

PROGRAMMA DETTAGLIATO

ore 8.00 Ricevimento degli ospiti e visita dell'azienda con i macchinari in funzione

ore 9.00 Inizio Meeting:

Délestage - Dal modello manuale a quello completamente automatizzato.

Cappello sommerso - Caratteristiche e vantaggi. Sistema che deve essere unito al délestage.

Follatura - Diversi sistemi di follatura.

Cascata - Sistema applicabile a serbatoi esistenti / Sistema fisso e sistemi mobili.

ore 10.30 Coffee break

ore 10.45 Seconda parte del Meeting:

Turbina - Rimontaggio per i serbatoi esistenti. Sistema più sicuro per i grandi serbatoi per irrorare il cappello di bucce.

Volvotank - Unico sistema di fermentazione adatto alla criomacerazione, alla fermentazione di uve fresche, leggermente appassite, molto appassite e ai ripassi.

Criomaceratore - Sistema per valorizzare le uve bianche.

Chiarifica a freddo - Frigotank.

Macerazione carbonica - Noveltank.

ore 12.00 Dibattito e domande sui temi trattati

ore 13.00 Pranzo con risotto e prodotti tipici

ore 15.00 Saluti.

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

Attenzione. Le diverse tecniche sopramenzionate verranno sempre commentate da un enologo presente, esperto in materia di fermentazione delle tecniche utilizzate, che completerà l'argomento trattato.

COME RAGGIUNGERCI



Dall'uscita dell'autostrada A4 di VERONA EST prendere la tangenziale in direzione: BOSCO CHIESA-NUOVA GREZZANA. Continuare su: SP6 per circa 8 km. Passare in prossimità di Quinto di Valpantena, proseguire sulla tangenziale per Grezzana fino alla seconda uscita (zona industriale), svoltare a destra verso Stallavena e procedere per circa 1 Km, svoltare a destra in Via Tessare 6/A.

La partecipazione è gradita con prenotazione entro e non oltre il 10 marzo 2010:
tel. 045-907411, fax 045-907427
info@albrigi.it

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

VALIDO COME INVITO

**MEETING
DELLA INGEGNERIA
DI FERMENTAZIONE**

**L'IMPORTANZA DEL
RUOLO DELL'OSSIGENO
E DEI LIEVITI
NELLA VINIFICAZIONE**

SABATO 20 MARZO 2010

L'invito è riservato a:
viticoltori, cantinieri, enologi,
proprietari di cantine



Per maggiori informazioni sull'evento chiedere della Sig.ra Silvia o Sig.ra Elena.
Tel.: +39 045 907411 - Fax: +39 045 907427
e-mail: info@albrigi.it - http://www.albrigi.it

Albrigi srl

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

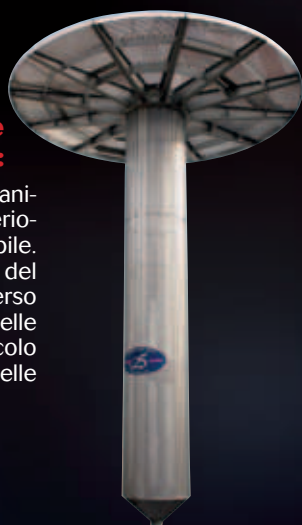
Délestage: rottura del cappello per gravità

sistema di rottura del cappello che può essere anche automatizzato dove il mosto viene fatto uscire per caduta dal basso del serbatoio e da qui, va a un serbatoio di raccolta posto a un livello inferiore. Quindi il mosto viene rimandato per mezzo di una pompa ai serbatoi di fermentazione dove viene disperso sul cappello di bucce per mezzo di irroratori rotanti.



Cappello sommerso e rimontaggio naturale:

serbatoio dotato di meccanismo interno superiore e inferiore completamente asportabile. Permette il mantenimento del cappello sempre sommerso con il mosto a contatto delle vinacce, migliorando il ricircolo naturale/forzato del mosto nelle bucce.



Macerazione a freddo:

Criotank è un criomaceratore statico per lavorare da +4°C a +14°C, brevettato, è speciale per creare il contatto continuo del mosto sulla vinaccia, dotato di griglia interna smontabile, posizionata nella parte inferiore e intercapedini su tutta la superficie del cilindro.

Follatura soffice:

Monofolltank è il sistema semplice di follatura ad un pistone applicabile sui serbatoi di piccola e media capacità e che può essere adattato ai serbatoi esistenti. Il sistema comprende un cilindro pneumatico che muove una pala di follatura. Questa, grazie alla sua conformazione e ad un semplice meccanismo, ad ogni corsa del cilindro ruota leggermente durante la salita, lavorando in successione settori diversi del cappello di bucce. Si ottiene così un rimescolamento completo ed efficace del cappello di bucce che viene immerso e rigirato con delicatezza e senza originare fecce.



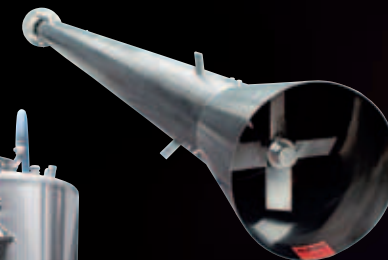
Cascata di mosto sul cappello di vinaccia:

Pluviatank è l'innovativo sistema di vinificazione a cascata che garantisce una elevata e costante qualità nella produzione dei vini rossi. Grazie ad un sistema elettronico di semplice impiego e di grande flessibilità è possibile programmare: l'intensità e la frequenza dei cicli di rimontaggio del mosto in fermentazione.



Turbina: rimontaggio su grandi serbatoi

Turbotank è una pompa ad asse verticale, composto da un tubo di mandata in acciaio inox e giranti a pale azionate da un motoriduttore. Applicabile all'interno di qualsiasi tipo di serbatoio, offre i migliori rendimenti nelle grandi capacità. Turbotank è l'ideale per il rimontaggio dei mosti e rappresenta la soluzione ottimale per grandi cantine, permettendo una facile automatizzazione e un miglior controllo del processo di fermentazione.



Macerazione carbonica:

Noveltank è un fermentatore studiato appositamente per fare la macerazione carbonica ed è predisposto di tutte le comodità per il carico e lo scarico dell'uva intera.

Volvotank:

vinificatore facile da gestire in tutta la sua potenzialità a mezzo PLC in completa autonomia. Macchina che si basa su di un sistema di rotazione dato da una pala rotante che gira lentamente la vinaccia nel serbatoio dall'alto verso il basso, spostandola in maniera omogenea, senza rovinarla o peggio, schiacciarla e tagliarla. Ideale anche per la criomacerazione, in quanto la temperatura si diffonde nel macchinario non solo dalle pareti, ma anche nella pala rotante.

