE WINE, RIPASSO WINE, ICE WINE, SAIGNÉE OR DOUBLE FERMENTATION

CRYOMACERATION = WITH DESTEMMED CRUSHED WHITE AND RED GRAPES, AT CONTROLLED TEMPERATURES

RE-FERMENTATION = OF ADDED DESTEMMED GRAPES WITH HOLE BERRIES INTO FERMENTATION MUST (ALCOHOLIC MALOLACTIC FERMENTATION)

DÉLESTAGE = TOTAL DÉLESTAGE, BY GRAVITY, IT CAN BE DONE MANUALLY OR AUTOMATICALLY, WITH BOTH DRY MARC OR MOIST MARC, UNLOADING THE MARC DIRECTLY INTO OUR SETTLING TANK SEPARTANK TO SEPARATE GRAPE PIPS AND MARC

BÂTONNAGE = IT IS POSSIBLE TO DO BÂTONNAGE OF WINES ON ALL THE LIQUID MASS, LIFTING THE YEASTS UP TO THE TOP OF THE FERMENTATION TANK

DISCHARGE OF GRAPE PIPS = SPECIAL DEVICE FOR THE EXTRACTION OF GRAPE PIPS SETTLED ON THE BOTTOM OF THE FERMENTATION TANK

COLD CLARIFICATION OF WHITE AND RED MUSTS (WITHOUT MARC) = AT CONTROLLED TEMPERATURES +4°C TO +12°C OF THE WHOLE MASS, AT HOMOGENEOUS TEMPERATURE

HEATING OF YEASTS OR WINES = IT IS POSSIBLE TO HEAT UP THE BOTTOM CONE TO HELP THE FERMENTATION START IN THE PLACE WHERE YEASTS ARE POSITIONED, OR TO HEAT UP WINES FOR THE MALOLACTIC FERMENTATION

TRANSFER OF MUSTS AND WINES = IT IS POSSIBLE TO AUTOMATICALLY PERFORM EVERY KIND OF TRANSFER OF MUSTS AND WINES

OXYGENATION OF MUSTS AND CRUSHED GRAPES = IT IS POSSIBLE TO OXYGENATE WHITE AND RED MUSTS AND CRUSHED GRAPES

AUTOMATIC PUMP OVER OF THE MUST TOGETHER WITH THE ROTATION OF THE BLADE, BOTH DURING THE FERMENTATION AND DURING THE DÉLESTAGE = IT IS POSSIBLE TO PUMP OVER THE MUSTS DURING EVERY PHASE

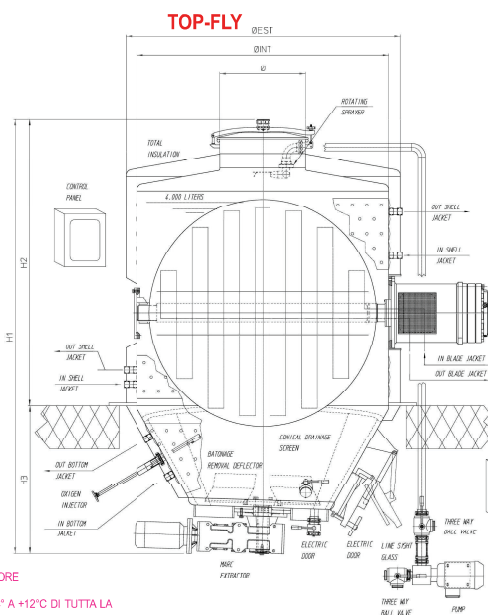
FLOTATION = IT IS POSSIBLE TO DO THE FLOTATION

TARTARIC STABILIZATION OR MALOLACTIC FERMENTATION = COOLING WINES DOWN TO -5°C TO HELP THE SETTLING OF THE TARTARIC ACID AND HEATING WINES UP TO +30°C FOR THE MALOLACTIC FERMENTATION

CLEANING = FIXED AUTOMATIC CLEANING SYSTEM

REMOTE MANAGEMENT AND CONTROL = IT CAN BE MANAGED WITH A REMOTE CONTROL OR BY IPAD OR IPHONE

TOTAL INSULATION OF THE FERMENTATION TANK = WITH THE POSSIBILITY TO CHOOSE THE COLOUR OF THE INSULATION = STAINLESS STEEL - GOLD - ANTHRACITE - BLUE - BRONZE - MARC COLOUR ETC. ETC.



N.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO
N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJECT, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARY MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE

TINOTERMOTANK : IL FERMENTATORE IDEALE PER FARE IL DÉLESTAGE MANUALE O AUTOMATICO, VELOCE E UMIDO

THE IDEAL FERMENTATION TANK FOR MANUAL OR AUTOMATIC, FAST MOIST DÉLESTAGE

CHIUSURE DI SICUREZZA SAFETY PROTECTIONS

CHIUSURA A DOPPIA GRIGLIA DOUBLE GRID

TINOTERMOTANK



TINOTERMOTANK-FLY UP

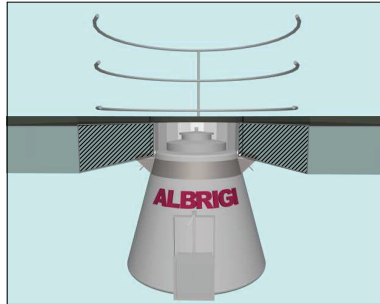
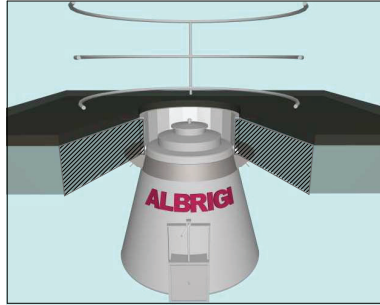


TINOTERMOTANK-FLY UP OFFRE LA POSIZIONE PIU' COMODA PER FARE I CONTROLLI DALL'ALTO DURANTE LA FASE DI FERMENTAZIONE

TINOTERMOTANK-FLY UP OFFERS THE MOST COMFORTABLE POSITION TO MAKE CHECKS FROM ABOVE DURING THE FERMENTATION



TINOTERMOTANK-FLY DOWN



TINOTERMOTANK-FLY DOWN chiusino a collo alto long neck manhole



TINOTERMOTANK con PALITANK (DÉLESTAGE)

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL FERMENTATORE

IDEALE PER FARE IL DÉLESTAGE VELOCE E UMIDO

A) durante la fermentazione delle uve rosse il cappello di vinacce è contrastato dalla sagoma conica nella sua risalita naturale e si compatta mantenendo il contatto con il mosto sottostante;

B) durante il délestage il cappello di vinaccia scende e grazie a PALITANK si rompe;

C) arrivando sul fondo, nella parte più larga del serbatoio, il cappello di vinaccia si allarga e si distende: si può pertanto fare il délestage umido (con un po' di mosto);

D) la sagoma del serbatoio, conica con la parte più larga in basso, favorisce la distensione del cappello di vinaccia e la sua irrorazione nella successiva fase di rimontaggio del mosto.

FASI DEL DÉLESTAGE

TINOTERMOTANK 1° FASE:

INIZIO DELLA FERMENTAZIONE: All'inizio della fermentazione con uve rosse il cappello di vinaccia è sciolto nel mosto

TINOTERMOTANK 2° FASE:

DURANTE LA FERMENTAZIONE: INNALZAMENTO CONTRASTATO E COMPATTAZIONE DEL CAPPELLO DI VINACCIA IN MODO NATURALE: il cappello di vinacce viene mantenuto bagnato, a contatto con il mosto sottostante in fermentazione.

TINOTERMOTANK 3° FASE:

DÉLESTAGE VELOCE UMIDO: ROTTURA DEL CAPPELLO DI VINACCIA, ALLARGAMENTO E DISTENSIONE DELLE VINACCE SUL FONDO IN UMIDO, IN MODO NATURALE

le vinacce sul fondo sono disgrete e distese, leggermente umide di mosto. In questo modo si raffreddano leggermente in modo naturale prima di ricevere il mosto tiepido o raffreddato e risalire.

Successivamente viene rimontato il mosto fresco o raffreddato che provoca uno shock termico sulla vinaccia calda e la fa risalire; ripassando attraverso i pali rompiscappello, il cappello di vinaccia si rompe e si disgrega ulteriormente.

SEPARTANK

decantatore naturale di mosto e separatore di vinacce e vinaccioli
must natural decanter and marc and seeds settling tank



TINOTERMOTANK with PALITANK (DÉLESTAGE)

MAIN FEATURES OF THE FERMENTATION TANK

IDEAL FOR PERFORMING FAST MOIST DÉLESTAGE

A) during the fermentation of red grapes the natural rise of marc cap is opposed by the conical shape and compacts, staying in contact with the underlying must;

B) during the délestage the marc cap descends and breaks thanks to PALITANK;

C) getting down to the bottom, in the widest part of the cone, the marc cap expands and extends: it is therefore possible to perform moist délestage (with some must)

D) the shape of the tank (the wide side of the cone is at the bottom) helps the cap extension and its wetting in the following phase of must pumping over.

DÉLESTAGE PHASES

TINOTERMOTANK 1st PHASE:

START OF THE FERMENTATION: At the beginning of the fermentation of red grapes the marc cap is spread in the must

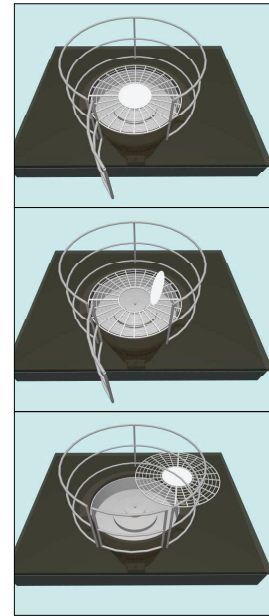
TINOTERMOTANK 2nd PHASE:

DURING THE FERMENTATION: NATURAL RISING, CONTRAST AND COMPRESSION OF THE MARC CAP: the marc cap keeps moist, staying in contact with the underlying fermenting must

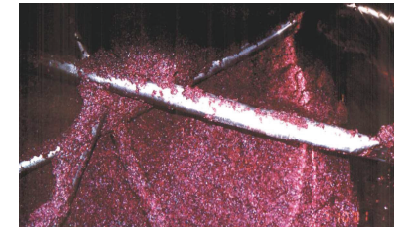
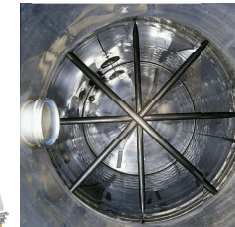
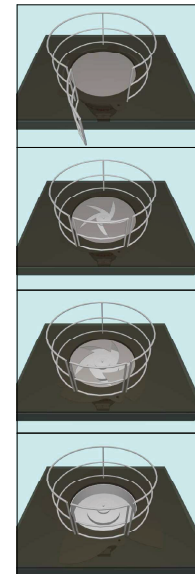
TINOTERMOTANK 3rd PHASE:

FAST MOIST DÉLESTAGE: BREAK OF THE MARC CAP, NATURAL EXPANSION AND EXTENSION OF THE MOIST MARC ON THE BOTTOM

the marc on the bottom breaks and expands, staying slightly moist with must. Thus they naturally and slightly cool down, before the lukewarm or cooled must inlet raises it again. Thereafter the fresh or cool must pumping over causes a thermal shock to the warm marc and raises it; passing through the cap-breaking poles the marc cap breaks and spreads further.



CHIUSURA A DIAFRAMMA DIAPHRAGM PROTECTION



IN.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO
IN.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJECT, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE



PLANETARIUS-TINO

DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING

TAV. 6



INNOTERMOTANK : IL FERMENTATORE IDEALE PER FARE IL DÉLESTAGE MANUALE O AUTOMATICO, LENTO A SECCO

THE IDEAL FERMENTATION TANK FOR MANUAL OR AUTOMATIC, SLOW DRY DÉLESTAGE

CHIUSURE DI SICUREZZA
SAFETY GRIDS

CHIUSURA A DOPPIA GRIGLIA
DOUBLE GRID CLOSURE

INNOTERMOTANK



INNOTERMOTANK-FLY UP

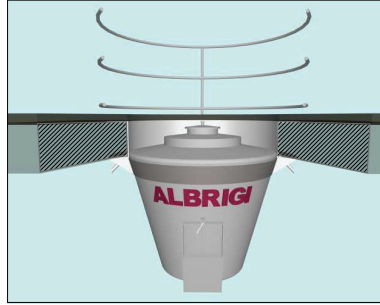
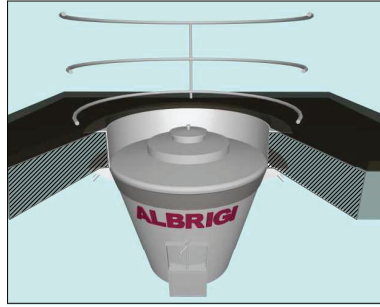


INNOTERMOTANK-FLY UP OFFRE LA POSIZIONE PIU' COMODA PER FARE I CONTROLLI DALL'ALTO DURANTE LA FASE DI FERMENTAZIONE

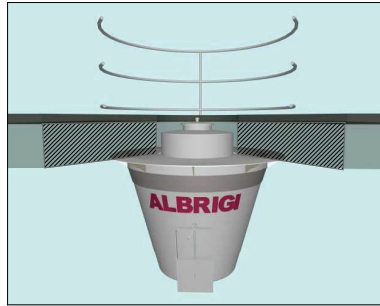
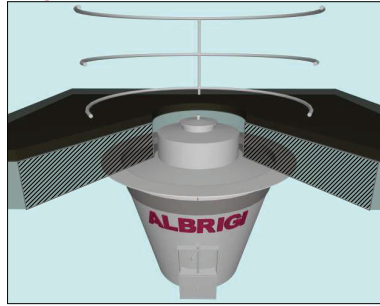
INNOTERMOTANK-FLY UP OFFERS THE MOST COMFORTABLE POSITION TO MAKE CHECKS FROM ABOVE DURING THE FERMENTATION



INNOTERMOTANK-FLY DOWN



INNOTERMOTANK-FLY DOWN chiusino a collo alto long neck manhole



INNOTERMOTANK con PALITANK (DÉLESTAGE)

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL FERMENTATORE

IDEALE PER FARE IL DÉLESTAGE LUNGO / LENTO A SECCO

- A) durante la fermentazione delle uve rosse il cappello di vinacce è facilitato a salire in modo naturale e continuo, cosicché la vinaccia si distende e si disgrega e il rimontaggio del mosto sul cappello di vinaccia risulta più facile e molto più efficiente;
- B) durante il délestage il cappello di vinaccia scende e grazie a PALITANK si rompe;
- C) arrivando sul fondo, nella parte più stretta del serbatoio, il cappello di vinaccia si compatta, si sprema e si asciuga: si può pertanto fare il délestage a secco (senza mosto);
- D) la sagoma del serbatoio, conica con la parte più stretta in basso, favorisce la raccolta e la concentrazione dei vinaccioli sul fondo.

