



Italiano

Impianti unici e personalizzati

Albrigi Tecnologie, che opera da oltre 30 anni nel settore enologico, pone alla base della propria strategia aziendale la scelta di ascoltare le esigenze dei committenti e quindi studiare e progettare per loro le cantine più belle. Per ogni cliente crea impianti personalizzati e unici, completi delle più moderne e avanzate tecnologie; propone per qualsiasi tipo di esigenza soluzioni e prodotti in grado di creare grandi vini.

Le tecnologie di fermentazione di Albrigi sono adattabili ai vari tipi di vini e di prodotti che si vogliono creare.

I più moderni sistemi informatici consentono ai tecnici di cantina di monitorare, gestire e archiviare - anche a distanza - tutte le operazioni e i dati delle varie fermentazioni: il sistema Archimede, progettato e studiato da Albrigi garantisce la gestione totale della cantina, e permette di archiviare tutti gli eventi verificatisi negli ultimi dieci anni con particolare attenzione alle fasi di fermentazione.

Stefano Albrigi pone grande attenzione alle tecnologie di lavaggio e sterilizzazione degli impianti di uso comune in cantina; la sicurezza negli ambienti di lavoro e il risparmio energetico sono tra i nostri punti di forza. La costante e continua collaborazione con Istituti di ricerca e universitari ci permette di realizzare prodotti in grado di ottenere da ogni chicco d'uva la massima espressione di qualità.

Studiamo, progettiamo e produciamo impianti a basso impatto ambientale, riducendo al minimo l'uso di prodotti inquinanti come detersivi e liquidi refrigeranti.

La nostra azienda produce oltre 40 diversi modelli di serbatoi ed è leader indiscusso nella costruzione di fermentatori, bâtonnage, criomaceratori, macerazione carbonica, délestage, stabilizzazione tartarica.



Tutti i diritti sono riservati



Questo catalogo è consultabile e scaricabile dal nostro sito "www.albrigi.it"

Tutti i diritti su musiche, filmati e foto, editi da Albrigi Tecnologie, sono riservati secondo la legge vigente.

Le foto e i dialoghi possono essere forniti a scopo didattico a scuole o associazioni.

Il presente catalogo viene fornito in 6 lingue in forma gratuita per scopo didattico.



TECNOLOGIE SUPERIORI
VIDEO IN DVD DIDATTICO
PRODOTTO DA ALBRIGI TECNOLOGIE

Stefano Albrigi con "Luxtank"
il leone di San Marco
e la Luna Veneta



SOMMARIO

	Volvotank	8-9		Monofolltino	48		Trasporto	71		Innergas	90-91
	Turbotank	12-13		Multifolltank	49		Compatank	72		Pluviatank	94-95
	Variotank	16-17		Variofolltank	52-53		Gravitank	73		Scale	98-99
	Politank	20-21		Superfollrail	56		Dryer	75		Passerelle	102-103
	Frigotank	24-25		Monofollrail	57		Meccanotank	76-77		Megatank	106
	Supertank	28-29		Minifollrail	59		Délestage	80-81		Bigtank	107
	Bâtonnage	32-33		Monofolltank	60-61		Finiture classic	84		Cementinox	109
	Criotank	36-37		Tinotank	64-65		Finiture elegance	85		Archimede	110
	Enopalet	40-41		Noveltank	67		Finiture fantasy	86			
	Pressuretank	44-45		Eurotank	68-69		Finiture image	87			



Vista dall'alto di un impianto di condizionamento, completo di riscaldamento e raffreddamento; tutto viene controllato e gestito da **ARCHIMEDE WINE**



Cantina di stoccaggio composta da Bigtank Termo (da hl 600 e hl 300) e Politank Termo (da hl 150 + 150 e hl 200 + 100 e hl 50 + 50 + 100) tutti completi di condizionamento Termostar, impianto di lavaggio Cleanfix e Innergas



DOVE C'E' ALBRIGI C'E' UN GRANDE VINO



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

HONOS ALIT ARTES *L'onore alimenta le arti*

Nuovo impianto di stoccaggio e di trasferimento del vino, composto da:

