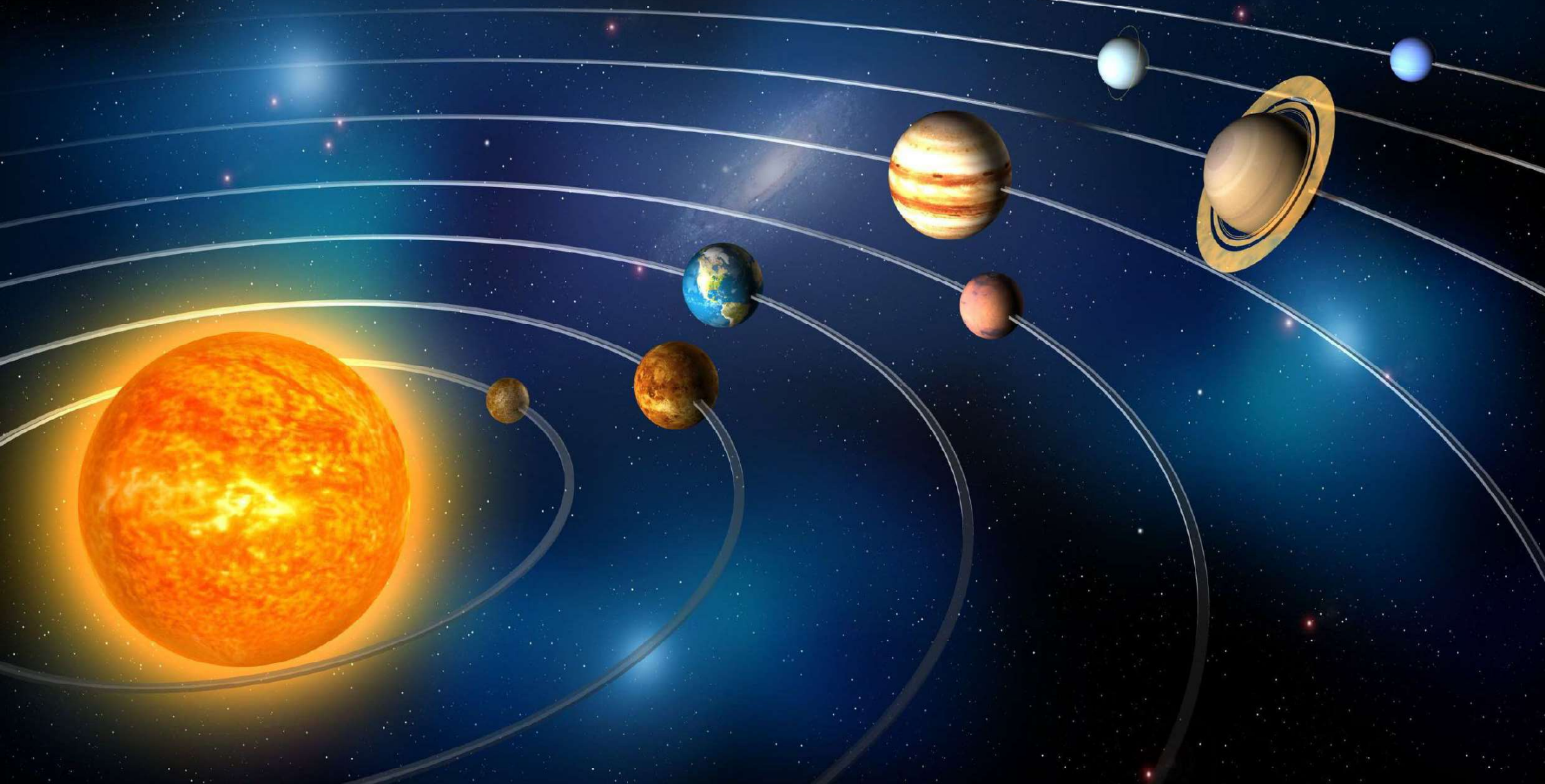


PLANETARIUS[®]

VINUM FIERI IUSSIT



SCHOOL
APPROFONDIMENTO TECNICO

ACADEMY
ECCellenze INTERNAZIONALI

TRAINING
ADDESTRAMENTO CONTINUO

MEETING
INCONTRI TECNICI

TUTOR
COLUI CHE VI AIUTA

PROJECT
RICERCA E SVILUPPO

RENT
NOLO SERVICE

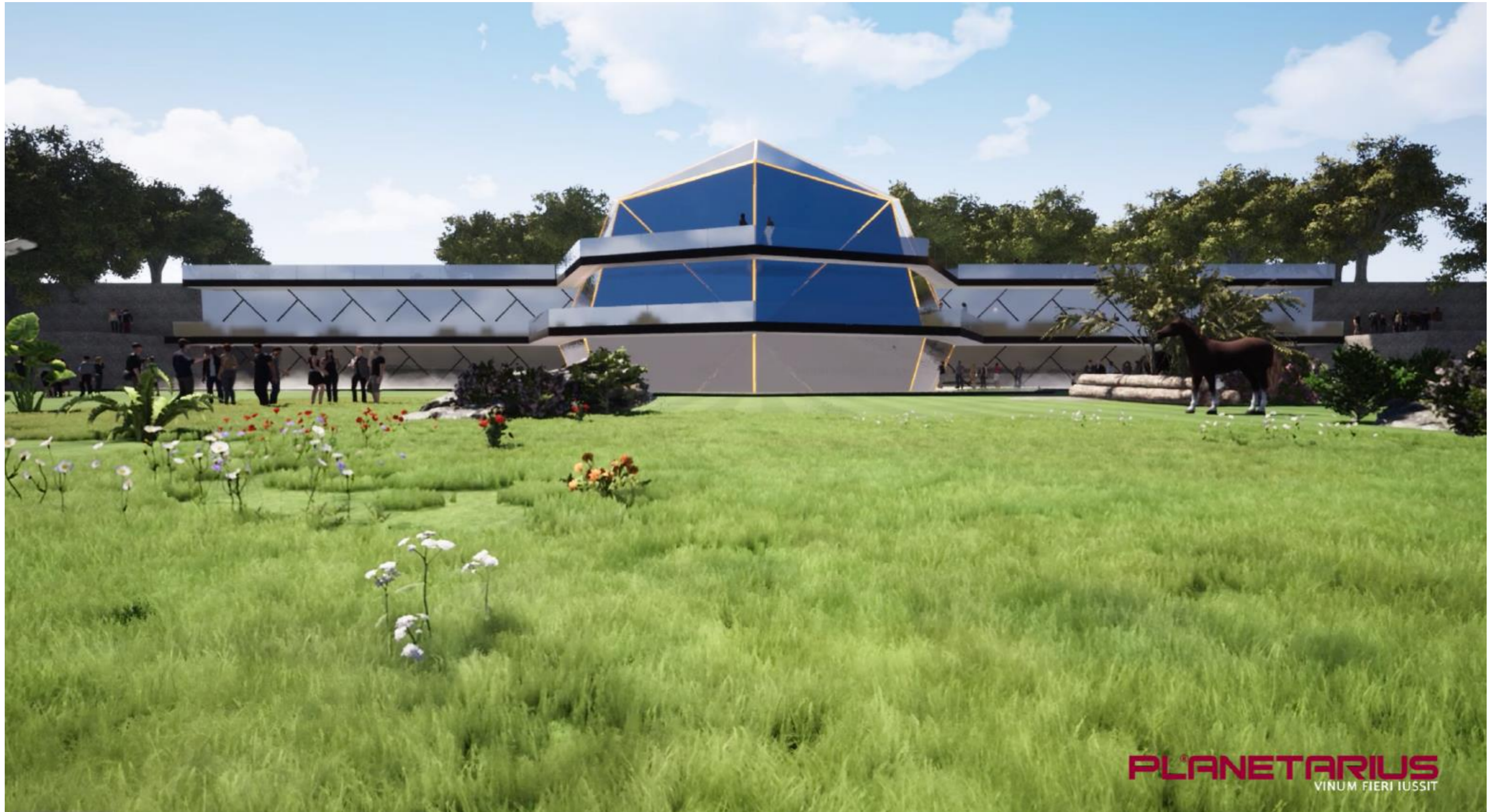
AFFAIR
USATO GARANTITO

DESIGN
FORMA E SOSTANZA

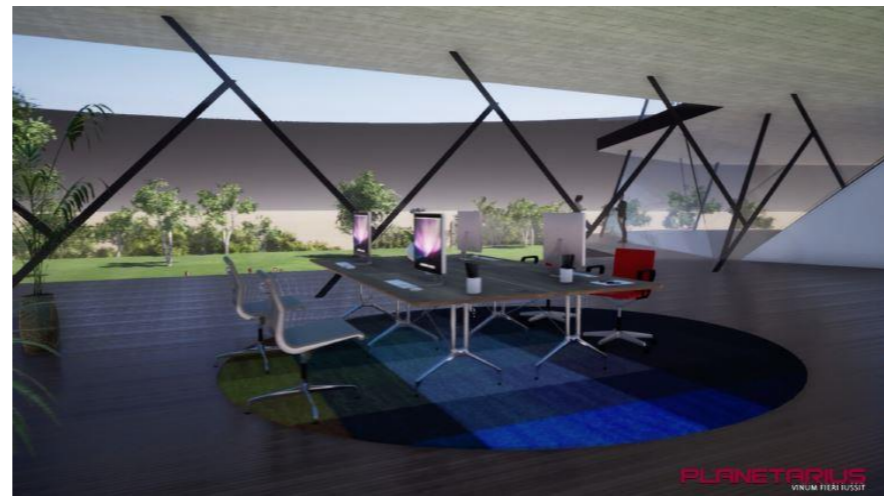
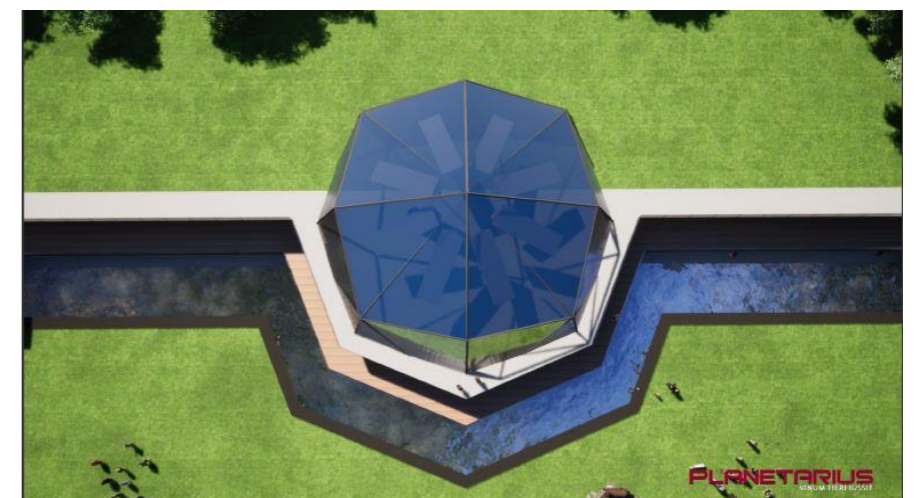
FIN
VI FINANZIAMO



