



Albrigi srl

Ricordiamoci questo evento

catalogo Fiera
+ link



INGLESE

<https://bit.ly/3UOorBy>



ITALIANO

<https://bit.ly/41gMX11>



FRANCESE

<https://bit.ly/3AbUZfe>



TEDESCO

<https://bit.ly/3ULF2Gf>



SPAGNOLO

<https://bit.ly/3MTUEp0>



PORTOGHESE

<https://bit.ly/3UQeDHb>



RUSSO

<https://bit.ly/3KMu3aV>



GIAPPONESE

<https://bit.ly/2tMqCKE>



CINESE

<https://bit.ly/3ooMxa3>



TOP CELLAR

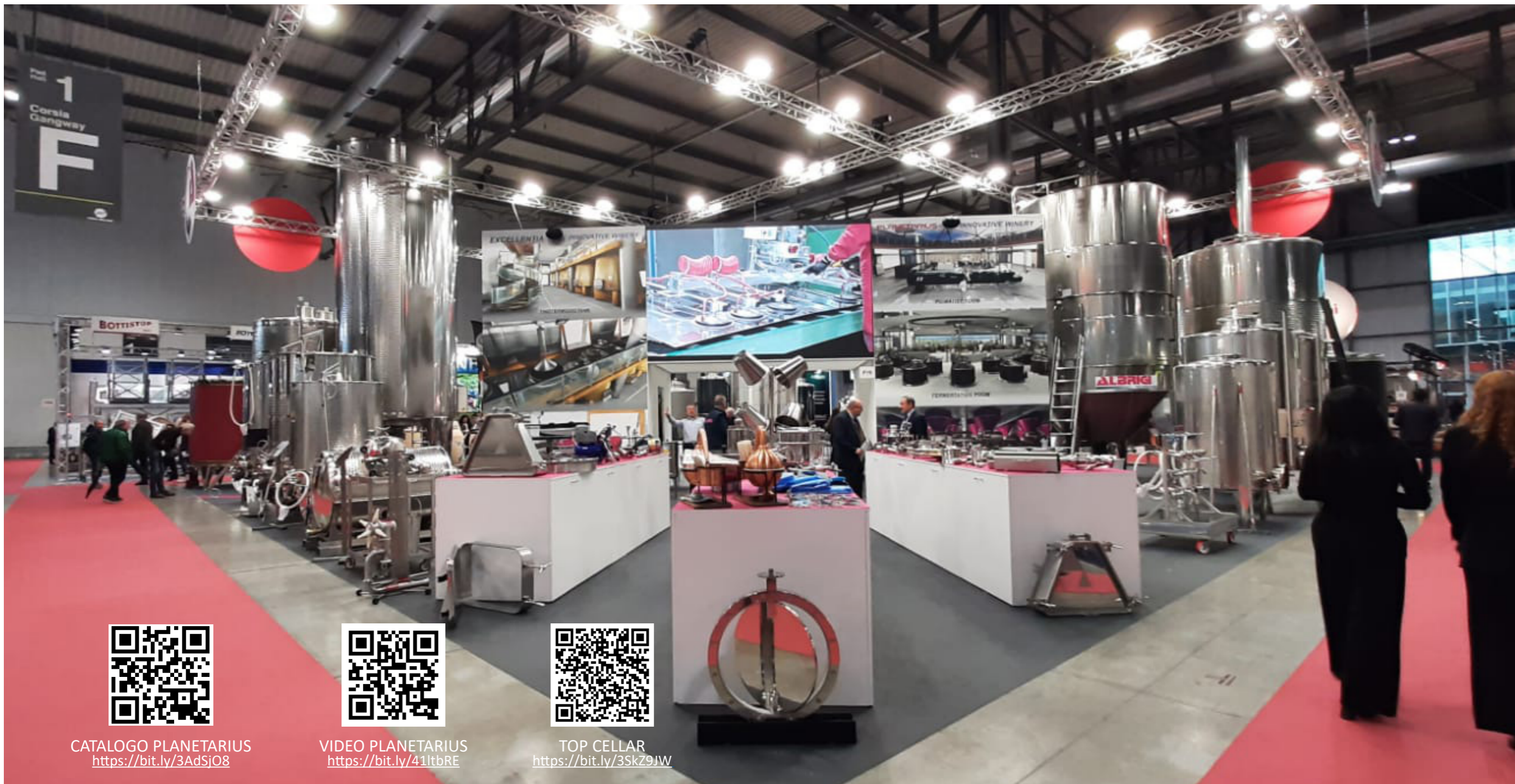
<https://bit.ly/3SkZ9JW>



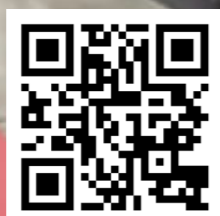
50 PRODOTTI ESPOSTI, 100 ACCESSORI NUOVI