- VINOTANK : Serbatoio in acciaio inox AISI 304 L;
- HIGH CLEAN INSIDE : interno lucidato a specchio
- SCOTCH BRITE: finitura esterna satinata fine e finitura esclusiva ELEGANCE
- LUXPIPE: tubazioni - che collegano tra loro tutti i serbatoi- lucide sia all'interno che all'esterno; le saldature sono eseguite a tig utilizzando la saldatrice orbitale e il gas interno (saldature bianche), che collegano tra loro tutti i serbatoi
- THREEWAY: valvole a farfalla a 3 vie (semifarmaceutiche), con guarnizioni anti-olio
- DECANTERTANK: valvola decantatrice applicata alla valvola di scarico parziale; permette di separare la parte torbida dalla limpida
- LEVELGLASS: specole visive per ogni valvola in vetro temperato
- ASPIR PUMP: pompe lente (a bassi giri) autoadescanti e ispezionabili, in acciaio inox
- ELECTRIC POWER: quadro elettrico di comando in acciaio inox con variatore di velocità; è possibile eseguire tutti i tipi di travasi (carico, scarico, trasferimento da un serbatoio ad un altro) senza l'ausilio di tubi in plastica (in questo caso è tutto in acciaio inox)
- ARCHIMEDE WINE: è il sistema informatico da noi ideato composto da programmi personalizzati aperti (facili da modificare); Archimede è indispensabile per inviare/ricevere gli ordini di comando tramite il quadro elettrico di partenza per eseguire tutte le fasi di travaso
- AUTOCONTROL: permette di comandare a distanza tutte le operazioni che avvengono nel raggio di 200 metri; con Autocontrol e ARCHIMEDE WINE si dirige tutta la gestione dei processi e si controlla il loro corretto funzionamento; autocontrol è in grado di segnalare - con un allarme acustico o con un avviso scritto se qualcosa non funziona come è stato impostato nel programma
- Tutto questo è FIERI IUSSIT



ARCHIMEDE WINE è il sistema di gestione da noi ideato per il controllo totale delle varie fasi di travasi; è indispensabile per eseguire quello che serve, senza intervenire manualmente.

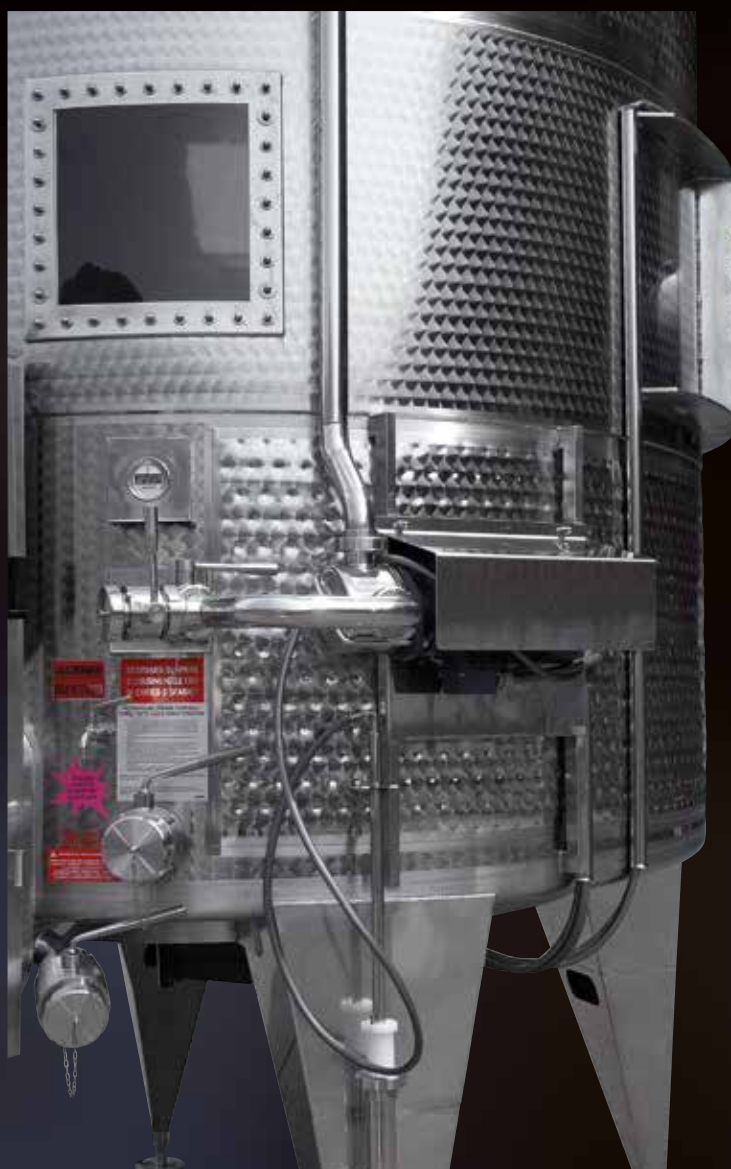
Il monitor PANEL CONTROL - touchscreen - serve per gestire le funzioni di comando



Il palmare AUTOCONTROL serve per comandare, tramite ARCHIMEDE, tutte le funzioni a distanza; evita di spostarsi per eseguire il controllo delle varie operazioni



VOLVOTANK



Vista di pompa di rimontaggio, ossigenatore e finestra in PIREX per ispezione visiva dell'interno



Quadro elettrico, in acciaio inox, completo di tenda di protezione in Pvc arrotolabile e PLC per programmare tutte le fasi di pausa/avoro