FASI DEL DÉLESTAGE

INNOTERMOTANK 1° FASE:

INIZIO DELLA FERMENTAZIONE: All'inizio della fermentazione con uve rosse il cappello di vinaccia è sciolto nel mosto

INNOTERMOTANK 2° FASE:

DURANTE LA FERMENTAZIONE: INNALZAMENTO, ALLARGAMENTO, ASSOTTIGLIAMENTO DEL CAPPELLO DI VINACCIA IN MODO NATURALE

INNOTERMOTANK 3° FASE:

DÉLESTAGE LUNGO-LENTO A SECCO: ROTTURA DEL CAPPELLO DI VINACCIA E CONCENTRAZIONE DI VINACCE SUL FONDO A SECCO, CONCENTRAZIONE DEI VINACCIOLI SUL FONDO, IN MODO NATURALE

Le vinacce devono riposare sul fondo da 2 a 4 ore con poco mosto, quasi asciutte; qui si riscaldano naturalmente per permettere ad alcuni tipi di lieviti di lavorare a temperatura più elevata.

Successivamente viene rimontato il mosto fresco o raffreddato che provoca uno shock termico sulla vinaccia calda e la fa risalire; ripassando attraverso i pali rompiscappello, il cappello di vinaccia si rompe e si disgrega ulteriormente.

SEPARTANK

decantatore naturale di mosto e separatore di vinacce e vinaccioli
must natural decanter and marc and seeds setting tank



INNOTERMOTANK with PALITANK (DÉLESTAGE)

MAIN FEATURES OF THE FERMENTATION TANK

IDEAL FOR PERFORMING LONG / SLOW DRY DÉLESTAGE

- A) during red grapes fermentation the marc cap is helped to rise naturally and continuously, thus the marc expands and expands and breaks naturally and softly, and the must pump over onto the cap gets easier and much more efficient;
- B) during the délestage the marc cap descends and breaks thanks to PALITANK;
- C) getting down to the bottom, in the narrowest part of the cone, the marc cap is compressed, squeezed and gets dry: it is therefore possible to perform dry délestage (without must)
- D) the shape of the tank (the wide side of the cone is at the top) helps the settling and gathering of the seeds on the bottom.

DÉLESTAGE PHASES

INNOTERMOTANK 1st PHASE:

START OF THE FERMENTATION: At the beginning of the fermentation of red grapes the marc cap is spreaded in the must

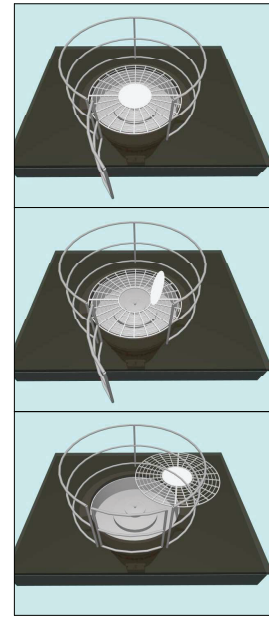
INNOTERMOTANK 2nd PHASE:

DURING THE FERMENTATION: NATURAL RISING, EXPANSION, THICKNESS REDUCTION OF THE MARC CAP

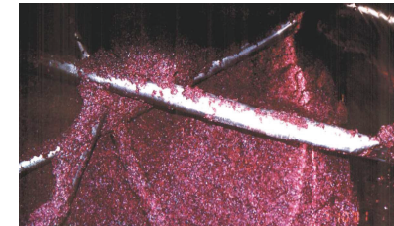
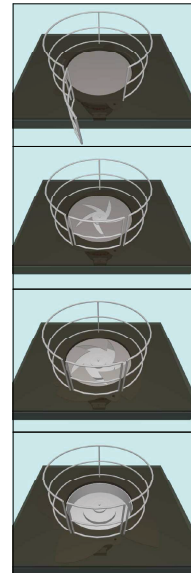
INNOTERMOTANK 3rd PHASE:

LONG-SLOW DRY DÉLESTAGE : BREAK OF THE MARC CAP AND NATURAL CONCENTRATION AND DRYING OF THE MARC ON THE BOTTOM, CONCENTRATION OF THE SEEDS ON THE BOTTOM

The marc needs to rest 2 to 4 hours on the bottom with a little quantity of must, almost dry; thus they warm up naturally to allows certain kinds of yeast to work at higher temperature. Thereafter the fresh or cool must pumping over causes a thermal shock to the warm marc and raises it; passing through the cap-breaking poles the marc cap breaks and spreads further.



CHIUSURA A DIAFRAMMA
DIAPHRAGM CLOSURE



PLANETARIUS-INNO

DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING

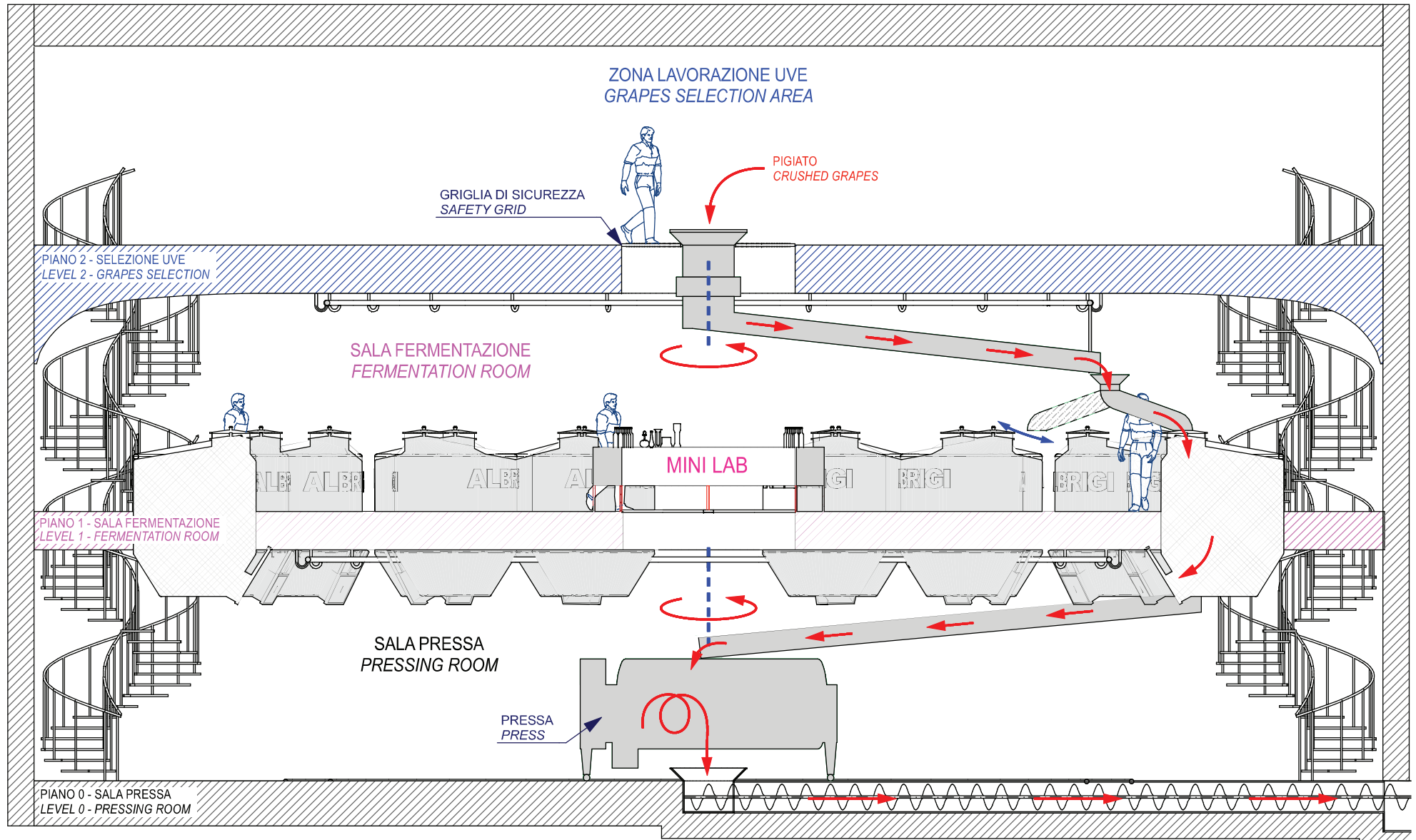
TAV. 7



N.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO

N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJECT, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE

PLANETARIUS[®]



N.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO

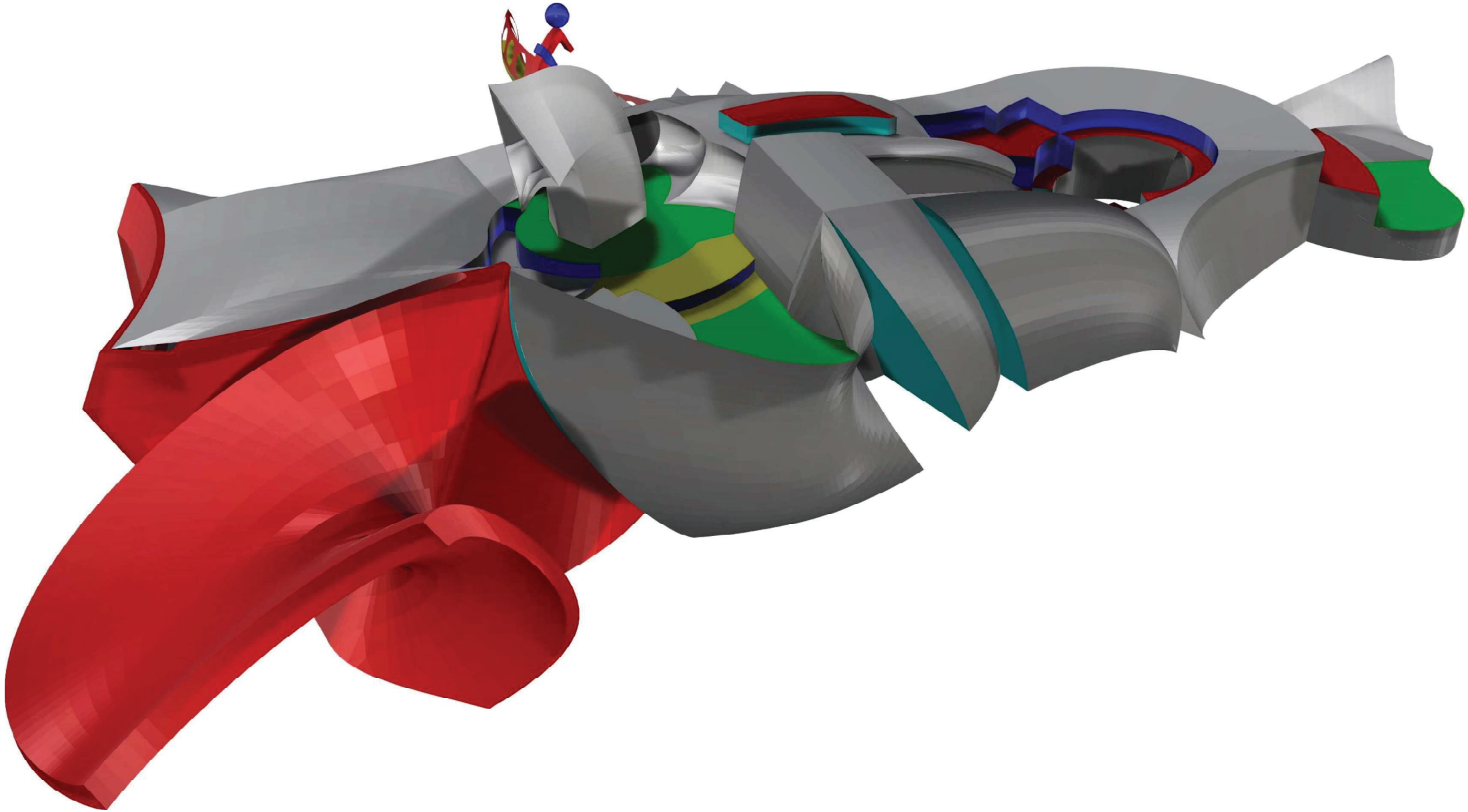
N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJECT, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE

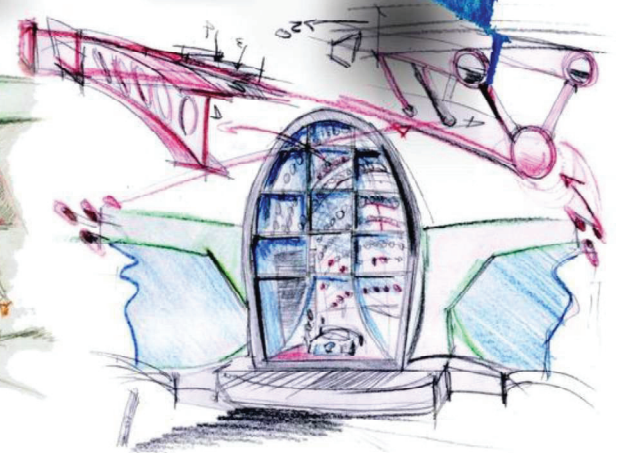
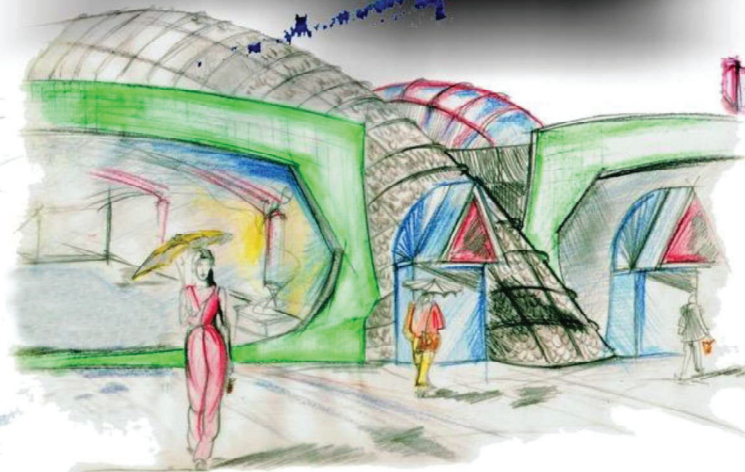
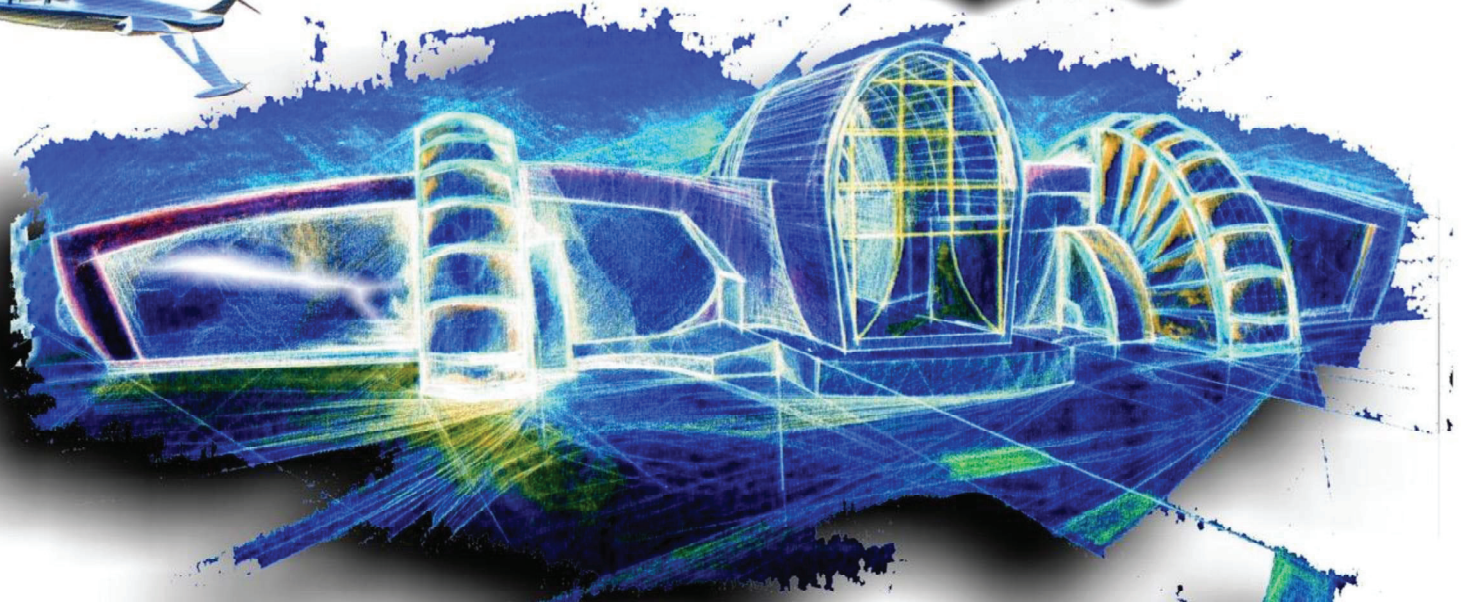
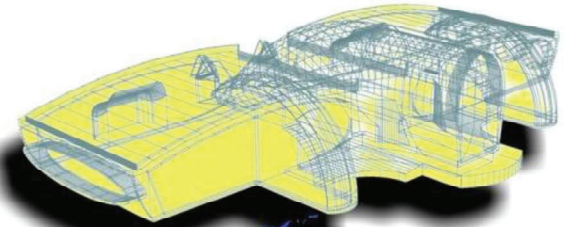
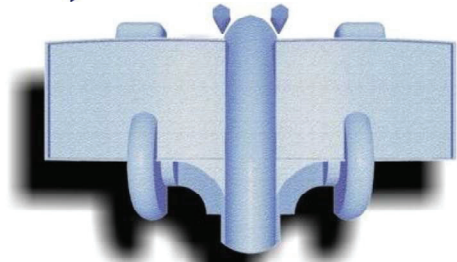