Albrigi srl



CATALOGO PLANETARIUS
<https://bit.ly/3AdSiO8>



VIDEO PLANETARIUS
<https://bit.ly/41ltbRE>



TOP CELLAR
<https://bit.ly/3SkZ9JW>

400 m² di stand, più di 600.000,00 € di prodotti esposti come campioni della nostra qualità



UNA GAMMA COMPLETA PER LA CANTINA MODERNA



Albrigi srl



Una gamma unica di proposte di serbatoi fermentatori e accessori per cantine



COLORI, FORME, SERVIZI...SONO IL FUTURO



Albrigi srl



Tante tecnologie e tanti impianti AVANTI NEL TEMPO



UNO STAND AL CENTRO DELLA FIERA



Albrigi srl



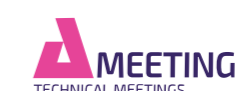
Tante persone nello stand (tecnici, commerciali e ricercatori) al servizio dei clienti



UNA NUOVA GAMMA DI ACCESSORI PER LA CANTINA



Albrigi srl



TANTI ACCESSORI UTILI IN CANTINA



Albrigi srl



ACCESSORI
<https://bit.ly/3EwAOeJ>



ACCESSORI
<https://bit.ly/3EwAOeJ>



INNOVAZIONE CONTINUA: SONO STATI GLI ACCESSORI PER LA CANTINA

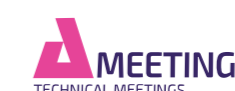


Albrigi srl



ACCESSORI
<https://bit.ly/3EwAOeJ>

Il servizio **TUTOR** di assistenza alle cantine
COLUI CHE VI AIUTA



LE SOLUZIONI TECNICHE E I COLORI SONO IL FUTURO



Albrigi srl



PICTURETANK
<https://bit.ly/3mJsoLa>



ROLLING FLOWERS
<https://bit.ly/3LeX68B>

Noi siamo sempre stati i primi fra tutti





ATTIVATORE DI QUALITA'

E' un serbatoio inox AISI 304/316, a sfera senza "angoli" che viene costruito da lt.1000 a lt. 5.000. Questo serbatoio ha la caratteristica di essere sferico e completamente lucido, molto riflettente che colpisce molto per la sua forma. Per la sua forma sferica si riduce al minimo la superficie di contatto diretto fra il vino e le pareti di acciaio inox mantenendo la massa di vino più concentrata possibile al centro della botte e con la sua forma particolare si favorisce l'attività dei lieviti che si attivano in modo naturale, e la sua forma a sfera riduce al massimo la stratificazione de vini. La sua caratteristica principale è di avere una forma a sfera che favorisce in modo naturale (senza meccanismi) ed in modo continuo (giorno e notte) il processo di bâtonnage perchè la sua forma crea al suo interno un moto rotativo del vino in modo semplice, naturale e continuo.

RIASSUMENDO I VANTAGGI PRINCIPALI:

- ridotta quantità di vino a contatto dell'inox
- evita la stratificazione dei vini
- massa di vino concentrata
- bâtonnage naturale continuo
- preleva campioni al centro della massa di vino



OLIMPIATANK
<https://bit.ly/3LagdR6>



Lucidata con grana 3000
riflettente anche dietro



Albrigi srl

TITANK

PARTNER DEL SUCCESSO:

Il titanio è un metallo inerte che garantisce al vino nessuna variazione di gusto o di contaminazione date dal nickel o dal cromo esistenti nell'acciaio inox AISI 304/316 anche nella forma "L" a bassa percentuale di carbonio. Titank è un serbatoio a forma particolare, a forma di cono rovescio molto accentuato e differente dai soliti fermentatori a cono, ed è costruito tutto in titanio: i 3 piedi sono isolati dal serbatoio con semi Block e le basi dei piedi sono a loro volta ancora isolati dal suolo per evitare di avere interferenze elettriche e magnetiche provenienti da fattori esterni che da sempre condizionano i vini, a volte provocando dei fenomeni molto strani.

