

A SIMEI 2022 TANTE LE
NOVITÀ PRESENTATE ALLO
STAND DI ALBRIGI: PRODOTTI
OMOLOGATI E CERTIFICATI,
PER GARANTIRE MASSIMA
IGIENE E SICUREZZA

Testo a cura di Elisa Berti

Nel mondo dell'enologia il nome Albrigi è già una sicurezza: non solo per i lunghi anni di esperienza alle spalle, ma soprattutto per il grande interesse che, da sempre, l'azienda investe nel settore della ricerca. Questo ha consentito ad Albrigi, negli anni, di acquisire sia competenze che vanno al di là della mera progettazione di vinificatori e accessori, sia di maturare un'attenzione al singolo cliente che si riflette in una professionalità che è intrinseca al nome stesso. Durante la scorsa edizione di Simeì, in uno stand ben organizzato, sono state presentate le numerose novità dell'azienda. Vediamone alcune.

 [ALBRIGI.COM](https://www.albrigi.com)



TITANK SERBATOI IN TITANIO

L'idea è stata quella di vinificare le uve di Corvina e Rondinella, seguendo uno studio fatto dal Prof. Roberto Ferrarini. Il "metodo Ferrarini" prevede che le uve dell'Amarone vengano lasciate fermentare a contatto con l'oro e, sempre a contatto con lo stesso materiale, venga concluso il processo di affinamento: l'oro rilascia delle sostanze che migliorano sensibilmente il bouquet aromatico del vino. All'interno del serbatoio è stato inserito un grappolo d'uva di grandi dimensioni, i cui acini sono interamente realizzati in oro.

BATONTANK IL BATONATORE

Si tratta di un serbatoio di processo destinato a recuperare le fecce nobili e rimetterle in sospensione per fare il processo di batonnage. Mantiene omogenea la temperatura della massa dei mosti durante la fase di fermentazione. Comodo per miscelare masse differenti di prodotto e per disciogliere velocemente prodotti chimici nei liquidi, questo vinificatore consente la diminuzione dei tempi di refrigerazione grazie al movimento della pala che favorisce lo scambio termico delle intercapedini.



Albrigi



Video intervista



Excellentia
catalogo



MONOTANK
SERBATOI INNOVATIVI

La caratteristica principale di questo serbatoio è, non solo, la possibilità di effettuare un movimento dall'alto verso il basso, ma anche quello di ruotare in contemporanea.



Top cellar



Planetarius video



OLIMPIATANK
VANTAGGI DELLA SFERA

Una forma particolare, che permette di ridurre il rapporto tra volume e superficie: questo consente al serbatoio di minimizzare le influenze sull'ambiente circostante che, esteticamente, risulta arricchito e impreziosito. La forma sferica facilita i movimenti convettivi e rende più efficace la pulizia delle superfici – grazie all'assenza di spigoli – oltre a favorire i processi enologici naturali, consentendo di produrre vini più complessi.



VARIOPICTURETANK
COLORE IN CANTINA

Anche l'occhio vuole la sua parte: i serbatoi di stoccaggio e di fermentazione, a capacità variabile, possono essere interamente personalizzati per rendere la cantina ben riconoscibile: grazie a particolari tecniche di serigrafatura, le superfici esterne del serbatoio potranno essere abbellite con una finitura caratteristica.

Non solo: sui serbatoi è possibile effettuare una lavorazione a brush, con un risultato a graffi incrociati, che ne impreziosiscono la superficie e rendono l'ambiente assolutamente unico.



Excellentia video



Progettiamo noi la vostra cantina