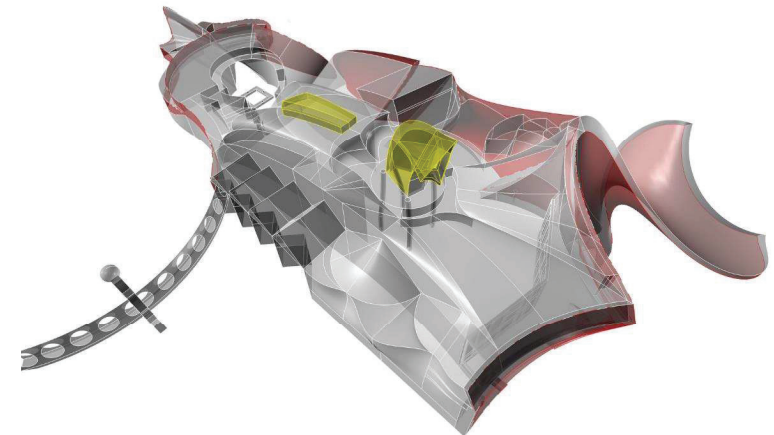
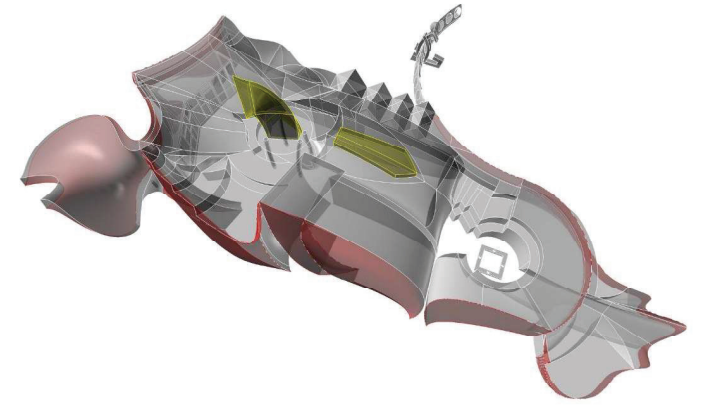
PLANETARIUS-TOP

DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING

TAV. 8.en







Progettiamo

NOI

la vostra cantina

Da oltre 30 anni studiamo le fermentazioni del vino e progettiamo le tecnologie più innovative per sviluppare in modo efficiente i processi naturali della vinificazione, nel rispetto della tradizione dell'arte enologica. Abbiamo progettato e costruito gli impianti che producono i vini migliori. Il nostro staff tecnico mette a disposizione la propria competenza e professionalità per progettare e realizzare la prossima grande cantina: la Vostra.

Sopralluogo

I nostri tecnici eseguiranno un sopralluogo presso la Vostra azienda per conoscere i Vostri obiettivi e verificare i luoghi e gli spazi a disposizione, per proporVi le strutture e gli impianti più idonei a soddisfare le **Vostre esigenze**.



Progetto

Grazie all'esperienza più che trentennale, i nostri tecnici svilupperanno una corretta pianificazione dell'intervento fin dalla progettazione, indispensabile per la successiva installazione di impianti e tecnologie di **avanguardia**.



Consulenza

Lo sviluppo del progetto non può prescindere da un approfondito studio delle Vostre esigenze per individuare le soluzioni che privilegino qualità, semplicità di lavorazione, ottimizzazione logistica, utilizzo razionale degli spazi: un connubio tra corretta progettazione e **nuove tecnologie**.



Realizzazione

Lavoriamo gli acciai migliori con le attrezzature migliori. Il nostro personale qualificato seguirà la realizzazione del Vostro progetto per ottenere un impianto unico, costruito **specificamente per Voi**.



"Progettiamo **NOI** la vostra cantina" è un servizio di

Albrigi Tecnologie

ALBRIGI
TECNOLOGIE

Un terzo di secolo di evoluzione

LA NUOVA CANTINA

CONCETTI GENERALI DI SERVIZI E TECNOLOGIE DELLA CANTINA DEL PRESENTE E DEL FUTURO

ALBRIGI TECNOLOGIE E' UNA FILOSOFIA

La ditta Albrigi Tecnologie da trent'anni progetta e realizza impianti di vinificazione per trattare sia le grandi che le piccole masse di vino, ponendo grande impegno nello studio di nuove soluzioni tecnologiche e nella ricerca della massima qualità. A questo scopo la ditta Albrigi collabora continuamente con esperti enotecnici, agronomi, professori universitari e non ultimo con i propri clienti, ricercando gli accorgimenti più idonei a valorizzare ciascun tipo di uva. La Albrigi Tecnologie propone pertanto ai suoi clienti nuove tecnologie di fermentazione che valorizzano i processi naturali e tradizionali di vinificazione, ponendo attenzione anche ad aspetti quali la produzione biologica, il contenimento energetico ed il risparmio economico, anche attraverso la corretta organizzazione degli spazi interni delle cantine, e soprattutto la logistica in quanto le cantine moderne sono delle vere e proprie industrie alimentari a tutti gli effetti, che devono produrre a costi contenuti e nel massimo della economicità.

E' oggi possibile realizzare cantine moderne, che utilizzano tecnologie all'avanguardia ed ecosostenibili, pur rispettando e valorizzando al massimo le uve da trattare e sviluppandone la lavorazione in modo tradizionale.

A questo scopo la Albrigi Tecnologie offre una gamma completa di macchinari ed attrezzature (anche personalizzabili) necessarie per ogni fase di lavorazione del vino, dalla ricezione delle uve in cantina, alla fermentazione, al condizionamento, fino alla filtrazione ed allo stoccaggio.

I vantaggi si rilevano in 5 fattori:

- il tempo (con le nostre tecnologie le fasi di lavorazione procedono con efficienza e rapidità),
- la temperatura (è possibile gestire il condizionamento caldo e freddo delle masse di mosto o vino),
- la pulizia (i nostri impianti sono facili da pulire ed ecologici poiché sanitizzabili con ridottissime o nulle quantità di detergenti),
- automazione (l'uso di impianti altamente tecnologici aiuta l'enologo e il cantiniere a compiere tutte le operazioni nel modo migliore, senza errori o perdite di tempo),
- ricerca e sperimentazione dei vari processi di vinificazione (senza la sperimentazione e lo studio dei processi di vinificazione, non si migliorano i vini). I dati raccolti (ad es. sulla coltivazione del vigneto, sulle operazioni in cantina e sui vari tipi di vino prodotti) vengono archiviati con il nostro sistema di gestione Archimede, quindi studiati e divulgati, consentendo all'operatore di disporre di uno storico delle vinificazioni delle uve di ogni determinato vigneto.

Ogni vendemmia è differente dall'altra, ogni uva ha caratteristiche e proprietà differenti dalle altre. Pertanto ogni cantina ha bisogno di uno staff di tecnici esperti, che conoscano a fondo i processi di vinificazione e le attrezzature a disposizione per sfruttare e valorizzare nel modo migliore le proprie uve.

In questo modo anche cantine molto grandi, pur lavorando grandissime masse di uva in modo automatico e gestito da sistemi informatici, sono in grado di fare vini di grande qualità, mentre cantine medie e piccole, che fermentano piccole o medie partite di uva selezionata seguendo processi di fermentazione personalizzati e ricercati, riescono ad ottenere vini esclusivi e molto particolari, con gusti unici e aromi ricercati, ponendo sul mercato bottiglie di grande qualità. Il lavoro della ditta Albrigi consiste nell'ascoltare le esigenze del cliente, capire il tipo di vino che desidera produrre, proporre un processo ideale studiato appositamente per le sue uve, individuando le attrezzature a ciò più idonee, compatibilmente con lo spazio, la spesa economica, il tempo e il personale disponibile in azienda durante il periodo della vendemmia e della successiva lavorazione del vino.

È evidente che i migliori risultati si ottengono nei casi in cui l'enologo esperto dell'azienda ha il tempo di seguire personalmente tutte le fasi di lavorazione del vino (dalla fermentazione, alla filtrazione, allo stoccaggio ecc.), oppure quando in cantina è installato un PLC che fa sì che le macchine eseguano puntualmente le operazioni richieste e programmate dal tecnico stesso, cosicché il cantiniere abbia il solo compito di controllare che tutto proceda secondo le direttive dell'enologo stesso. Purtroppo però, come è ben noto, nel periodo della vendemmia il tempo a disposizione è sempre molto ridotto e l'enologo non ha la possibilità di seguire personalmente le fasi critiche di vinificazione quali i rimontaggi, la follatura, il délestage ecc., assicurandosi che siano eseguiti a regola d'arte; gli imprevisti sono sempre dietro l'angolo e possono spostare l'attenzione su altre attività. Inoltre, in fase avanzata di vendemmia, spesso i parametri dell'uva in lavorazione tendono a cambiare a seconda del tempo, della disponibilità e delle energie delle persone che la lavorano; il controllo dei processi tramite computer aiuta ad evitare tutto questo, regolando e controllando puntualmente i parametri dei processi di vinificazione, delegando al personale il solo compito di programmare e controllare.

L'alta qualità è come il vertice di una piramide, che si può raggiungere mediante un percorso lungo e complesso, formato di tanti piccoli particolari tecnologici e procedimenti di lavorazione che messi insieme portano ad ottenere un prodotto eccellente.

L'obiettivo primario della Albrigi Tecnologie è da sempre quello di proporre ai suoi clienti idee e concetti per migliorare il proprio prodotto, progettando e realizzando impianti che permettano loro di accedere alla punta della piramide; diversamente la nostra azienda, così com'è strutturata, non avrebbe motivo di esistere. Cerchiamo ogni giorno di crescere, conoscere, capire e trasferire ai nostri clienti le conoscenze di trent'anni di esperienza e collaborazione con enotecnici, agronomi, ricercatori universitari, e soprattutto con gli stessi nostri clienti, da cui abbiamo sempre ricevuto gli stimoli e gli input che ci hanno portato a realizzare impianti del tutto speciali.

In questa ottica la ditta Albrigi ha organizzato uno staff tecnico in grado di offrire un servizio di consulenza completa alla progettazione e realizzazione della Vostra cantina, a partire dall'idea architettonica fino all'installazione di impianti e macchinari, ivi comprendendo le nuove tecnologie di risparmio energetico e sfruttamento delle energie rinnovabili.

Le nostre tecnologie, moderne e naturali, per la fermentazione di qualità di uve bianche e rosse

- A. La qualità del vino si prepara fin dal vigneto, con la corretta coltivazione delle viti e lo sfruttamento delle risorse naturali come la terra, l'aria, il sole e l'acqua;
- B. La raccolta dell'uva è un processo molto delicato, sia che si faccia in cassette, in BINS o in vasche su rimorchi;
- C. Il trattamento dell'uva durante il trasporto dal vigneto alla cantina è importante: il tempo e il fresco sono determinanti per la buona conservazione dell'uva durante il tragitto;
- D. La pulizia e la selezione delle uve è fondamentale per differenziare produzioni di 1° e 2° scelta;
- E. La gestione delle fasi di diraspatura e pigiatura è importante per avere mosti e pigiati secondo le proprie esigenze;
- F. La fase di fermentazione è da studiare e da predisporre a seconda del tipo di uve da lavorare (es. se a bacca dura o tenera, se si ha a disposizione un'uva che dà tanto colore oppure poco ecc.);
- G. Per ogni tipo di uva consigliamo un tipo specifico di fermentatore e un processo specifico, ben definito, di fermentazione;
- H. Separiamo i due tipi di uve bianche e rosse;
- I. Per le uve bianche senza buccia consigliamo di eseguire la criomacerazione, la chiarifica a freddo, il bâtonnage;
- L. Per le uve rosse da fermentare con la buccia consigliamo 6 diverse tecnologie di fermentazione, a seconda che la buccia sia dura o tenera, che si abbiano grandi o piccole masse da lavorare, che si abbia più o meno spazio in altezza o in larghezza, che si abbia più o meno tempo per fare tutte le operazioni, e precisamente:
 - a. Délestage
 - b. Pala rotante
 - c. Follatura
 - d. Cascata
 - e. Turbina
 - f. Cappello sommerso

Per ogni processo di fermentazione è necessaria una serie di accorgimenti specifici perché il processo stesso sia veramente efficace; la nostra esperienza in merito e i nostri tecnici sono a disposizione di clienti, enologi e tecnici cantinieri per trasferire quel sapere che abbiamo accumulato in tanti anni di studio, ricerca e sperimentazione su molti diversi tipi di uve, e grazie al quale siamo oggi in grado di ottenere, per ogni processo e per ogni tipo di fermentatore, rese e qualità di tutto rispetto.