Le nostre esperienze ci hanno portato da anni a sperimentare questo metallo e questa forma conica rovescia per fare fermentazioni e stoccaggi di vini con risultati molto sorprendenti. La sua forma particolare a tronco di cono rovescio, molto accentuato, favorisce tre processi naturali: innalzamento, allargamento e assottigliamento del cappello di vinacce, viene favorito il delestage a secco e si attiva facilmente il bâtonnage naturale.

RIASSUMENDO I VANTAGGI PRINCIPALI:

- metallo inerte al contatto del vino
- indispensabile per fare operazioni di azioni gestite dalle onde armoniche
- isolamento dal suolo da ogni tipo di scarica elettrica
- forma conica che favorisce il moto convettivo del vino ed esegue il Batonnage
- per la sua forma è ideale per fare delestage a secco, lento



TITANK
<https://bit.ly/3Lc5llw>

Titank con "Grapeinox"





Grappolo con monete oro 24K

Cavo elettrico che porta le onde armoniche al grappolo con monete oro 24K

IL NOSTRO MARCHIO, IL VOSTRO MARCHIO



Albrigi srl



EASY CLEAN
<https://bit.ly/3MWU2PI>

Preleva campioni inox 316 placcato oro 24K
dentro e fuori con attacco per il lavaggio di sopra



LA LUCE NATURALE E L'ORO BRILLANTE



Albrigi srl



La candela fa una luce naturale per guardare un vino rosso in controluce con la giusta luce



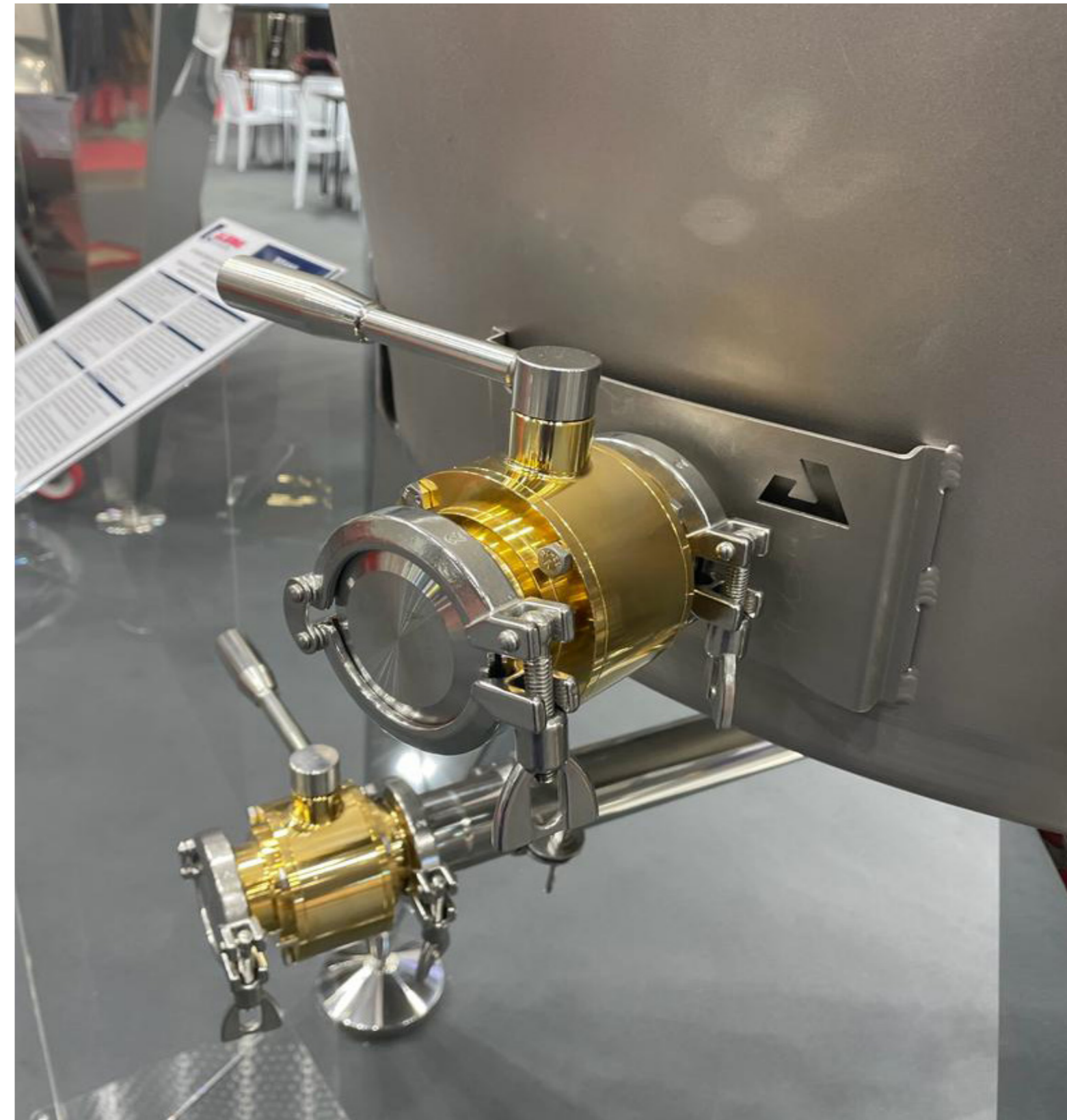
Le nostre valvole sono tutte marchiate e ispezionabili e dorate con oro 24K dentro e fuori



