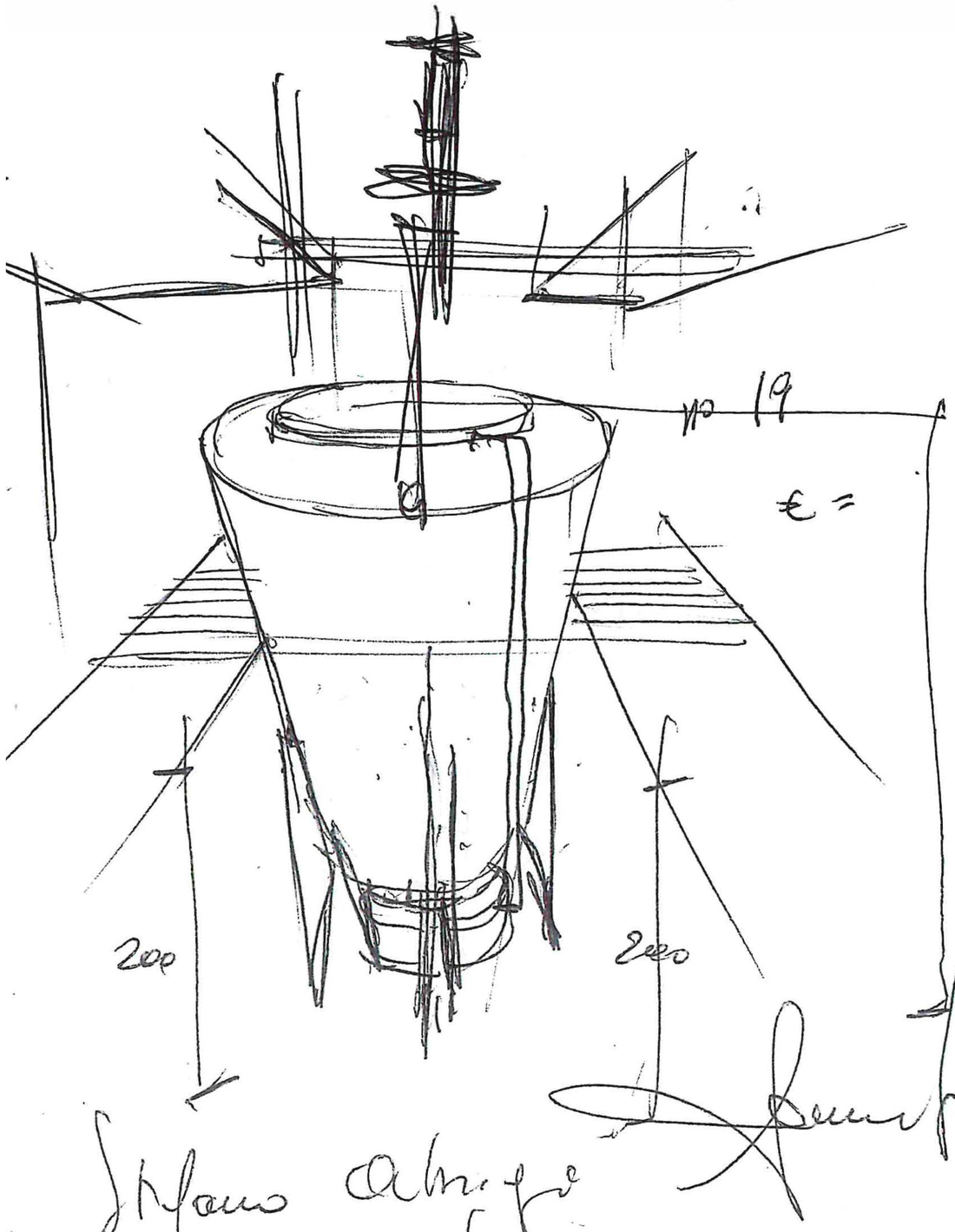
EXCELLENTIA

THE SHOW OF WINEMAKING

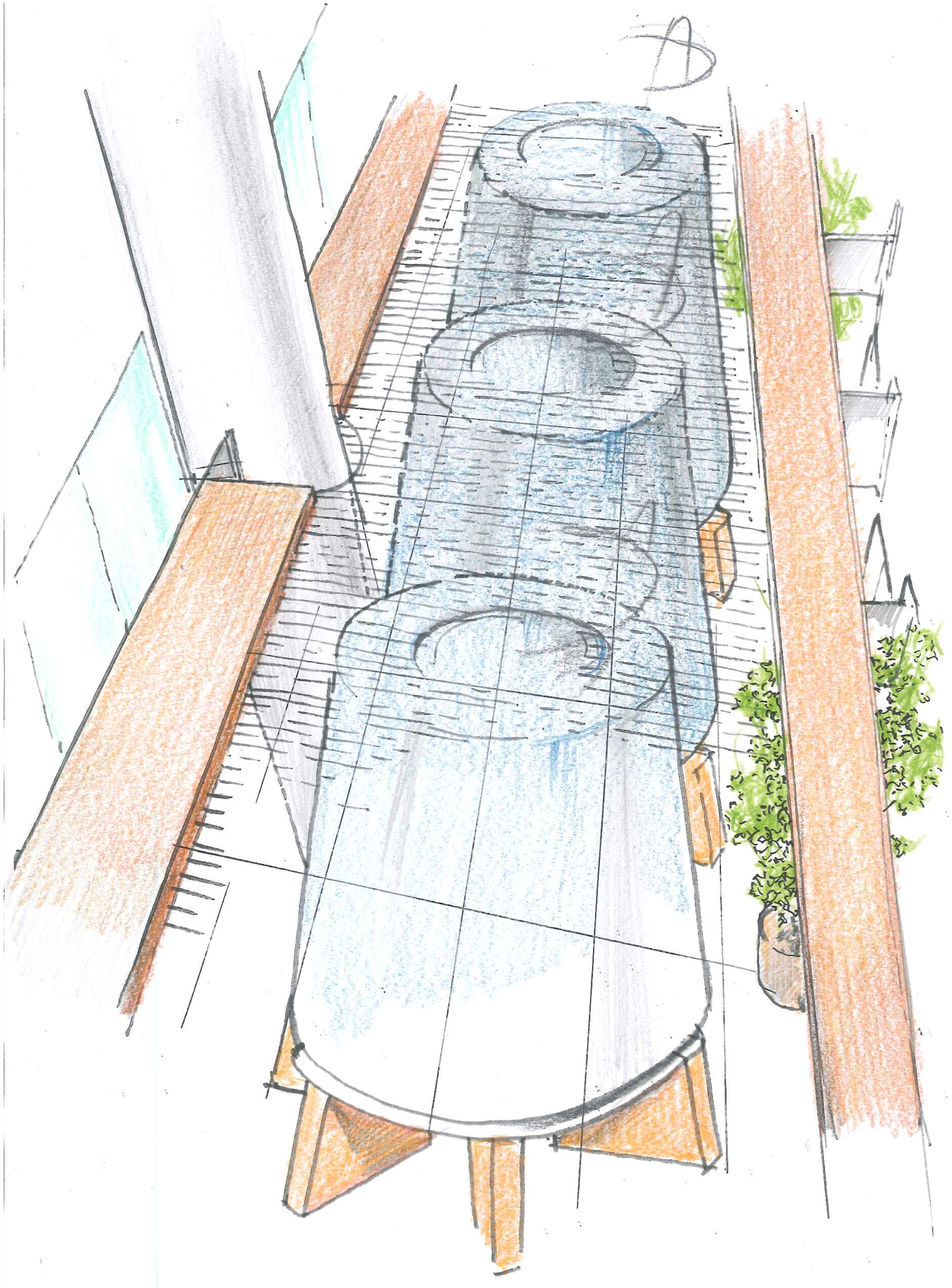
INNOVATIVE WINERY

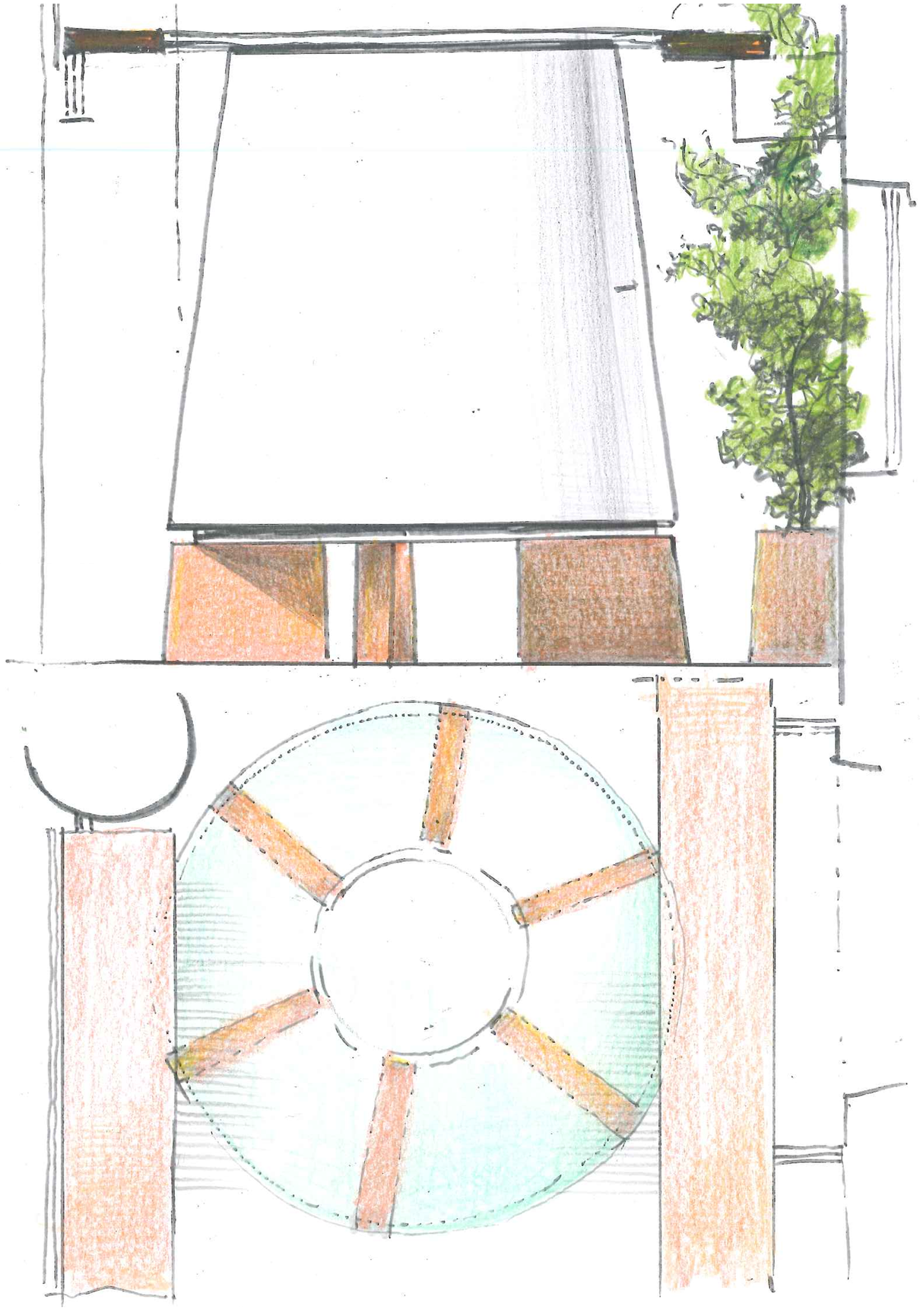
PRODUCING NATURAL WINES WITH SPECIFIC
FERMENTATION PROCESSES FOR EVERY TYPE OF GRAPE