Al giorno d'oggi un'azienda come la nostra, che punta alla massima qualità, deve mettere a disposizione dei propri clienti tutte le possibili informazioni affinché questi possano sfruttare al massimo i vantaggi offerti dai nostri impianti e dalle nostre attrezzature, riuscendo così a produrre grandi vini in poco tempo, senza dispersione di tempo ed energie.

Solo così la ditta Albrigi Tecnologie può considerarsi "avanti nel tempo" !



Un terzo di secolo di evoluzione

INDICE

1. I SERVIZI PER LA CANTINA.....	7	2.3 FERMENTAZIONE:.....	13
1.1 ACQUE REFLUE (DI LAVAGGIO IMPIANTI, PAVIMENTI E SCARTI DI VINIFICAZIONE)		2.4 STOCCAGGIO:	13
1.2 IMPIANTO ELETTRICO	7	2.5 BOTTAIA:	13
1.2.1 BOTTAIA.....	7	2.6 STABILIZZAZIONE TARTARICA	13
1.2.2 FRUTTAIO	7	2.7 FILTRAZIONE:.....	13
1.2.3 PIGIATURA.....	7	2.8 STOCCAGGIO BOTTIGLIE VUOTE	13
1.2.4 PESA E CAMPIONATURA UVE.....	7	2.9 IMBOTTIGLIAMENTO:	13
1.2.5 FERMENTAZIONE: locale di lavorazione mosti e pigiati.....	7	2.10 STOCCAGGIO BOTTIGLIE PIENE	13
1.2.6 STOCCAGGIO: locale di lavorazione vino	8	2.11 DEPOSITO CARTONI, ETICHETTE, TAPPI, CAPSULE, COLLE.....	13
1.2.7 IMBOTTIGLIAMENTO	8		
1.2.8 MAGAZZINO BOTTIGLIE VUOTE	8		
1.2.9 MAGAZZINO CARTONI, ETICHETTE, TAPPI, COLLE	8		
1.2.10 MAGAZZINO BOTTIGLIE PIENE	8		
1.2.11 CABINA ELETTRICA	8		
1.3 GRUPPO FRIGORIFERO.....	9		
1.4 IMPIANTO DI CONDIZIONAMENTO	9		
1.5 IMPIANTO DI RISCALDAMENTO (CALDAIA AD ACQUA CALDA)	9		
1.6 IMPIANTO DI VAPORE (CALDAIA A VAPORE).....	9		
1.7 IMPIANTO DI LAVAGGIO.....	9		
1.8 IMPIANTO DI ARIA COMPRESSA	9		
1.9 GENERATORE DI AZOTO	9		
1.10 GHIACCIO SECCO.....	9		
1.11 IMPIANTO IDRICO	9		
1.12 IMPIANTO ACQUA AD ALTA PRESSIONE	9		
1.13 IMPIANTO DI TUBAZIONI AD ALTA PRESSIONE PER IDROPULITRICI	9		
1.14 ASPIRAZIONE CO ₂	9		
1.15 VIDEOSORVEGLIANZA	10		
1.16 ZONA FILTRAZIONE	10		
1.17 TUBAZIONI FISSE IN ACCIAIO INOX	10		
1.18 IMPIANTO DATI E ARCHIMEDE.....	10		
2. I SERVIZI NEI VARI REPARTI.....	13		
2.1 PIGIATURA:	13		
2.2 FRUTTAIO:.....	13		



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

1. I SERVIZI PER LA CANTINA

1.1 ACQUE REFLUE (di lavaggio impianti, pavimenti e scarti di vinificazione)

- canalette, tombini e pozzetti in ogni reparto;
- pompe per aspirazione delle acque reflue dai pozzetti verso la vasca di raccolta acque reflue;
- vasca di raccolta acque reflue (le vasche possono essere diversificate per raccogliere separatamente i vari prodotti o scarti);
- pompe di aspirazione delle acque reflue per scaricare la vasca di raccolta (es. sull'autobotte);
- impianto elettrico di servizio alle pompe.

1.2 IMPIANTO ELETTRICO

1.2.1 BOTTAIA

- 1 quadro elettrico ogni 20 m con 3 prese (380 V, 220 V, 24 V), disposto in corrispondenza dei passaggi e in luoghi liberi dalle botti di legno;
- impianto di luci al led per non introdurre fonti di calore, con possibilità di variare luminosità e colore della luce (luce chiara e forte per il lavoro, luce scura e calda per le visite);
- impianto di luci di emergenza;
- impianto di aspirazione della CO₂ nei punti morti della bottaia, con centralina automatica di segnalazione;
- impianto per pompe di aspirazione delle acque reflue dai pozzetti di raccolta;
- impianto di trasmissione dati con più punti di collegamento;
- impianto citofonico con vari punti di collegamento;
- impianto elettrico dedicato per la micro-ossigenazione;
- impianto di rilevazione antincendio;
- impianto di condizionamento e umidificazione per mantenere il microclima adatto al riposo delle botti di legno (umidificazione e vaporizzazione).

1.2.2 FRUTTAIO

- 1 quadro elettrico ogni 20 m con 3 prese (380 V, 220 V, 24 V), disposto in corrispondenza dei passaggi e in luoghi liberi dalle cassette di uva a riposo;
- impianto di luci al led per non avere fonti di calore e per poter variare luminosità e colore della luce (luce chiara e forte per il lavoro, luce scura e calda per le visite);
- impianto di luci di emergenza;
- meccanismo di apertura e chiusura automatico delle finestre;
- centralina di controllo igrometrico e ventilazione adeguata
- impianto per pompe di aspirazione delle acque reflue dai pozzetti di raccolta;
- impianto di trasmissione dati con più punti di collegamento;
- impianto citofonico con vari punti di collegamento;
- impianto di rilevazione antincendio;
- impianto di ricircolo e deumidificazione per favorire l'appassimento dell'uva.

N.B.: Trattandosi di locale ampio e disponibile per circa 8 mesi all'anno (se non utilizzato come deposito delle cassette vuote), può essere conveniente adibirlo a sala convegni o salone da pranzo, prevedendo in tal caso la presenza di:

- ampie scale,
- servizi igienici,
- ascensori,
- illuminazione,
- porte di sicurezza,
- impianto di riscaldamento/raffrescamento adeguato al numero di ospiti,
- impianto antincendio adeguato al numero di ospiti,
- guardaroba,
- cucina,
- impianto audiovisivi,
- impianto di amplificazione,
- cabina di regia,
- cabina per interpreti,
- circuito traduzione simultanea,
- ecc.

1.2.3 PIGIATURA

- quadro elettrico generale di potenza da cui partono le linee elettriche fisse dedicate alle macchine di pigiatura (1 vasca di raccolta uva, 1 pigiadiraspatrice, 1 pompa per vinacce, 1 pressa pneumatica);
- impianto di luci al neon per ottimizzare la visibilità per gli operatori delle macchine;
- impianto di luci di emergenza;
- impianto per pompe di aspirazione delle acque reflue dai pozzetti di raccolta;
- impianto di trasmissione dati con più punti di collegamento;
- impianto citofonico con vari punti di collegamento;
- impianto di rilevazione antincendio;
- impianto di messa a terra per tutte le macchine e i serbatoi.

1.2.4 PESA E CAMPIONATURA UVE

- locale servizi per gestione della pesa;
- macchina prelievo campioni uva;
- impianto trasferimento dati;
- impianto citofonico.

1.2.5 FERMENTAZIONE: locale di lavorazione mosti e pigiati

- quadro elettrico generale di potenza a muro, da cui partono le linee elettriche fisse dedicate ai motori dei fermentatori (estrattori di vinacce, pompe fisse dei fermentatori);
- 1 quadro elettrico ogni 20 m con 3 prese (380 V, 220 V, 24 V), disposto in corrispondenza dei passaggi e in luoghi liberi dai serbatoi;
- impianto di aspirazione della CO₂ con centralina automatica di segnalazione;
- impianto di luci al neon per ottimizzare la visibilità per gli operatori delle macchine;
- impianto di luci di emergenza;
- impianto per pompe di aspirazione delle acque reflue dai pozzetti di raccolta;
- impianto di trasmissione dati con più punti di collegamento;
- impianto citofonico con vari punti di collegamento;
- impianto elettrico di gestione delle tasche di condizionamento dei serbatoi (caldo e freddo) durante la fermentazione;
- impianto di micro e macro-ossigenazione;
- impianto di messa a terra per tutte le macchine e i serbatoi.

1.2.6 STOCCAGGIO: locale di lavorazione vino

- quadro elettrico generale di potenza con linee dedicate per i filtri fissi per il vino, da disporre lungo una parete;
- 1 quadro elettrico ogni 20 m con 3 prese (380 V, 220 V, 24 V), disposto in corrispondenza dei passaggi e in luoghi liberi dai serbatoi, per le pompe di travaso e gli agitatori mobili per masse;
- impianto di aspirazione della CO₂ (a discrezione delle autorità sanitarie competenti);
- impianto di luci al neon per ottimizzare la visibilità per gli operatori delle macchine;
- impianto di luci di emergenza;
- impianto per pompe di aspirazione delle acque reflue dai pozzetti di raccolta;
- impianto di trasmissione dati con più punti di collegamento;
- impianto citofonico con vari punti di collegamento;
- impianto elettrico di gestione delle tasche di condizionamento dei serbatoi (caldo per fermentazioni malolattiche e freddo) nel periodo di stoccaggio del vino;
- impianto di condizionamento degli ambienti in alternativa all'utilizzo dell'acqua gelida nelle tasche dei serbatoi;
- impianto di messa a terra per tutte le macchine e i serbatoi.

1.2.7 IMBOTTIGLIAMENTO

- quadro elettrico generale di potenza (di grandi dimensioni, a pavimento, in armadio) posto in luogo facilmente accessibile, con 10-15 linee fisse dedicate alle macchine di imbottigliamento;
- 1 quadro elettrico ogni 20 m con 3 prese (380 V, 220 V, 24 V), disposto in corrispondenza dei passaggi e in luoghi liberi dai serbatoi, per le pompe e gli apparecchi di lavaggio ecc.;
- impianto di luci al neon per ottimizzare la visibilità per gli operatori delle macchine;
- impianto di luci di emergenza;
- impianto per pompe di aspirazione delle acque reflue dai pozzetti di raccolta;
- impianto di trasmissione dati con più punti di collegamento;
- impianto citofonico con vari punti di collegamento;
- impianto antincendio;
- impianto di condizionamento dell'ambiente;
- impianto di filtrazione dell'aria dell'ambiente;
- impianto di apertura e chiusura automatica delle porte per accesso dei muletti;

- impianto di messa a terra per tutte le macchine e i serbatoi.

1.2.8 MAGAZZINO BOTTIGLIE VUOTE

- quadri elettrici con 3 prese (380 V, 220 V, 24 V);
- impianto di luci al neon per ottimizzare la visibilità per gli operatori;
- impianto di luci di emergenza;
- impianto di trasmissione dati con più punti di collegamento;
- impianto citofonico con vari punti di collegamento;
- impianto antincendio;
- caricabatterie per muletti (all'esterno);
- impianto di apertura e chiusura automatica delle porte per accesso dei muletti;
- impianto di messa a terra per tutte le macchine e i serbatoi.

1.2.9 MAGAZZINO CARTONI, ETICHETTE, TAPPI, COLLE

- quadri elettrici con 3 prese (380 V, 220 V, 24 V);
- impianto di luci al neon per ottimizzare la visibilità per gli operatori;
- impianto di luci di emergenza;
- impianto di trasmissione dati con più punti di collegamento;
- impianto citofonico con vari punti di collegamento;
- impianto antincendio;
- impianto deumidificazione;
- impianto di rilevazione e antincendio.

1.2.10 MAGAZZINO BOTTIGLIE PIENE

- quadri elettrici con 3 prese (380 V, 220 V, 24 V);
- impianto di luci al neon per ottimizzare la visibilità per gli operatori;
- impianto di luci di emergenza;
- impianto di trasmissione dati con più punti di collegamento;
- impianto citofonico con vari punti di collegamento;
- impianto di rilevazione e antincendio;
- impianto condizionamento (temperatura costante 14°C) e deumidificazione;
- impianto di apertura e chiusura automatica delle porte per accesso muletti;
- piano di carico elettrico;
- caricabatterie per muletti (all'esterno)

1.2.11 CABINA ELETTRICA

- trasformatore di potenza e servizi di sicurezza;
- quadri elettrici con 3 prese (380 V, 220 V, 24 V);
- impianto di luci al neon per ottimizzare la visibilità per gli operatori;
- impianto di luci di emergenza;
- impianto di trasmissione dati con più punti di collegamento;
- gruppo di continuità computer (per la rete di computer e per i macchinari corredati di PLC);
- collegamenti per pannelli fotovoltaici (inverter, accumulatori ..);

- 1 linea per 1° piano interrato;
- 1 linea per 2° piano interrato;
- 1 linea per fruttaio;
- 1 linea per pigiatura;
- 1 linea per stoccaggio;
- 1 linea per fermentazione;
- 1 linea per imbottigliamento;
- 1 linea per luci di tutti i piani;
- 1 linea per luci di emergenza;
- 1 linea per pompe pozzetti acque reflue;
- 1 linea per antincendio;
- 1 linea per illuminazione parcheggio;
- 1 linea per illuminazione parco;
- 1 linea per ascensori e montacarichi;
- 1 linea per abitazione ecc.;
- 1 linea per uffici;

1.3 GRUPPO FRIGORIFERO

- stoccaggio: condizionamento con tasche;
- fermentazione: condizionamento caldo/freddo con tasche;
- stoccaggio bottiglie piene: condizionamento e deumidificazione;
- imbottigliamento: condizionamento;
- uffici e abitazione: condizionamento.

1.4 IMPIANTO DI CONDIZIONAMENTO

CENTRALE TERMICA:

- scorte d'acqua;
- pompe autoclave acqua;
- trattamento acqua;
- caldaia;
- impianto produzione vapore;
- impianto aria compressa;
- impianto azoto;
- centrale frigorifera;
- CIP lavaggio;
- impianto acqua a pressione.

1.5 IMPIANTO DI RISCALDAMENTO (caldaia ad acqua calda)

- fermentazione: condizionamento caldo/freddo con tasche;
- imbottigliamento: condizionamento;
- uffici e abitazione: condizionamento;
- acqua di servizio per lavaggi, serbatoi, apparecchiature e pavimenti

1.6 IMPIANTO DI VAPORE (caldaia a vapore)

Nei seguenti ambienti:

- stoccaggio: lavaggio serbatoi e pavimenti;
- fermentazione: lavaggio serbatoi e pavimenti;
- filtrazione: lavaggio apparecchi e pavimenti;
- imbottigliamento: lavaggio apparecchi e pavimenti;
- umidificazione in bottaia con iniettore vaporizzatore.

1.7 IMPIANTO DI LAVAGGIO

- CIP di lavaggio da collegare alla rete di acqua calda a bassa pressione o alla rete di acqua calda ad alta pressione.