Chiusino superiore con gabbia di protezione e micro di sicurezza



Sistema di ossigenazione sia manuale che motorizzato



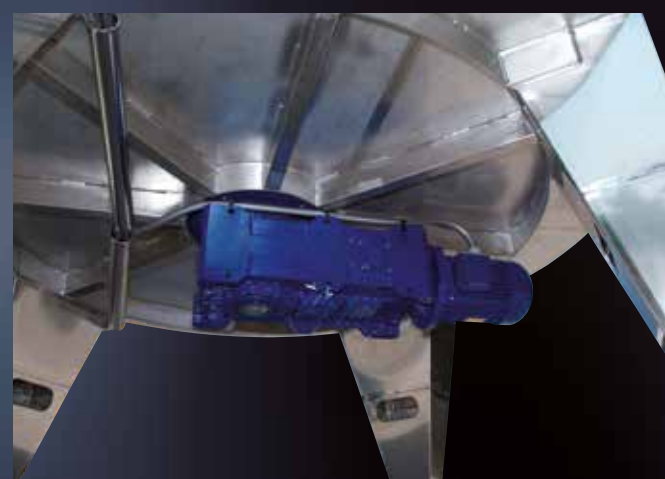
Motoriduttore epicicloiadale di rotazione della pala con giunto idraulico rotativo



Ossigenatore mobile per valvola di scarico parziale



Cielo del fermentatore con chiusino e luce a led per ispezionare all'interno



Motoriduttore ad asse ortogonale per far ruotare la pala di estrazione delle vinacce

- Fermentatore brevettato speciale, per uve fresche, salassate o appassite
- VOLVOTANK realizza in modo innovativo il concetto di follatura
- E' l'unico fermentatore, brevettato da Albrigi Tecnologie, cilindrico verticale con pala rotante a disco intero
- VOLVOTANK accarezza la vinaccia affiorata, immergendola delicatamente nel mosto sottostante, con moto rotativo regolabile.
- E' ideale per tutte le varietà di uva, sia a bacca dura che a bacca tenera, fresche, salassate o appassite; ed è proprio in questi casi, dove la percentuale di vinaccia è più alta che VOLVOTANK dimostra la propria unicità
- VOLVOTANK non produce feccia e non lacera le bucce pur ottenendo una estrazione completa ed inimitabile
- Completamente termocondizionato nel fondo, nel cilindro e nella pala, controlla in modo preciso la temperatura anche all'interno della massa, regolando perfettamente i processi di macerazione, e fermentazione
- Se, collegato al nostro sistema di controllo ARCHIMEDE WINE, può essere continuamente programmato al fine di assecondare le varie strategie di lavorazione.



PATENTED



Vista della pala di rotazione brevettata da Albrigi in fase di costruzione

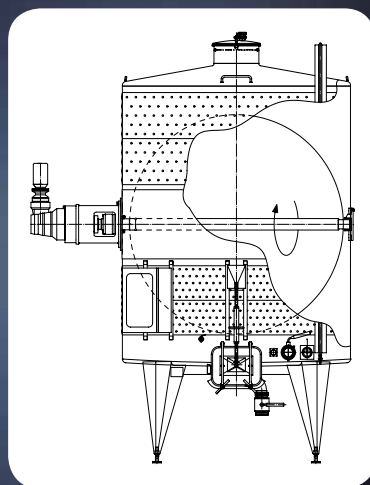
I grandi vini hanno il cuore d'acciaio



Pala rotante, brevettata da Albrigi, a disco intero termocondizionata da ambo i lati



Pala rotante, brevettata Albrigi, posta in verticale con vinaccia appassita, in fase di pausa



Volvotank da hl 100 completo di tutti gli accessori



Megatank da hl 600 termocondizionati con Termostar Double, isolati con Isoplus e impianto di lavaggio fisso Cleanfix



Batteria di Megatank da hl 600 e Bigtank da hl 300 termocondizionati con Termostar Double e impianto di lavaggio fisso Cleanfix

TURBOTANK

- Sistema di rimontaggio automatico, brevettato, per grandi fermentatori da hl 600 a hl 1500

Composto da attrezzatura molto semplice che sfrutta il principio dei vasi comunicanti

- Turbotank è composto da una turbina in acciaio inox che viene inserita verticalmente al centro del vinificatore
- E' ideale per grandi fermentatori
- Può essere applicato anche su serbatoi esistenti
- Durante la fase attiva il mosto presente nella parte inferiore del serbatoio, sotto il cappello di vinaccia, viene aspirato e inviato sopra a quest'ultimo ottenendo l'allagamento del suddetto in tempi molto brevi. Durante questa fase è possibile raffreddare il mosto, perchè il tubo esterno della turbina è provvisto di un'intercapedine, dentro la quale circola una soluzione refrigerante, e di iniettare l'ossigeno per ossigenare i mosti durante il rimontaggio.
- Durante la fase passiva Turbotank funge da camino di sfogo, attraverso il quale viene eliminata una grande quantità di calore e di anidride carbonica evitando così dannose sovrappressioni sotto il cappello di vinaccia, e garantendo la sicurezza nell'uso di questo sistema anche per grosse masse fino a 1500 hl di capacità.
- La concezione costruttiva di Turbotank permette di operare i rimontaggi di grandi masse di mosto senza produzione di feccia in quanto le eliche preposte all'aspirazione sono molto ridotte, programmate con un numero di giri molto basso e non esercitano alcun attrito sulle pareti della turbina.
- Turbotank viene fornito completo di impianto di lavaggio, interno ed esterno.
- Può essere utilizzato alla stregua di un agitatore nel caso di tagli tra diversi tipi di vini, o di un miscelatore nel caso di aggiunta di prodotti enologici.