PIEDI ISOLATI E VALVOLE DORATE IN ORO 24K



Piedi unici con sistemi Semiblock per creare l'isolamento dal suolo



Valvole marchiate e ispezionabili dorate 24K internamente ed esternamente



MONOTANK SERBATOI SENZA PIEDI



Albrigi srl



Monotank (serbatoio senza piedi) può essere fissato al muro

Si evitano i piedi che vanno al suolo, è più comodo per fare la pulizia



MONOTANK "S" SERBATOIO CHE VA SU E GIU' E GIRA A 360°



Monotank "S" va su e giù e ruota di 360° tutto intorno sia quando è alto che quando è basso

Questo modello di serbatoio cambia completamente il modo di lavorare in cantina, evita l'uso delle pompe ed è comodo per travasare



FERMENTATORI MONOFOLLTANK E MECCANOTANK "S"



Albrigi srl



MONOFOLLTANK
<https://bit.ly/40kTXbw>





Albrigi srl



MECCANOTANK "S"

Da 20 anni Meccanotermotank "S" è un fermentatore top di gamma con accessori molto comodi che lo rendono unico e indispensabile per fare fermentazioni di alta qualità in grandi quantità fino a 150.000 lt. di capacità tutto automatico



MECCANOTANK
<https://bit.ly/3MWUfYI>



Abbiamo 6 modelli di scale per accedere al chiusino dei serbatoi in sicurezza



DIAMO COLORE ALLA VOSTRA CANTINA



Albrigi srl



COLORTANK VI AIUTA!
Siamo nella nuova era della cantina dove il design, le forme e il colore danno gioia e soddisfazione e vita al luogo di lavoro, ora anche con le attrezzature in cantina serve comunicare la propria passione e il proprio impegno per presentare il proprio vino in modo moderno e differente da tutti, scegliendo il vostro colore.



EXCELLENTIA
<https://bit.ly/3AccbkJ>

Meditank Colortank "S"

Semprepieni Meditank Colortank "S"



ACCESSORI SICURI LEGGERI E NUOVI COLORI



EXCELLENTIA VIDEO
<https://bit.ly/3GXvemR>



La scala superleggera in fibra di carbonio con gradini antiscivolo in alluminio Minitank "S" con finitura "Mineral"





Albrigi srl



CRIOTERMOTANK

Da 20 anni
Criotermotank è un fermentatore speciale per la fermentazione di pigiati, macerazioni, criomacerazioni rosè, macerazioni carboniche, doppie fermentazioni, salassi, delestage a secco lento e lo scarico delle vinacce per gravità, tutto termocondizionato



CRIOTANK
<https://bit.ly/3NdSv87>



Mastella con setaccio e altri accessori





Albrigi srl



SUPERTERMOTANK
<https://bit.ly/3UNN15r>

BÂTONTERMOTANK

Da 20 anni Bâtontermotank è un serbatoio di processo che lavora 12 mesi in cantina. Ha una intercapedine verticale "Supertermotank" e una pala sul fondo raschiate brevettata. Compie le seguenti operazioni:

- in fermentazione di mosti bianchi: riduce i tempi di condizionamento dei mosti del 30%, omogeneizza la massa di mosto evitando o riducendo la stratificazione della massa e la schiuma e omogeneizzando la temperatura in tutto il suo volume, mantiene attivi i lieviti:
- in stoccaggio dei vini bianchi e rossi: esegue Bâtonnage staccando i lieviti dal fondo e li invia in alto fino nel collo del chiusino, riduce i tempi di raffreddamento dei vini, omogeneizza la temperatura della massa di vino, anche in alto
- mette in movimento la massa di vino per fare un prelievo veritiero del vino, velocizza la fase di miscelazione di 2 o più vini per fare un blend
- discioglie velocemente un prodotto chimico nel vino
- ideale per omogeneizzare la massa di vino prima di fare un travaso o per mandarlo a filtrare o per imbottigliarlo
- evita l'uso di agitatori mobili o fissi di tipo veloce o pompe per fare ricircoli
- rispetta il prodotto
- aumenta la qualità del vino dal 10 al 15%
- fa risparmiare tempo in cantina
- lavora in automatico
- ottimizza e riduce i tempi di fermentazione



BATONTANK
<https://bit.ly/3UOqk16>



COMUNICATE IL VOSTRO MARCHIO



Albrigi srl



Semprepieni Mini "S" con la finitura
Picturetank "S"