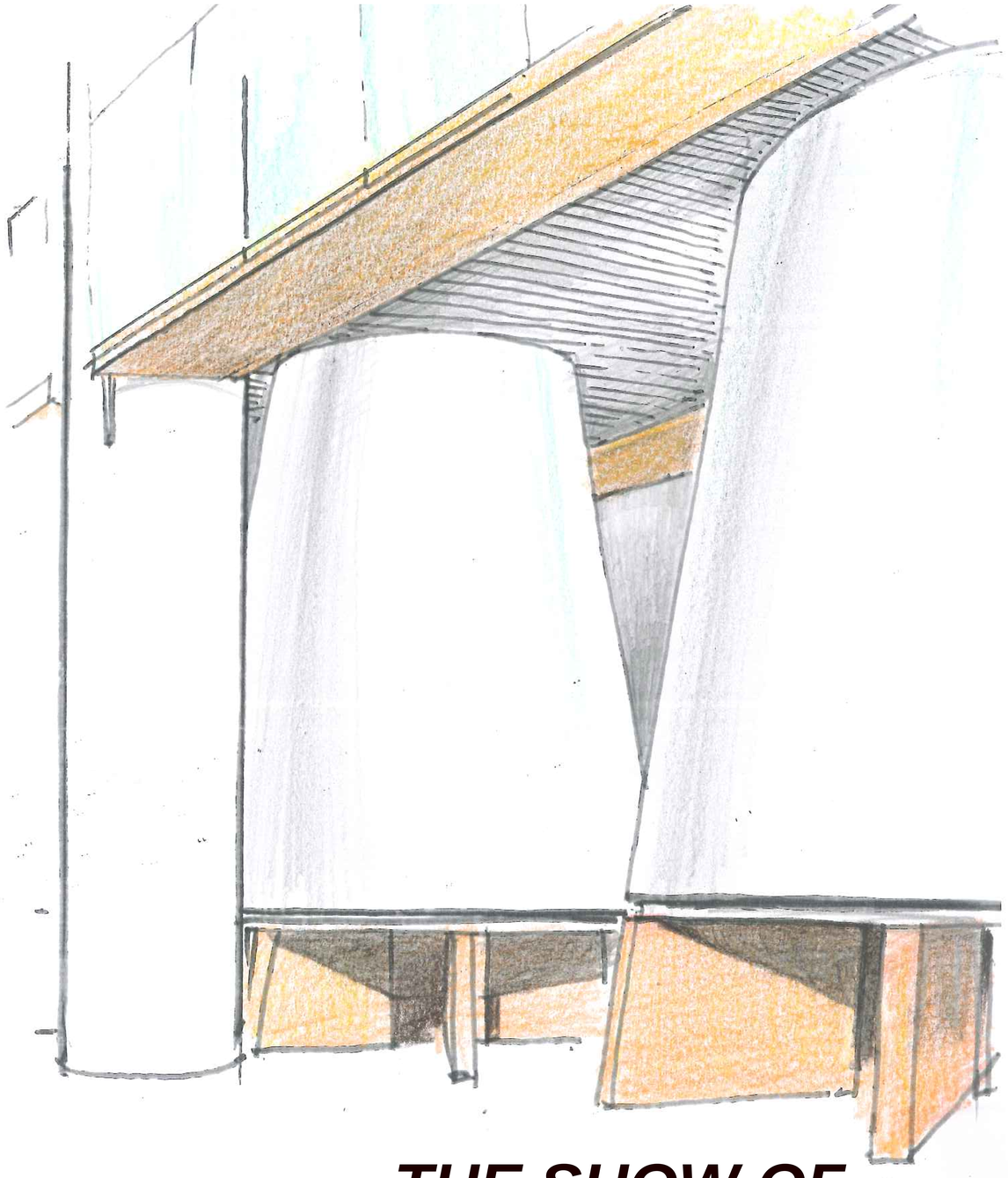
HIGH QUALITY PROJECT, MONEY SAVING, TRADITION
AND OPENED TO THE PUBLIC DURING THE PERIOD OF
GRAPE HARVESTING AND FERMENTATION



Stefano Ambrogio
con molta riverenza
il primo del mio corso







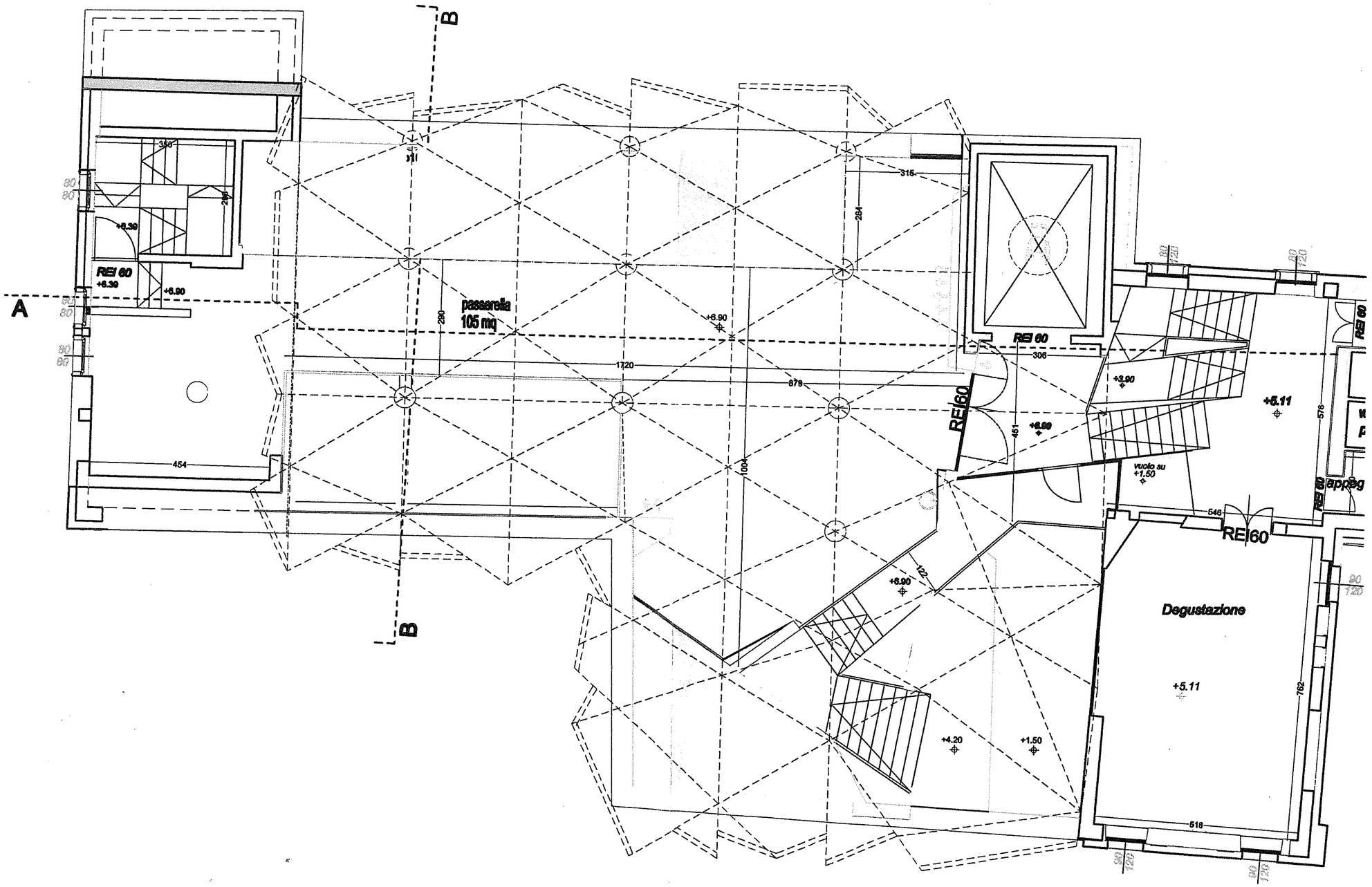
THE SHOW OF WINEMAKING

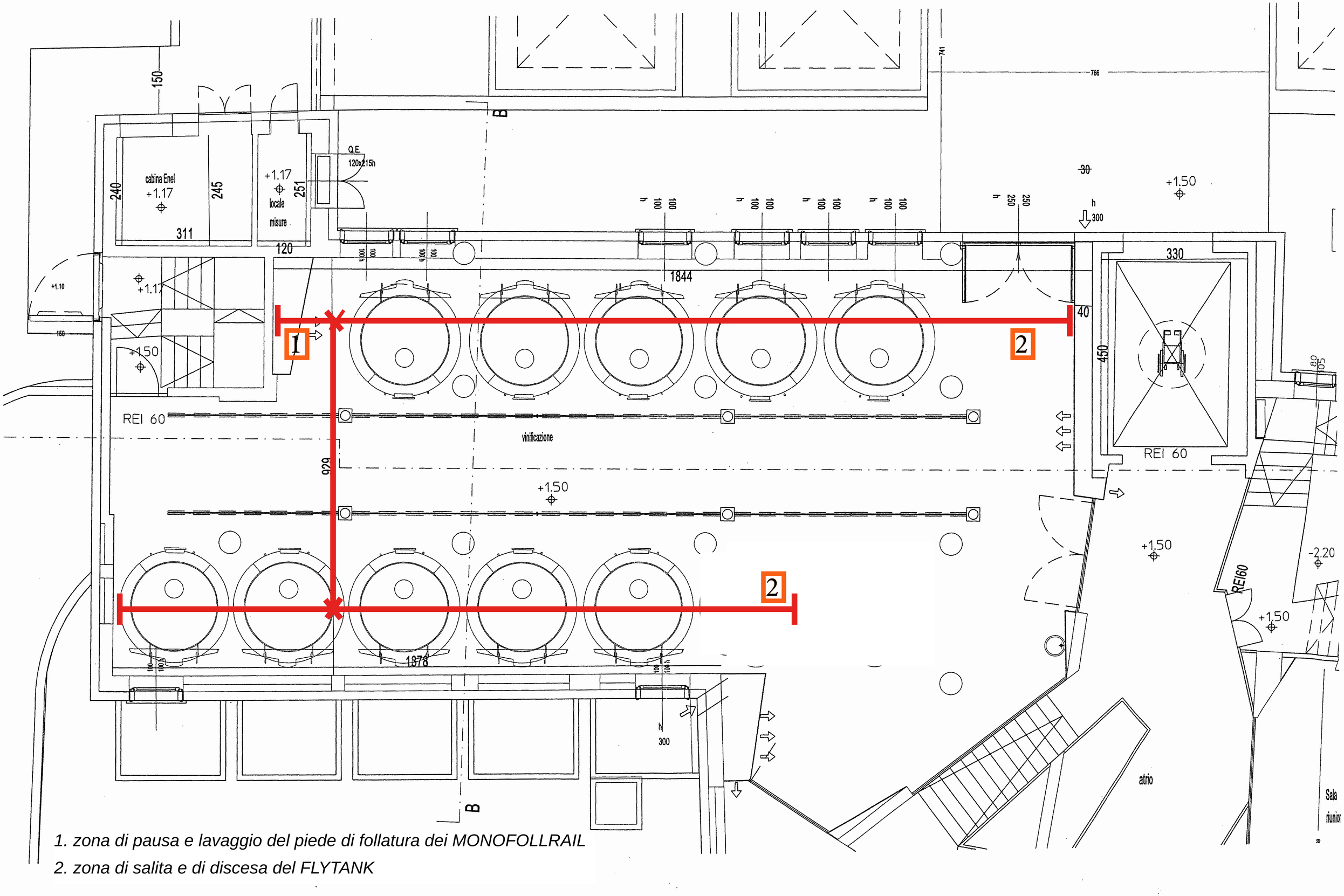
INNOVATIVE WINERY

Progetto Architetto Giovanni Bo

SALA “EXCELLENTIA”

