

> Albrigi - Stefano Albrigi, titolare

1 Noi da più di 20 anni facciamo ricerca e collaboriamo facendo consulenze per nuovi impianti; facciamo progettazioni specifiche e personalizzate collaborando da sempre con enologi e università per studiare e sviluppare assieme a loro, coinvolgendo anche gli studenti tramite stage, specifici impianti di fermentazione che segnano e controllano ogni fase del processo di vinificazione. Siamo l'unica ditta in Italia, e forse anche nel mondo nel settore dell'enologia, che ha fatto centri sperimentali di vinificazione per alcune cantine private che sviluppano in proprio la ricerca con grandi risultati, con n. 8 differenti tipi di vinificatori, e allestiti istituti enologici in Italia, ma soprattutto all'estero, applicando delle tecnologie moderne sui vinificatori che lavorano in modo tradizionale rispettando i valori delle uve autoctone ed internazionali fino a produrre impianti molto specifici per ogni tipo di uva, dal biologico alla termovinificazione.

2 Produciamo 10-11 differenti tipi di fermentatori, uno per ogni tipo di uva da trattare e per ogni tipo di vino che si vuole ottenere, fino a fornire anche impianti informatici per il controllo e la gestione del processo di vinificazione di uve rosse con buccia che gestisce e controlla in automatico e in completa autonomia tutto il processo di vinificazione.

3 Abbiamo inventato Archimede che esegue questi controlli:

- Temperatura
- Densità del mosto
- Ph del vino e del mosto (fermentazione)
- Controlla l'ossigeno disciolto
- Fa partire la fase di rimontaggio
- Regola i giri della pompa durante la fase di rimontaggio o programma in autonomia tutte le fasi di follatura, il délestage, il cappello sommerso o la rotazione della pala di follatura ecc. in modo di gestire tutta la fase di fermentazione e operare solo quando serve in modo giusto aggiungendo ossigeno caldo, freddo ecc. E abbiamo anche inventato un sistema di controllo (brevettato) formato da sensori che sentono e controllano tutto del mosto o del vino, anche se all'interno del serbatoio si può formare una pressione o una depressione anche minima.

Per i vini bianchi ci sono le stesse esigenze di ricercare la qualità assoluta, per questo facciamo apparecchiature specifiche per fare la criomacerazione, la chiarifica a freddo statica, il batonnage continuo per 6-12 mesi in automatico e tutto il sistema di ossigenazione idoneo. Dopodiché tutti i dati vengono rilevati ed archiviati per 10 anni, così resta in archivio tutto il processo di ogni vendemmia: dal tipo di uva, dal vigneto di provenienza (con la lista dei trattamenti), i dati dell'uva e i dati di tutte le fasi delle fermentazioni fino alla fine, con la possibilità di comparare i dati delle varie annate dello stesso vigneto e altre informazioni molto utili all'enologo e all'agronomo e a chi vuole curare il processo di vinificazione e gestirlo bene per fare solo grandi vini.

1 For over 20 years, we have been doing research and consulting for new plants; we offer detailed and customized plans, always collaborating with enologists and universities to study and develop together, also getting students involved through internships, specific fermentation plants that record and control every step of the winemaking process. We are the only business in Italy, and possibly worldwide in the enology sector, that has created winemaking research centers for some private cellars that develop the research on their own, with excellent results, with 8 different types of winemakers, and set up enologic institutes in Italy, but mostly abroad, applying modern technologies to traditional winemaking processes with both native and international grapes to produce very specialized plants for any type of grape, from organic to thermovinification.

2 We produce 10-11 different types of fermentators, one for each type of grape to be treated and for each type of desired wine, and ultimately also provide computerized plants for the control and management of the winemaking process for red grapes with skin, which automatically manages and controls the entire winemaking process.

3 We have invented Archimede, which can control the following features:

- Temperature
- Grape must density
- pH of wine and must (fermentation)
- Control of dissolved oxygen
- Initiation of the pump-over phase
- Regulates the pump's cycles during the pump-over phase or self-programs all the marc pressing phases, the délestage, the submerged cap or the rotation of the press, etc. so as to manage the entire fermentation phase and step-in only when and as needed, adding warm oxygen, cold, etc. We have also invented (and patented) a control system comprised of sensors that sense and control everything of the must or wine, even in the event of an even minimal pressure change inside the tank.

White wine has the same requirements for perfect quality and, therefore, we also make special devices for cold maceration, clarification, cold stabilization, automatic and continuous batonnage for 6-12 months and the entire system for the appropriate oxygenation. After collection, all data is stored for 10 years, so that the whole process of each harvest is archived: from the type of grape, the originating winery (with a list of treatments), the grape data and data for all the fermentation phases till the end, with the option of comparing the data of the different years for the same vine and other very useful information for the enologist and the agronomist and for anyone who wants to monitor and better manage the winemaking process to make only excellent wine.

