

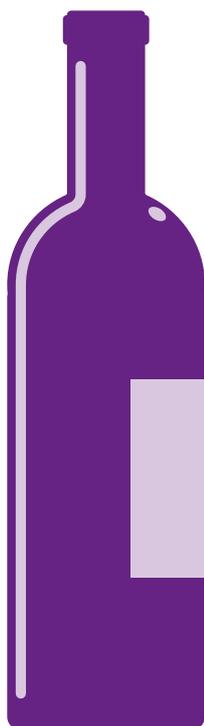
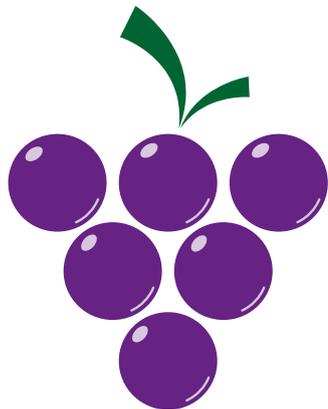


WINE SOLUTION

## WINE SOLUTION

Tecnologia ad alta efficienza per il processo enologico

# DALL' UVA ALLA BOTTIGLIA



Diverse fasi del processo enologico controllate con la "tecnica del freddo" e con il trattamento dell'aria ambiente.

## LE MODERNE TECNOLOGIE DI PRODUZIONE DEL VINO

Il vino da sempre rappresenta il fiore all'occhiello della produzione agricola italiana, riconosciuta in tutto il mondo per qualità e tradizione. Storicamente tutte le fasi del processo enologico venivano eseguite rigorosamente a mano dai coltivatori; oggi la produzione del vino è affidata a macchine e a moderni impianti automatici che consentono la lavorazione simultanea di diverse tipologie e quantità di uvaggi, ottimizzando e migliorando la produzione e la fermentazione prima delle successive fasi di invecchiamento.

I processi di vinificazione vengono controllati con la "tecnica del freddo", ovvero utilizzando acqua refrigerata quale fluido intermedio, prodotta da refrigeratori appositamente progettati che consentono un preciso controllo della temperatura del mosto, migliorando la qualità e la produttività del vino.

Oggi inoltre, grazie alla consolidata tecnologia "polivalente", contestualmente alla produzione di acqua refrigerata è possibile ottenere acqua calda con un efficiente sistema "a recupero totale", quindi completamente gratuita dal punto di vista energetico.

Anche la ventilazione ed il trattamento dell'aria negli ambienti di lavoro riveste un ruolo importante: ad esempio l'anidride carbonica che si sviluppa naturalmente durante la fermentazione è tossica e dev'essere eliminata. Nella fase di invecchiamento, diversamente, è fondamentale mantenere un ambiente con il corretto grado di temperatura e umidità relativa, al fine di preservare quantità e qualità del prodotto.

In tutto questo l'aspetto energetico gioca un ruolo fondamentale per il contenimento dei costi di produzione e di gestione; è importante quindi per la scelta dei refrigeratori e delle unità di trattamento aria, affidarsi ad un produttore certificato e con comprovata esperienza nel settore specifico, in grado di tramutare i reali bisogni della Cantina in prodotti e soluzioni affidabili e nel contempo estremamente efficienti.

## LE SPECIFICHE ESIGENZE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

La caratteristica principale del processo enologico è quella di essere concentrato in periodi brevi ma estremamente precisi della stagione. Le fasi iniziali che lo caratterizzano devono essere completate tempestivamente ed efficacemente per garantire la qualità e la giusta quantità volute di prodotto.