1.8 IMPIANTO DI ARIA COMPRESSA

- micro e macro ossigenazione;
- pigiatura;
- imbottigliamento (tutte le macchine);
- comando delle valvole pneumatiche nei vari servizi di trasferimento liquidi;
- impianto di depurazione biologica.

1.9 GENERATORE DI AZOTO

Nei seguenti ambienti:

- bottaia: per travaso vini;
- stoccaggio: per inertizzazione dei vasi vinari e travaso vini;
- pigiatura: per trasferimento mosti e pigiati in atmosfera inerte;
- imbottigliamento: in tutti i servizi di travaso, filtrazione e inertizzazione delle bottiglie piene;
- filtrazione: per trasferimento dei vini.

1.10 GHIACCIO SECCO

- per raffreddare l'uva intera o raccolta con la vendemmiatrice dal campo alla pigiatura

1.11 IMPIANTO IDRICO

- rete di tubazioni che distribuiscono l'acqua filtrata fredda per i vari servizi;
- rete di tubazioni che distribuiscono l'acqua filtrata calda per i vari lavaggi;

1.12 IMPIANTO ACQUA AD ALTA PRESSIONE

- compressori ad acqua per produzione di acqua calda o fredda ad alta pressione;



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

1.13 IMPIANTO DI TUBAZIONI AD ALTA PRESSIONE PER IDROPULITRICI

- rete di tubazioni che distribuiscono l'acqua calda ad alta pressione per i lavaggi;
- rete di tubazioni che distribuiscono l'acqua fredda ad alta pressione per i lavaggi;

1.14 ASPIRAZIONE CO₂

Nei seguenti ambienti:

- fermentazione;
- pigiatura;
- stoccaggio.

1.15 VIDEOSORVEGLIANZA

- telecamere esterne per controllo accessi e antifurto (telecamere digitali ad alta definizione, con attivazione automatica della registrazione in caso di rilevazione movimento e/o rumore ecc., a controllo remoto tramite internet, con impianto notturno ad infrarossi);
- telecamere interne nei vari reparti per ispezione e antifurto;
- registrazione su NAS con sovrascrittura automatica.

1.16 ZONA FILTRAZIONE

- acqua calda;
- acqua fredda;
- azoto.

1.17 TUBAZIONI FISSE IN ACCIAIO INOX

- acqua calda;
- acqua fredda;
- azoto.

1.18 IMPIANTO DATI E ARCHIMEDE

- tramite Archimede si ha il controllo dei vari ambienti e dei vari processi (si veda la scheda illustrativa riportata più avanti);
- nei vari ambienti vanno disposte centraline di rilevazione dati e terminali per gli operatori (ufficio, fruttaiolo, botteia, vigneto, fermentazione ecc.);
- i dati che si possono rilevare e gestire sono molteplici e sono ampiamente elencati nella scheda illustrativa riportata più avanti.



2. I SERVIZI NEI VARI REPARTI

2.1 PIGIATURA:

- energia elettrica;
- acqua calda;
- acqua fredda;
- acqua ad alta pressione calda con torce;
- acqua ad alta pressione fredda con torce;
- azoto;
- canalette raccolta acque reflue;
- smaltimento raspi;
- stoccaggio vinacce;
- aspirazione CO₂;
- aria compressa;
- sistema informatico scambio dati;
- tubazioni inox per trasferimento vinacce e mosti.

2.2 FRUTTAIO:

- energia elettrica;
- acqua calda;
- acqua fredda;
- acqua ad alta pressione calda con torce;
- acqua ad alta pressione fredda con torce;
- deumidificazione;
- condizionamento;
- canalette raccolta acque reflue;
- sistema informatico scambio dati;
- canaletta per scaricare l'uva verso la pigiatura.

2.3 FERMENTAZIONE:

- energia elettrica;
- acqua calda;
- acqua fredda;
- acqua ad alta pressione calda con torce;
- acqua ad alta pressione fredda con torce;
- vapore;
- canalette raccolta acque reflue;

- smaltimento vinacce;
- smaltimento fecce;
- aspirazione CO₂;
- aria compressa;
- servizio di acqua gelida per le tasche;
- servizio di acqua calda per le tasche;
- recupero vinaccioli;
- sistema informatico scambio dati;
- impianto micro e macro ossigenazione.
- tubazioni inox per trasferimento vinacce e mosti.

2.4 STOCCAGGIO:

- energia elettrica;
- acqua calda;
- acqua fredda;
- acqua ad alta pressione calda con torce;
- acqua ad alta pressione fredda con torce;
- vapore;
- azoto;
- canalette raccolta acque reflue;
- smaltimento fecce;
- aspirazione CO₂;
- aria compressa;
- servizio di acqua gelida per le tasche;
- servizio di acqua calda per le tasche;
- sistema informatico scambio dati;
- impianto micro e macro ossigenazione.
- tubazioni inox per trasferimento vini.

2.5 BOTTAIA:

- energia elettrica;
- acqua calda;
- acqua fredda;
- acqua ad alta pressione calda con torce;
- acqua ad alta pressione fredda con torce;
- azoto;
- vapore;

- umidificazione;
- condizionamento;
- canalette raccolta acque reflue;
- smaltimento fecce;
- aspirazione CO₂;
- aria compressa;
- sistema informatico scambio dati;
- impianto micro e macro ossigenazione;
- tubazioni inox per trasferimento vini.

2.6 STABILIZZAZIONE TARTARICA

- energia elettrica;
- acqua calda;
- acqua fredda;
- acqua ad alta pressione calda con torce;
- acqua ad alta pressione fredda con torce;
- vapore;
- azoto;
- canalette raccolta acque reflue;
- smaltimento fecce;
- servizio di liquido glicolato a -10°C per la stabilizzazione tartarica;
- sistema informatico scambio dati;
- tubazioni inox per trasferimento vini.

2.7 FILTRAZIONE:

- energia elettrica;
- acqua calda;
- acqua fredda;
- acqua ad alta pressione calda con torce;
- acqua ad alta pressione fredda con torce;
- vapore;
- azoto;
- canalette raccolta acque reflue;
- smaltimento rifiuti della filtrazione;
- aria compressa;
- sistema informatico scambio dati;
- tubazioni inox per trasferimento vini.

2.8 STOCCAGGIO BOTTIGLIE VUOTE

- energia elettrica;
- sistema informatico scambio dati.

2.9 IMBOTTIGLIAMENTO:

- energia elettrica;
- acqua calda;
- acqua fredda;
- acqua ad alta pressione calda con torce;
- acqua ad alta pressione fredda con torce;
- vapore;
- condizionamento;
- filtrazione dell'aria;
- azoto;
- canalette raccolta acque reflue;
- aria compressa;
- sistema informatico scambio dati.

2.10 STOCCAGGIO BOTTIGLIE PIENE

- energia elettrica;
- condizionamento e deumidificazione;
- sistema informatico scambio dati.

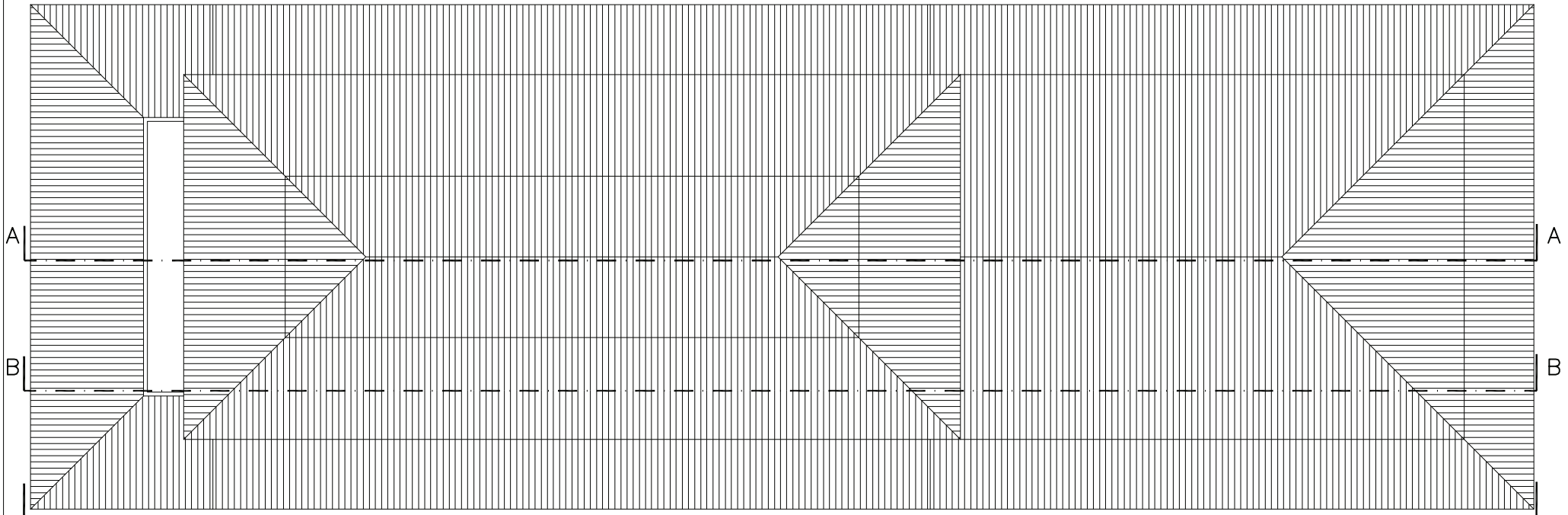
2.11 DEPOSITO CARTONI, ETICHETTE, TAPPI, CAPSULE, COLLE

- energia elettrica;
- condizionamento e deumidificazione;
- sistema informatico scambio dati.



Un terzo di secolo di evoluzione

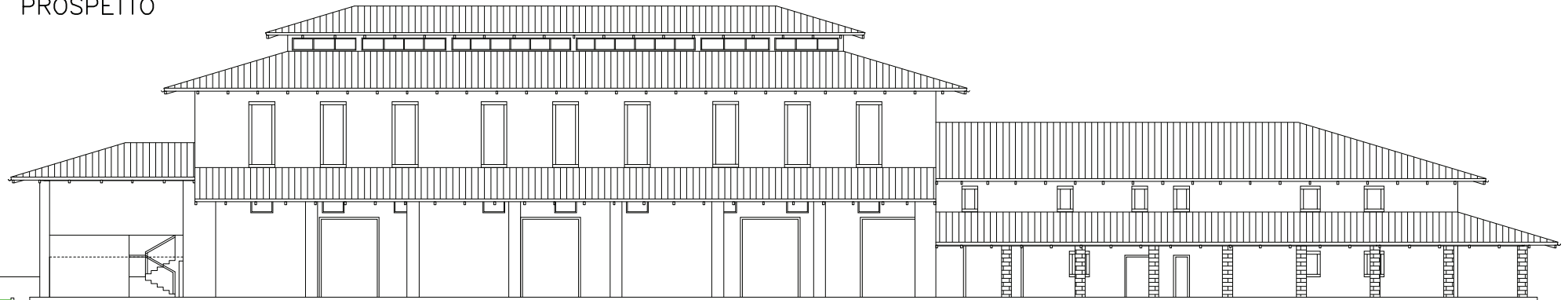
PIANTA COPERTURA



PROSPETTO

PROSPETTO

PROSPETTO



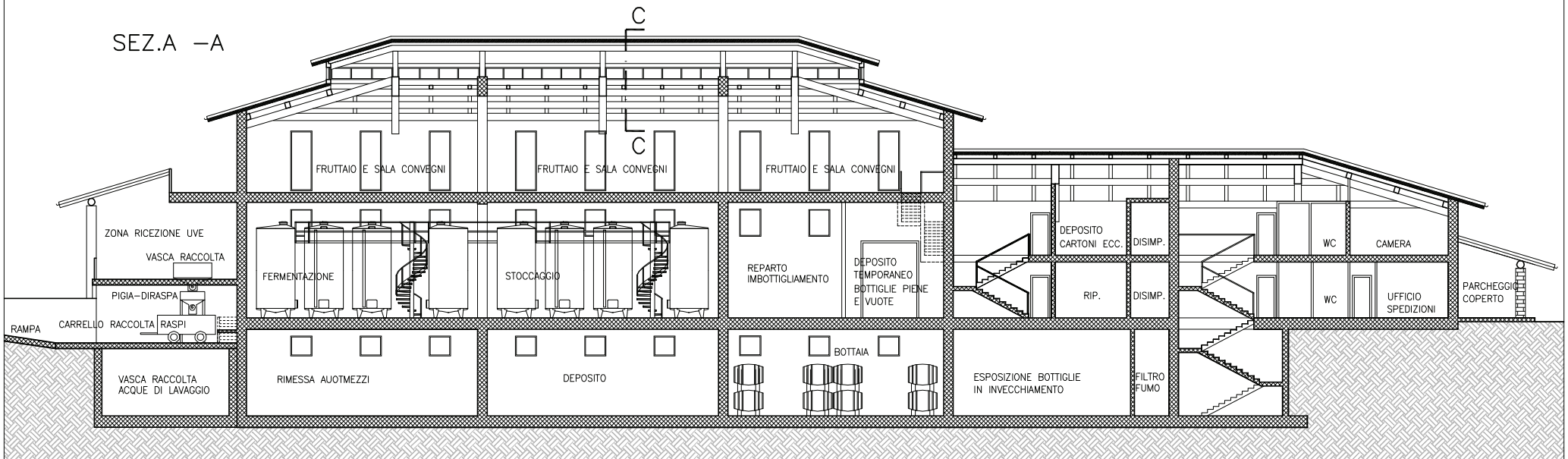
PROGETTO-DESIGN
 CANTINA PER APPASSIMENTO UVE, VINIFICAZIONE,
 INVECCHIAMENTO IN BOTTE, IMBOTTIGLIAMENTO E VENDITA DEL VINO

DESCRIZIONE-DESCRIPTION
 PIANTA COPERTURA E PROSPETTO

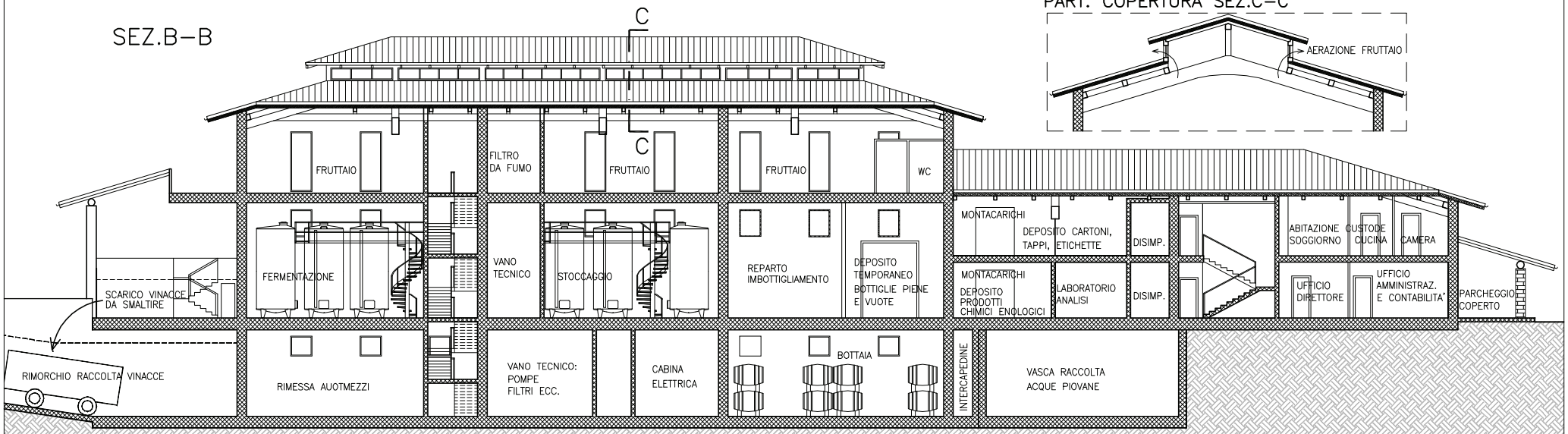
ALBRIGI S.R.L.	CODICE-CODE	T-6	SCALA-SCALE	1:200
	REV.	0	DATA-DATE	FEB-2011

Questo disegno è di proprietà della ditta ALBRIGI srl non può essere riprodotto o ceduto senza autorizzazione scritta
 This drawing is property of ALBRIGI srl and may not be reproduced nor handed to third parties without a specific authorization from ALBRIGI srl