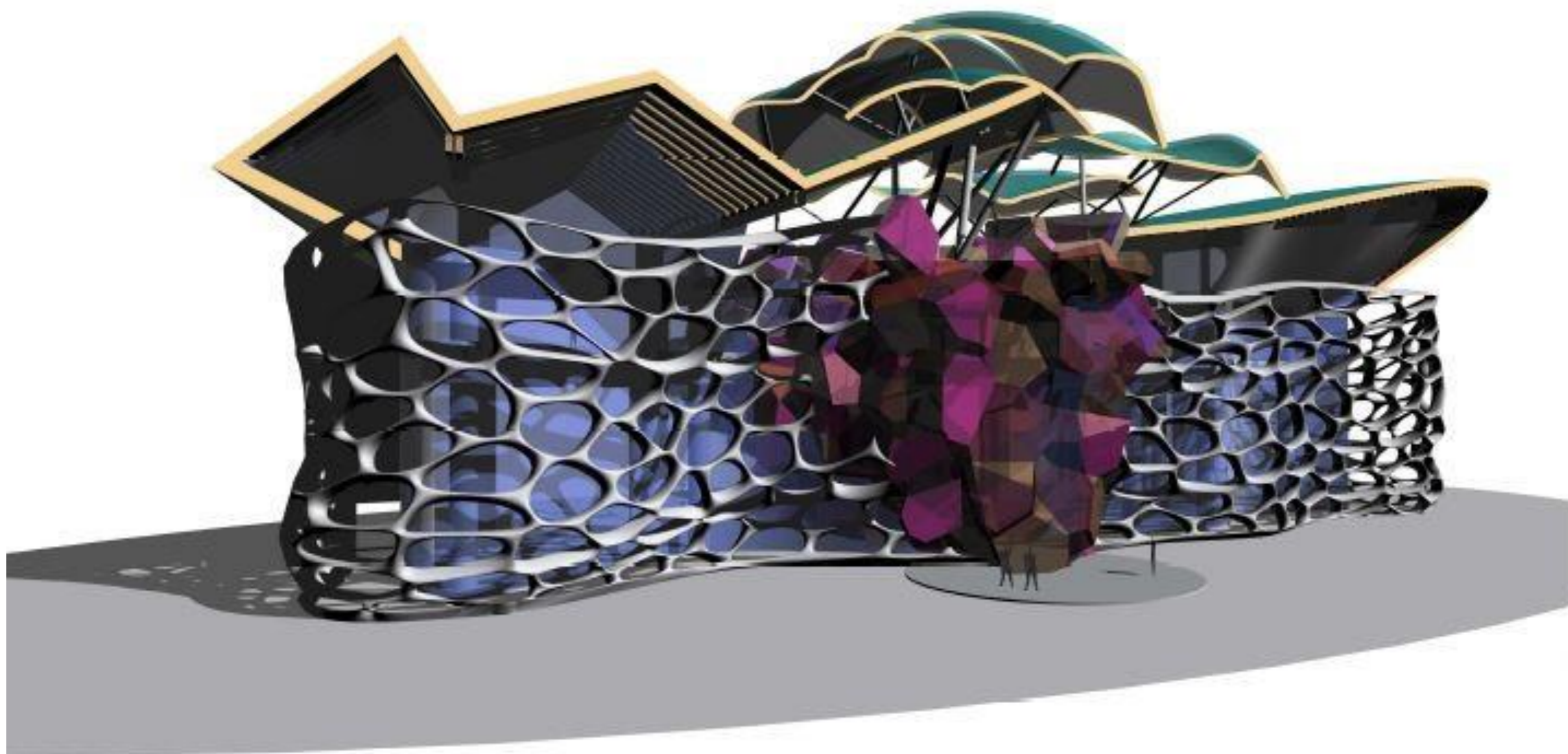
DIAMOND

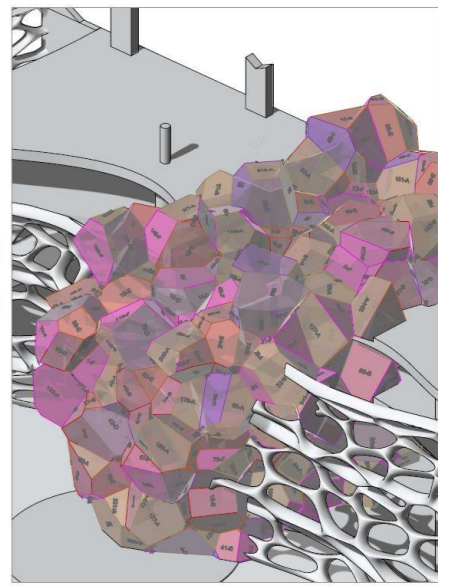
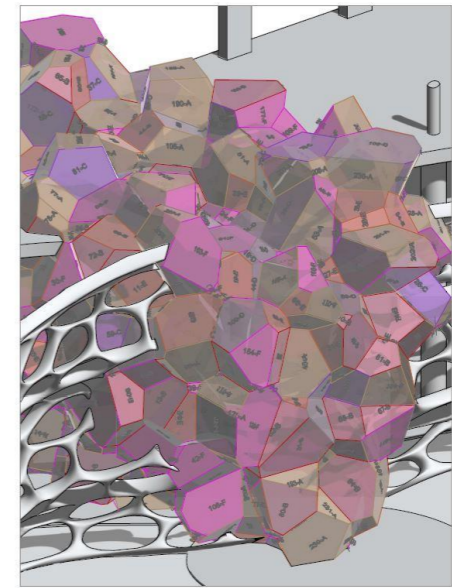
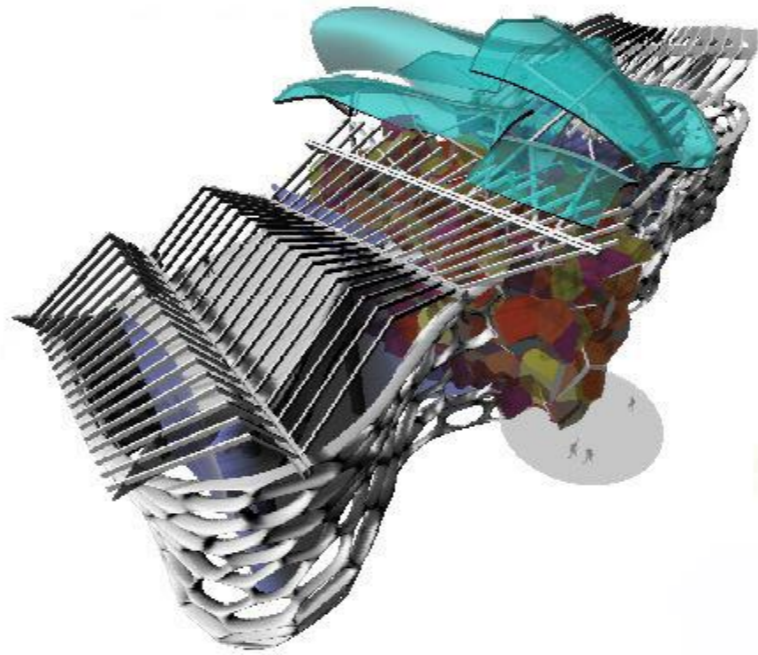
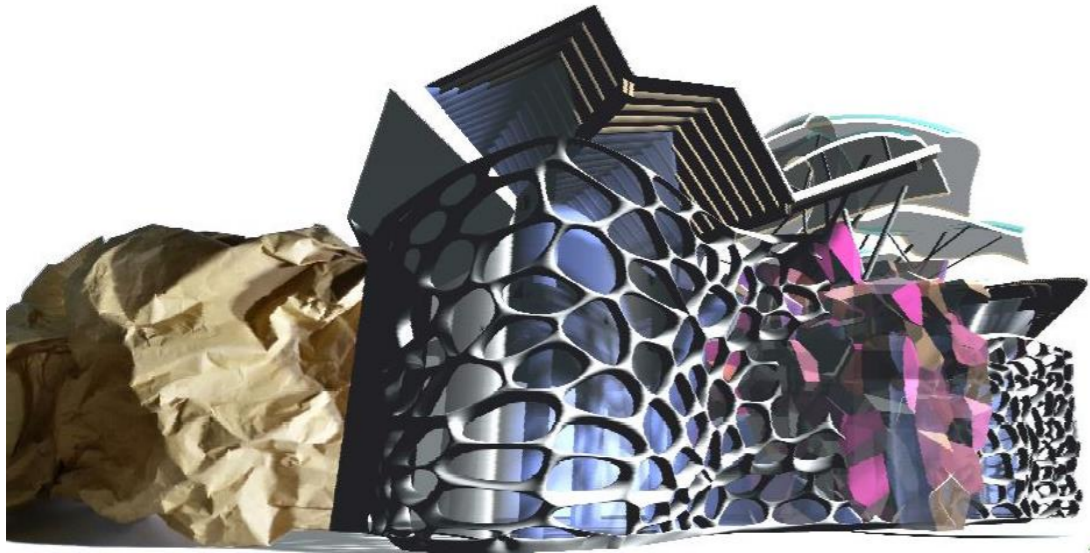
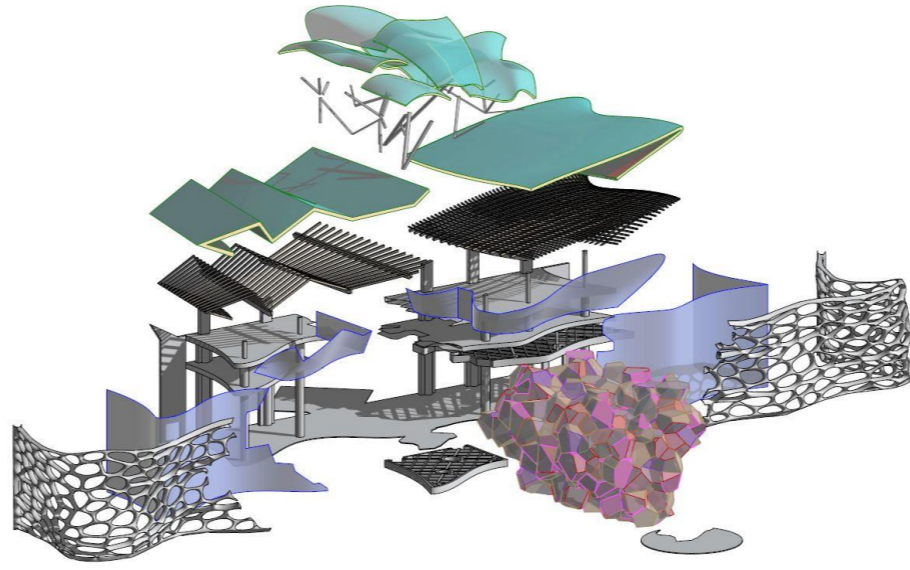
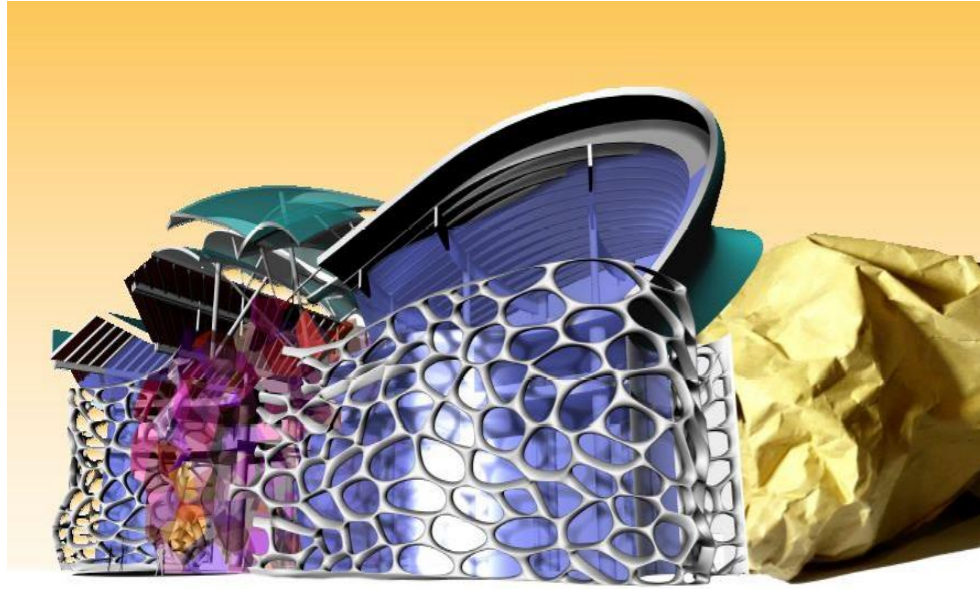


