

CONTROLLO E GESTIONE DELLA FERMENTAZIONE

Per operare in tempo reale sulla vinificazione

Questo dispositivo, denominato Winetica, permette la misurazione diretta del processo fermentativo con la regolazione dinamica dei parametri nel rispetto dei protocolli enologici compilati dall'enologo. L'apparecchiatura utilizza i dati analitici provenienti da una sonda dotata di specifici sensori, immersa manualmente da un operatore, dall'alto del serbatoio. Ne risulta l'immediato monitoraggio analitico diretto di zucchero, alcool, temperatura, ossigeno, pH, torbidità, conducibilità, azoto ammoniacale, calorie, in funzione dei quali, grazie al sistema esperto, si interviene sulla conduzione del processo, per portarlo a termine come da progetto. È sufficiente immergere la sonda nel vino (o nella massa in fermentazione) per avere una lettura rapida dei parametri sopracitati, che vengono direttamente inviati ad un computer o server perché possano essere elaborati o, semplicemente visualizzati a distanza. Lo strumento è leggero e compatto per essere trasportato agevolmente (**Innotec**).



PRESSA COMBINATA: TRADIZIONALE E SOTTOVUOTO *Vacuum system, progetto Hybrid*

La doppia funzionalità di lavoro, spremitura tradizione e sottovuoto abbinate, rappresentano la novità di questa macchina e l'ennesimo miglioramento su una apparecchiatura già dotata di un livello qualitativo di assoluta avanguardia. Altro punto focale dell'aggiornamento, la capacità di lettura in tempo reale del pH del prodotto in uscita. Tale parametro fornisce una buona indicazione circa il frazionamento del mosto in uscita dalla pressa. Ne risulta una macchina estremamente duttile funzionale, in grado di abbinare qualità e velocità (la durata dei cicli di lavoro è estremamente contenuta), basso impatto ambientale e limitato consumo energetico. (**Siprem International**).

FILTRO TANGENZIALE PER FECCE *Efficace, pulito, salubre*

Questo filtro innovativo è dedicato al trattamento di fondi di chiarifica, fecce di vinificazione, fecce di flottazione, vini e mosti. Sostituisce le tradizionali tecniche di filtrazione delle fecce, quali il sottovuoto, consentendo il recupero di vino senza utilizzo di farine o perliti, con vantaggi economici e benefici per la salute degli operatori. Questo filtro tangenziale, in grado di lavorare fecce ad elevato contenuto di solidi sospesi con una capacità di concentrazione fino al 90%, ottimizza il consumo di energia, acqua e riduce l'uso di prodotti detergenti. Le membrane in ceramica sono particolarmente resistenti agli agenti chimici, alla temperatura e alla pressione, adatte a lavorare prodotti altamente intasanti come i fondi di chiarifica ricchi di bentonite, PVPP, carbone, e inerti in generale. Inoltre questa tecnologia è assai meno invasiva sul prodotto filtrato rispetto alle consuete tecniche di filtrazione a farina. Particolare attenzione è stata dedicata alla messa a punto di un sistema autopulente dell'impianto, ottenendo un'eccellente risultato sul trattamento di prodotti altamente intasanti. Il vino così ottenuto può essere immediatamente inserito nel ciclo produttivo senza ulteriori filtrazioni. (**Enomeccanica Bosio**).