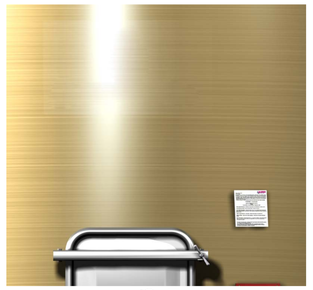
VISTA PIANTA GENERALE DELLA ZONA DI VINIFICAZIONE E DI STOCCAGGIO DEI VINI





1. zona di pausa e lavaggio del piede di follatura dei MONOFOLLRAIL

2. zona di salita e di discesa del FLYTANK



PROGETTO 2020 CANTINA

CANTINA INNOVATIVA PER PRODURRE VINI ROSSI DI ALTA QUALITA' CON 2 PROCESSI DI TRATTAMENTI NATURALI DEL PIGIATO

FERMENTATORI

Sono 10 fermentatori posti in doppia fila frontale a tronco di cono, *TINOTERMOISOTANK*, fissati su piedi di legno con struttura antisismica con questi accessori:
- *CHIUSINO GRANDE* 1,4 mt con 2° chiusino piccolo di ispezione
- fondo piano inclinato "termo condizionato" modello *TERMOSTAR*
- N 2 intercapedini separate sul cilindro conico modello *TERMOSTAR*
- isolamento totale con 8 cm di poliuretano ad iniezione con manto esterno inox completamente saldato sigillato stagno colorato, con colore garantito 25 anni

ACCESSORI DI SERVIZIO STANDARD COMPRESI:

- impianto di rimontaggio *"PUMP OVER"*
- impianto di lavaggio *"CLEAN FIX"*
- impianto di estrazione delle vinacce *"MECCANOTANK"*
- *KIT* estrazione vinaccioli
- *KIT BÂTONNAGE*
- *KIT* pali rompi cappello *"DELESTAGE"*
- predisposizione a tenuta di *AZOTO* con *INNERGAS*
- ossigenatori *"OSSICONTROL"*
- attacco per agitatore *"MOBILMIX"*
- livello elettronico *"LEVEL CONTROL"*
- *SENSORI DI PROCESSO* per seguire e controllare la fase di fermentazione con *ALLARMI*

SCALE E ACCESSI

- passerella *"LUX DESIGN"* a forma di *"U"* con piano speciale inox con bordi in legno naturale
- scala a spirale *"ELEGANCE STAIR"* a forma di *"U"* con piano speciale inox con bordi in legno naturale
- parapetto in vetro

INNOVATIVE WINERY

EXCELLENTIA

ARCHIMEDE SYSTEM

FOLLATURA
Meccanismo mobile manuale pneumatico di follatura con piede di follatura a cono con bordi arrotondati modello *“MONOFOLLRAIL”* operante su doppia fila e con doppia rotaia collegata, con scambio particolare *“SWITCH”* per fare il passaggio da una fila all’altra di FERMENTATORI posti parallelamente.

CASCATA
Serbatoio a satellite mobile aperto (optional CHIUSO) su ruote *“FLYTANK”* per eseguire processi di carico del pigiato nei fermentatori e di cascata di mosto sopra il cappello di vinacce, operante su doppia fila con doppia rotaia e doppio paranco autonomo che utilizza la rotaia del follatore senza passare dallo scambio *“SWITCH”*.
Il satellite è completo di valvola di scarico di ampie dimensioni.

CONDITIONING SYSTEM
Impianto di condizionamento automatico di nuova generazione specifico per il raffredamento di mosti, pigiati, vini e il riscaldamento di mosti, per lieviti e fermentazione malolattica; che può produrre contemporaneamente caldo + 35 °C, fresco +10°C e freddo -10°C sullo stesso fermentatore. E’ dotato di un generatore di energia termica in pompa di calore con il recupero ed accumulo delle energie residue con doppia tubazione (caldo/freddo) e accessori di servizio. Questo sistema è in grado di generare temperature più calde e più fredde sullo stesso fermentatore, contemporaneamente su ognuna delle 3 tasche di condizionamento presenti.

ARCHIMEDE
E’ un sistema informatico con un *PROGRAMMA SPECIALE DI CONTROLLO TOTALE E DI GESTIONE DI TUTTI I PROCESSI IN CANTINA* applicato in un quadro elettrico con pannello di comando con grafica e touchscreen che esegue più di 50 tipi di funzioni gestibile da remoto con: Mobil Control, Iphone, Ipad, Pannello touchscreen e Archimede.
Link https://bit.ly/3sptslj

GAS INERTE
L’impianto automatico autonomo *“INNERGAS”* che gestisce tutte le operazioni dallo stoccaggio alle varie esigenze di travaso sempre sotto protezione di azoto

CIP DI LAVAGGIO
Con un cip manuale o automatico *“MINICIP o MOBILCIP”* si eseguono tutte le operazioni di lavaggio dai serbatoi alle pompe e dai tubi flessibili ai macchinari

MODULAR SHELF
Soluzioni modulari antisismiche certificate per creare la barricaia, sviluppato in verticale per risparmiare tempo nei servizi, nello spazio, ridurre l’umidità e avere una sicurezza maggiore con la certificazione antisismica.