PLANETARIUS
VINUM FIERI IUSSIT

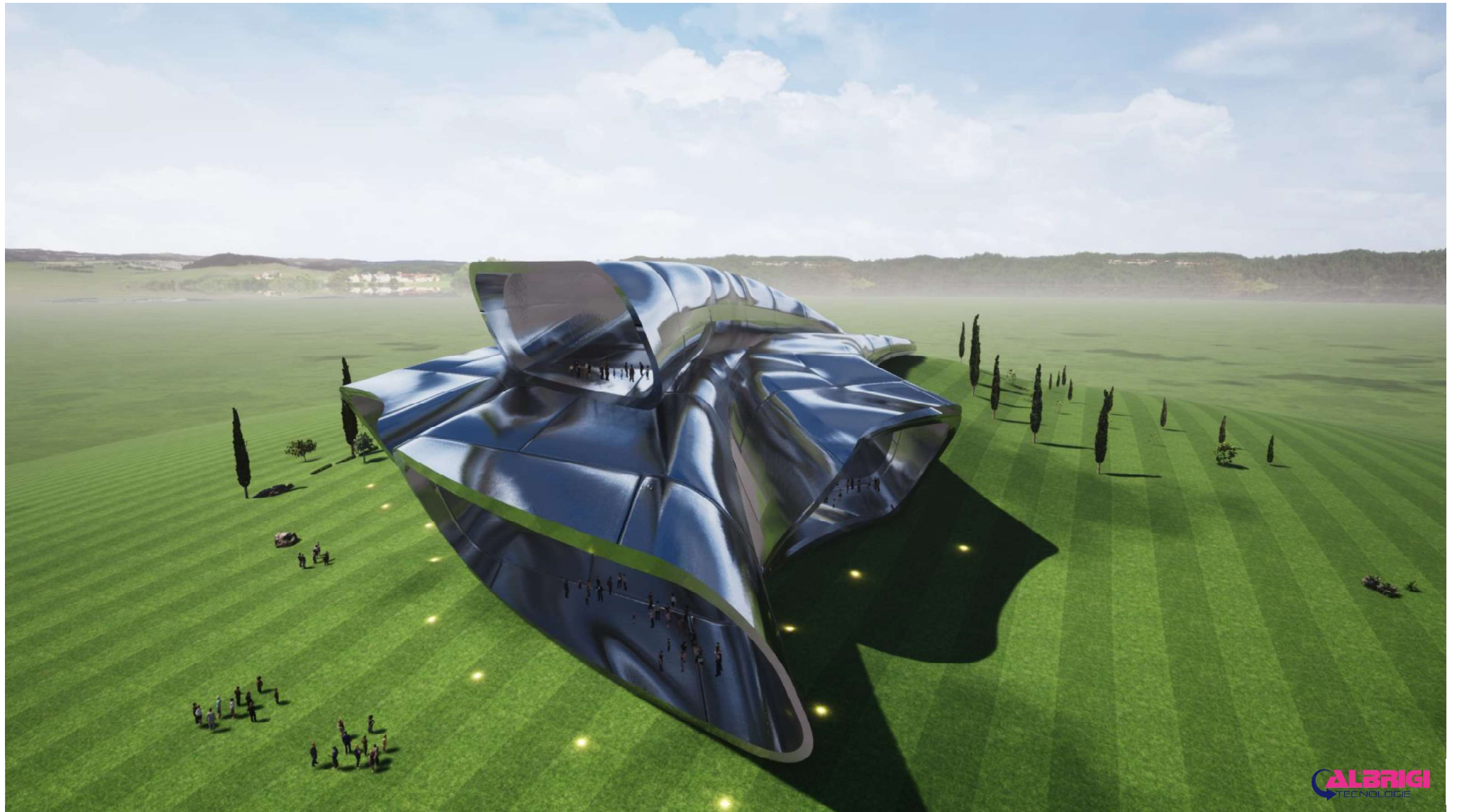


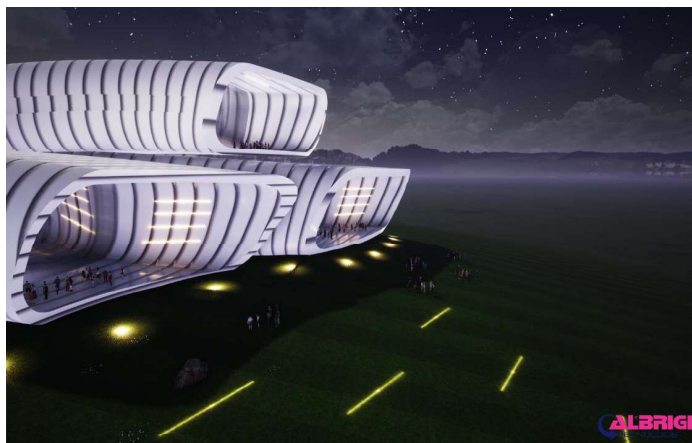
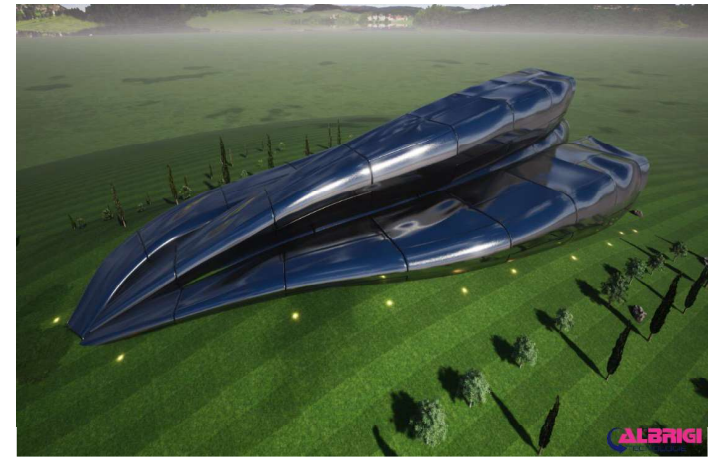
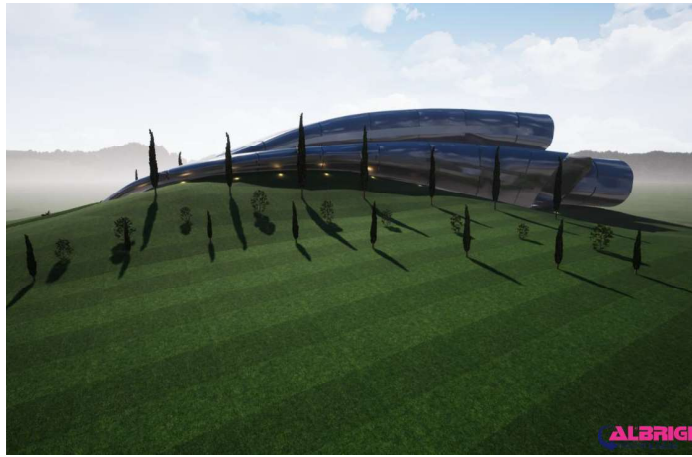
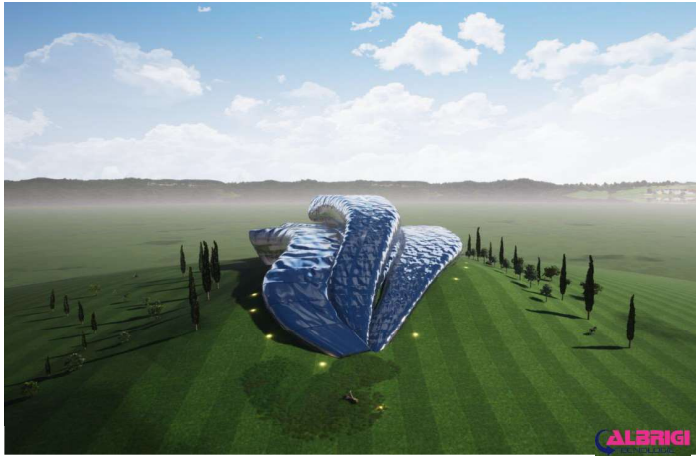
VINEYARD RESORT





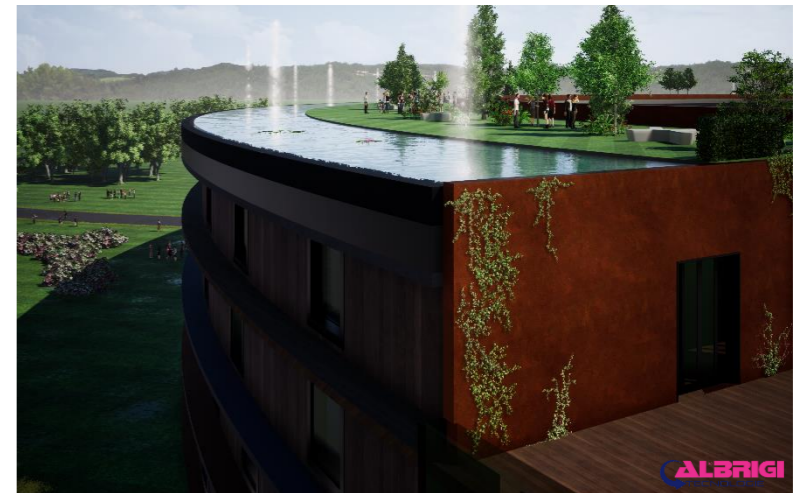
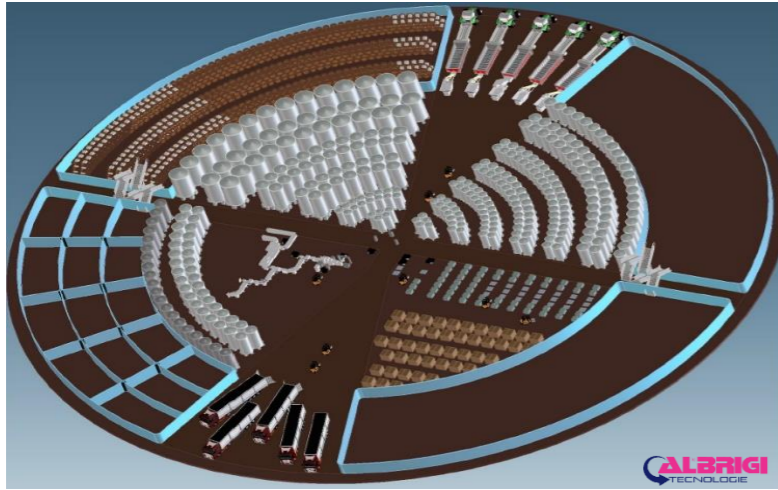
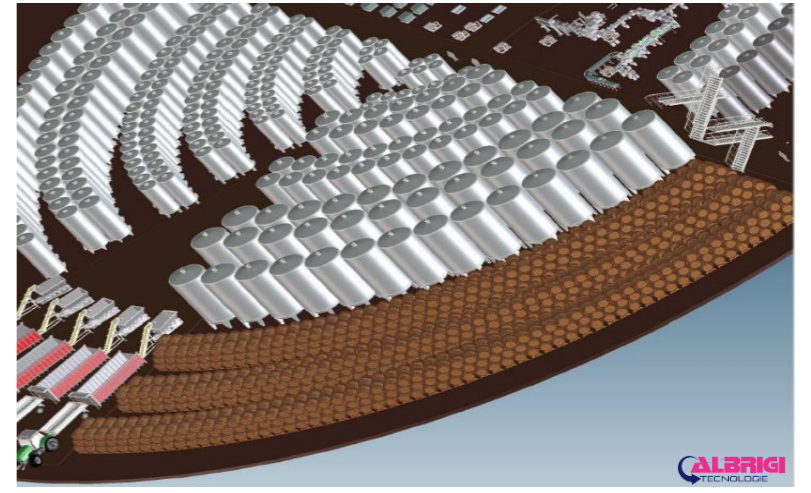
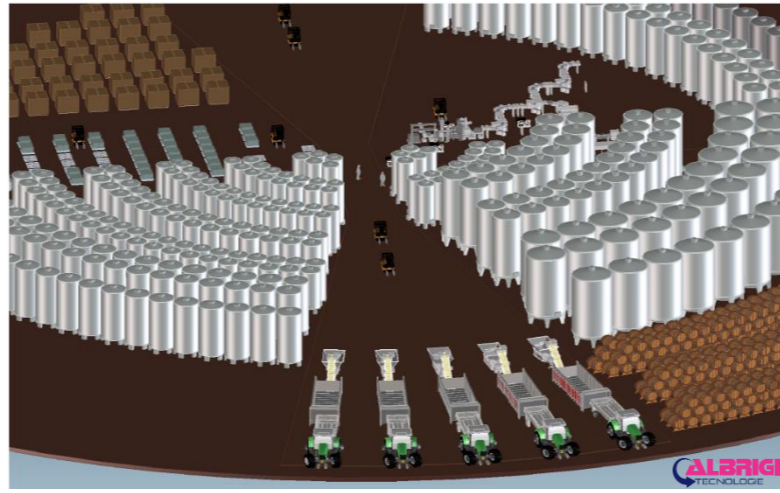
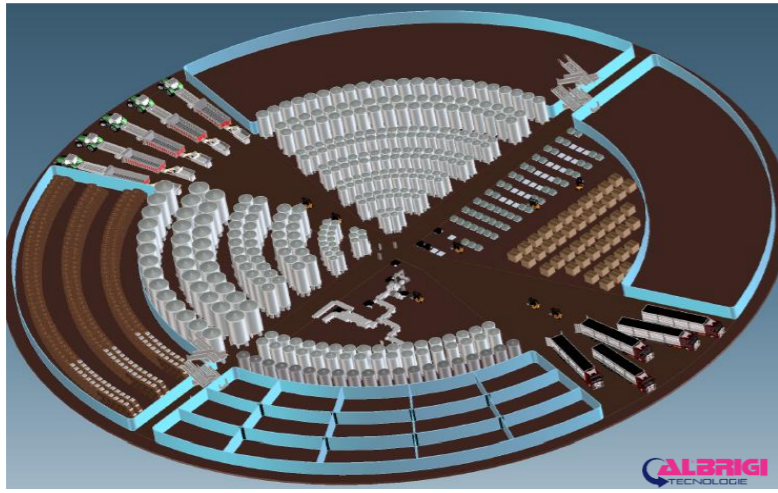
SHELL RESORT





FORT WINE





PLANETARIUS-TOP



PLANETARIUS : L'ECCELLENZA PER I VINI ROSSI (E BIANCHI)

PLANETARIUS è la nuova sala di fermentazione per vini rossi (e anche per vini bianchi) studiata per chi intende risparmiare tempo e ridurre i costi, produrre vini di altissima qualità e condurre sperimentazioni per la ricerca e lo sviluppo di nuovi tipi di vini esclusivi, seguendo le più rigide regole di ottimizzazione e risparmio e le più rigide norme alimentari ed ecologiche.

La cantina è composta da tre elementi finanziabili Industria 4.0):

- A) un sistema di gestione e controllo "cloud";
- B) un sistema di vinificazione innovativo con tutti i servizi;
- C) una cantina con una struttura idonea a fare vinificazioni di vini di alta qualità, fare ricerca, risparmiare tempi, costi e inconvenienti

PLANETARIUS è semplice da utilizzare con solo poco personale ed altamente automatizzato: permette di razionalizzare e controllare l'intero processo produttivo, ridurre i tempi di lavorazione e i rischi di inquinamento del prodotto e per i lavoratori, risparmiare energia e prodotti chimici sia di processo che di sanificazione.