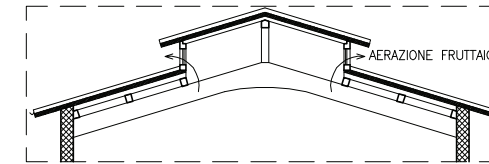
SEZ.A -A



SEZ.B-B



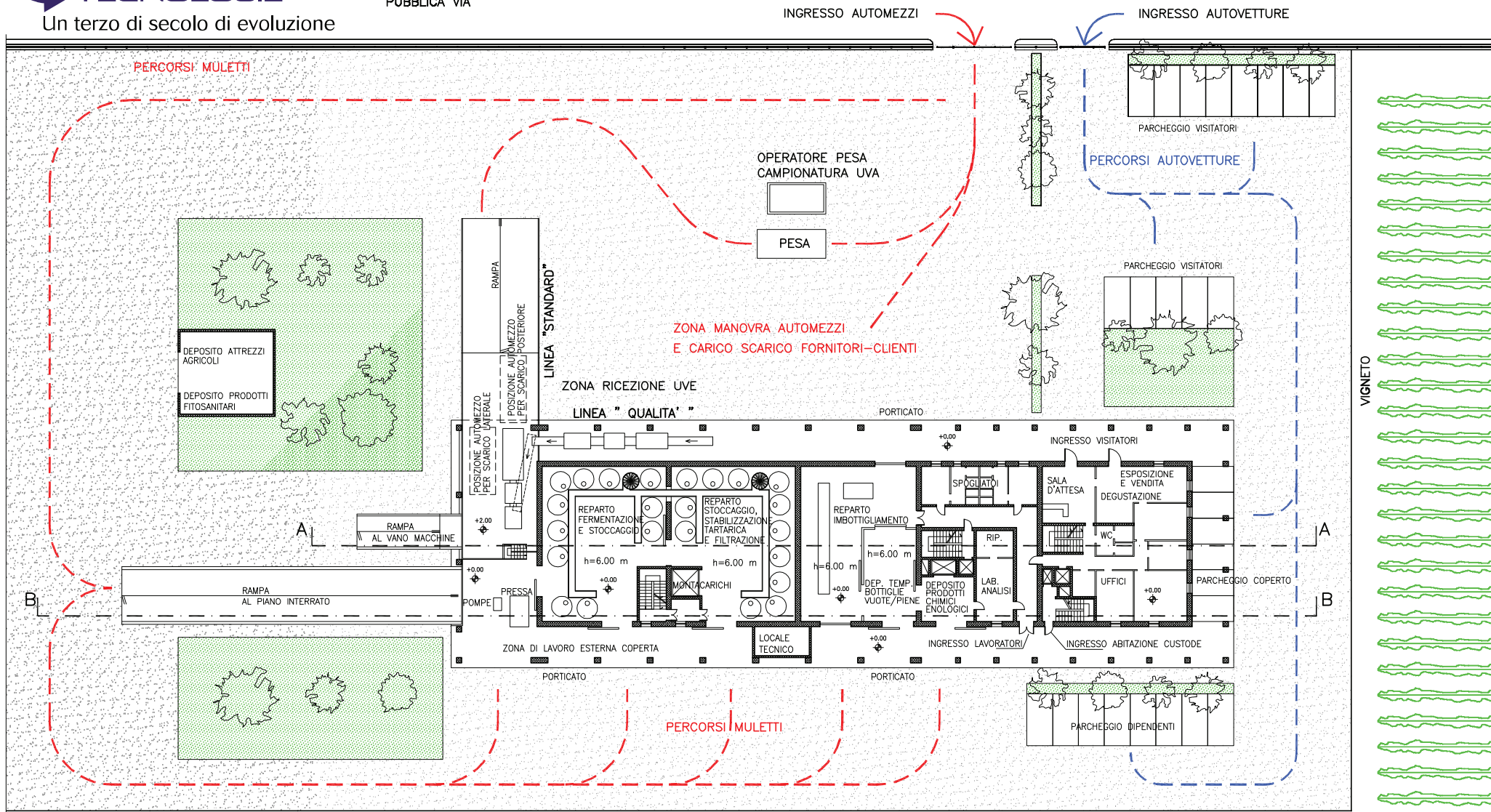
PART. COPERTURA SEZ.C-C



PROGETTO-DESIGN
CANTINA PER APPASSIMENTO UVE, VINIFICAZIONE, INVECCHIAMENTO IN BOTTE, IMBOTTIGLIAMENTO E VENDITA DEL VINO
 DESCRIZIONE-DESCRIPTION
SEZIONI

ALBRIGI S.R.L.	CODICE-CODE	T-7	SCALA-SCALE	1:200
	REV.	0	DATA-DATE	FEB-2011

Questo disegno è di proprietà della ditta ALBRIGI srl, non può essere riprodotto o ceduto senza autorizzazione scritta.
 This drawing is property of ALBRIGI srl and may not be reproduced nor handed to third parties without a specific authorization from ALBRIGI srl



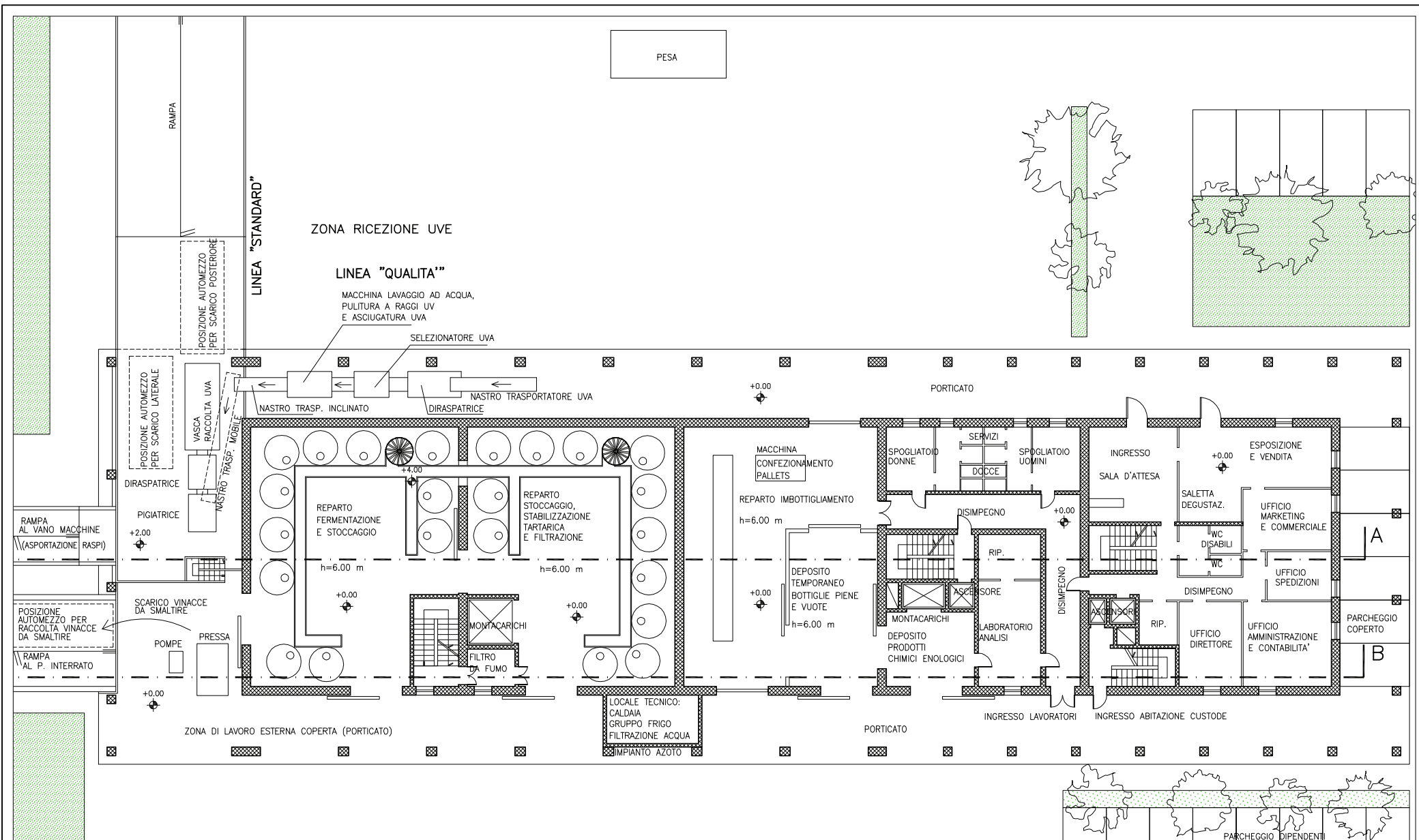
PIANTA GENERALE PIANO TERRA

PROGETTO-DISEGNO
CANTINA PER APPASSIMENTO UVE, VINIFICAZIONE,
INVECCHIAMENTO IN BOTTE, IMBOTTIGLIAMENTO E VENDITA DEL VINO

DESCRIZIONE-DESCRIPTION
PIANTA GENERALE PIANO TERRA

ALBRIGI S.R.L.	CODICE-CODE	T-1	SCALA-SCALE	-
	REV.	0	DATA-DATE	FEB-2011

Questo disegno è di proprietà della ditta ALBRIGI srl non può essere riprodotto o ceduto senza autorizzazione scritta.
This drawing is property of ALBRIGI srl and may not be reproduced nor handed to third parties without a specific authorization from ALBRIGI srl



PIANTA PIANO TERRA
 QUOTA + 0.00

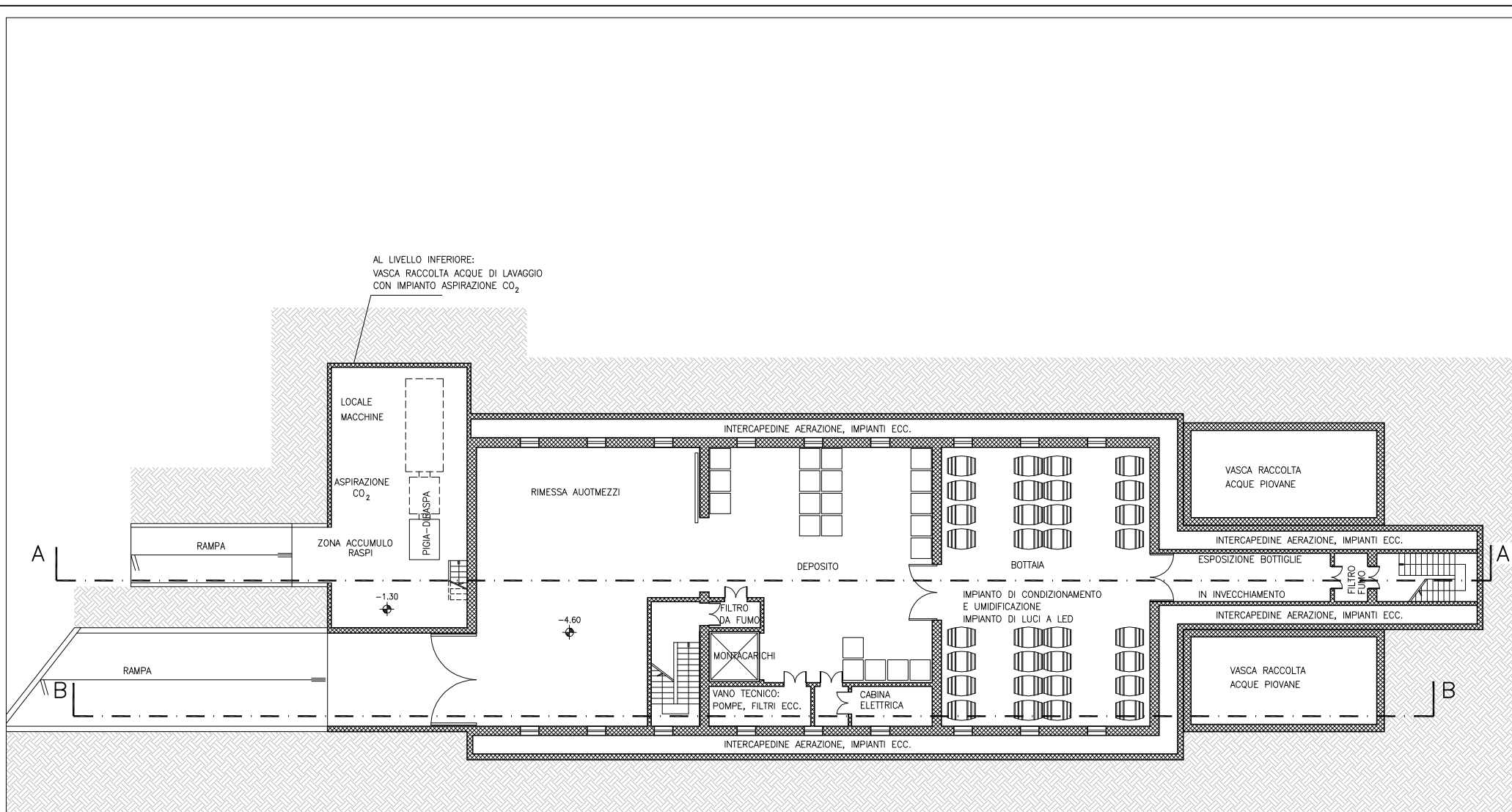


PROGETTO-DESIGN
**CANTINA PER APPASSIMENTO UVE, VINIFICAZIONE,
 INVECCHIAMENTO IN BOTTE, IMBOTTIGLIAMENTO E VENDITA DEL VINO**

DESCRIZIONE-DESCRIPTION
PIANTA PIANO TERRA

ALBRIGI S.R.L.	COOICE-CODE	T-2	SCALA-SCALE	1:200
	REV.	0	DATA-DATE	FEB-2011

Questo disegno è di proprietà della ditta ALBRIGI srl non può essere riprodotto o ceduto senza autorizzazione scritta.
 This drawing is property of ALBRIGI srl and may not be reproduced nor handed to third parties without a specific authorization from ALBRIGI srl