MOBIL CONTROL

IPHONE

IPAD

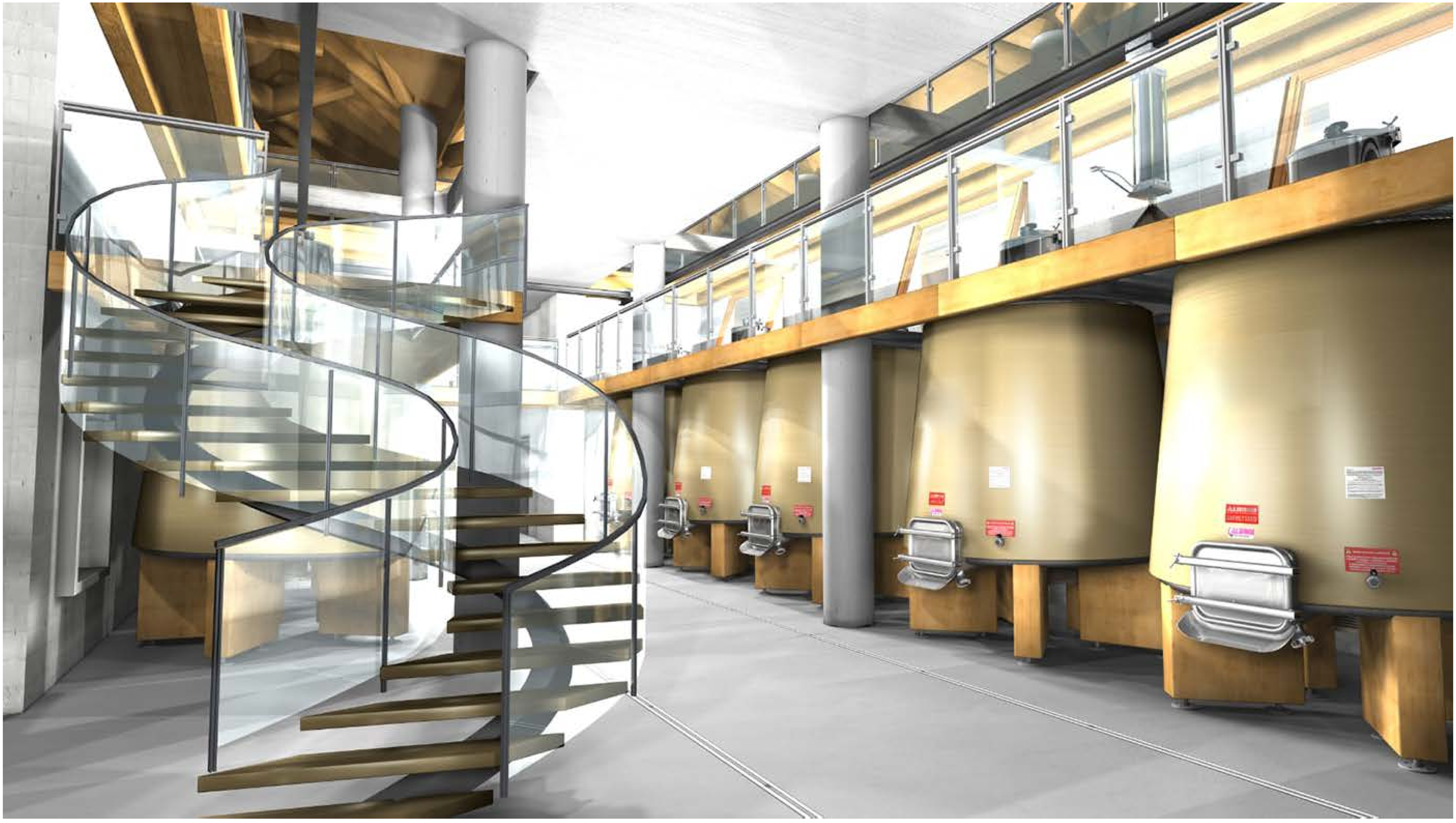
TOUCHSCREEN

ARCHIMEDE

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

CRYSTAL LADDER



HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS®

ATUTOR THE ONE WHO HELPS YOU

AFIN WE FINANCE YOU

ADESIGN FORM AND SUBSTANCE

AAFFAIR GUARANTEED USED EQUIPMENT

APROJECT RESEARCH AND DEVELOPMENT

ASCHOOL TECHNICAL COURSE

ATRAINING CONTINUOUS TRAINING

AMEETING TECHNICAL MEETINGS

AACADEMY INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

ARENT RENTAL SERVICE

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

CRYSTAL WAY

HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS®

ATUTOR
THE ONE WHO HELPS YOU

AFIN
WE FINANCE YOU

ADESIGN
FORM AND SUBSTANCE

AAFFAIR
GUARANTEED USED EQUIPMENT

APROJECT
RESEARCH AND DEVELOPMENT

ASCHOOL
TECHNICAL COURSE

ATRAINING
CONTINUOUS TRAINING

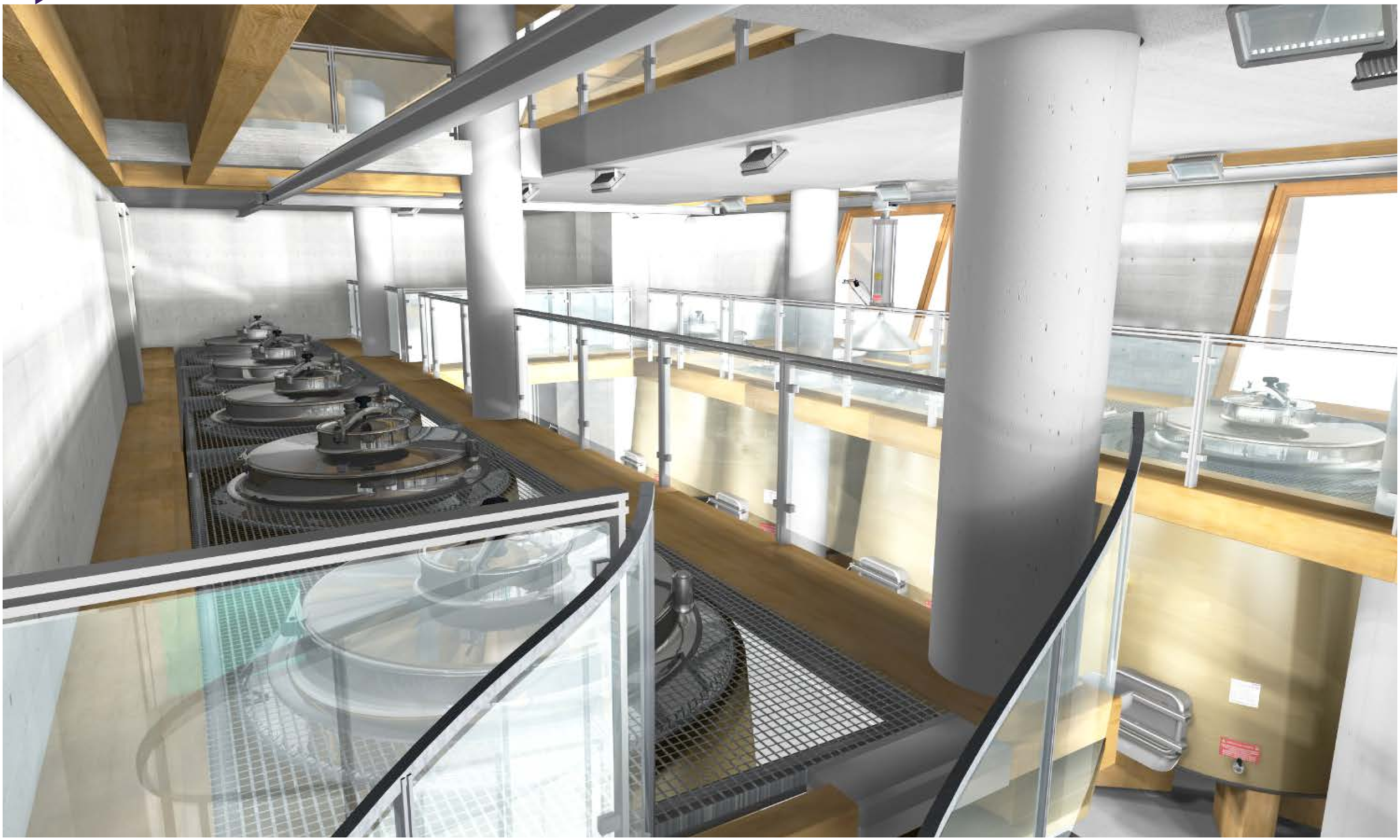
AMEETING
TECHNICAL MEETINGS

AACADEMY
INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

ARENT
RENTAL SERVICE

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY TINOTERMOISOTANK



HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS®

ATUTOR THE ONE WHO HELPS YOU

AFIN WE FINANCE YOU

ADESIGN FORM AND SUBSTANCE

AAFFAIR GUARANTEED USED EQUIPMENT

APROJECT RESEARCH AND DEVELOPMENT

ASCHOOL TECHNICAL COURSE

ATRAINING CONTINUOUS TRAINING

AMEETING TECHNICAL MEETINGS

ACADEMY INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

ARENT RENTAL SERVICE

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY *TINOTERMOISOTANK*

HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS®

ATUTOR THE ONE WHO HELPS YOU

AFIN WE FINANCE YOU

ADESIGN FORM AND SUBSTANCE

AAFFAIR GUARANTEED USED EQUIPMENT

APROJECT RESEARCH AND DEVELOPMENT

ASCHOOL TECHNICAL COURSE

ATRAINING CONTINUOUS TRAINING

AMEETING TECHNICAL MEETINGS

ACADEMY INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

ARENT RENTAL SERVICE

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

PANORAMIC AREA

HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS®

ATUTOR THE ONE WHO HELPS YOU

AFIN WE FINANCE YOU

ADESIGN FORM AND SUBSTANCE

AAFFAIR GUARANTEED USED EQUIPMENT

APROJECT RESEARCH AND DEVELOPMENT

ASCHOOL TECHNICAL COURSE

ATRAINING CONTINUOUS TRAINING

AMEETING TECHNICAL MEETINGS

ACADEMY INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

ARENT RENTAL SERVICE

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

PANORAMIC AREA

HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS®

ATUTOR
THE ONE WHO HELPS YOU

AFIN
WE FINANCE YOU

ADESIGN
FORM AND SUBSTANCE

AAFFAIR
GUARANTEED USED EQUIPMENT

APROJECT
RESEARCH AND DEVELOPMENT

ASCHOOL
TECHNICAL COURSE

ATRAINING
CONTINUOUS TRAINING

AMEETING
TECHNICAL MEETINGS

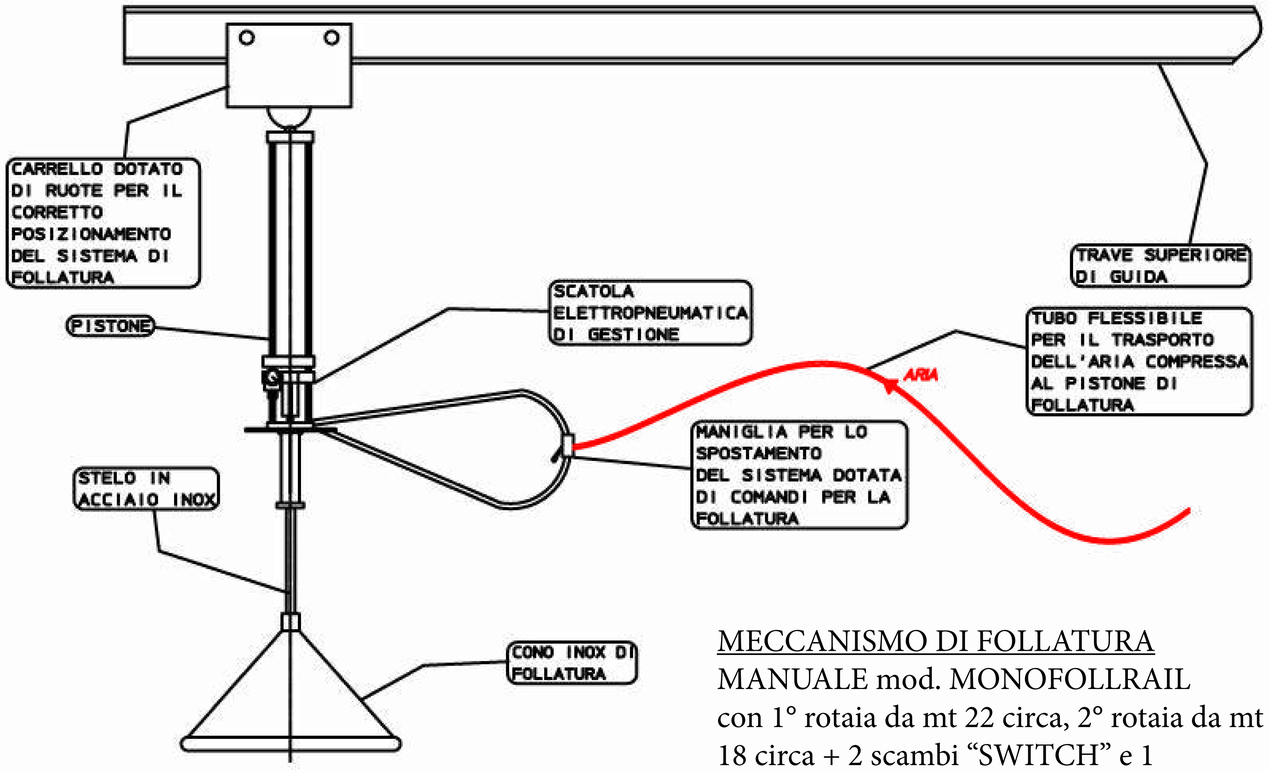
AACADEMY
INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

ARENT
RENTAL SERVICE

INNOVATIVE WINERY

MONOFOLLRAIL

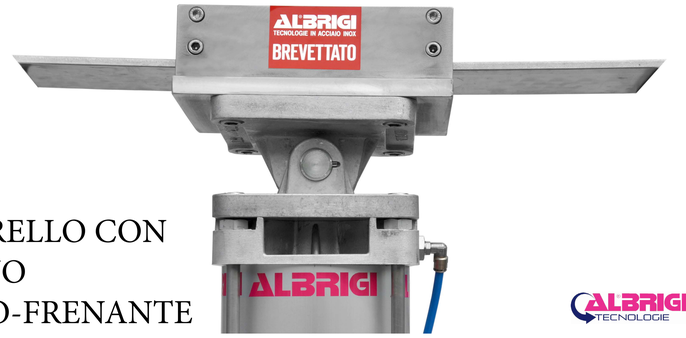
RAIL SWITCH
link



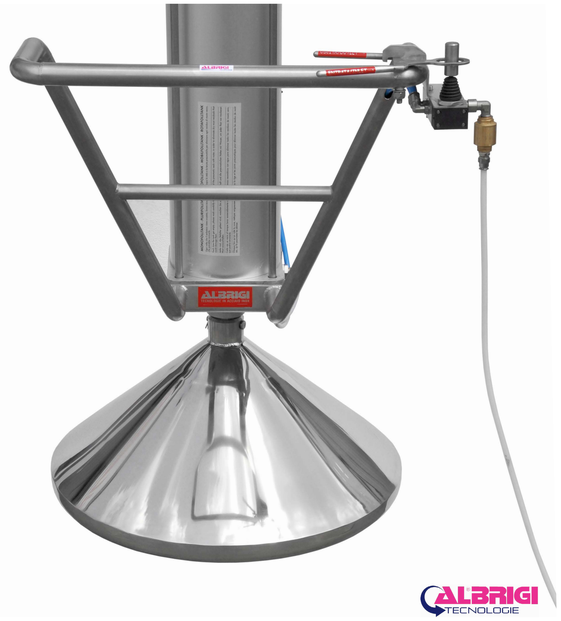
<u>MECCANISMO DI FOLLATURA</u>
MANUALE mod. MONOFOLLRAIL
con 1° rotaia da mt 22 circa, 2° rotaia da mt 18 circa + 2 scambi “SWITCH” e 1 rotaia di collegamento da 8 mt circa