- Le cifre parlano da sole:
- 100% OTTIMIZZAZIONE del processo;
 - 100% SICUREZZA contro la contaminazione / inquinamento del prodotto;
 - 80% RISPARMIO di tempo per la movimentazione del prodotto, lavaggi e sterilizzazioni;
 - 70% RISPARMIO di manodopera;
 - 30% AUMENTO di produzione;
 - 30% RISPARMIO di energia;
 - 100% QUALITÀ del prodotto;
 - 100% STYLING & DESIGN;
 - 100% da far VISITARE ai clienti durante la fermentazione.

PLANETARIUS può essere allestito con fermentatori speciali mod. **TOP-FLY** (speciale per uve rosse e anche per vini bianchi), mod. **INNOTERMOTANK-FLY** (speciale per fare il déstasse lento a secco) e mod. **TINOTERMOTANK-FLY** (speciale per fare il déstasse veloce e umido) studiati da **ALBRIGI TECNOLOGIE** per la lavorazione di uve rosse (mosto con buccia) e la produzione di vini di altissima qualità.

Con la sala di fermentazione **PLANETARIUS** potete aver il controllo totale del processo di vinificazione delle uve rosse, dalla ricezione delle uve fino alla filtrazione prima dell'imbottigliamento. Alla ricezione in cantina le uve vengono selezionate - a richiesta lavate - e curate mediante una linea di macchine altamente specializzate: vengono poi pigiate e trasferite ai fermentatori mod. **TOP-FLY** (anche per vini bianchi) o mod. **INNOTERMOTANK-FLY** (speciale per fare il déstasse) o mod. **TINOTERMOTANK-FLY** (speciale per fare il déstasse) per caduta o gravità mediante un sistema di soffioli e nastri e senza utilizzo di pompa, ben adattandosi a sistemi produttivi di tipo biodinamico. I fermentatori speciali di **ALBRIGI TECNOLOGIE** mod. **TOP-FLY**, altamente tecnologici e specializzati, sono i protagonisti in tutte le fasi del processo produttivo: dalla

fermentazione, allo stoccaggio e maturazione fino alla filtrazione pre-imbottigliamento. I nostri fermentatori speciali mod. **TOP-FLY** sono ideali per gestire processi personalizzati e condurre ricerche sperimentando lavorazioni innovative su diversi tipi di uve, per lo sviluppo di nuovi vini rossi (anche per vini bianchi) di altissima qualità. I nostri fermentatori speciali mod. **TOP-FLY** permettono di esprimere al meglio le potenzialità delle uve rosse attraverso l'ottimizzazione dei processi naturali, riducendo al minimo l'utilizzo di prodotti chimici sia enologici che di sanificazione.

OBIETTIVI E VANTAGGI della sala di fermentazione PLANETARIUS:

- l'obiettivo primario è ottenere "VINUM OPTIMUM";
- **PLANETARIUS** è un nuovo concetto di sala di fermentazione per uve rosse rivoluzionaria: tecnologica, innovativa e sicura;
- permette di razionalizzare e controllare l'intero processo produttivo, gestendolo in modo interattivo ed automatizzato;
- è un sistema semplice da utilizzare ed altamente automatizzato: una tecnologia avanzata che non invecchia;
- permette di aumentare la produttività 24 h su 24 e ridurre i tempi di lavorazione, cosicché nei periodi di piena produzione consente di compiere un maggior numero di cicli di fermentazione;
- è pensata per mantenere un altissimo standard di sicurezza e igiene sul lavoro, soprattutto nei periodi di piena produzione;
- rispetta le più rigide norme alimentari ed ecologiche;
- è studiata per curare il prodotto (pigiate, mosto, vino rosso, vino bianco) in tutte le fasi del processo, in modo da evitarne alterazioni / contaminazioni e garantire elevati standard di igiene, riducendo nel contempo l'utilizzo di prodotti chimici;
- con i suoi sistemi di trasferimento rapido di uve / pigiate / mosti / vini, prevalentemente per caduta e senza l'uso di tubi o pompe, è ideale anche per i processi di tipo biodinamico e previene i rischi di contaminazione / inquinamento / degenerazione del prodotto dovuti ai residui di cicli precedenti nei condotti;
- è concepita per fare vini di altissima qualità e ideale per esprimere le potenzialità naturali delle uve rosse, per sperimentare nuove lavorazioni e sviluppare nuovi prodotti di altissima qualità;
- con i suoi fermentatori speciali, è in grado di esaltare le potenzialità intrinseche del processo naturale di fermentazione;
- permette di risparmiare il 30% di energia e prodotti chimici di processo;
- tutti i prodotti e sottoprodotti / scarti vengono trasferiti / evacuati immediatamente poiché la movimentazione viene gestita da sistemi / macchine specifici e dotati di impianti di pulizia automatica;
- con i suoi sistemi di asportazione automatizzata degli scarti di lavorazione, permette di mantenere sempre elevati standard igienici;
- i sistemi di lavaggio automatizzati installati in ogni parte del sistema (macchine, nastri, fermentatori ecc), mantengono la cantina sempre igienizzata e sicura ad ogni ciclo di lavorazione;
- con i suoi sistemi semplici ed automatizzati, permette di razionalizzare le lavorazioni e può essere gestita anche con personale ridotto;
- permette di risparmiare il 100% dei tempi morti (carico / scarico / lavaggio), lavorare 24/7 su tre turni con una sola persona al controllo della vinificazione;
- il personale lavora con comodità e in sicurezza, prevalentemente a livello del suolo, senza necessità di lavorare in quota: le scalette e pedane sovraelevate raggiungono altezze limitate, sono fissate a rotaie, protette da parapetti e progettate con gli opportuni spazi di sicurezza;
- l'accesso ad ogni elemento / strumentazione è semplice, comodo e sicuro: il personale può tenere tutto sotto controllo con facilità eseguendo prelievo di campioni, ispezione visiva dai chiusini, gestione dei sistemi automatici;
- la semplicità di gestione automatizzata dei processi "ripetuti" permette al personale di dedicarsi maggiormente alle fasi critiche della lavorazione, quali la scelta e cernita delle uve, e soprattutto processo di fermentazione, offrendo tutti gli strumenti operativi e le comodità per eseguire il controllo e la gestione interattiva del processo ecc.;
- data l'elevata razionalizzazione del processo permette di organizzare i cicli di ricezione-cernita-fermentazione delle uve per assecondare e programmare al meglio le fasi di maturazione delle uve e - raccolta nel campo per lavorare al momento giusto;
- data la notevole velocità di lavorazione permette di assorbire e lavorare con la massima cura anche i tassi imprevisi di uve in arrivo dal vigneto, assecondando al meglio le esigenze di raccolta in campo anche in casi estremi come improvvise grandinate o rapida maturazione delle uve.

colore : ANTRACITE

colore : ORO - GOLD

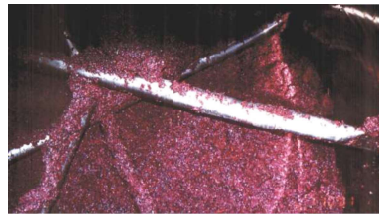
colore : BRONZO - BRONZE



ACCESSORI DI COMPLEMENTAMENTO

PALITANK / DÉSTASSE

Ai fermentatori mod. **INNOTERMOTANK-FLY** e **TINOTERMOTANK-FLY** è possibile applicare il meccanismo rompiscappello **PALITANK / déstasse**: la rotura del cappello di vinacce in questo modo avviene in modo naturale ed è garantita durante il déstasse, senza creare fecce.



ACCESSORI DI COMPLEMENTAMENTO

SEPARTANK

L'utilizzo del serbatoio **SEPARTANK** nel processo di déstasse favorisce il deposito e la separazione per gravità delle bucce e dei vinaccioli, separandoli dal mosto che viene riciclato per il déstasse; è inoltre possibile controllare la temperatura del mosto (déstasse a freddo) e la quantità di ossigeno nel mosto (oxicontrol).

Tutte le tecnologie qui proposte da **ALBRIGI TECNOLOGIE** sono studiate per assecondare ed enfatizzare i processi naturali riducendo al minimo i tempi di lavoro, la manodopera e l'uso di prodotti chimici.



PLANETARIUS SI ADATTA AD OGNI ESIGENZA

La sala di fermentazione **PLANETARIUS** viene proposta con i seguenti allestimenti:

PLANETARIUS-TOP con fermentatori mod. **TOP-FLY** (uve rosse e bianche).

TOP-FLY: È UN NUOVO CONCETTO DI FERMENTATORE. COMPLETAMENTE AUTOMATICO, MULTIFUNZIONE, IDEALE PER TUTTI I TIPI DI UVE. **TOP-FLY** è il fermentatore top di gamma di **ALBRIGI TECNOLOGIE**. È un fermentatore completo, autonomo e automatico, ideale per la fermentazione di uve rosse.

Combinando in maniera personalizzata le tecnologie di cui è dotato, è in grado di eseguire un elevato numero di processi di fermentazione e di lavorazione di pigiate e mosti per vini bianchi e in particolare per fare dei grandi vini rossi, esaltando al massimo le peculiarità naturali del prodotto. Il controllo è completamente automatizzato e permette di lavorare il prodotto dalla fase di mosto a quella di mosto a vino rosso o bianco finito, già pronto alla fase di filtrazione/imbottigliamento limitando notevolmente il numero dei travasi.

PLANETARIUS SI ADATTA AD OGNI ESIGENZA

PLANETARIUS-INNO con fermentatori mod. **INNOTERMOTANK-FLY** (déstasse), **INNOTERMOTANK-FLY**: fermentatore a tronco di cono rovescio (la parte più larga è in alto)

- A) ideale per uve rosse a bacca tenera;
- B) ideale per fare il déstasse, manuale e automatico;
- C) oltre che per il déstasse, è ideale per diversi processi di fermentazione di uve rosse;
- D) favorisce in modo naturale la risalita del cappello di vinacce durante la fermentazione;
- E) nella risalita il cappello di vinacce si allarga, si distende e si disgrega in modo soffice e naturale e diminuisce di spessore;
- F) ideale per fare il rimontaggio del mosto col cappello di vinacce allargato e più soffice;
- G) ideale per una estrazione naturale, intensiva e dinamica del colore e delle proprietà naturali delle uve;
- H) ideale per fare il déstasse a secco, ovvero portando le vinacce ad essere quasi asciutte: quando il cappello di vinacce scende nella parte del cono più bassa, che è più stretta, dove le vinacce vengono compresse e si asciugano (déstasse a secco);
- I) favorisce la caduta e la concentrazione dei vinaccioli sul fondo;
- J) data la sua forma particolare, dopo la fermentazione è ideale per lo stoccaggio dei vini favorendone la decantazione naturale.

PLANETARIUS SI ADATTA AD OGNI ESIGENZA

PLANETARIUS-TINO con fermentatori mod. **TINOTERMOTANK-FLY** (déstasse), **TINOTERMOTANK-FLY**: fermentatore a tronco di cono (la parte più larga è in basso)

- A) ideale per uve rosse a bacca tenera;
- B) ideale per fare il déstasse, manuale e automatico;
- C) oltre che per il déstasse, è ideale per diversi processi di fermentazione di uve rosse;
- D) durante la fermentazione e la risalita naturale del cappello di vinacce, mantiene il cappello di vinacce leggermente compresso riducendone il galleggiamento;
- E) ideale per fare il déstasse veloce, mantenendo le vinacce umide: quando il cappello di vinacce scende nella parte del cono più larga la vinaccia si allarga, si distende pur rimanendo umido (déstasse veloce);
- F) ideale per una estrazione naturale, intensiva e dinamica del colore e delle proprietà naturali delle uve;
- G) data la sua forma particolare, dopo la fermentazione è ideale per lo stoccaggio dei vini, favorendone il bûtonnage naturale.