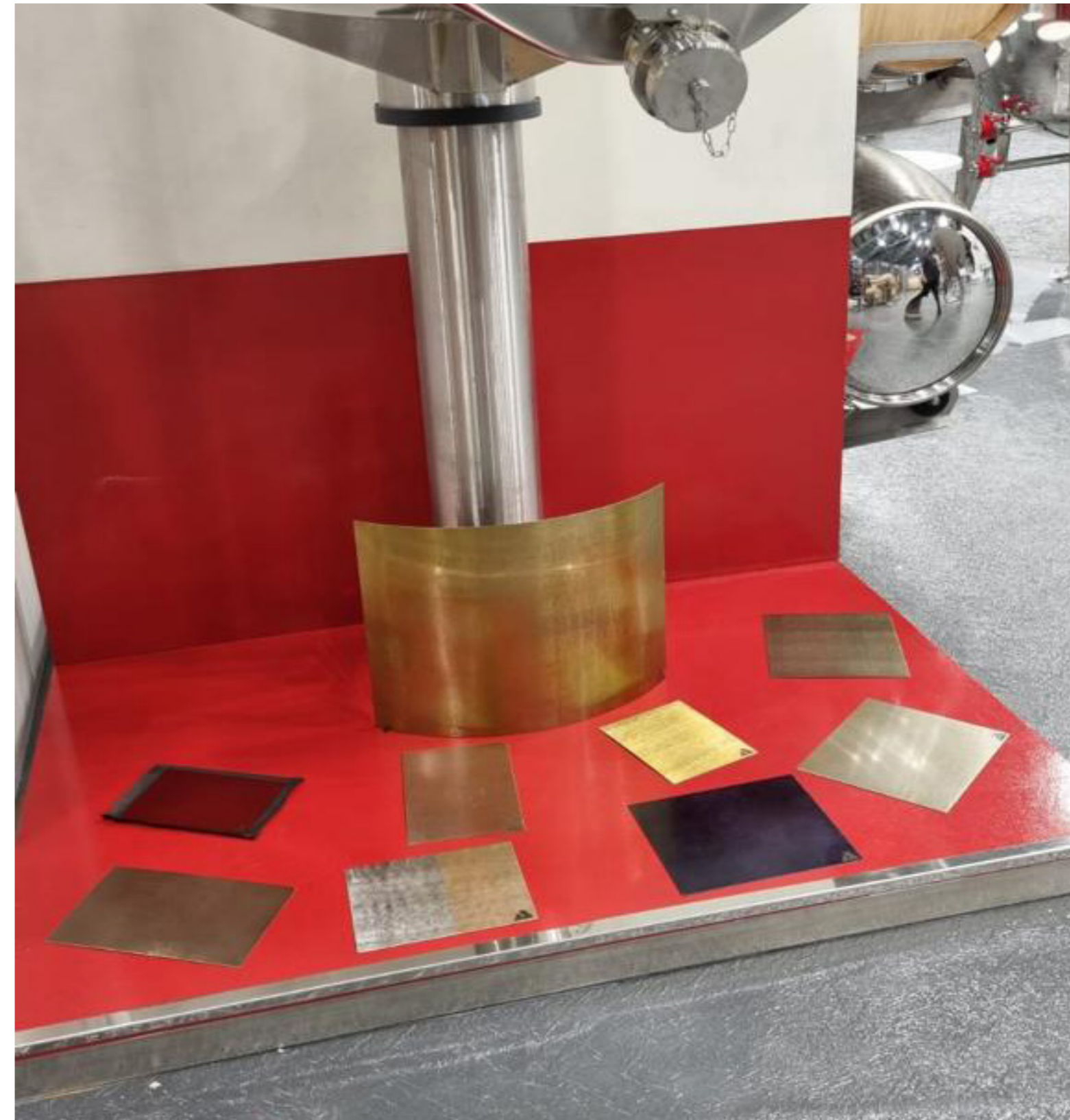
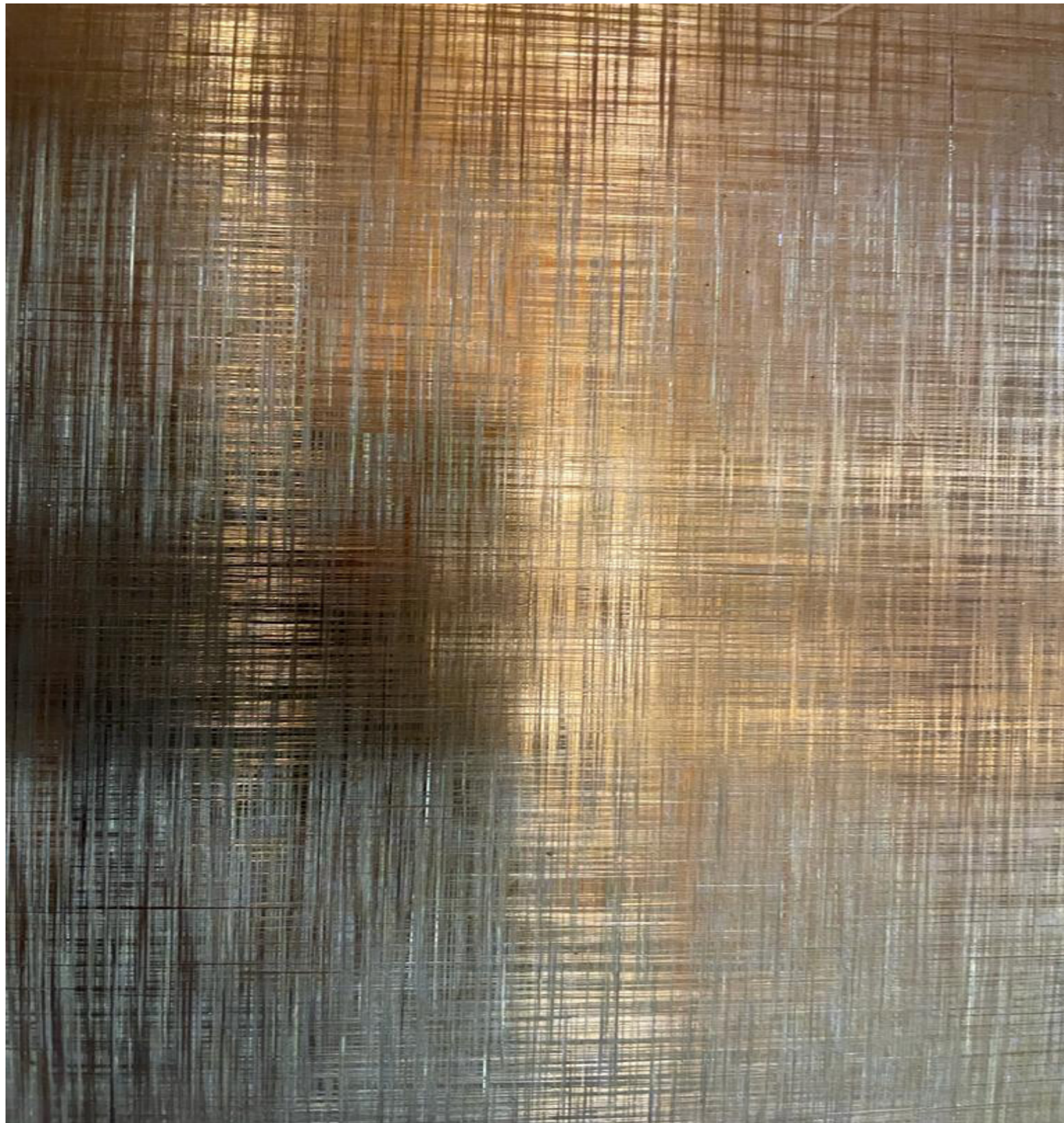
Semprepieni Mini "S" con la finitura
Picturetank "S"



ESTERNAMENTE IL COLORE E' VITA NUOVA



Albrigi srl



Finitura "brush" gold con oro 24K

Campioni di finitura esterna "brush" con graffi incrociati a 90° e colore a scelta