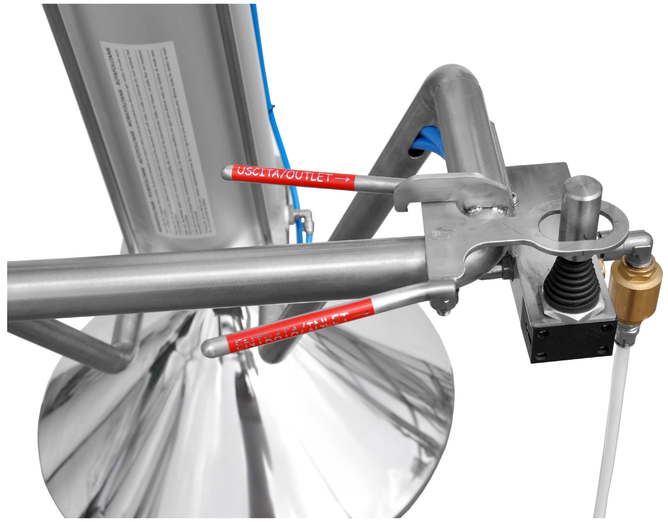
INNOVATIVE WINERY

MONOFOLLRAIL



CARRELLO CON
FRENO
AUTO-FRENANTE





HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS

TUTOR THE ONE WHO HELPS YOU

FIN WE FINANCE YOU

DESIGN FORM AND SUBSTANCE

AFFAIR GUARANTEED USED EQUIPMENT

PROJECT RESEARCH AND DEVELOPMENT

SCHOOL TECHNICAL COURSE

TRAINING CONTINUOUS TRAINING

MEETING TECHNICAL MEETINGS

ACADEMY INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

RENT RENTAL SERVICE

ALBRIGI® TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

MONOFOLLRAIL

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

MONOFOLLRAIL

HIGH CLEAN INSIDE
ENO FRIENDS®

TUTOR
THE ONE WHO HELPS YOU

FIN
WE FINANCE YOU

DESIGN
FORM AND SUBSTANCE

AFFAIR
GUARANTEED USED EQUIPMENT

PROJECT
RESEARCH AND DEVELOPMENT

SCHOOL
TECHNICAL COURSE

TRAINING
CONTINUOUS TRAINING

MEETING
TECHNICAL MEETINGS

ACADEMY
INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

RENT
RENTAL SERVICE

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

MONOFOLLRAIL

HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS®

ATUTOR
THE ONE WHO HELPS YOU

AFIN
WE FINANCE YOU

ADESIGN
FORM AND SUBSTANCE

AAFFAIR
GUARANTEED USED EQUIPMENT

APROJECT
RESEARCH AND DEVELOPMENT

ASCHOOL
TECHNICAL COURSE

ATRAINING
CONTINUOUS TRAINING

AMEETING
TECHNICAL MEETINGS

AACADEMY
INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

ARENT
RENTAL SERVICE

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

MONOFOLLRAIL

HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS

ATUTOR
THE ONE WHO HELPS YOU

AFIN
WE FINANCE YOU

ADESIGN
FORM AND SUBSTANCE

AAFFAIR
GUARANTEED USED EQUIPMENT

APROJECT
RESEARCH AND DEVELOPMENT

ASCHOOL
TECHNICAL COURSE

ATRAINING
CONTINUOUS TRAINING

AMEETING
TECHNICAL MEETINGS

AACADEMY
INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

ARENT
RENTAL SERVICE

ALBRIGI® TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

MONOFOLLRAIL

HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS®

ATUTOR THE ONE WHO HELPS YOU

AFIN WE FINANCE YOU

ADESIGN FORM AND SUBSTANCE

AAFFAIR GUARANTEED USED EQUIPMENT

APROJECT RESEARCH AND DEVELOPMENT

ASCHOOL TECHNICAL COURSE

ATRAINING CONTINUOUS TRAINING

AMEETING TECHNICAL MEETINGS

AACADEMY INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

ARENT RENTAL SERVICE

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

MONOFOLLRAIL

HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS®

ATUTOR THE ONE WHO HELPS YOU

AFIN WE FINANCE YOU

ADESIGN FORM AND SUBSTANCE

AAFFAIR GUARANTEED USED EQUIPMENT

APROJECT RESEARCH AND DEVELOPMENT

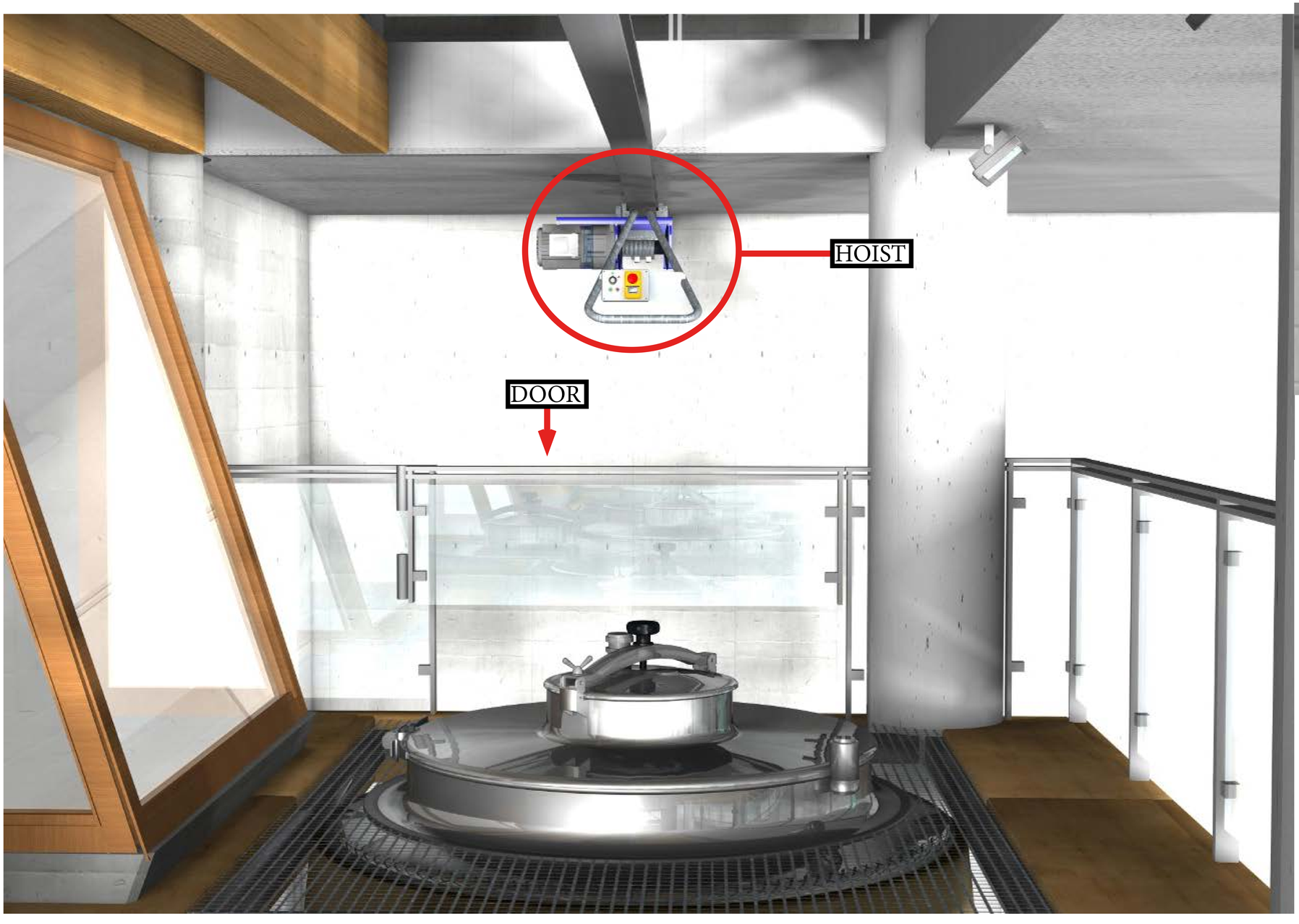
ASCHOOL TECHNICAL COURSE

ATRAINING CONTINUOUS TRAINING

AMEETING TECHNICAL MEETINGS

AACADEMY INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

ARENT RENTAL SERVICE



HOIST

FLYTANK

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

FLYTANK

HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS®

A TUTOR THE ONE WHO HELPS YOU

A FIN WE FINANCE YOU

A DESIGN FORM AND SUBSTANCE

A AFFAIR GUARANTEED USED EQUIPMENT

A PROJECT RESEARCH AND DEVELOPMENT

A SCHOOL TECHNICAL COURSE

A TRAINING CONTINUOUS TRAINING

A MEETING TECHNICAL MEETINGS

A ACADEMY INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

A RENT RENTAL SERVICE

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

FLYTANK

INNOVATIVE WINERY

FLYTANK

TUTOR
THE ONE WHO HELPS YOU

FIN
WE FINANCE YOU

DESIGN
FORM AND SUBSTANCE

AFFAIR
GUARANTEED USED EQUIPMENT

PROJECT
RESEARCH AND DEVELOPMENT

SCHOOL
TECHNICAL COURSE

TRAINING
CONTINUOUS TRAINING

MEETING
TECHNICAL MEETINGS

ACADEMY
INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

RENT
RENTAL SERVICE

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

FLYTANK

HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS®

ATUTOR THE ONE WHO HELPS YOU

AFIN WE FINANCE YOU

ADESIGN FORM AND SUBSTANCE

AAFFAIR GUARANTEED USED EQUIPMENT

APROJECT RESEARCH AND DEVELOPMENT

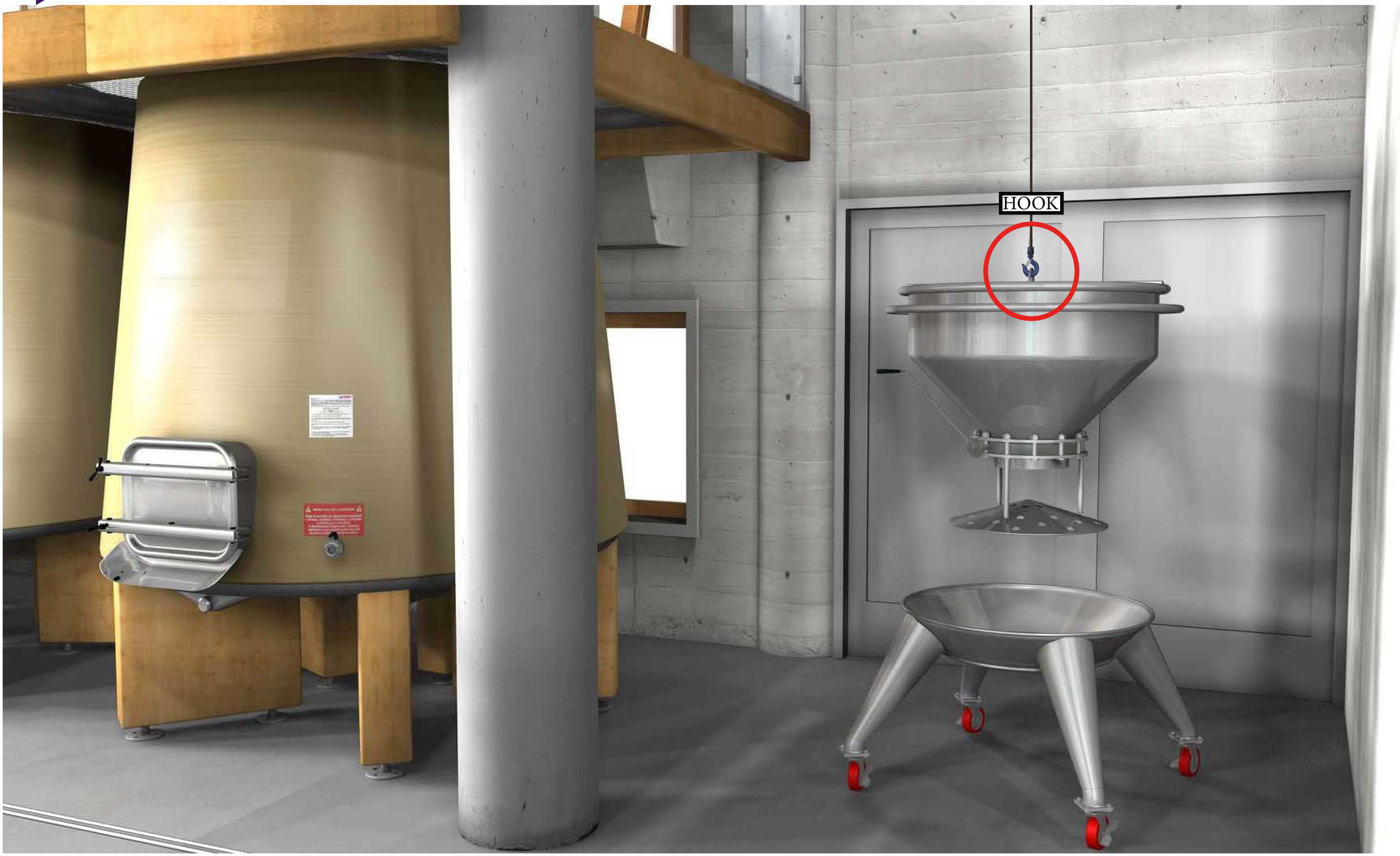
ASCHOOL TECHNICAL COURSE

ATRAINING CONTINUOUS TRAINING

AMEETING TECHNICAL MEETINGS

AACADEMY INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

ARENT RENTAL SERVICE


HOOK

DOOR

DOOR

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

FLYTANK

HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS®

ATUTOR THE ONE WHO HELPS YOU

AFIN WE FINANCE YOU

ADESIGN FORM AND SUBSTANCE

AAFFAIR GUARANTEED USED EQUIPMENT

APROJECT RESEARCH AND DEVELOPMENT

ASCHOOL TECHNICAL COURSE

ATRAINING CONTINUOUS TRAINING

AMEETING TECHNICAL MEETINGS

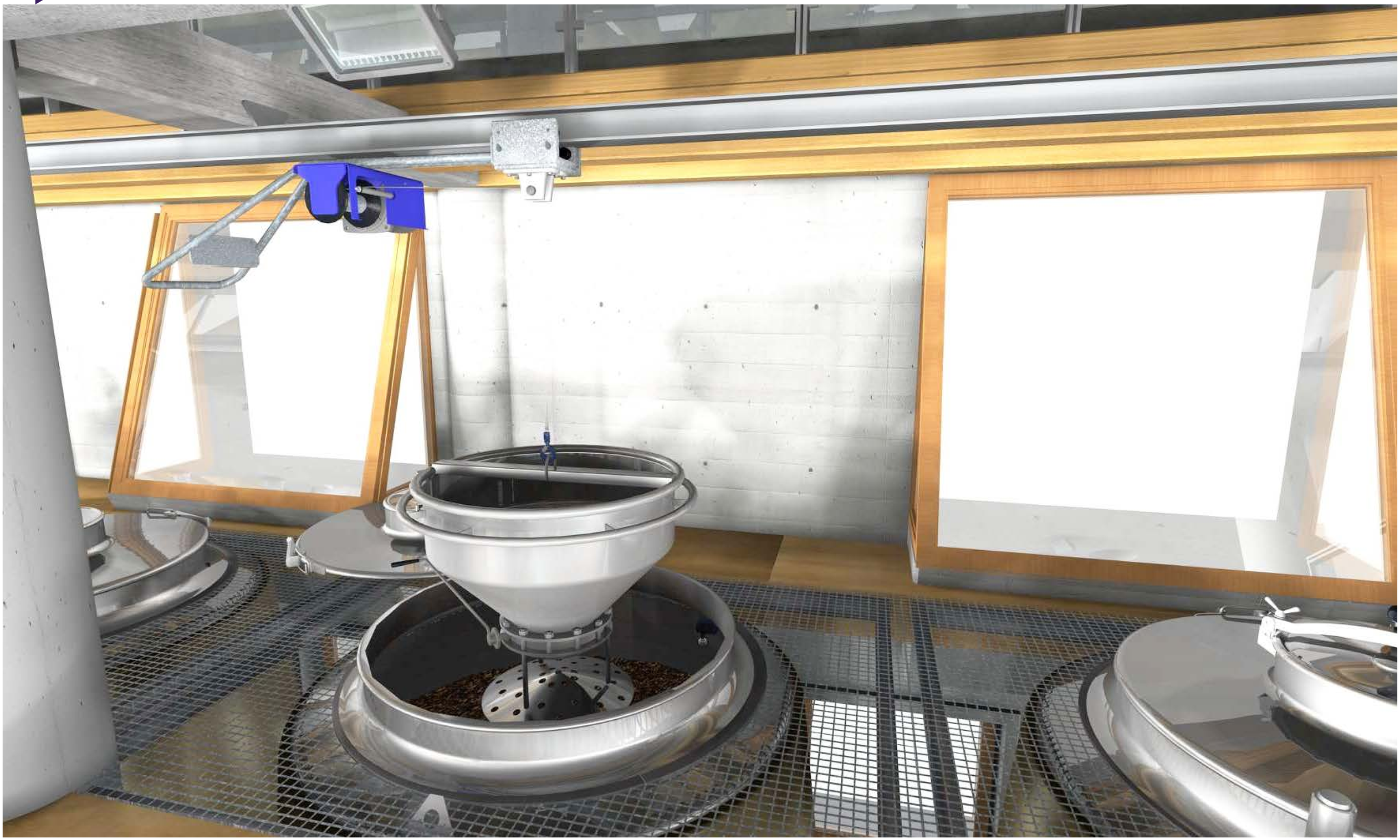
AACADEMY INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

ARENT RENTAL SERVICE

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

FLYTANK



HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS®

ATUTOR THE ONE WHO HELPS YOU

AFIN WE FINANCE YOU

ADESIGN FORM AND SUBSTANCE

AAFFAIR GUARANTEED USED EQUIPMENT

APROJECT RESEARCH AND DEVELOPMENT

ASCHOOL TECHNICAL COURSE

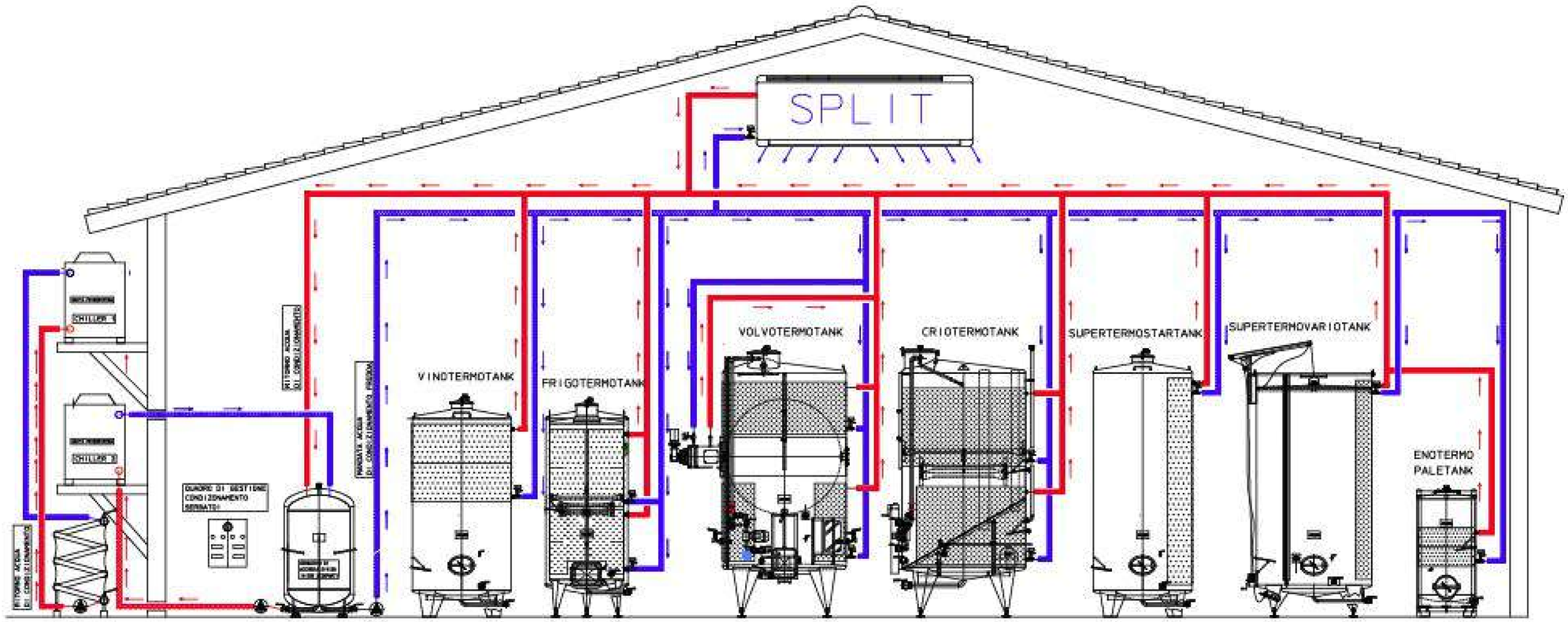
ATRAINING CONTINUOUS TRAINING

AMEETING TECHNICAL MEETINGS

AACADEMY INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

ARENT RENTAL SERVICE

INNOVATIVE WINERY CONDITIONING SYSTEM



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

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

ARCHIMEDE SYSTEM

MOBIL CONTROL

IPHONE

IPAD

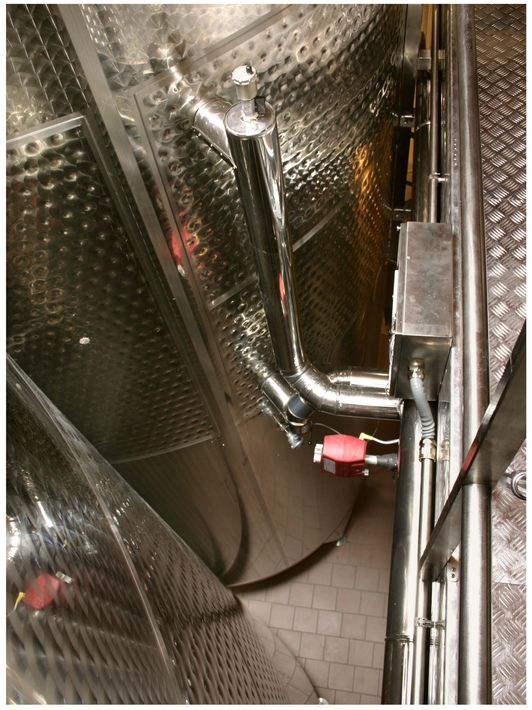
TOUCHSCREEN

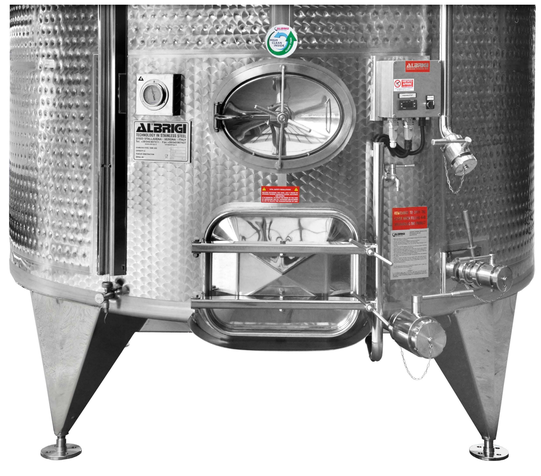
ARCHIMEDE

HIGH CLEAN INSIDE
ENO FRIENDS
TUTOR THE ONE WHO HELPS YOU
FIN WE FINANCE YOU
DESIGN FORM AND SUBSTANCE
AFFAIR GUARANTEED USED EQUIPMENT
PROJECT RESEARCH AND DEVELOPMENT
SCHOOL TECHNICAL COURSE
TRAINING CONTINUOUS TRAINING
MEETING TECHNICAL MEETINGS
ACADEMY INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY
RENT RENTAL SERVICE