TRE DIFFERENTI VINIFICATORI A SCELTA

TOP-FLY



INNO-FLY



TINO-FLY



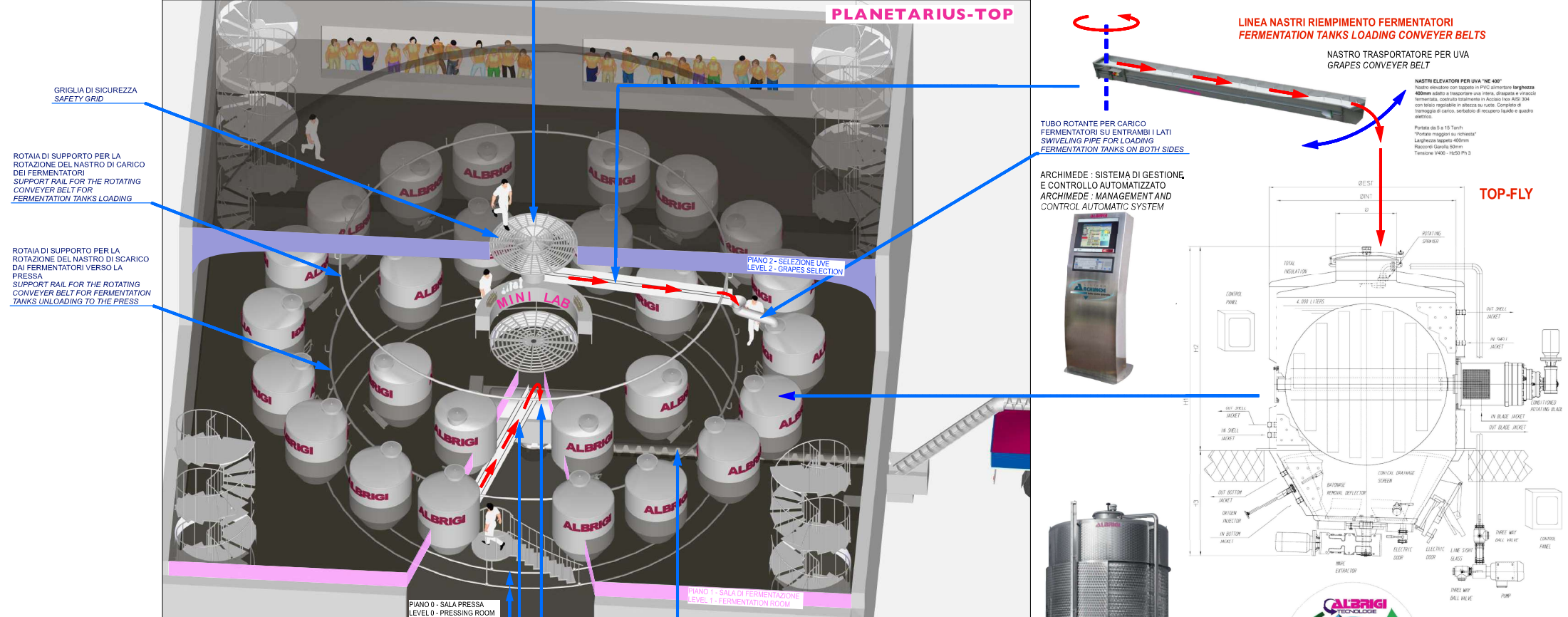
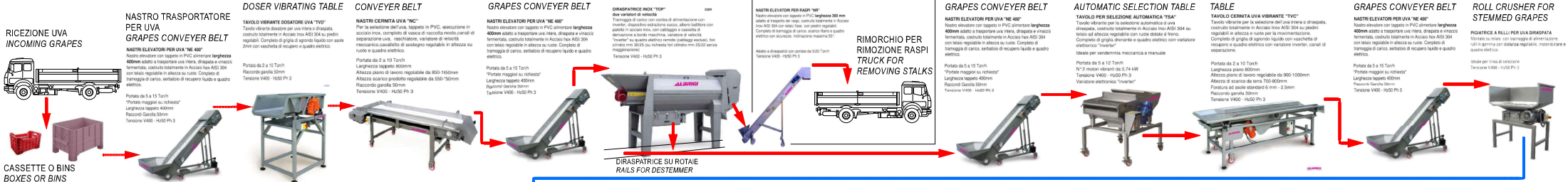
N.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO

N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJET, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARY MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE



PLANETARIUS-TOP		TAV. 1a
DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING		
DESIGN FORMA E SOSTANZA	PROJECT RICERCA E SVILUPPO	FIN VI FINANZIARIO
		TRAINING ADESTRAMENTO CONTINUO

**LINEA MACCHINE ALLA RICEZIONE UVE
GRAPES RECEPTION EQUIPMENT**



**LINEA MACCHINE SVUOTAMENTO FERMENTATORI - VERSO LA PRESSA
FERMENTATION TANKS UNLOADING EQUIPMENT - TO THE PRESS**



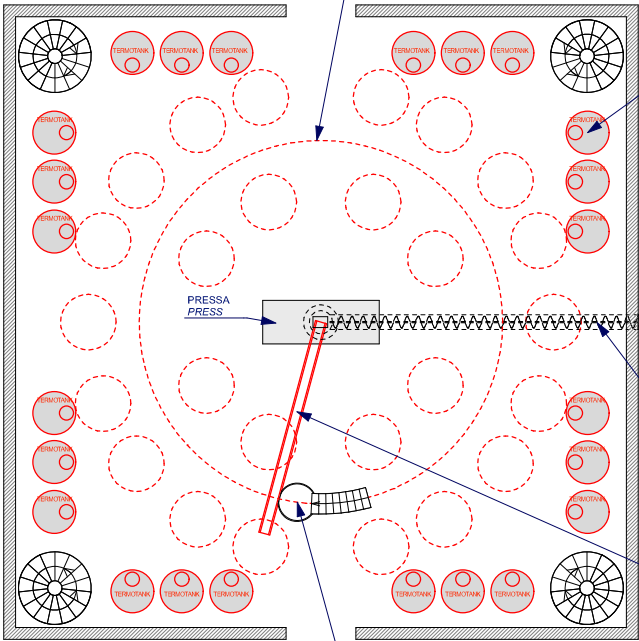
HIGH CLEAN INSIDE
CLORO FREE

N.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODUERE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE - TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO

N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJECT, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARY MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE

PIANTA PIANO 0 - PRESSA
LEVEL 0 - PRESS

ROTAIA DI SUPPORTO PER LA ROTAZIONE DEL NASTRO DI SCARICO DEI FERMENTATORI VERSO LA PRESSA
SUPPORT RAIL FOR THE ROTATING CONVEYER BELT FOR FERMENTATION TANKS UNLOADING TO THE PRESS



TERMOTANK: SERBATOI DI FERMENTAZIONE E STOCCAGGIO
TERMOTANKS: FERMENTATION AND STORAGE TANKS

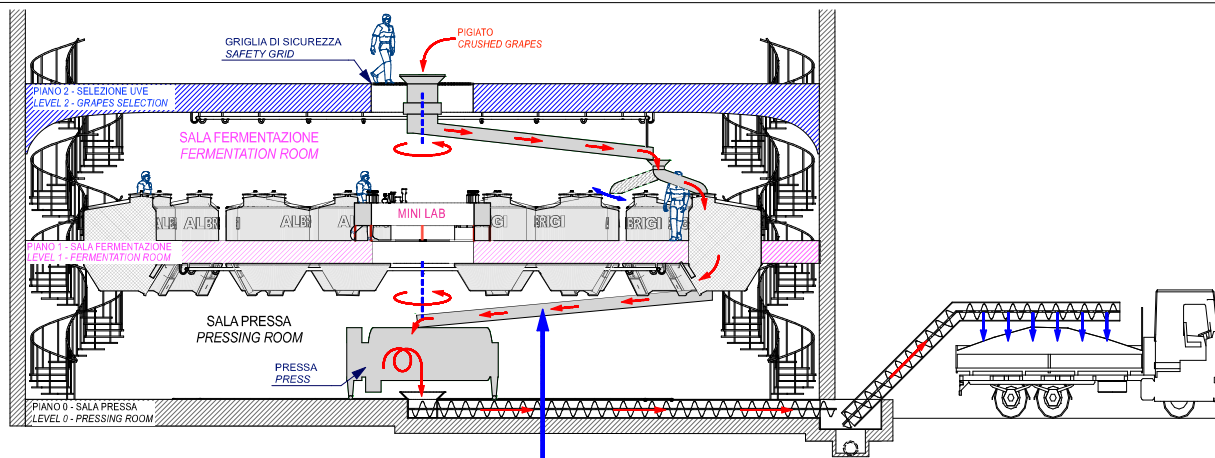
RIMORCHIO PER RIMOZIONE VINACCE ESAUSTE
TRUCK FOR REMOVING PRESSED SKINS

COCLEA PER RIMOZIONE VINACCE ESAUSTE
COCHLEA FOR REMOVING PRESSED SKINS

NASTRO TRASPORTATORE ROTANTE PER SCARICO VINACCIA
MARC UNLOADING SWIVELING CONVEYER BELT

PEDANA DI SERVIZIO SU ROTAIA
SERVICE PLATFORM ON RAIL

SEZIONE
SECTION



LINEA NASTRI SVUOTAMENTO FERMENTATORI - VERSO LA PRESSA
FERMENTATION TANKS UNLOADING CONVEYER BELTS - TO THE PRESS

NASTRO TRASPORTATORE PER VINACCIA
MARC CONVEYER BELT

NASTRO ELEVATORE PER VINACCIA "V"
Per alimentazione vinaccia esausta in scarico da pressa pneumatica, movimento a catena, esecuzione in acciaio inox con fondo in rotolo, ispirazione fondo elevatore a 30°, quadro elettrico.
Dimensioni parte orizzontale: 1500x1200x450mm
Tensione V400 - H250 Ph 3

PRESSA INOX
STAINLESS STEEL PRESS

PRESSE PNEUMATICHE INOX "PPC-PLUS"
TANK CIRCUITO ERMETICO
Cilindro di pressatura con canalotti interni perforati e relativi collettori di scarico; membrana in materiale elastico per uso alimentare; compressore isoterma, ventilatore per gonfiaggio/sporaggiaggio rigido; membrana, vasca di raccolta succo pressato; raccordi girevoli; valvola di carico assiale; valvola scarico mosto pneumatica; quadro elettrico con PLC. Una porta pneumatica ed ermetica.
Tensione V400 - H250 Ph 3

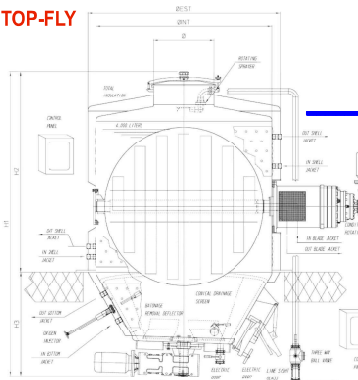
POMPA PERISTALTICA
PERISTALTIC PUMP

POMPE PERISTALTICHE "PEV"
Corso pompa e tutto completamente in acciaio inox, rotori con due rulli a pressione regolabile, variatore di velocità elettronico (INVERTER), su ruote con dispositivo di bloccaggio, quadro elettrico con inversione di marcia, due valvole di compressione.
Senza Partigomma
Tensione V400 - H250 Ph 3

AI TERMOTANK: SERBATOI DI FERMENTAZIONE DEI MOSTI DI STOCCAGGIO DEI VINI
TO TERMOTANKS: MUST FERMENTATION TANKS AND WINE STORAGE TANKS



TOP-FLY



ARCHIMEDE:
SISTEMA DI GESTIONE E CONTROLLO AUTOMATIZZATO
MANAGEMENT AND CONTROL AUTOMATIC SYSTEM

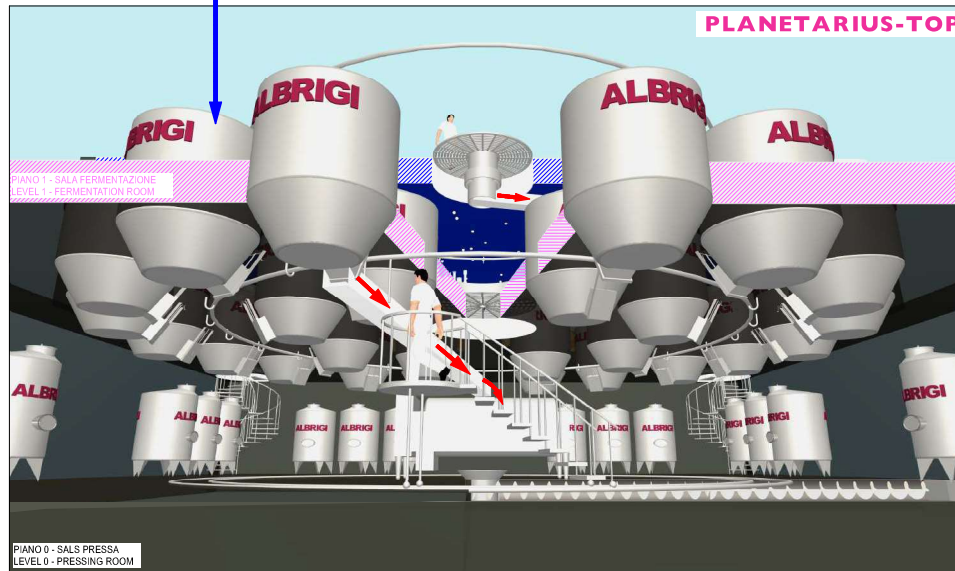


PRESSA IN ROTAIA
RAILS FOR PRESS

COCLEA PER RIMOZIONE VINACCIA
COCHLEA FOR REMOVING PRESSED SKINS

RIMORCHIO PER RIMOZIONE VINACCE ESAUSTE
PRESSED SKINS REMOVING TRUCK

PLANETARIUS-TOP



N.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE - TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO

N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJET, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE



PLANETARIUS-TOP
PRESSING ROOM

DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING

TAV. 4

COLORTANK

FERMENTATORE SPECIALE TOPTANK-FLY

FERMENTATORE – CRIOMACERATORE – BATONNAGE –
STOCCAGGIO VINI ECC

SPECIAL FERMENTER TOPTANK-FLY

FERMENTATION TANK – CRYOMACERATOR – BATONNAGE –
WINE STORAGE ETC

ANTRACITE
CHARCOAL GREY



BLU
BLUE



VINACCIA
RED PURPLE



BRONZO
BRONZE



ORO
GOLD



FERMENTATORE TINOTERMOTANK-FLY

FERMENTATORE PER UVE ROSSE SPECIALE PER FARE
DELESTAGE VELOCE IN UMIDO – FOLLATURA –
STOCCAGGIO VINI ECC

FERMENTATER TINOTERMOTANK-FLY

FERMENTATION TANK FOR RED GRAPES SPECIAL FOR FAST
MOIST DELESTAGE – PUNCHING DOWN – WINE STORAGE
ETC

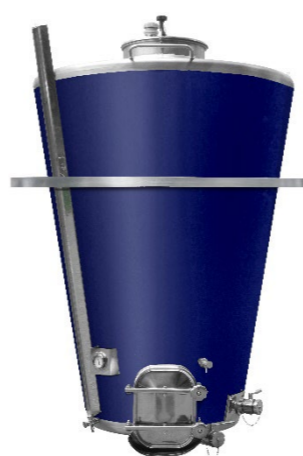


FERMENTATORE INNOTERMOTANK-FLY

FERMENTATORE PER UVE ROSSE SPECIALE PER FARE
DELESTAGE LENTO A SECCO – FOLLATURA – STOCCAGGIO
VINI ECC

FERMENTER INNOTERMOTANK-FLY

FERMENTATION TANK FOR RED GRAPES SPECIAL FOR
SLOW DRY DELESTAGE – PUNCHING DOWN – WINE
STORAGE ETC



SERBATOIO VINOTANK/VINOTERMOTANK

SERBATOIO DA FERMENTAZIONE MOSTI DI VINI
BIANCHI - STOCCAGGIO VINO ECC

VINOTANK/VINOTERMOTANK

FERMENTATION TANK FOR WHITE GRAPES MUST-
WINE STORAGE ETC



VOLVOTERMOTANK e TOP-FLY

VOLVOTERMOTANK



TOP-FLY UP



TOP TANK : IL FERMENTATORE MULTIFUNZIONE AUTOMATICO

NUOVO FERMENTATORE MULTI FUNZIONE NOSTRO MODELLO AL TOP DELLA GAMMA

TOP TANK È UNA NUOVA FILOSOFIA, È UN FERMENTATORE AUTOMATICO CHE PUÒ SVOLGERE TUTTI I TIPI DI OPERAZIONI DI FERMENTAZIONE E LAVORAZIONE DEI MOSTI E DEI VINI IN CANTINA = **TOP TANK** È IL TOP DEI FERMENTATORI

TOP TANK È UN SERBATOIO FERMENTATORE MULTIFUNZIONALE CHE PUÒ SVOLGERE TUTTE LE SEGUENTI OPERAZIONI CON ESTREMA PRECISIONE PER FARE VINI DI ALTA QUALITÀ

- FERMENTAZIONE PIGIATI / MOSTI
- CONTROLLO TOTALE DELLA MASSA MOSTO-BUCCIA IN FERMENTAZIONE
- SCARICO DELLA VINACCIA ANCHE DIRETTAMENTE IN PRESSA PER GRAVITÀ
- CROMACERAZIONE UVE BIANCHE E ROSSE
- RIFERMENTAZIONE UVE INTERE O DIRASPATE FRESCHE O APPASSITE
- DÉLESTAGE UMIDO O SECCO
- BÂTONNAGE
- SEPARAZIONE E SCARICO DEI VINACCIOLI
- CHIARIFICA A FREDDO DEI MOSTI (SENZA VINACCIA) BIANCHI O ROSSI
- RISCALDAMENTO DEI MOSTI CON LIEVITI
- MALOLATTICA
- RIMONTAGGIO DEL MOSTO IN AUTOMATICO DURANTE LA ROTAZIONE DELLA PALA E DURANTE LA FERMENTAZIONE OLTRE CHE NEL DÉLESTAGE
- FLOTTAZIONE
- OSSIGENAZIONE DEI MOSTI
- STABILIZZAZIONE TARTARICA O FERMENTAZIONE MALOLATTICA
- GESTIONE CON IPAD O IPHONE O TELECOMANDO
- TRAVASO VINI E MOSTI
- LAVAGGIO AUTOMATICO
- ISOLAMENTO TOTALE DEL FERMENTATORE

CON TOP TANK
SI PRODUCONO VINI GIÀ
FINITI, PRONTI PER ESSERE
FILTRATI E IMBOTTIGLIATI

TOP TANK È INNOVAZIONE

SERBATOIO FERMENTATORE MULTIFUNZIONE NOSTRO MODELLO **TOP TANK** = È UNA NUOVA FILOSOFIA.

TOP TANK CONTROLLA PERFETTAMENTE LA MASSA PIGIATO/MOSTO-BUCCIA E SCARICA LE VINACCE MECCANICAMENTE. PUÒ ESSERE FORNITO CON PIEDI O MONTATO A CAVALLO DI DUE PIANI INSERITO IN UN APPOSITO FORO RICAVATO NEL SOLAIO. IN QUESTO MODO SI CARICA IL PIGIATO DA SOPRA OPERANDO DAL PIANO SUPERIORE E SI SCARICA LA VINACCIA DA SOTTO MECCANICAMENTE OPERANDO INFERIORE.

TOP TANK È UN SERBATOIO FERMENTATORE COMPLETO E INNOVATIVO, CHE PUÒ SVOLGERE TUTTE LE OPERAZIONI DI FERMENTAZIONE E LAVORAZIONE DEI MOSTI E DEI VINI IN CANTINA:

TOP TANK È UN FERMENTATORE MULTIFUNZIONE = **TOP TANK** È IL TOP DEI FERMENTATORI

MASSA IN FERMENTAZIONE = CON LA PALA ROTANTE TERMOCONDIZIONATA BASTANO POCCHI GIRI AL GIORNO PER CONTROLLARE PERFETTAMENTE LA TEMPERATURA ANCHE AL CENTRO DELLA MASSA MOSTO-BUCCIA IN FERMENTAZIONE; IN TAL MODO LA MASSA MOSTO-BUCCIA RESTA TUTTA OMOGENEA E A TEMPERATURA CONTROLLATA, EVITANDO LA STRATIFICAZIONE DELLE BUCCHE NEL MOSTO E FAVORENDO AL MASSIMO IL CONTATTO MOSTO-BUCCIA

SOSPESO AL SOLAIO PUÒ SCARICARE LA VINACCIA DIRETTAMENTE IN PRESSA PER GRAVITÀ = INOLTRE AUTOMATIZZANDO IL SISTEMA NON SERVE AGIRE MANUALMENTE MA SI PUÒ COMANDARE CON RADIOCOMANDO

MACERAZIONI, FERMENTAZIONI SPECIALI, SALASSI = UVE BIANCHE/ROSSE DIRASPATE INTERE, PIGIATE FRESCHE O MOLTO APPASSITE; CON ROTAZIONE TOTALE DELLA MASSA PER FARE AMARONE, RIPASSI, ICE WINE, SALASSI O DOPPIA FERMENTAZIONE

CROMACERAZIONE = CON PIGIATI DIRASPATI DI UVE BIANCHE E ROSSE A TEMPERATURE CONTROLLATE

RIFERMENTAZIONE = DI UVA AGGIUNTA GIÀ DIRASPATA A CHICCO INTERO, SU PIGIATI IN FERMENTAZIONE (FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN ALCOLICA)

DÉLESTAGE = DÉLESTAGE TOTALE PER GRAVITÀ, IN MANUALE O IN AUTOMATICO, CON LA POSSIBILITÀ DI PORTARE LA VINACCIA SIA A SECCO CHE IN UMIDO, CON SCARICO DEL MOSTO DIRETTO NEL NOSTRO DECONTAMINATORE SEPARTANK PER SEPARARE VINACCIOLI E VINACCE

BÂTONNAGE = È POSSIBILE ESEGUIRE IL BÂTONNAGE DEI VINI SU TUTTA LA MASSA LIQUIDA, SOLLEVANDO I LIEVITI FINO ALLA PARTE ALTA DEL FERMENTATORE

SCARICO DEI VINACCIOLI = DISPOSITIVO DI ESTRAZIONE DEI VINACCIOLI DEPOSITATI SUL FONDO DEL FERMENTATORE

CHIARIFICA A FREDDO DEI MOSTI (SENZA VINACCIA) BIANCHI O ROSSI = A TEMPERATURE CONTROLLATE DA +4°C A +12°C DI TUTTA LA MASSA, MANTENENDOLA A TEMPERATURA OMOGENEA

RISCALDAMENTO DEI LIEVITI O DEI VINI = POSSIBILITÀ DI RISCALDARE IL CONO DEL FONDO PER FAVORIRE LA PARTENZA DELLA FERMENTAZIONE NELLA ZONA DOVE SONO POSIZIONATI I LIEVITI, O DI RISCALDARE I VINI PER FARE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

TRAVASO MOSTI E VINI = SI PUÒ ESEGUIRE QUALSIASI OPERAZIONE DI TRAVASO IN AUTOMATICO

OSSIGENAZIONE DEI MOSTI E PIGIATI = È POSSIBILE FARE L'OSSIGENAZIONE DEI MOSTI E PIGIATI BIANCHI / ROSSI

RIMONTAGGIO DEL MOSTO IN AUTOMATICO IN CONTEMPORANEA CON LA ROTAZIONE DELLA PALA DURANTE LA FERMENTAZIONE OLTRE CHE NEL DÉLESTAGE = È POSSIBILE ESEGUIRE IL RIMONTAGGIO DEI MOSTI IN OGNI PROCESSO

FLOTTAZIONE = È POSSIBILE ESEGUIRE LA FLOTTAZIONE

STABILIZZAZIONE TARTARICA O FERMENTAZIONE MALOLATTICA = PORTANDO I VINI A -5°C PER FARE DECONTAMINARE IL TARTARICO E A +30°C PER FARE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

LAVAGGIO = IMPIANTO FISSO DI LAVAGGIO AUTOMATICO

GESTIONE E CONTROLLO DA REMOTO = PUÒ ESSERE COMANDATO CON UN TELECOMANDO A DISTANZA, DA IPAD O IPHONE

ISOLAMENTO TOTALE DEL FERMENTATORE = CON LA POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE IL COLORE DELL'ISOLAMENTO = INOX - ORO - ANTRACITE - BLU - BRONZO - VINACCIA ECC. ECC.

TOP TANK : THE AUTOMATIC MULTIFUNCTION FERMENTATION TANK

NEW MULTI FUNCTION FERMENTATION TANK, OUR TOP OF THE RANGE

TOP TANK IS A NEW PHILOSOPHY, IT IS AN AUTOMATIC FERMENTATION TANK THAT CAN PERFORM ALL KINDS OF OPERATIONS OF FERMENTATION AND MUST/WINE PROCESSING IN THE WINERY = **TOP TANK** IS THE TOP OF FERMENTATION TANKS

TOP TANK IS A MULTIFUNCTION FERMENTATION TANK THAT CAN PERFORM ALL THE FOLLOWING OPERATIONS WITH EXTREME PRECISION TO PRODUCE HIGH QUALITY WINES

- FERMENTATION OF MUSTS AND CRUSHED GRAPES
- TOTAL CONTROL OF THE MUST-SKIN FERMENTING MASS
- MARC UNLOADING EVEN DIRECTLY INTO THE PRESS BY GRAVITY
- CRYOMACERATION OF WHITE AND RED GRAPES
- RE-FERMENTATION OF INTACT GRAPES OR DESTEMMED GRAPES, BOTH FRESH OR DRIED
- DÉLESTAGE : DRY OR MOIST MODE
- BÂTONNAGE
- GRAPE PIPS SETTLING AND UNLOADING
- COLD CLARIFICATION OF RED OR WHITE MUSTS (WITHOUT MARC)
- HEATING OF MUSTS WITH YEASTS
- MALOLACTIC FERMENTATION
- AUTOMATIC PUMP OVER OF THE MUST TOGETHER WITH THE ROTATION OF BLADE AND WITH THE FERMENTATION, MORE THAN DURING THE DÉLESTAGE
- FLOTATION
- MUSTS OXYGENATION
- TARTARIC STABILIZATION OR MALOLACTIC FERMENTATION
- REMOTE CONTROL, OR WITH IPAD/IPHONE
- WINES AND MUSTS TRANSFER
- AUTOMATIC CLEANING
- TOTAL INSULATION OF THE TANK

WITH TOP TANK
YOU CAN PRODUCE FINISHED
WINES, READY TO BE
FILTERED AND BOTTLED

TOP TANK IS INNOVATION

MULTIFUNCTION FERMENTATION TANK OUR MODEL **TOP TANK** = IT IS A NEW PHILOSOPHY.

TOP TANK CAN PERFECTLY CONTROL THE MASS OF CRUSHED GRAPES/MUST/SKINS AND CAN UNLOAD THE MARC MECHANICALLY. IT CAN BE EQUIPPED WITH LEGS OR MOUNTED BETWEEN TWO FLOORS, INTO A SUITABLE HOLE MADE IN THE SLAB. THUS CRUSHED GRAPES CAN BE LOADED FROM ABOVE, WORKING ON THE UPPER FLOOR, AND THE MARC CAN BE UNLOADED FROM BELOW, WORKING ON THE LOWER FLOOR.