FLYTANK: rispetto dell'uva pigiata e rimontaggi a cascata



Albrigi srl



Da 20 anni Flytank viene fornito in 4 versioni, fino alla versione tutta automatica che fa il carico dell'uva pigiata nei fermentatori e rimontaggio del mosto sui fermentatori in fermentazione



Variotermotank "S" con Flytank

Flytank serbatoio aperto o chiuso sopra per fare il trasporto e il carico del pigiato nei fermentatori o fare il rimontaggio del mosto sopra il cappello di vinacce in fermentazione





Excellentia:



EXCELLENTIA CATALOGO
<https://bit.ly/3KJcunk>



EXCELLENTIA VIDEO
<https://bit.ly/40oKn7v>

FLYTANK: la nostra filosofia



Albrigi srl



Flytank "S":



DISEGNO
<https://bit.ly/3AdU9yw>





Vernice
epossidica
all'interno

Epoxitank: vernice epossidica all'interno di serbatoi inox per evitare il contatto diretto del vino rosso con l'acciaio inox 304/316

Nuova Filosofia Coperchi pneumatici



Albrigi srl



Una gamma completa di coperchi pneumatici mobili per semprepieni mod. Export, Mini, Medi, Variotank superleggeri autopulenti con bordi rinforzati, tiranti di rinforzo inox e camere d'aria bianche



Albrigi è specialista nei coperchi inox per Semprepieni con le nuove camere d'aria bianche certificate F.D.A.

Una gamma completa di coperchi per semprepieni con molti optional: chiusino e irroratore per fare il rimontaggio dei mosti in fermentazione, un sistema di condizionamento con intercapedine Termostar, o di piastra Termoplastra o una gamma di iniettori per ossigeno o azoto o teste di lavaggio fisse o mobili o di bracci giravoli con il verricello posto in basso o posto in alto





Coperchi inox Camere F.D.A.



Albrigi srl



Per semprepieni Mini, Medi e Variotank le nuove camere d'aria dal Ø 600 mm al Ø 2220 mm bianche, alimentari con certificato F.D.A.