INNOVATIVE WINERY CONDITIONING SYSTEM

ALBRIGI®
TECNOLOGIE SU MISURA





HIGH CLEAN INSIDE
ENO FRIENDS

ATUTOR
THE ONE WHO HELPS YOU

AFIN
WE FINANCE YOU

ADESIGN
FORM AND SUBSTANCE

AAFFAIR
GUARANTEED USED EQUIPMENT

APROJECT
RESEARCH AND DEVELOPMENT

ASCHOOL
TECHNICAL COURSE

ATRAINING
CONTINUOUS TRAINING

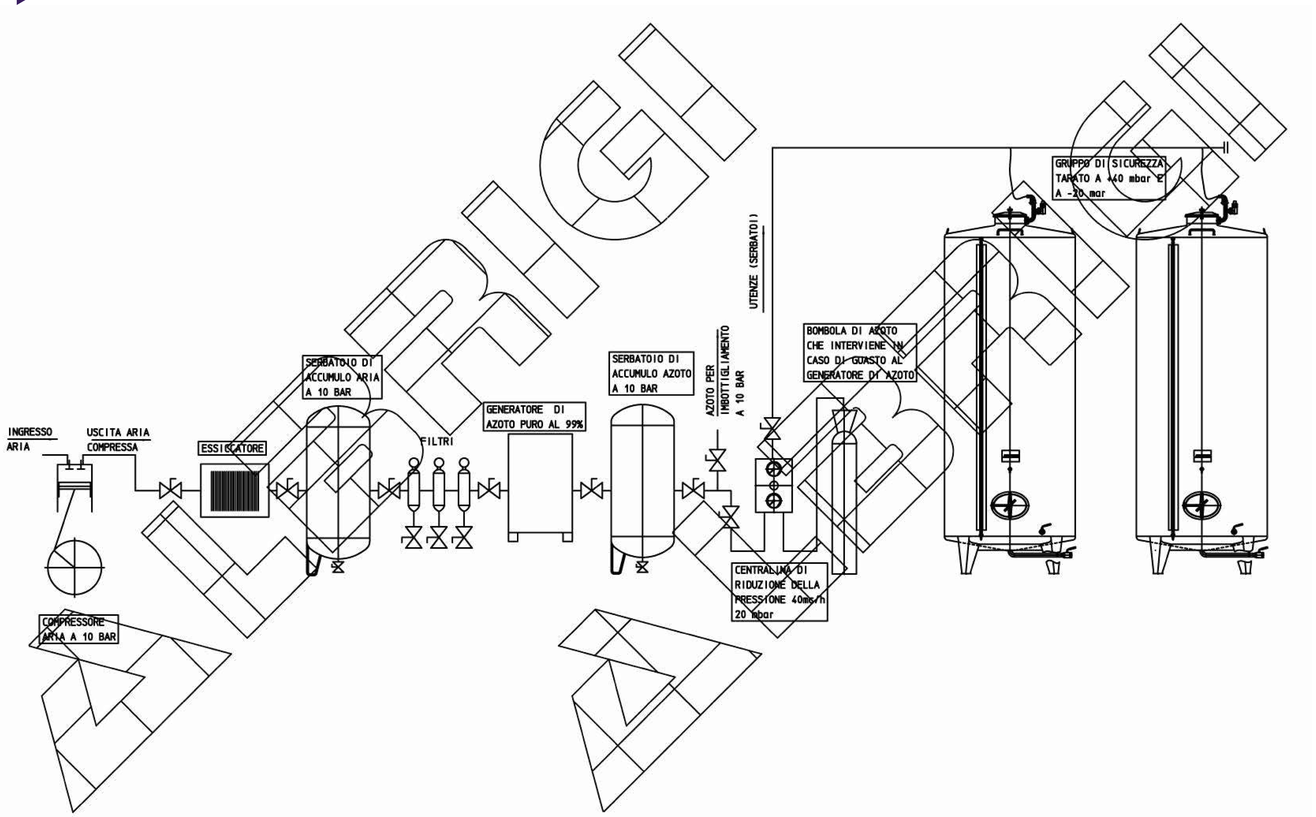
AMEETING
TECHNICAL MEETINGS

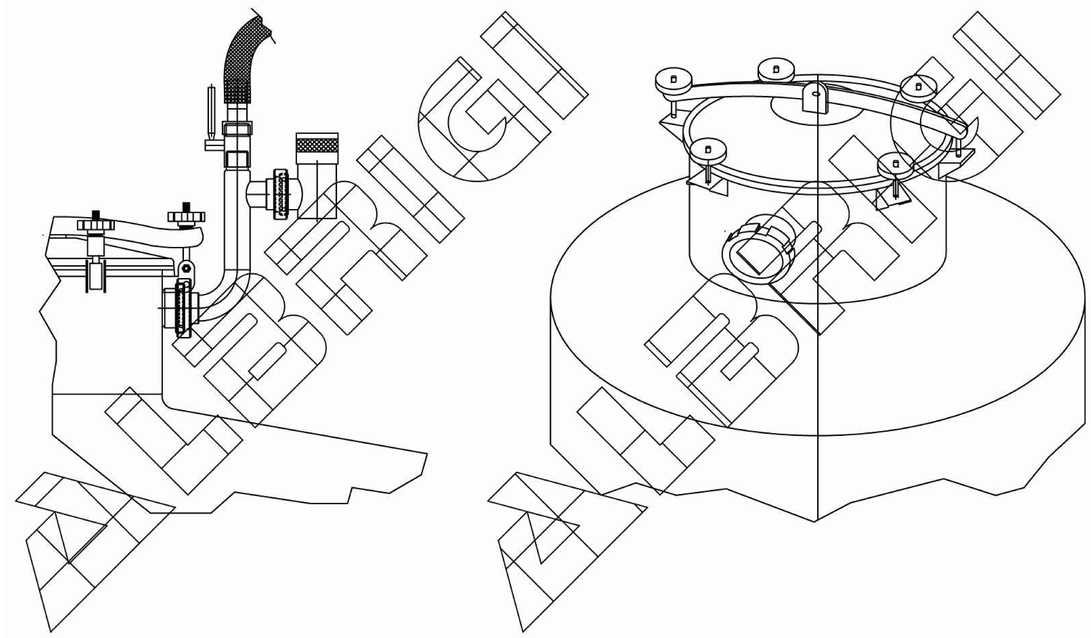
AACADEMY
INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

ARENT
RENTAL SERVICE

INNOVATIVE WINERY

INNERGAS





HIGH CLEAN INSIDE

ENO FRIENDS®

TUTOR THE ONE WHO HELPS YOU

FIN WE FINANCE YOU

DESIGN FORM AND SUBSTANCE

AFFAIR GUARANTEED USED EQUIPMENT

PROJECT RESEARCH AND DEVELOPMENT

SCHOOL TECHNICAL COURSE

TRAINING CONTINUOUS TRAINING

MEETING TECHNICAL MEETINGS

ACADEMY INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

RENT RENTAL SERVICE

ALBRIGI® TECNOLOGIE SU MISURA

INNOVATIVE WINERY

ARCHIMEDE

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 archiviali 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

ARCHIMEDE minor wine

ARCHIMEDE major wine

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

Refrigerazione delle uve - Trattamenti termici dei mosti e dei pigiati
Criomacerazione (Criotank) - Bâttonage (Bâtontank)
Trattamento delle fecce fini - Rimontaggi
Follatura (Monofolltank) - 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 fruttaio
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
Gestioni 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

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

e-mail: info@albrigi.it - http: //www.albrigi.it

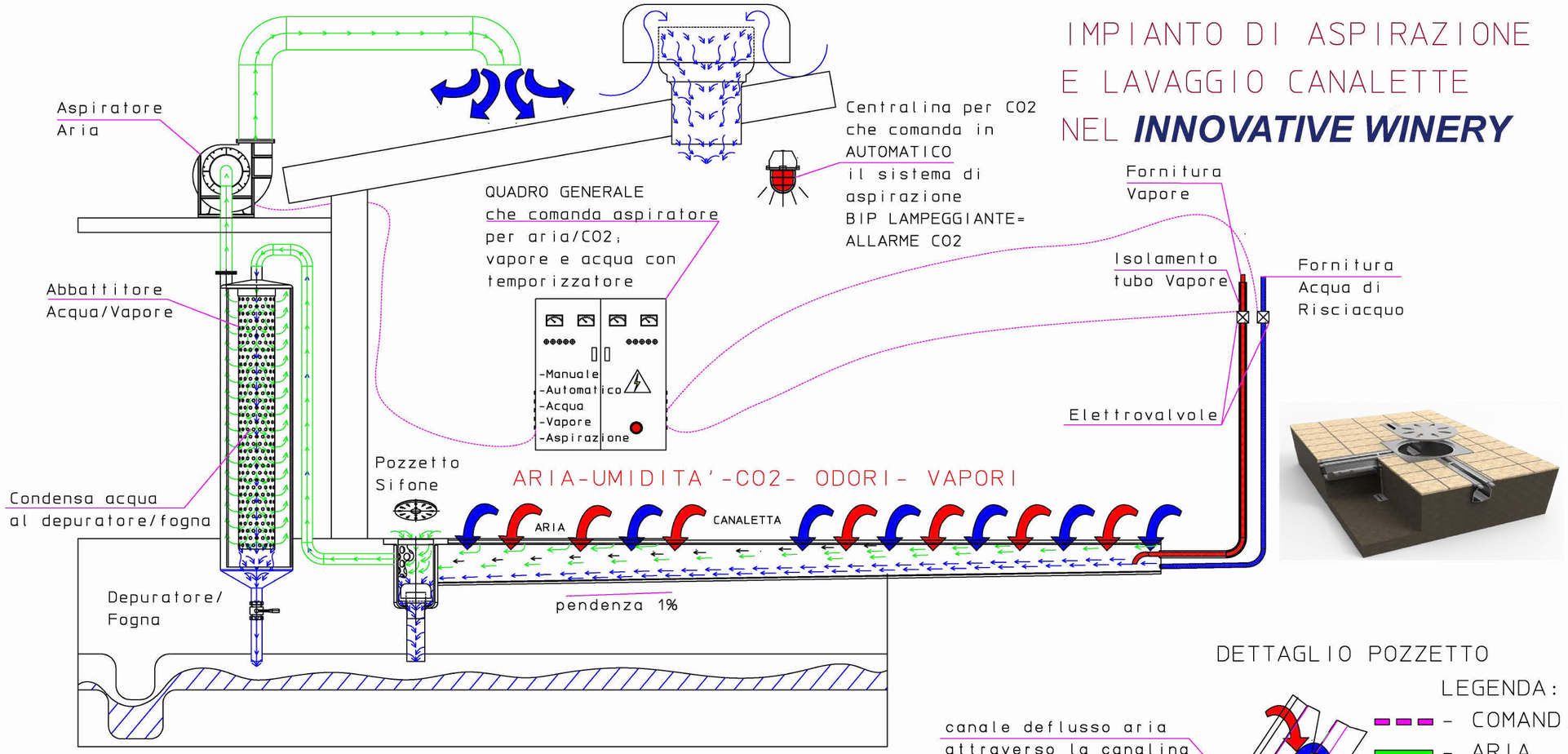
TUTTO È SOTTO CONTROLLO

HIGH CLEAN INSIDE
ENO FRIENDS
ATUTOR THE ONE WHO HELPS YOU
AFIN WE FINANCE YOU
ADESIGN FORM AND SUBSTANCE
AAFFAIR GUARANTEED USED EQUIPMENT
APROJECT RESEARCH AND DEVELOPMENT
ASCHOOL TECHNICAL COURSE
ATRAINING CONTINUOUS TRAINING
AMEETING TECHNICAL MEETINGS
AACADEMY INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY
ARENT RENTAL SERVICE