Turbotank "Termo" visto dall'alto, termocondizionato con entrata e uscita liquidi di condizionamento, entrata impianto di lavaggio, entrata ossigeno, sonda controllo della temperatura e valvola sfiato aria

Turbotank visto dal basso



Turbotank applicato all'interno di un fermentatore da hl 1000



Quadro con la centralina di ossigenazione



Sonda di temperatura con custodia esterna



Termometro digitale



Sfera di lavaggio



Turbotank in funzione durante la fase di lavaggio

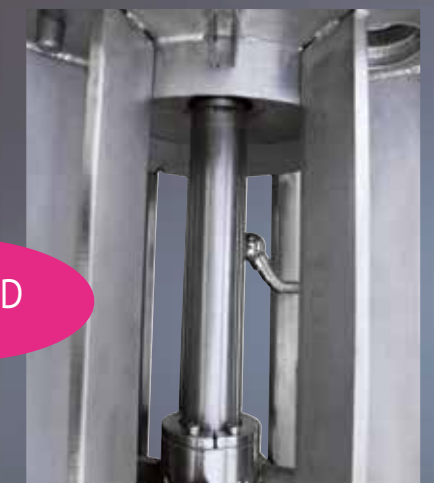
Vista laterale di Turbotank "Termo" pronto per essere montato su fermentatore da hl 600



Turbotank per 1200 hl

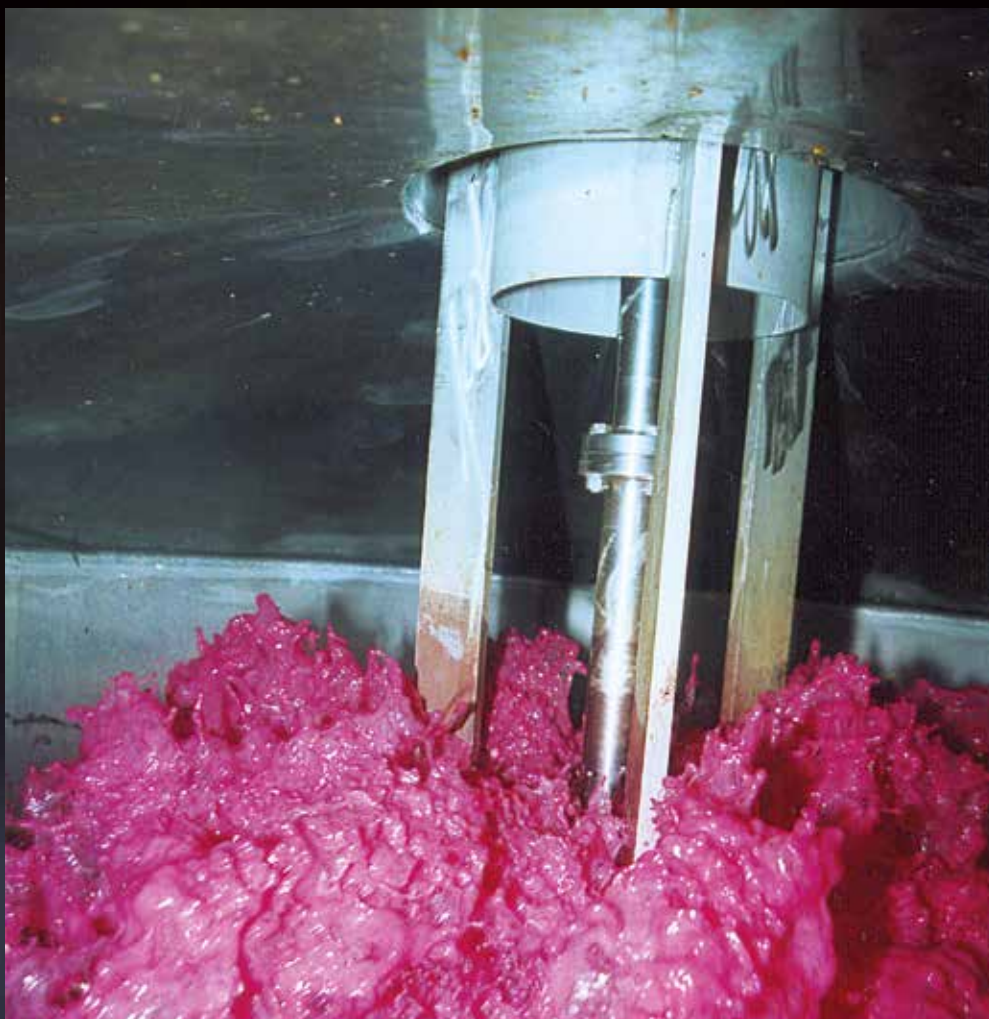


PATENTED



Vista dei deflettori di uscita del mosto dall'alto con elica rompi-vortice e impianto di lavaggio