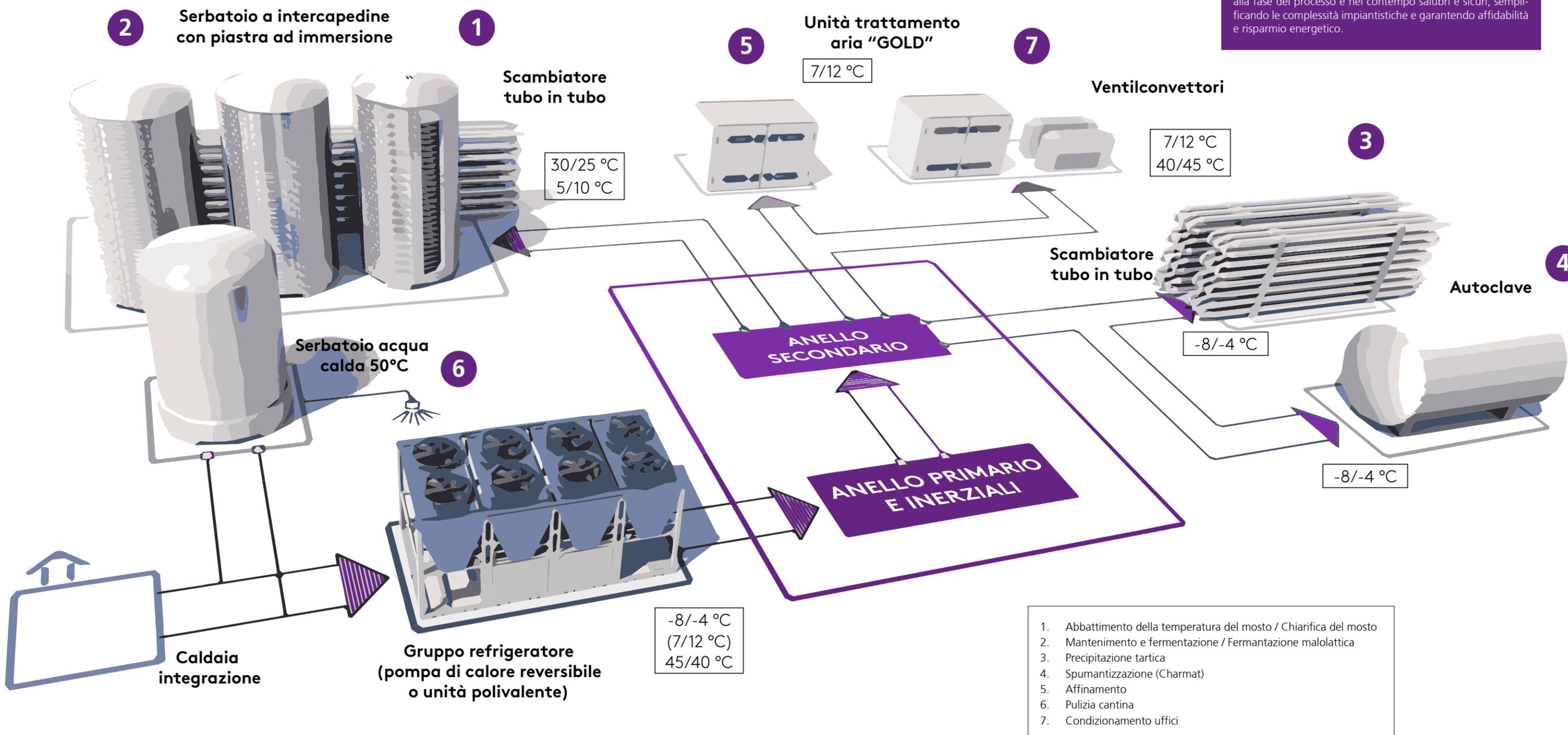
A queste segue, a seconda del tipo di vinificazione, la fase di affinamento che per contro può essere caratterizzata da un lungo e lento periodo di invecchiamento del vino, a volte in botti di barrique custodite in ambienti in cui devono essere garantite idonee condizioni termigrometriche; il risultato di questa fase si riflette completamente nella qualità del prodotto finito e della conseguente redditività di tutta la catena del valore.

# LA SOLUZIONE BLUEBOX PER LA GESTIONE DI TUTTE LE FASI DEL PROCESSO ENOLOGICO

- OTTIMIZZAZIONE ED EFFICIENZA ENERGETICA
- FLESSIBILITA'
- AFFIDABILITA'

## WINESOLUTION

Wine Solution è una soluzione completa ed efficiente, nata per soddisfare sia le specifiche esigenze del processo enologico attraverso l'uso della "tecnica del freddo", con una gamma completa e moderna di refrigeratori d'acqua, ma anche con l'integrazione nel sistema di unità di trattamento aria e recuperatori aerulici, in grado di rendere gli ambienti idonei alla fase del processo e nel contempo salubri e sicuri, semplificando le complessità impiantistiche e garantendo affidabilità e risparmio energetico.





4



2



5



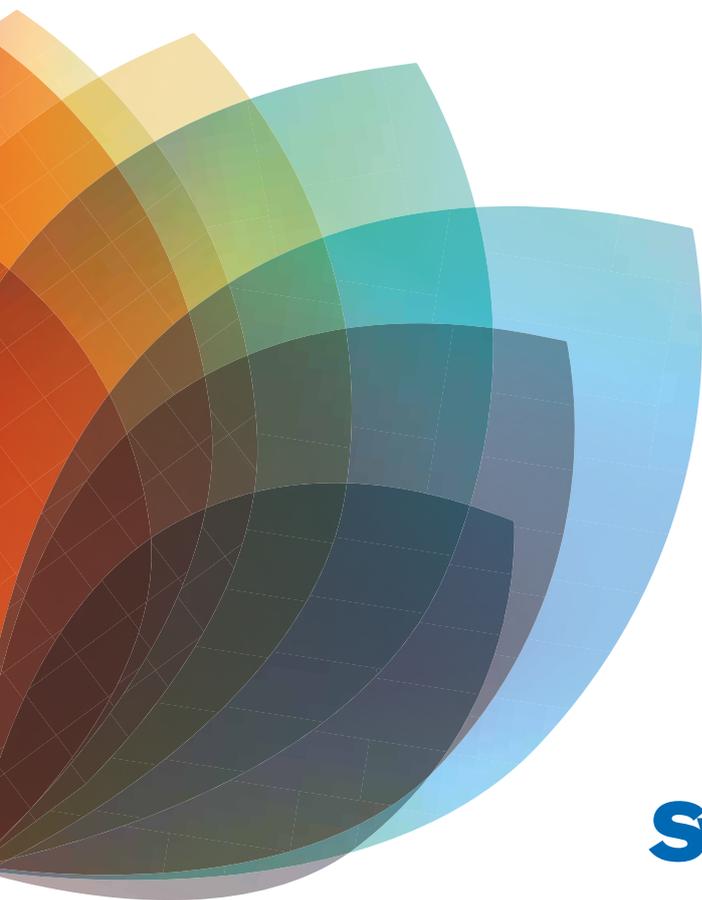
1

- 1. Cantina Armani**  
n. 2 KAPPA REV 54.2
- 2. Cantina Caorsa**  
Tetris 2A 70.6
- 3. Cantina di Conegliano**  
KAPPA REV HE 54.2
- 4. Cantina di Vittorio Veneto**  
KAPPA REV HE LN 105.2\_1.083 KW
- 5. Cantina Valle Isarco**  
KAPPA REV HEI LN R513A 73.2



3

Feel good **inside**



**Swegon** 