INNOVATIVE WINERY

AIR SYSTEM

SCHEMA DI FUNZIONAMENTO IMPIANTO DI ASPIRAZIONE E LAVAGGIO CANALETTE NEL *INNOVATIVE WINERY*



ARCHIMEDE SYSTEM

MOBIL CONTROL

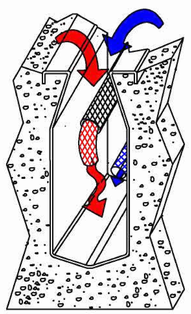
IPHONE

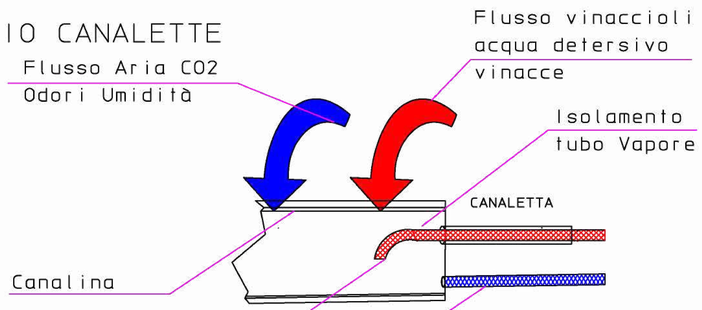
IPAD

TOUCHSCREEN

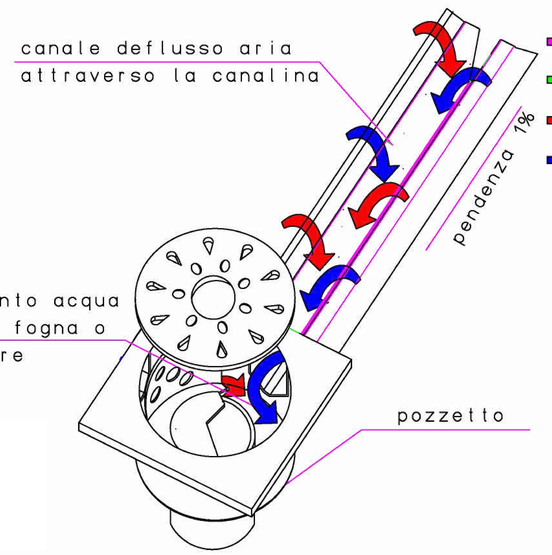
ARCHIMEDE

DETTAGLIO CANALETTE





DETTAGLIO POZZETTO

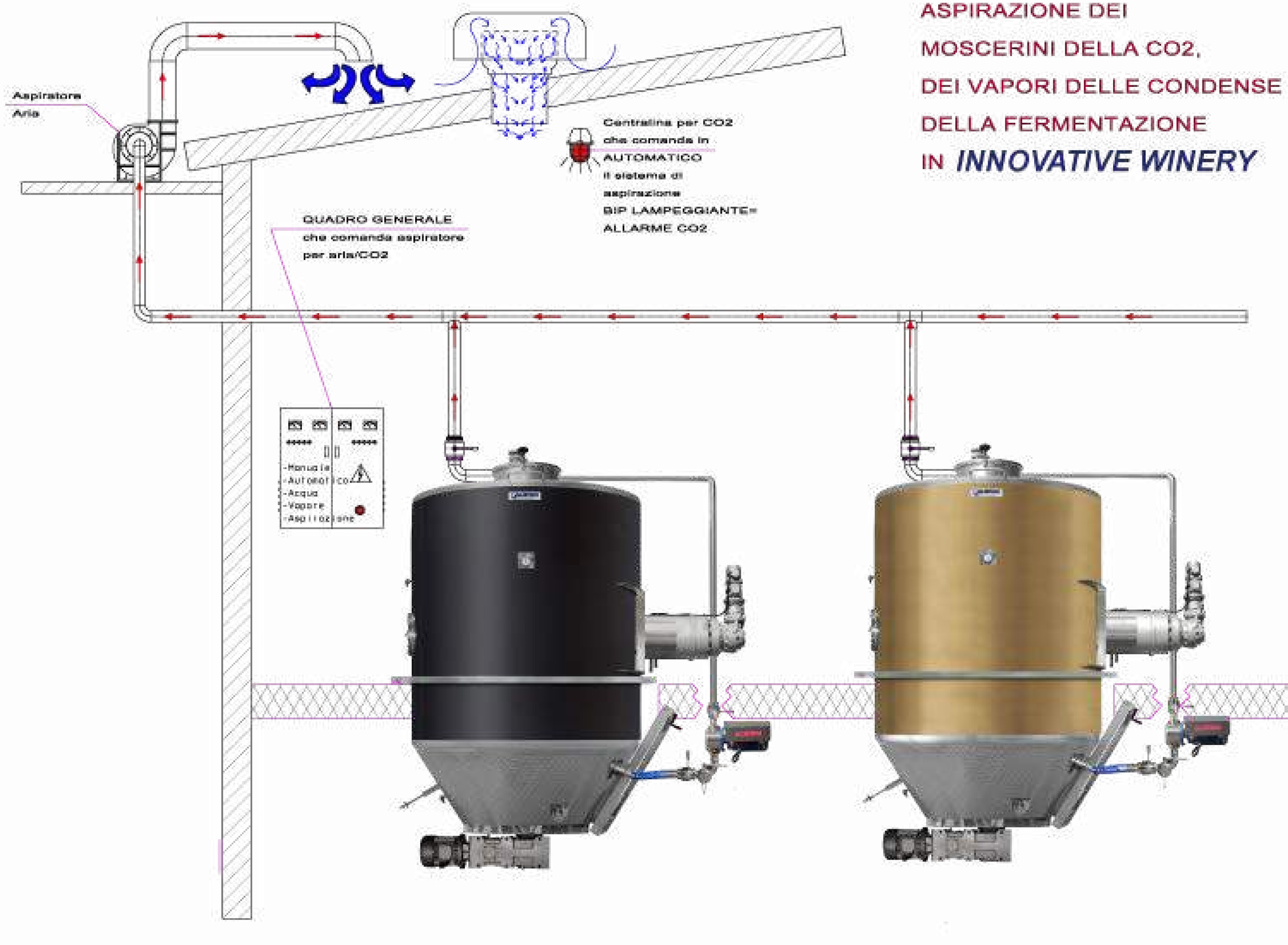


LEGENDA:

- COMANDI
- ARIA
- VAPORE
- ACQUA
- ARIA ODORI UMIDITA' CO2
- VINACCIOLI VINACCE DETERSIVO

INNOVATIVE WINERY

AIR SYSTEM



ASPIRAZIONE DEI
MOSCERINI DELLA CO2,
DEI VAPORI DELLE CONDENSE
DELLA FERMENTAZIONE
IN *INNOVATIVE WINERY*

ARCHIMEDE SYSTEM

MOBIL CONTROL

IPHONE

IPAD

TOUCHSCREEN

ARCHIMEDE

INNOVATIVE WINERY STORAGE SYSTEM

Dopo la fermentazione il vino può essere stoccato in serbatoi termocondizionati posto in un locale specifico per per la lavorazione dei vini con:
- pavimento del corridoio ribassato;
- impianto a pavimento per il cambio aria;
- impianto di tubi e valvole fisse per fare travasi e tutte le fasi di lavorazione dei vini senza l'utilizzo di pompe mobili.

Pompa inox lenta

Tubi inox di collegamento

Valvole a farfalla tre vie

Chiusini con sfiato aria

Specola visiva in vetro

Decantatore interno

Decantatore esterno

Palmare wireless

HIGH CLEAN INSIDE
ENO FRIENDS
TUTOR THE ONE WHO HELPS YOU
FIN WE FINANCE YOU
DESIGN FORM AND SUBSTANCE
AFFAIR GUARANTEED USED EQUIPMENT
PROJECT RESEARCH AND DEVELOPMENT
SCHOOL TECHNICAL COURSE
TRAINING CONTINUOUS TRAINING
MEETING TECHNICAL MEETINGS
ACADEMY INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY
RENT RENTAL SERVICE

INNOVATIVE WINERY MAKING PLANTS

Una particolare cura viene applicata nello studio e progettazione dell'impianto per la lavorazione delle uve con macchinari specifici per fare la "selezione" delle uve con massima attenzione alla comodità, al risparmio di tempo, al rispetto delle uve con l'obbiettivo di avere uva selezionata di 1° qualità per produrre vini di altissima qualità.
Optional: viene fornito l'impianto di lavaggio delle uve sia sciolte che in cassetta.

LAVORAZIONE DI UVE BIANCHE = PROPOSTA DI LINEA DI QUALITA'

UNA PROPOSTA COMPLETA DI MACCHINARI A SCELTA PER IL TRASFERIMENTO, LA SELEZIONE, LA PIGIATURA E LA PRESSATURA DI UVE BIANCHE CON MASSIMO RISPETTO DEL PRODOTTO

PRIMA PARTE: SELEZIONE DI UVA INTERA FINO ALLA DIRASPATURA PER AVERE CHICCHI INTERI

Cassetta

OPTIONAL
1° dispersore

Nastro di 1° selezione di uva intera

Elevatore

Diraspatrice

Uscita uva intera

OPTIONAL
Elevatore raspi

Raspi

SECONDA PARTE: SELEZIONE DEI CHICCHI DI UVA INTERA E PIGIATURA CON RACCOLTA DEL PRIMO MOSTO GREZZO

OPTIONAL
1° pompa lenta

Mosto grezzo

OPTIONAL
Elevatore

OPTIONAL
2° dispersore

Tavolo vibrante
2°selezione chicco di uva

OPTIONAL
Elevatore

Pigiatrice

Vinotermotank fermentatore per vino bianco

Mosto grezzo

TERZA PARTE: DUE SOLUZIONI PER TRASFERIRE L'UVA DIRASPATA, SELEZIONATA E PIGIATA ALLA PRESSA PNEUMATICA:

DELICATA CON UN NASTRO CHE CARICA LA PRESSA O CON UNA POMPA A SCELTA PER TRASFERIMENTO UVA PIGIATA, CARICATA IN PRESSA

Nastro elevatore da 2,9 m

Pompa a lobi

Pompa mohno

Pompa peristaltica

Pressa pneumatica

Carico assiale

OPTIONAL
2° pompa lenta

Mosto grezzo

OPTIONAL
3° pompa lenta

Mosto grezzo

Vinaccia esausta pressata

OPTIONAL
Radler per vinacce esauste

Bucce

TUTOR — THE ONE WHO HELPS YOU
FIN — WE FINANCE YOU
DESIGN — FORM AND SUBSTANCE
AFFAIR — GUARANTEED USED EQUIPMENT
PROJECT — RESEARCH AND DEVELOPMENT
SCHOOL — TECHNICAL COURSE
TRAINING — CONTINUOUS TRAINING
MEETING — TECHNICAL MEETINGS
ACADEMY — INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY
RENT — RENTAL SERVICE

ALBRIGI® TECNOLOGIE

www.albrigi.com
info@albrigi.it

Albrigi

Top Cellar

ENO® FRIENDS

www.enofriends.wine
info@enofriends.wine

Eno F.

Video

PLANETARIUS® VINUM FIERI IUSSIT

www.planetarius.wine
info@planetarius.wine

Catalogue

Video

FOUNDATION
MONS. PIETRO ALBRIGI FOUNDATION

RENT
RENTAL SERVICE

TUTOR
THE ONE WHO HELPS YOU

MEETING
TECHNICAL MEETINGS

DESIGN
FORM AND SUBSTANCE

ACADEMY
INTERNATIONAL EXCELLENCE ACADEMY

ENO® FRIENDS

FIN
WE FINANCE YOU

TRAINING
CONTINUOUS TRAINING

PROJECT
RESEARCH AND DEVELOPMENT

SCHOOL
TECHNICAL COURSE

AFFAIR
GUARANTEED USED EQUIPMENT