Con Turbotank i grandi fermentatori sono molto efficienti



Turbotank in funzione nella fase di rimontaggio del mosto



Turbotank "Termo", brevettato da Albrigi, applicato all'interno di un fermentatore da hl 600



Turbotank termocondizionato con valvola motorizzata Motorvalve per il ricircolo del glicole nell'intercapedine



Vista di turbotank smontato



Parte inferiore della turbina con candela porosa per l'iniezione dell'ossigeno



Fermentatore da hl 1200 con Turbotank "Termo" all'interno



Termotank da hl 150 termocondizionati con Termostar e isolati con Isofix
Termotank da hl 200 termocondizionati con Termostar Double ed entrambi con impianto di lavaggio Cleanfix



Cantina con 16 vinificatori "Normaltank" termocondizionati con intercapedine Termospiral

VARIOTANK



Serbatoi semprepieni di piccole capacità paletizzabili "Enopalet"



Politank con piano alto Variotank termocondizionato con Termospiral



Variotank con due intercapedini Termostar per ottenere freddo e caldo



Politank termocondizionato con Temostar e isolato con Isotank con ultimo piano Variotank



Sfera di lavaggio Topclean



Variotank Termo con intercapedine di condizionamento Termostar bassa



Variotank Termo basso e largo per la fermentazione



Variotank è un semprepieno classico per lo stoccaggio. Questo modello è completo di leva per ruotare il coperchio pneumatico comodo all'operatore



Variotank Termo con l'intercapedine Termostara metà cilindro

• Piccoli e grandi serbatoi a capacità variabile

Albrigi Tecnologie produce una gamma completa di serbatoi Variotank da stoccaggio, o fermentazione a capacità variabile completi di coperchio mobile pneumatico da lt 75 a lt 15.000 disponibile in tutte le forme e soluzioni utili per:

- lo stoccaggio momentaneo di vini e il loro successivo prelievo senza problemi
- per eseguire la fermentazione di mosti con la vinaccia che in questo caso è visibile dall'alto.

Variotank può essere fornito con:

- intercapedine di condizionamento con le nostre economiche "Polifasce" applicabili successivamente
- "Termostar: da applicare in alto, in basso, verticali, orizzontali.
- completo di accessori per il rimontaggio dei mosti o per tenere il cappello sommerso
- per refrigerare piccole partite variabili di mosto con il coperchio mobile isolato,
- può essere paletizzabili, o impilabile (serie Enopalet) a capacità variabile
- possono essere applicati i meccanismi mobili di follatura pneumatica su rotaia mobile a movimento normale, e decine di accessori per il lavaggio in automatico, l'ossigenazione dei vini, dei mosti.



Coperchio mobile con chiusura ermetica pneumatica

Lo stoccaggio a capacità variabile con coperchio mobile



Variotank con Polifascia e Monofoltank mobile speciale per semprepieni



Variotank Termo con finitura esterna satinata fine con SCOTCH BRITE



Variotank isolato con Isotank e termocondizionato con Termostar ottimo per la stabilizzazione dei vini



Braccio a ponte



Variotank da hl 100 con coperchio pneumatico mobile, verricello, braccio girevole, per lo stoccaggio momentaneo di vini pronti alla vendita



Verricello per alzare il galleggiante per Variotank



Pompetta per gonfiare la camera d'aria



Variotank isolato Isofix con intercapedine di condizionamento Termostar per criomacerazione



Variotank completo di cielo a chiusura ermetica per diventare un serbatoio standard di stoccaggio. Con questo tipo di coperchio diventa un serbatoio "Combitank"



Variotank Termo per la fermentazione con meccanismo di follatura mobile e regolabile per diversi diametri



Serbatoi Variotank (semprepieni) da lt 75 a lt 5000 con coperchio antipolvere mobile



Megatank da hl 600 e hl 300 termocondizionati con Termostar Double, isolati con Isoplus e impianto di lavaggio Cleanfix



Megatank da hl 600 e Termotank da hl 300 termocondizionati con Termostar Double, isolati con Isoplus e impianto di lavaggio Cleanfix

POLITANK



Due Politank Termo da hl 150 + 150 con porte e accessori contrapposti



Politank termocondizionato con Termostar da hl 150 + 50, completo di accessori



Politank termocondizionati con Termostar e isolati con Isotank per la fermentazione e lo stoccaggio

• Vasi vinari a due, tre e quattro scomparti

- Il sistema Politank permette di stoccare più prodotti diversi nello stesso contenitore.
- È l'unico serbatoio che sfrutta lo spazio in altezza mantenendo la comodità di eseguire tutte le operazioni di carico/scarico, lavaggio, saturazione con azoto degli scomparti superiori rimanendo a terra.
- Il sistema esclusivo Albrigi di fondo contro fondo conico inclinato Superbottom, dà garanzia di resistenza ed evita dilatazioni fastidiose che provocherebbero tracimazioni e scolmature degli scomparti.
- È possibile creare, al piano superiore un fermentatore con estrattore meccanico delle vinacce o un piano inclinato del 30% per scaricare le vinacce, per gravità, e al piano inferiore un serbatoio di stoccaggio per effettuare il délestage per caduta naturale dei mosti.
- Possono essere forniti completi di sistemi di miscelazione, sistemi di condizionamento, fondi piani inclinati a 30° o 45° idonei per la fermentazione e lo scarico delle vinacce, o essere condizionati e isolati totalmente per eseguire la stabilizzazione tartarica a freddo.