TOP TANK IS A FERMENTATION TANK THAT CAN PERFORM ALL THE OPERATIONS OF FERMENTATION AND MUST / WINE PROCESSING IN THE WINERY :

TOP TANK IS A MULTIFUNCTION FERMENTATION TANK = **TOP TANK** IS THE TOP OF FERMENTATION TANKS

FERMENTING MASS = THANKS TO THE CONDITIONED ROTATING BLADE, A FEW ROTATING CYCLES PER DAY ARE ENOUGH TO PERFECTLY CONTROL THE TEMPERATURE EVEN IN THE MIDDLE OF THE MASS OF MUST/SKINS DURING THE FERMENTATION ; THUS THE MASS OF MUST/SKINS REMAINS HOMOGENIZED, THE TEMPERATURE CAN BE CONTROLLED, PREVENTING THE STRATIFICATION OF THE SKINS IN THE MUST AND FAVOURING AT MOST THE CONTACT BETWEEN MUST AND SKINS

HANGING IN SUITABLE HOLES MADE IN THE SLAB, IT CAN UNLOAD THE MARC DIRECTLY INTO THE PRESS BY GRAVITY = MOREOVER BY AUTOMATING THE SYSTEM IT IS NOT NECESSARY TO OPERATE MANUALLY BUT IT IS POSSIBLE TO MANAGE IT WITH A REMOTE CONTROL

MACERATIONS, SPECIAL FERMENTATIONS, SAIGNÉE = WHITE / RED GRAPES WITHOUT STALK, CRUSHED BOTH FRESH OR VERY DRY, WITH TOTAL REVOLUTION OF THE MASS BY MEANS OF THE ROTATING BLADE FOR MAKING AMARONE WINE, RIPASSO WINE, ICE WINE, SAIGNÉE OR DOUBLE FERMENTATION

CROMACERTATION = WITH DESTEMMED CRUSHED WHITE AND RED GRAPES, AT CONTROLLED TEMPERATURES

RE-FERMENTATION = OF ADDED DESTEMMED CRUSHED GRAPES WITH HOLE BERRIES INTO FERMENTATIN MUST (ALCOHOLIC MALOLACTIC FERMENTATION)

DÉLESTAGE = TOTAL DÉLESTAGE, BY GRAVITY, IT CAN BE DONE MANUALLY OR AUTOMATICALLY, WITH BOTH DRY MARC OR MOIST MARC, UNLOADING THE MARC DIRECTLY INTO OUR SETTLING TANK SEPARTANK TO SEPARATE GRAPE PIPS AND MARC

BÂTONNAGE = IT IS POSSIBLE TO DO BÂTONNAGE OF WINES ON ALL THE LIQUID MASS, LIFTING THE YEASTS UP TO THE TOP OF THE FERMENTATION TANK

DISCHARGE OF GRAPE PIPS = SPECIAL DEVICE FOR THE EXTRACTION OF GRAPE PIPS SETTLED ON THE BOTTOM OF THE FERMENTATION TANK

COLD CLARIFICATION OF WHITE AND RED MUSTS (WITHOUT MARC) = AT CONTROLLED TEMPERATURES -4°C TO +12°C OF THE WHOLE MASS, AT HOMOGENEOUS TEMPERATURE

HEATING OF YEASTS OR WINES = IT IS POSSIBLE TO HEAT UP THE BOTTOM CONE TO HELP THE FERMENTATION START IN THE PLACE WHERE YEASTS ARE POSITIONED, OR TO HEAT UP WINES FOR THE MALOLACTIC FERMENTATION

TRANSFER OF MUSTS AND WINES = IT IS POSSIBLE TO AUTOMATICALLY PERFORM EVERY KIND OF TRANSFER OF MUSTS AND WINES

OXYGENATION OF MUSTS AND CRUSHED GRAPES = IT IS POSSIBLE TO OXYGENATE WHITE AND RED MUSTS AND CRUSHED GRAPES

AUTOMATIC PUMP OVER OF THE MUST TOGETHER WITH THE ROTATION OF THE BLADE, BOTH DURING THE FERMENTATION AND DURING THE DÉLESTAGE = IT IS POSSIBLE TO PUMP OVER THE MUSTS DURING EVERY PHASE

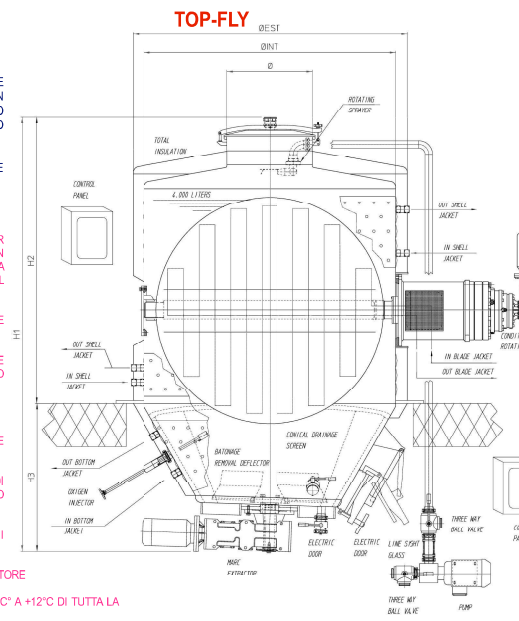
FLOTATION = IT IS POSSIBLE TO DO THE FLOTATION

TARTARIC STABILIZATION OR MALOLACTIC FERMENTATION = COOLING WINES DOWN TO - 5° C TO HELP THE SETTLING OF THE TARTARIC ACID AND HEATING WINES UP TO + 30° C FOR THE MALOLACTIC FERMENTATION

CLEANING = FIXED AUTOMATIC CLEANING SYSTEM

REMOTE MANAGEMENT AND CONTROL = IT CAN BE MANAGED WITH A REMOTE CONTROL OR BY IPAD OR IPHONE

TOTAL INSULATION OF THE FERMENTATION TANK = WITH THE POSSIBILITY TO CHOOSE THE COLOUR OF THE INSULATION = STAINLESS STEEL - GOLD - ANTHRACITE - BLUE - BRONZE - MARC COLOUR ETC. ETC.



N.B. : I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO
N.B. : THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJECT, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE

		PLANETARIUS-TOP <small>DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING</small>		TAV. 5

TINOTERMOTANK : IL FERMENTATORE IDEALE PER FARE IL DÉLESTAGE MANUALE O AUTOMATICO, VELOCE E UMIDO

THE IDEAL FERMENTATION TANK FOR MANUAL OR AUTOMATIC, FAST MOIST DÉLESTAGE

CHIUSURE DI SICUREZZA
SAFETY PROTECTIONS

CHIUSURA A DOPPIA GRIGLIA
DOUBLE GRID

TINOTERMOTANK



TINOTERMOTANK-FLY UP

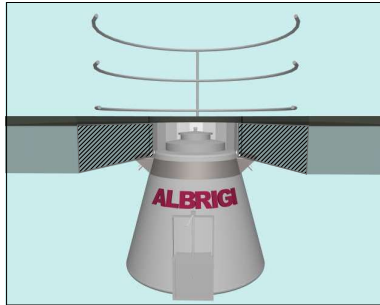


TINOTERMOTANK-FLY UP OFFRE LA POSIZIONE PIU' COMODA PER FARE I CONTROLLI DALL'ALTO DURANTE LA FASE DI FERMENTAZIONE

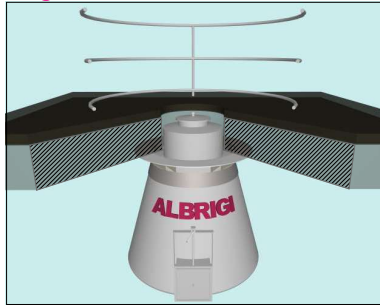
TINOTERMOTANK-FLY UP OFFERS THE MOST COMFORTABLE POSITION TO MAKE CHECKS FROM ABOVE DURING THE FERMENTATION



TINOTERMOTANK-FLY DOWN



TINOTERMOTANK-FLY DOWN chiuso a collo alto long neck manhole



TINOTERMOTANK con PALITANK (DÉLESTAGE)

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL FERMENTATORE

IDEALE PER FARE IL DÉLESTAGE VELOCE E UMIDO

- A) durante la fermentazione delle uve rosse il cappello di vinacce è contrastato dalla sagoma conica nella sua risalita naturale e si compatta mantenendo il contatto con il mosto sottostante;
- B) durante il délestage il cappello di vinaccia scende e grazie a PALITANK si rompe;
- C) arrivando sul fondo, nella parte più larga del serbatoio, il cappello di vinaccia si allarga e si distende: si può pertanto fare il délestage umido (con un po' di mosto);
- D) la sagoma del serbatoio, conica con la parte più larga in basso, favorisce la distensione del cappello di vinaccia e la sua irradiazione nella successiva fase di rimontaggio del mosto.

FASI DEL DÉLESTAGE

TINOTERMOTANK 1° FASE:

INIZIO DELLA FERMENTAZIONE: All'inizio della fermentazione con uve rosse il cappello di vinaccia è sciolto nel mosto



TINOTERMOTANK 2° FASE:

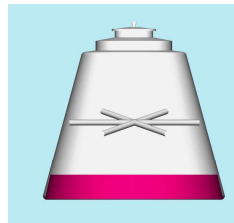
DURANTE LA FERMENTAZIONE: INNALZAMENTO CONTRASTATO E COMPATTAZIONE DEL CAPPELLO DI VINACCIA IN MODO NATURALE: il cappello di vinacce viene mantenuto bagnato, a contatto con il mosto sottostante in fermentazione.



TINOTERMOTANK 3° FASE:

DÉLESTAGE VELOCE UMIDO: ROTTURA DEL CAPPELLO DI VINACCIA, ALLARGAMENTO E DISTENSIONE DELLE VINACCE SUL FONDO IN UMIDO, IN MODO NATURALE

le vinacce sul fondo sono disgrete e distese, leggermente umide di mosto. In questo modo si raffreddano leggermente in modo naturale prima di ricevere il mosto tiepido o raffreddato e risalire. Successivamente viene rimontato il mosto fresco o raffreddato che provoca uno shock termico sulla vinaccia calda e la fa risalire; ripassando attraverso i pali rompiscappello, il cappello di vinaccia si rompe e si disgrega ulteriormente.



SEPARTANK

decantatore naturale di mosto e separatore di vinacce e vinaccioli
must natural decanter and marc and seeds settling tank



TINOTERMOTANK with PALITANK (DÉLESTAGE)

MAIN FEATURES OF THE FERMENTATION TANK

IDEAL FOR PERFORMING FAST MOIST DÉLESTAGE

- A) during the fermentation of red grapes the natural rise of marc cap is opposed by the conical shape and compacts, staying in contact with the underlying must;
- B) during the délestage the marc cap descends and breaks thanks to PALITANK;
- C) getting down to the bottom, in the widest part of the cone, the marc cap expands and extends: it is therefore possible to perform moist délestage (with some must)
- D) the shape of the tank (the wide side of the cone is at the bottom) helps the cap extension and its wetting in the following phase of must pumping over.

DÉLESTAGE PHASES

TINOTERMOTANK 1st PHASE:

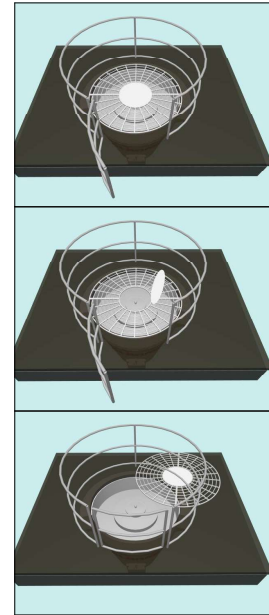
START OF THE FERMENTATION: At the beginning of the fermentation of red grapes the marc cap is spreaded in the must

TINOTERMOTANK 2nd PHASE:

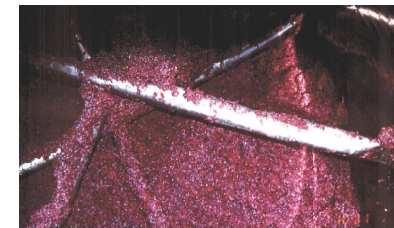
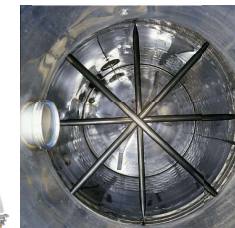
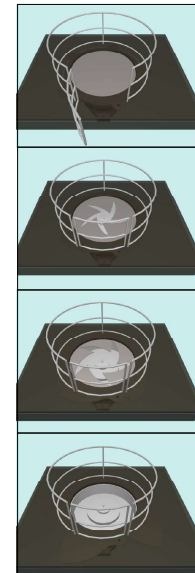
DURING THE FERMENTATION: NATURAL RISING, CONTRAST AND COMPRESSION OF THE MARC CAP: the marc cap keeps moist, staying in contact with the underlying fermenting must

TINOTERMOTANK 3rd PHASE:

FAST MOIST DÉLESTAGE: BREAK OF THE MARC CAP, NATURAL EXPANSION AND EXTENSION OF THE MOIST MARC ON THE BOTTOM
the marc on the bottom breaks and expands, staying slightly moist with must. Thus they naturally and slightly cool down, before the lukewarm or cooled must inlet raises it again. Thereafter the fresh or cool must pumping over causes a thermal shock to the warm marc and raises it; passing through the cap-breaking poles the marc cap breaks and spreads further.