VARIOTANK
<https://bit.ly/3osiv5e>





ANTISISMICO
ANTI-SEISMIC CERTIFIED

Porta Barriques Modular Shelf



MODULAR SHELF
<https://bit.ly/40knthl>

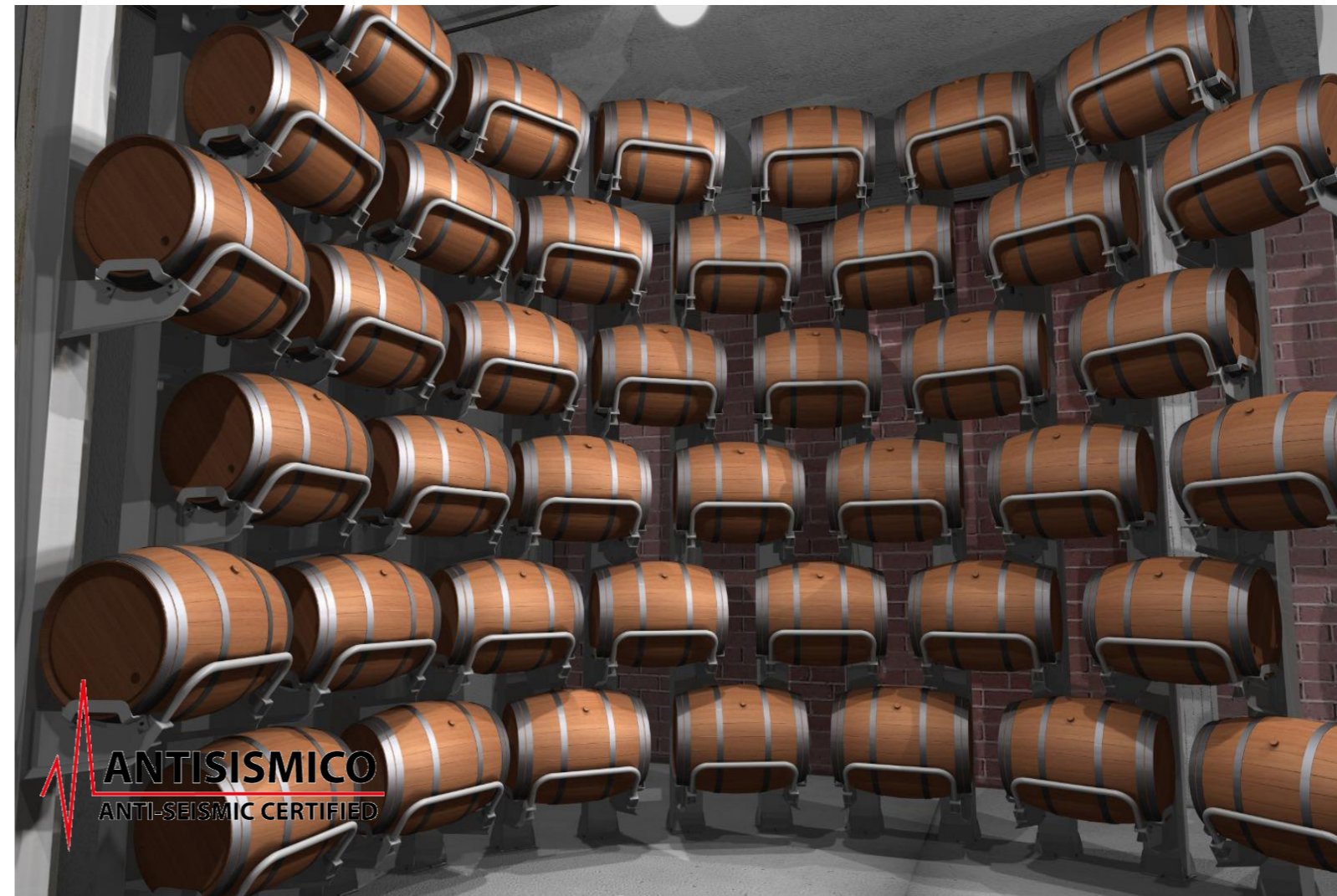
Modular Shelf Risparmio di spazio



Albrigi srl



Una barricaia ha un valore economico e di qualità: è la vostra banca, è il vostro vino migliore, le vostre riserve, il vostro denaro



ANTISISMICO
ANTI-SEISMIC CERTIFIED

Modular Shelf ad arco a 5-6 piani

Sistemi di stoccaggio delle barriques che si sviluppa in verticale a 1 fila o contraposte in doppia fila in senso lineare o ad arco con le barriques poste di pancia e alternate, sovrapposte e sistema di trattenimento della barriques antisismico brevettato





PICTURETANK
<https://bit.ly/3mJ5hk3>

ROLLING FLOWERS



Albrigi srl



Nuovo porta barriques mod. Rolling Flowers singolo o a grappolo, ci sono più versioni, singolo, a 3 supporti con piede che va fissato al suolo come quello nel disegno o con 4 piedini regolabili o su 4 ruote piroettanti alto, medio, basso



ROLLING FLOWERS
<https://bit.ly/3LeX68B>



Modello "Single"



Modello "Triple"



I serbatoi, colorati o con immagini artistiche, posti in cantina comunicano al visitatore la vostra filosofia e possono dare colore, vita e allegria alla cantina



I SERVIZI DI ALBRIGI TECNOLOGIE:



Albrigi srl



Attività di ricerca in collaborazione con istituti e università di tutto il mondo



Corsi di formazione e di divulgazione delle nuove tecnologie



Servizio di assistenza tecnica e progettazione delle nuove strutture produttive



Stage di formazione rivolto a giovani studenti e lavoratori, per formare la figura professionale del tecnico esperto



Servizio di noleggio impianti, tecnologie e serbatoi



Servizio di assistenza presso clienti per avviare i nostri nuovi impianti enologici con l'aiuto del nostro personale interno



Pratiche di finanziamento e agevolazioni finanziarie



Servizio gratuito di pubblicazione sul nostro sito di materiale usato



Assistenza e manutenzione agli impianti



Accademia che raccoglie professionisti ed esperti di tutto il mondo, con lo scopo comune di promuovere e divulgare conoscenze nell'ambito internazionale



Associazione culturale internazionale che mette in contatto tutti gli operatori e gli esperti delle tecnologie nel mondo del vino



Via Tessare 6/A - 37023 Grezzana (VR)
tel. 045 907411 - fax. 045 907427
P.IVA/CF: 02113390237
info@albrigi.it - www.albrigi.it



Indicazioni: su autostrada A4 prendere uscita autostradale Verona est; proseguire su Tangenziale est e uscire a Grezzana Valpantena; successivamente uscire a Stallavena.

Directions: On the A4 motorway, take the Verona Est motorway exit; continue on the east by-pass and exit at Grezzana/ Valpantena; then exit at Stallavena.