Valvole di servizio per gli scomparti superiori di un Politank a tre scomparti con scarico totale, parziale, lavaggio, azoto e rimontaggio

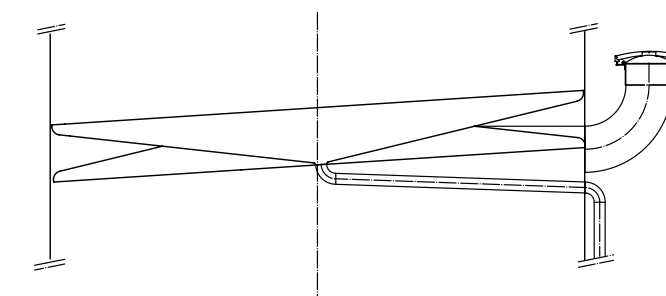


Fondo e contro fondo brevetto Albrigi Superbottom con sfera di lavaggio Sprayball



Vista dal basso di fondo brevettato Albrigi Superbottom con canali di sfato aria del chiusino

EXCLUSIVE



Fondo conico con il sistema di controfondo brevettato Albrigi Superbottom inclinato del 3% per sfatare tutta l'aria

Moltiplichiamo e ottimizziamo lo spazio



Politank da hl 200 + 100 con impianto di lavaggio Cleanfix, e scarichi totali e parziali degli scomparti prolungati in basso



Politank a due scomparti termocondizionato con Termostar e isolato con Isotank con scomparto superiore Variotank da 25 a 50 hl



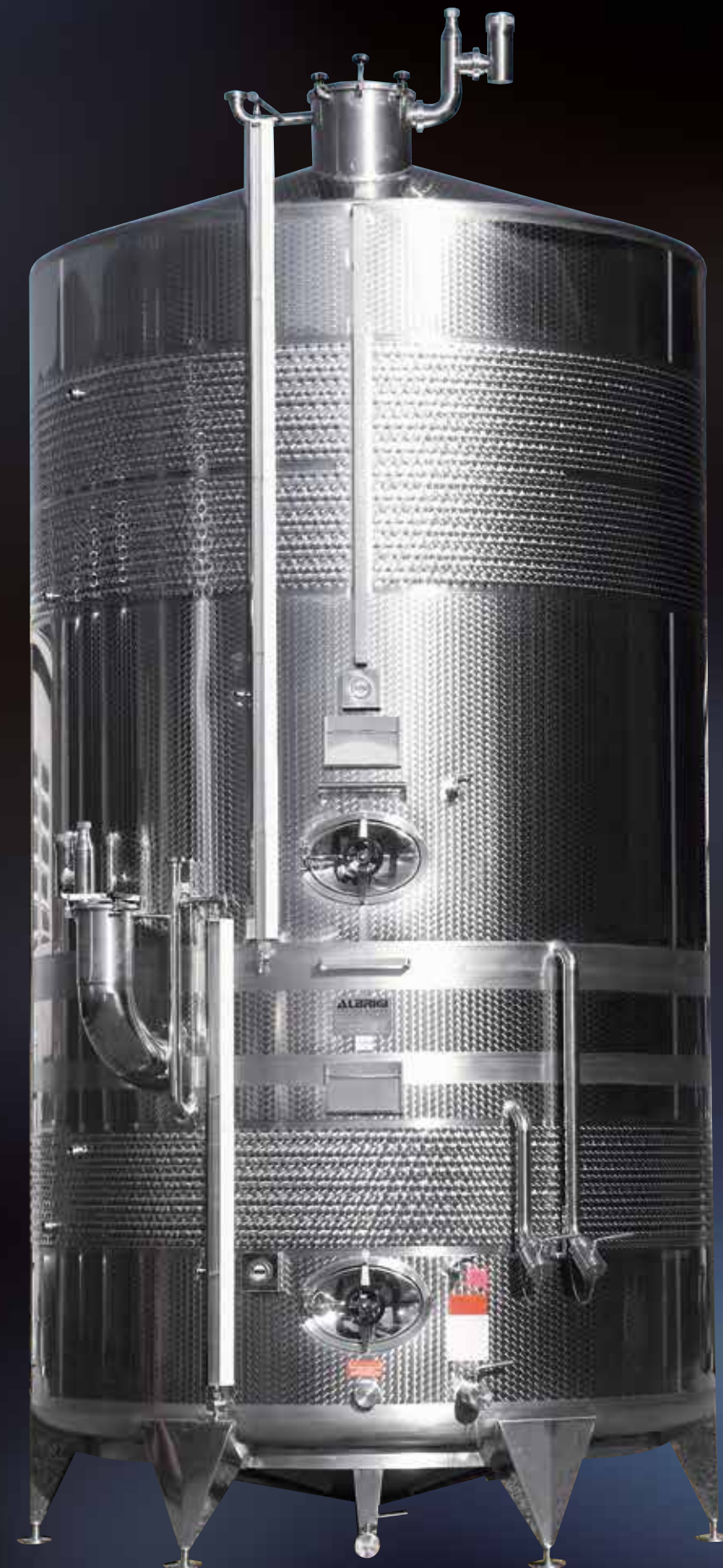
Politank Termo da hl 60+ 40 con impianto di lavaggio Cleanfix e Innergas