CHIUSURA A DIAFRAMMA
DIAPHRAGM PROTECTION



N.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO

N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJECT, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE



PLANETARIUS-TINO

DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING

INNOTERMOTANK : IL FERMENTATORE IDEALE PER FARE IL DÉLESTAGE MANUALE O AUTOMATICO, LENTO A SECCO

THE IDEAL FERMENTATION TANK FOR MANUAL OR AUTOMATIC, SLOW DRY DÉLESTAGE

CHIUSURE DI SICUREZZA
SAFETY GRIDS

CHIUSURA A DOPPIA GRIGLIA
DOUBLE GRID CLOSURE

INNOTERMOTANK



INNOTERMOTANK-FLY UP

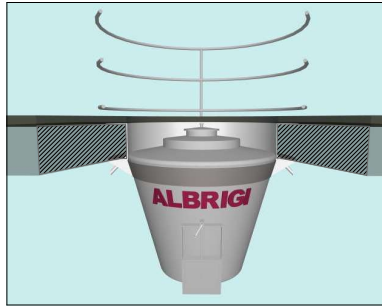
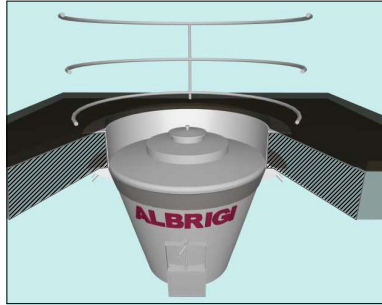


INNOTERMOTANK-FLY UP OFFRE LA POSIZIONE PIU' COMODA PER FARE I CONTROLLI DALL'ALTO DURANTE LA FASE DI FERMENTAZIONE

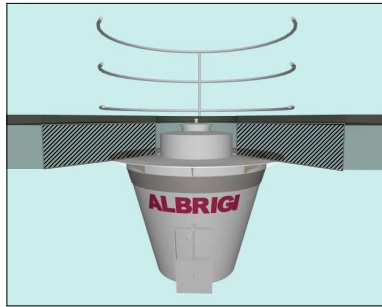
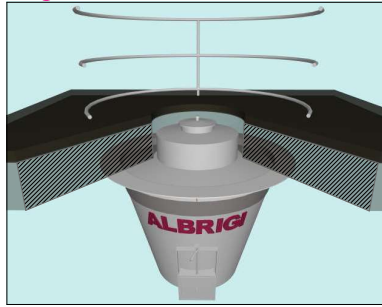
INNOTERMOTANK-FLY UP OFFERS THE MOST COMFORTABLE POSITION TO MAKE CHECKS FROM ABOVE DURING THE FERMENTATION



INNOTERMOTANK-FLY DOWN



INNOTERMOTANK-FLY DOWN chiusino a collo alto long neck manhole



INNOTERMOTANK con PALITANK (DÉLESTAGE)

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL FERMENTATORE

IDEALE PER FARE IL DÉLESTAGE LUNGO / LENTO A SECCO

- A) durante la fermentazione delle uve rosse il cappello di vinacce è facilitato a salire in modo naturale e continuo, cosicché la vinaccia si distende e si disgrega e il rimontaggio del mosto sul cappello di vinaccia risulta più facile e molto più efficiente;
- B) durante il délestage il cappello di vinaccia scende e grazie a PALITANK si rompe;
- C) arrivando sul fondo, nella parte più stretta del serbatoio, il cappello di vinaccia si compatta, si sprema e si asciuga: si può pertanto fare il délestage a secco (senza mosto);
- D) la sagoma del serbatoio, conica con la parte più stretta in basso, favorisce la raccolta e la concentrazione dei vinaccioli sul fondo.

FASI DEL DÉLESTAGE

INNOTERMOTANK 1° FASE:

INIZIO DELLA FERMENTAZIONE: All'inizio della fermentazione con uve rosse il cappello di vinaccia è sciolto nel mosto

INNOTERMOTANK 2° FASE:

DURANTE LA FERMENTAZIONE: INNALZAMENTO, ALLARGAMENTO, ASSOTTIGLIAMENTO DEL CAPPELLO DI VINACCIA IN MODO NATURALE

INNOTERMOTANK 3° FASE:

DÉLESTAGE LUNGO-LENTO A SECCO: ROTTURA DEL CAPPELLO DI VINACCIA E CONCENTRAZIONE DI VINACCE SUL FONDO A SECCO, CONCENTRAZIONE DEI VINACCIOLI SUL FONDO, IN MODO NATURALE

Le vinacce devono riposare sul fondo da 2 a 4 ore con poco mosto, quasi asciutte; qui si riscaldano naturalmente per permettere ad alcuni tipi di lieviti di lavorare a temperatura più elevata.

Successivamente viene rimontato il mosto fresco o raffreddato che provoca uno shock termico sulla vinaccia calda e la fa risalire; ripassando attraverso i pali rompiscappello, il cappello di vinaccia si rompe e si disgrega ulteriormente.

SEPARTANK

decantatore naturale di mosto e separatore di vinacce e vinaccioli
must natural decanter and marc and seeds setting tank



INNOTERMOTANK with PALITANK (DÉLESTAGE)

MAIN FEATURES OF THE FERMENTATION TANK

IDEAL FOR PERFORMING LONG / SLOW DRY DÉLESTAGE

- A) during red grapes fermentation the marc cap is helped to rise naturally and continuously, thus the marc expands and expands and breaks naturally and softly, and the must pump over onto the cap gets easier and much more efficient;
- B) during the délestage the marc cap descends and breaks thanks to PALITANK;
- C) getting down to the bottom, in the narrowest part of the cone, the marc cap is compressed, squeezed and gets dry: it is therefore possible to perform dry délestage (without must)
- D) the shape of the tank (the wide side of the cone is at the top) helps the settling and gathering of the seeds on the bottom.

DÉLESTAGE PHASES

INNOTERMOTANK 1st PHASE:

START OF THE FERMENTATION: At the beginning of the fermentation of red grapes the marc cap is spreaded in the must

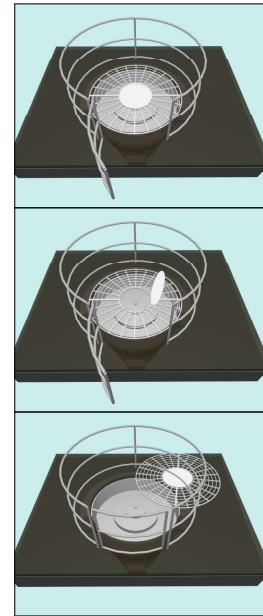
INNOTERMOTANK 2nd PHASE:

DURING THE FERMENTATION: NATURAL RISING, EXPANSION, THICKNESS REDUCTION OF THE MARC CAP

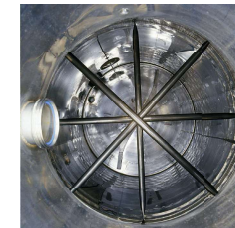
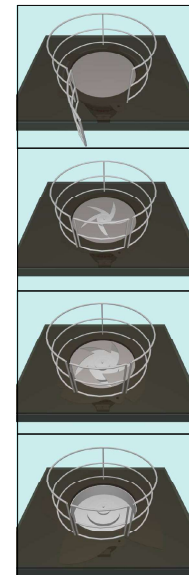
INNOTERMOTANK 3rd PHASE:

LONG-SLOW DRY DÉLESTAGE : BREAK OF THE MARC CAP AND NATURAL CONCENTRATION AND DRYING OF THE MARC ON THE BOTTOM, CONCENTRATION OF THE SEEDS ON THE BOTTOM

The marc needs to rest 2 to 4 hours on the bottom with a little quantity of must, almost dry; thus they warm up naturally to allows certain kinds of yeast to work at higher temperature. Thereafter the fresh or cool must pumping over causes a thermal shock to the warm marc and raises it; passing through the cap-breaking poles the marc cap breaks and spreads further.



CHIUSURA A DIAFRAMMA
DIAPHRAGM CLOSURE



PLANETARIUS-INNO

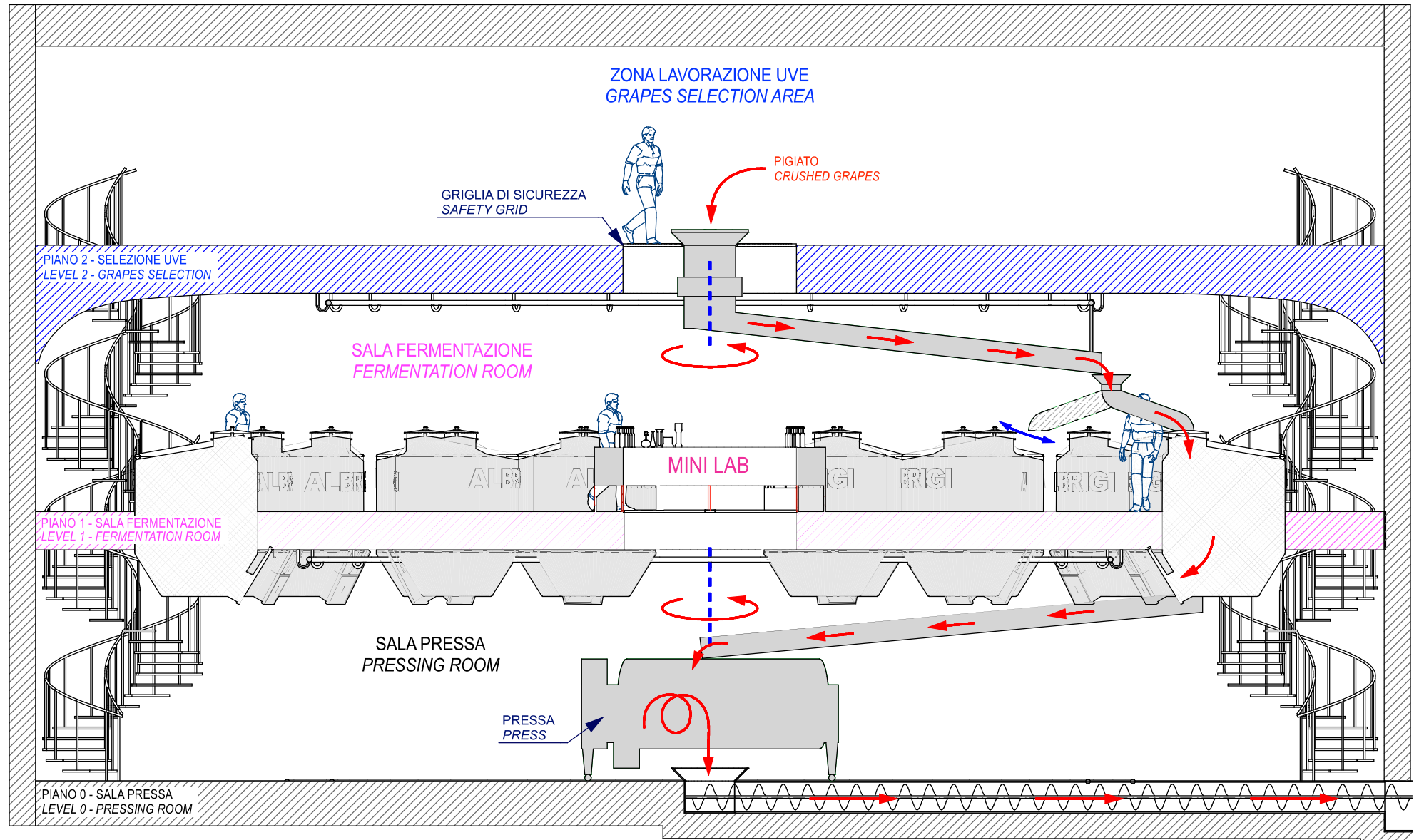
DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING

TAV. 7

N.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO

N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJECT, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE

PLANETARIUS®



N.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO
 N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJECT, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE



PLANETARIUS-TOP

DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING

VINEYARD RESORT, DIAMOND, SHELL RESORT and WINE TOWER are a Registered Trademark and a Patented Design owned by ALBRIGI TECNOLOGIE.

Everything shown in this photo (documents, contents, text, images, logos, the artistic work and the graphics) is property of Albrigi Tecnologie and is protected by copyright, as well as intellectual property rights.

Copying, appropriating, redistributing or reproducing any phrase, content or image on this drawing is therefore absolutely prohibited since it is the fruit of the work and intellect of the author.

The structure of Diamond, Shell Resort and Wine Tower were designed by Pietro Giglio, the structure of Vineyard Resort was designed by Stelvio Erbisti. Copying and reproducing content and images in any form are prohibited.

Any redistribution and publication of the contents and images not expressly authorised by the author is prohibited.