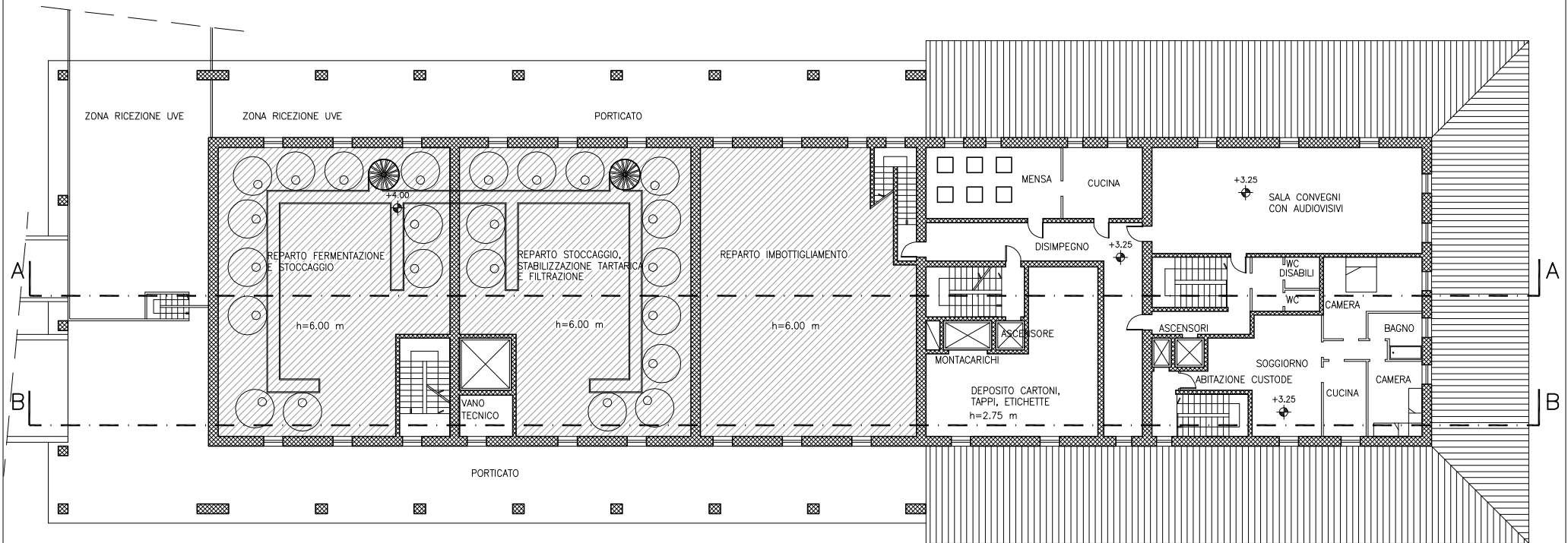


PIANTA PIANO INTERRATO
 QUOTA -4.60



PROGETTO-DESIGN CANTINA PER APPASSIMENTO UVE, VINIFICAZIONE, INVECCHIAMENTO IN BOTTE, IMBOTTIGLIAMENTO E VENDITA DEL VINO		
DESCRIZIONE-DESCRIPTION PIANTA PIANO INTERRATO		
ALBRIGI S.R.L.	CODICE-CODE T-3	SCALA-SCALE 1:200
REV. 0	DATA-DATE FEB-2011	

Questo disegno è di proprietà della ditta ALBRIGI srl, non può essere riprodotto o ceduto senza autorizzazione scritta.
 This drawing is property of ALBRIGI srl and may not be reproduced nor handed to third parties without a specific authorization from ALBRIGI srl

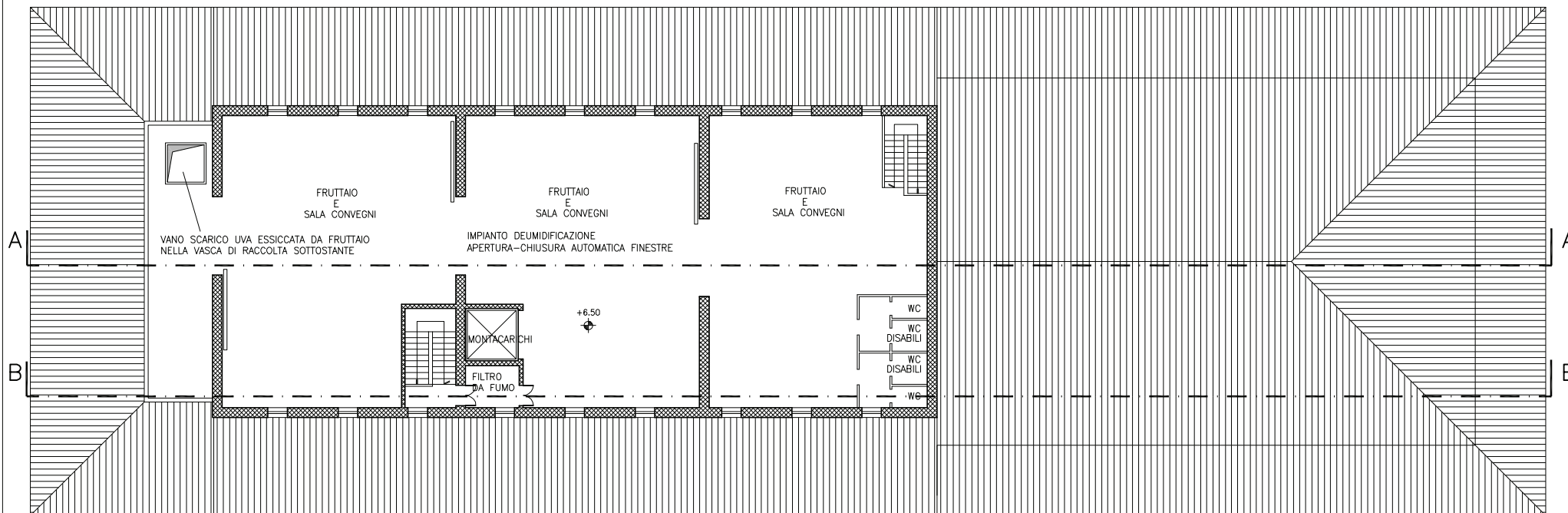


PIANTA PIANO PRIMO : SALA CONVEGNI E ABITAZIONE CUSTODE
 QUOTA + 3.25



PROGETTO-DESIGN				
CANTINA PER APPASSIMENTO UVE, VINIFICAZIONE, INVECCHIAMENTO IN BOTTE, IMBOTTIGLIAMENTO E VENDITA DEL VINO				
DESCRIZIONE-DESCRIPTION				
PIANTA PIANO PRIMO (ABITATIVO)				
ALBRIGI S.R.L.	CODICE-CODE	T-4	SCALA-SCALE	1:200
	REV.	0	DATA-DATE	FEB-2011

Questo disegno è di proprietà della ditta ALBRIGI srl non può essere riprodotto o ceduto senza autorizzazione scritta.
 This drawing is property of ALBRIGI srl and may not be reproduced nor handed to third parties without a specific authorization from ALBRIGI srl



PIANTA PIANO PRIMO : FRUTTAIO
 QUOTA + 6.50

PROGETTO-DESIGN CANTINA PER APPASSIMENTO UVE, VINIFICAZIONE, INVECCHIAMENTO IN BOTTE, IMBOTTIGLIAMENTO E VENDITA DEL VINO			
DESCRIZIONE-DESCRIPTION PIANTA PIANO PRIMO (PRODUTTIVO)			
	CODICE-CODE	T-5	SCALA-SCALE
	REV.	0	DATA-DATE
			1:200
<small>Questo disegno è di proprietà della ditta ALBRIGI srl non può essere riprodotto o ceduto senza autorizzazione scritta. This drawing is property of ALBRIGI srl and may not be reproduced nor handed to third parties without a specific authorization from ALBRIGI srl</small>			

L'IMPIANTISTICA PER LA NUOVA FILIERA VITIVINICOLA A SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

Albrigi Tecnologie, sulla scorta delle esperienze acquisite insieme ai suoi tecnici e consulenti, propone **l'impiantistica per la nuova filiera vitivinicola a sostenibilità ambientale**.

Propone ai suoi clienti soluzioni utili ad organizzare una cantina evoluta sia per gli aspetti impiantistici che costruttivi, che, pur nel solco di una tradizione esemplare, guardi al futuro di una produzione di qualità, economica e rispettosa dell'ambiente.

L'idea è di sviluppare un **sistema integrato** energeticamente efficiente nel presente e per il prossimo futuro. A tal fine le premesse si creano sin dalla forma e dall'orientazione dell'edificio e dell'impianto, che risulterà in grado di funzionare mediante precise strategie stagionali e di razionalizzare lo sfruttamento delle fonti energetiche naturali, puntando con particolare riguardo alle economie interne al sistema, la cui ottimizzazione si configura fin dalla **progettazione**.

L'esigenza di ridurre il più possibile i costi di produzione e l'impatto ambientale porta a rivolgersi principalmente a **fonti energetiche rinnovabili** - quali l'energia solare, geotermica (calore della terra), eolica, che gratuitamente la natura ci offre in abbondanza - e ad attuare un complesso di accorgimenti che coinvolgono ogni ambito della filiera produttiva. A cominciare dal **'buongoverno' in campagna e in cantina**, con la realizzazione di edifici energeticamente efficienti, l'installazione di specifici impianti a risparmio energetico (ad esempio per la fermentazione, per la filtrazione senza scarico di farine fossili o pannelli), fino alla non meno importante fase del ricupero sia di energie termiche sia di reflui e prodotti altrimenti inutilmente dispersi e/o inquinanti. Il **ricupero** riguarda gli scambiatori di calore che sfruttano le energie termiche disperse negli impianti e nei vari processi di lavorazione della cantina, il trattamento e riutilizzo delle acque di lavaggio (fertilizzazione), le biomasse derivanti dall'attività in campagna (cippato), i sottoprodotti e additivi della vinificazione.

L'innovazione in argomento si raccorda con studi eseguiti da società pubbliche e private, università e istituti di ricerca in tema di sviluppo sostenibile e dai contributi delle ditte produttrici.

In questo ambito la Albrigi Tecnologie, anche relazionandosi con aziende leader locali e nel mondo, prospetta ai propri clienti quanto è oggi fattivamente realizzabile nella prospettiva dell'ottimizzazione del prodotto.

L'ottimizzazione di una strategia energetica efficiente si fonda su una puntuale integrazione dell'impianto tecnologico così articolato e dell'edificio che lo contiene. L'**equilibrio energetico del sistema ecosostenibile** non può infatti prescindere dalla scelta di accorgimenti costruttivi vantaggiosi e di materiali ecologici: risulta vantaggioso ad esempio sfruttare l'illuminazione naturale, climatizzare in estate e in inverno attraverso la geotermia (magari con sonde predisposte nei pali di fondazione), raccogliere le acque meteoriche, realizzare per gli edifici involucri efficienti come la doppia pelle, i sistemi radianti e sfruttando la ventilazione naturale.

E' quindi indispensabile prevedere una **corretta pianificazione dell'intervento fin dalla progettazione**, sia che si tratti dell'impianto di una nuova cantina, sia che si riguardi al restauro e/o alla ristrutturazione di cantine esistenti o di alcune parti di esse, ammodernandone impianti e manufatti.

A tal fine la Albrigi Tecnologie si avvale di un proprio staff di esperti nei vari settori che, oltre all'attività di consulenza, è in grado di studiare e progettare, allestire e collaudare impianti ed applicazioni rispondenti ai fabbisogni delle varie realtà operative. Sappiamo come fare. Coordinatore del nostro progetto è l'ing. **Francesca Poli** da Verona.

*

Nel **prospetto qui unito** e nelle note che seguono, sinteticamente, si riassume **l'evoluzione del nuovo ciclo produttivo a sostenibilità ambientale** nell'ampio panorama delle tecnologie applicative - dalla coltivazione, all'allestimento impiantistico, al trattamento e recupero dei residui delle lavorazioni - dei diversi aspetti produttivi finalizzati alla qualità produttiva e ambientale.

IL RISPARMIO ENERGETICO E IL RECUPERO

FERTIRRIGAZIONE

Si tratta di un sistema innovativo per fertilizzare il vigneto distribuendo i concimi attraverso l'acqua di irrigazione (preferibilmente con tecnica goccia a goccia o subirrigazione); aumentando l'efficacia del trattamento, la fertirrigazione permette di risparmiare notevoli quantità di prodotti fertilizzanti, con vantaggi economici e per l'ambiente.

Un ulteriore risparmio si ottiene eseguendo il lavaggio degli impianti enologici utilizzando ridotte - o addirittura nulle - quantità di prodotti chimici (detersivi, farina fossile ecc.) e quindi recuperando e riutilizzando, nel rispetto dei parametri di legge, le acque reflue di lavaggio.

RILEVAZIONE DEI DATI IN VIGNETO

Per pianificare utilmente gli interventi sul vigneto, anche in relazione alla tipologia del trattamento da eseguire, è indispensabile conoscere in tempo reale i dati di temperatura e umidità in campagna. La centralina FAR SYSTEM rileva e trasmette continuamente via GSM i dati necessari al sistema centrale di gestione e controllo Archimede di Albrigi Tecnologie, che procede all'archiviazione e all'invio di informazioni all'operatore.

LOTTA INTEGRATA E COLTIVAZIONI BIOLOGICHE

E' la nuova filosofia ecologica volta a ridurre e, ove possibile, eliminare l'uso di prodotti fitosanitari dannosi per l'ambiente, promuovendo un'azione di contrasto ecosostenibile; l'efficacia della lotta integrata è subordinata all'estensione del territorio in cui viene applicata e recentemente, per quanto risulta, ha trovato notevole consenso e sviluppo in varie regioni.

ENERGIA EOLICA

Le nuove mini o micropale eoliche, di piccole dimensioni e ridotto impatto visivo, permettono di produrre energia elettrica con efficienza superiore rispetto alle pale tradizionali, essendo in grado di sfruttare anche l'energia derivante dai fenomeni di turbolenza.

AUTOMEZZI ECOLOGICI

Gli automezzi di lavoro con motori Euro 5 o alimentati con energia elettrica a batterie, che limitano l'apporto di inquinamento all'ambiente e quindi anche al vigneto da trattare, risultano già ampiamente utilizzati all'estero.

ALBRIGI SISTEMA ARCHIMEDE

Il Sistema Archimede Albrigi Tecnologie, espandibile e personalizzabile, permette di gestire e controllare, anche da remoto, ogni processo e/o attrezzatura dell'azienda: dalle attività in campagna (mappatura dei vigneti, gestione trattamenti ecc.), agli impianti enologici in cantina (condizionamento dei serbatoi, programmazione dei fermentatori, gestione dei lavaggi ecc.), agli ambienti di lavorazione e stoccaggio (controllo di temperature e umidità della bottaia, di ventilazione nel fruttuato ecc.), alle tecnologie per il risparmio energetico (geotermità e pompe di calore, illuminazione, pannelli solari e fotovoltaici ecc.), ottimizzando le funzionalità degli impianti e aumentando la qualità del prodotto.