Politank da hl 50+25+25 completo di tutti gli accessori



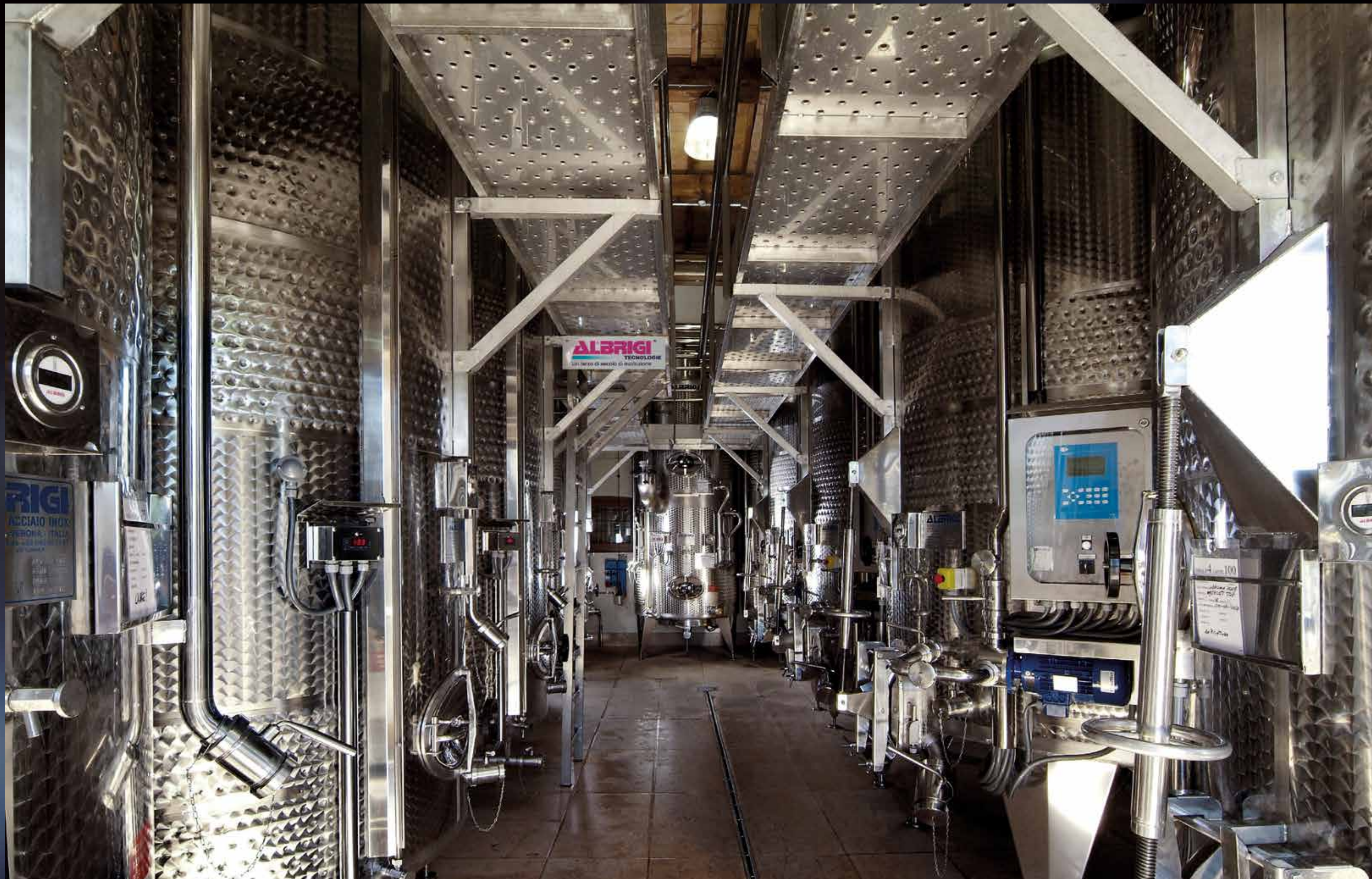
Politank a tre scomparti da hl 50 +100+150, completo di tutti gli accessori