SPECCHI CONCENTRATORI

La tecnologia degli specchi concentratori (che permette di raggiungere temperature di parecchie centinaia di gradi concentrando i raggi solari su un tubo posto sulla linea focale degli specchi) è particolarmente indicata all'ambiente della cantina poiché fornisce acqua calda e vapore con impianti di dimensioni assai più contenute rispetto ai pannelli solari tradizionali e quindi anche ridotto impatto visivo.

PANNELLI FOTOVOLTAICI DI 3^ GENERAZIONE.

Per quanto risulta sono allo studio nuovi pannelli fotovoltaici con resa notevolmente superiore rispetto a quelli tradizionali (fino al 40%) e costo di produzione molto inferiore; a parità di energia prodotta, la superficie di pannelli da installare risulta notevolmente ridotta, con conseguenti vantaggi economici, di gestione e di impatto visivo.

PANNELLI SOLARI AD ACQUA

Oltre alla ormai ben nota produzione di acqua calda, i pannelli solari abbinati a nuove tecnologie si prestano anche alla produzione di acqua fredda. La ditta Kloben produce scambiatori di calore specifici che trasformano l'energia termica in frigoriferia, indispensabili nelle cantine per tutti i processi di condizionamento sia dei serbatoi di fermentazione che degli ambienti abitativi e di stoccaggio.

POMPA DI CALORE

Si tratta di una tecnologia già notevolmente sviluppata, che consente di recuperare le frigoriferie-calorie del suolo e/o delle acque profonde mediante sonde geotermiche e scambiatori di calore ad aria o ad acqua. L'energia elettrica utilizzata dalla pompa di calore può essere prodotta con pannelli fotovoltaici, riducendo i consumi e l'inquinamento. Trattandosi inoltre di apparecchiature molto silenziose, si contiene anche l'inquinamento acustico.

BRUCIATORI DI BIOMASSE

E' ormai consolidata l'utilità del bruciatore di biomasse per la produzione di acqua calda per i lavaggi, per il riscaldamento degli ambienti, per il condizionamento dei fermentatori (rifermentazioni, fermentazioni malo-lattiche) e di vapore, necessario per sterilizzare gli impianti di filtrazione, i serbatoi, le tubazioni, le pompe e gli impianti di imbottigliamento.

ARCHITETTURA ECOSOTENIBILE

L'obiettivo è la salvaguardia dell'ecosistema, eliminando o per quanto possibile limitando l'impatto dell'attività produttiva sull'ambiente. La progettazione si rivolge alla realizzazione di manufatti energeticamente autosufficienti e a basse emissioni, in grado di sfruttare le energie rinnovabili e le risorse naturali.

FRUTTAIO

Nel fruttuato, ove si concentrano grandi quantità di uve per l'appassimento, è spesso necessario integrare la ventilazione naturale con sistemi di aerazione e deumidificazione controllati, gestiti da una centralina automatica che rileva e stabilisce i parametri per il corretto appassimento, comandando anche l'apertura e la chiusura delle finestre.

BOTTAIA

Le bottaie tradizionali, con pavimenti in battuto di terra e pareti traspiranti, sono costruite per mantenere naturalmente i livelli ideali di umidità e temperatura. Dovendo oggi rispettare i requisiti sanitari imposti dalle vigenti normative - che impongono pavimenti e rivestimenti lavabili e non traspiranti - le bottaie moderne necessitano di speciali apparecchi di rilevazione delle condizioni ambientali, che gestiscano specifici impianti di condizionamento e mantengano i corretti valori di temperatura e umidità per il riposo in botte.

ALBRIGI SERBATOI HIGH CLEAN

I serbatoi Albrigi Tecnologie, grazie ad uno speciale trattamento dell'acciaio che rende la superficie interna completamente priva di microasperità, possono essere sanizzati con soli acqua calda o vapore, senza l'utilizzo di prodotti chimici, limitando l'inquinamento ambientale, permettendo di riutilizzare i reflui di lavaggio e di recuperare ad esempio acido tartarico pulito per un successivo ciclo fermentativo.

LAVAGGIO DELLE UVE PRIMA DELLA PIGIATURA

Il lavaggio-asciugatura dell'uva prima della pigiatura permette di non trattenere impurità e residui che diversamente confluiscono nel mosto.

SISTEMI INTEGRATI DI CONDIZIONAMENTO CON ARIA FILTRATA

Gli ambienti ove si svolgono determinate lavorazioni di prodotti alimentari necessitano di un impianto di riscaldamento/raffrescamento con aria filtrata sterile. Utilizzando le energie rinnovabili si realizzano inoltre impianti di riscaldamento che utilizzando pavimenti, soffitti e pareti quali scambiatori di calore.

CHILOMETRI ZERO

Contenere gli spostamenti dei mezzi di trasporto privilegiando ove possibile forniture e attività nei pressi dell'azienda unisce ad evidenti vantaggi gestionali e logistici una notevole riduzione delle emissioni di inquinanti nell'ambiente.

ILLUMINAZIONE E RISPARMIO ENERGETICO

La tecnologia di illuminazione a led ben si presta alle esigenze della cantina, poiché fornisce lampade con efficienza e durabilità superiori alle lampade tradizionali, oltre alla possibilità di variare intensità e colore della luce. Si tratta di lampade fredde, quindi ideali per ambienti come le bottaie in cui è utile limitare le fonti di calore.

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Operando una sistematica separazione dei rifiuti e dei prodotti delle lavorazioni si possono recuperare i prodotti che è lecito destinare al riutilizzo, risparmiando anche sui costi di smaltimento rifiuti presso le società autorizzate.

RECUPERO DI TRALCI E RASPI

I tralci di potatura e i raspi possono essere riutilizzati per la produzione di calore, previa cippatura o riduzione in pellets e stoccaggio in silos e/o depositi di alimentazione automatica dei bruciatori a biomasse.

RECUPERO PRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE

Eseguito il lavaggio delle vasche con sola acqua calda, senza prodotti chimici, è possibile recuperare sottoprodotti della vinificazione puliti (raspi, acido tartarico, vinaccioli), per ricavarne sostanze attive riutilizzabili in un nuovo ciclo di fermentazione o nella riequilibratura dei vini. Questo è oggetto di uno studio approfondito presso l'università di Verona, a cura del prof. Ferrarini.

RACCOLTA E FILTRAZIONE CO2 E AROMI NATURALI DELLA FERMENTAZIONE

Raccogliendo le sostanze volatili prodotte nella fermentazione e sottoponendole a opportuni trattamenti è possibile abbattere le emissioni inquinanti di CO2 (fissandola su supporti specifici sotto forma di carbonato) e recuperare per il riutilizzo alcol e aromi naturali della fermentazione.

FITODEPURAZIONE E DEPURAZIONE CON BIOREATTORI A MEMBRANA DELLE ACQUE REFLUE

La fitodepurazione e la depurazione con bioreattori a membrana permettono di recuperare le acque reflue delle lavorazioni per destinarle, nel rispetto dei parametri di legge, ad uso irriguo, fertirriguo o per veicolare prodotti fitosanitari.

IMPIANTI DA INSTALLARE PER L'ATTIVITÀ DIDATTICA E PRODUTTIVA



AMBIENTALE

Trattori e furgoni EURO 5 (o elettrici)

Nave riciclabile ecologica

Lotta integrata e coltivazione biologica

Centraio di rilevazione temperatura e umidità nel vigneto e trasmissione dati al sistema di gestione informatizzato, automatizzato da pannello fotovoltaico

Fertirrigazione: goccia a goccia e/o subirrigazione, anche con riutilizzo di acque reflue della cantina trattate

ENERGIA

Specchi solari concentratori per produzione di vapore

Pannelli fotovoltaici di 3^a generazione: alto rendimento (fino a 40%)

Pannelli solari per riscaldamento acqua, raffreddamento specifico per condizionamento scottato

Sonde geotermiche con pompa di calore: sistema acqua-acqua con sonde orizzontali, sistema acqua-acqua con pozzo

Bruciatori a biomasse (tralci da potatura, raspi) per produzione di vapore per lavaggio filtri, tubi, pompe, imbottigliamento

Caldaia a condensazione integrata

Controllo e gestione totale della cantina e risparmio energetico ALBI ALBRIGI Sistema ARCHIMEDE

QUALITÀ'

Fitodepurazione e riutilizzo delle acque reflue di cantina

Depurazione con bioreattore a membrana e riutilizzo acque reflue di cantina

Raccolta e filtrazione CO₂ e aromi naturali della fermentazione

Ricupero e riutilizzo raspi, vinaccioli

Ricupero tralci di potatura (cippato) raspi per produzione calore da biomasse

Raccolta differenziata

PRODUTTIVA

ALBRIGI Serbatoi HIGHT CLEAN: si sanitizzano con sola acqua calda o vapore, senza prodotti chimici

ARCHITETTURA ECOSOSTENIBILE: Manufatti ecocompatibili Risorse e materiali naturali

FRUTTAIO: Controllo automatico di umidità e ventilazione Apertura automatica finestre, accensione automatica ventilatori

BOTTAIA: Controllo automatico di temperatura e umidità

Lava-seccatrice delle uve prima della pigiatura

Sistemi integrati di aerazione O₂ varia e/o ri-scaldamento per mensile

ILLUMINAZIONE: lampioni autoalimentati a pannelli fotovoltaici lampade fredde n led

Attività zero



PRESENTA L'IMPIANTISTICA PER LA NUOVA FILIERA VITIVINICOLA A SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

SISTEMA DI CONTROLLO E GESTIONE TOTALE DEGLI IMPIANTI ENOLOGICI IN CANTINA

Il Sistema Archimede consiste in una avanzata consolle elettronica da collegare a ciascun apparecchio che produce energia e servizi per gestirlo e controllarlo tipo un fermentatore da programmare, inserita in un elegante quadro in acciaio permette di far eseguire autonomamente innumerevoli operazioni, impostando cicli anche complessi di lavoro o ricette di lavorazione indipendenti per ciascun apparecchio o contenitore inox.

Può gestire e controllare una grande serie di operazioni automaticamente, come caricare, pesare l'uva, riscaldare, raffreddare le varie fasi di fermentazione o processi, predisporre lavaggi automatici e funzioni di reset degli impianti e molti altri servizi qui di seguito descritti, con la possibilità di gestione in remoto tramite invio di SMS.

Il sistema nasce aperto, quindi è espandibile con nuove funzionalità senza richiedere sostituzioni dell'esistente. Ogni unità è dotata di display grafico e tastiera multifunzionale, con pulsanti dedicati a ciascuna funzionalità desiderata.

L'automazione è fondamentale, poiché consente di raggiungere la massima qualità della lavorazione, grazie alla rilevazione dei parametri di processo in tempo reale, permettendo di ottimizzare gli impianti in funzione del prodotto da lavorare.

Grazie al sofisticato software di supervisione personalizzato ed esclusivo, sono possibili tutte le personalizzazioni e programmazioni necessarie per eseguire numerosi controlli agli impianti esistenti. Si ha inoltre la possibilità di intervenire in modo immediato su ciascun contenitore, o apparecchiatura di processo, direttamente da consolle, di produrre e ricreare dati storici e archivarli per 10 anni in forma tabellare e grafica per effettuare confronti anche con valori teorici, e di interfacciare tali valori con la gestione del sistema.

Ma non basta; il sistema permette infatti di controllare anche i parametri ambientali delle zone di stoccaggio e lavorazione, così da avere sempre i valori di temperatura e umidità desiderati; inoltre è possibile dialogare con il sistema per mezzo del telefono cellulare da qualsiasi località, del mondo, anche tramite Skype, collegandosi direttamente ed operando in tempo reale variazioni e controlli precisi, con la spesa di un SMS o di una telefonata di pochi minuti.

Il sistema può implementare la "tracciabilità".

In questo modo il mondo è più piccolo e, grazie ad Archimede, tutto è sotto controllo.

ELENCO DEI SERVIZI CHE CONTROLLA IN CAMPAGNA

Mappa dell'azienda

Mappa dei vigneti (selezione uve)

Archivio vitivinicolo e genetica

Irrigazione

Gestione e programma dei trattamenti nel vigneto

Controllo atmosferico esterno mezzo radio e archiviazione dei dati

Prevendemmia

Vendemmia

Pesatura

Selezione uve

Gestione automezzi nel vigneto

Gestione pozzi o impianti di irrigazione con controllo delle scorte d'acqua

ELENCO DEI PROCESSI DI FERMENTAZIONE E TRATTAMENTO MOSTI CHE CONTROLLA E GESTISCE

Refrigerazione delle uve - Trattamenti termici dei mosti e dei pigiati

Criomacerazione (Criotank) - Bâtonnage (Bâtontank)

Trattamento delle fecce fini - Rimontaggi

Follatura (Monofoltank) - Pala rotante (Volvotank)

Cappello sommerso (Supertank) - Cascata (Pluviatank)

Turbina di rimontaggio (Turbotank)

Deléstage meccanico (Deléstage)

Macerazione carbonica (Noveltank) - Ice wine

Chiarifica a freddo (Chiaritank) - Malolattiche

Deléstage a freddo (Deléstage)

CONTROLLO GESTIONE DEI PROCESSI E SERVIZI IN CANTINA

Gestione uve fornitori

Gestione contabile delle uve

di appassimento

Appassimento delle uve con controllo

atmosferico nel fruttajo

Pigiatura

Pressatura

Controllo, gestione e archiviazione dati della fermentazione nelle varie fasi

Gestione generale della cantina e gestione della quantità di mosti o vini nei serbatoi o fermentatori

Gestione attrezzature ed impianti pigiatura,

filtrazione, pompe, travasi, colmature

Refrigerazione uve e vini

Condizionamento generale della cantina

Gestione temperatura e umidità

nella bottaia di invecchiamento

Riscaldamento generale

Aspirazione CO2 dalla cantina

Produzione di aria/azoto

Produzione vapore

Gestione impianto di lavaggio

Gestione impianto di imbottigliamento

Magazzino etichette - cartoni - tappi - bottiglie -

capsule - colle

Controllo acque di scarico

Gestione luci e ventilazione nella cantina

Costi di gestione

Gestione contabile e magazzino

Fornitori

Fatturazione

Gestione clienti

Gestione trasporti

Gestione marketing

Gestione agenti

Gestione eventi

Cantina gestione generale dei sistemi di produzione di energia

Controllo energie alternative - Risparmio energetico

Pompe di calore, geotermia, pannelli fotovoltaici,

schermi a specchio - Trasmissione dati

Allarme furto - Controlli interni di sicurezza - Allarme rapimento

Controllo a mezzo satellite dei servizi e delle misurazioni

Allarme impianti avvertibili mezzo telefono portatile



ARCHIMEDE
minor wine

ARCHIMEDE
major wine

ALBRIGI
TECNOLOGIE

Un terzo di secolo di evoluzione

info@albrigi.it • www.albrigi.it

TUTTO È SOTTO CONTROLLO



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione



Picturetank
nella Vostra cantina
con soggetti a scelta



Dove c'è
Albrigi
c'è fantasia

Dove c'è Albrigi c'è grande qualità

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione



ALBRIGI
TECNOLOGIE

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