Politank da hl 100 + 200 completo di tutti gli accessori



Impianto di condizionamento per vinificatori



Vinificatori Meccanotank con quadri elettrici per la gestione dei processi di fermentazione

FRIGOTANK

Serbatoi termocondizionati e isolati

La refrigerazione dei vini bianchi è indispensabile per la loro stabilizzazione. È un sistema naturale che aiuta a equilibrare la loro struttura nel tempo con l'utilizzo "Frigotank" e le nostre intercapedini "Termostar", le più alte in efficienza di scambio, le più robuste e sicure nel tempo (garanzia 10 anni). Tutto questo è possibile con pochissimo dispendio di energia e grande sfruttamento delle frigoriferie impiegate, grazie all'isolamento saldato stagno "Isotank" (con 10 anni di garanzia).

Albrigi Tecnologie propone i suoi serbatoi termostatici in tutte le capacità da 10 a 500 hl e una gamma di accessori unica e irripetibile per la refrigerazione.

Sono disponibili accessori come miscelatori "Sidemix" applicati lateralmente, sensori di temperatura collegati ad Archimede per il controllo delle temperature nonché impianti di condizionamento completi chiavi in mano, composti di gruppo frigorifero, serbatoio polmone, pompe di ricircolo, elettrovalvole "Tecning", sonde, tubazioni isolate, quadri elettrici ed il collegamento ad Archimede.



Valvola decantatrice applicata allo scarico parziale



Controporta isolata Isotank



Termostato digitale con il tettuccio di protezione

Gruppo valvole di un Frigotank scarico totale, parziale rimontaggio e valvola inclinata per agitatore estraibile MOBILMIX



Vista superiore di un'autoclave con accessori per il lavaggio, tubo del gruppo di sicurezza e livello isolato con Isotherm



Termometro digitale con scatola stagna



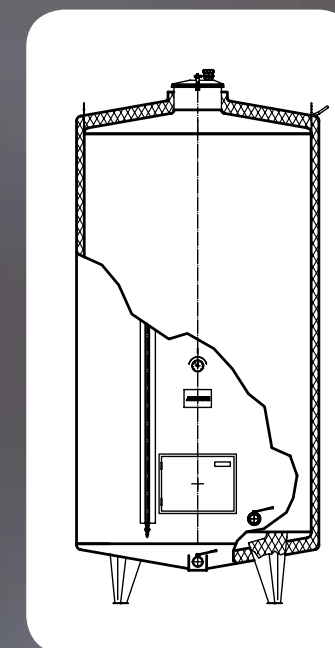
Porta rettangolare e controporta isolata con lo scarico della condensa



Portasonda per il controllo della temperatura



Termometro digitale



GUARANTEE



Intercapedine Termostar con vie a circuito obbligato di ricircolo, filetti di entrata e isolamento Isotank o Isotherm con 10 anni di garanzia



Porta rettangolare da mm 530x420 con controporta isolata e preleva campioni



Vista della parte inferiore di un Frigotank



Agitatore mobile Mobilmix che si inserisce nella valvola di scarico parziale



Scarico totale isolato

La stabilizzazione tartarica e la chiarificazione a freddo, in cantina



Frigotank termocondizionato con porta rettangolare da mm 420 a mm 520 verticale



Frigotank con serie di valvole di scarico totale e parziale, e per agitatore estraibile Mobilmix e iniettore di CO₂ dal basso



Serbatoio Politank da 20+20 hl; tutto termocondizionato con Termostar e isolato con isolamento Isofix



Frigotank isolato con Isotherm e controportella isolata



Frigotank condizionato con Termostar anche sul fondo e totalmente isolato con Isotank



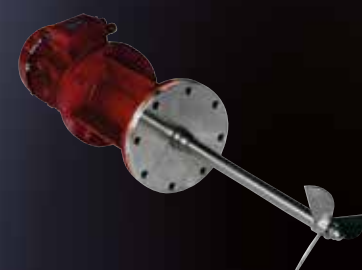
Autoclave Pressuretank isolata con Isotherm e agitatore Sidemix



Serbatoio parzialmente isolato sul cilindro con isolamento Isofix



Agitatore laterale Sidemix da applicare in parete a ogni serbatoio



Porta rettangolare con portella isolata



Frigotank da hl 100 con intercapedine Termostar, isolamento Isotank, gruppo di controllo della temperatura con valvola motorizzata Motorwave di comando



Specialtank termocondizionato con Termostar Double, impianto di lavaggio Cleanfix, impianto Innergas;
Tutto l'impianto è controllato e gestito da Archimede



Vinificatori Meccanotank termocondizionati con Termostar Double, impianto di lavaggio Cleanfix, impianto Innergas e rimontaggio Motorfly

SUPERTANK



Vista di griglia posta su un Semprepieno Variotank



Vista superiore con portella di sfiato della pressione del mosto in fermentazione



Meccanismo di cappello sommerso su tino in legno, smontabile dall'esterno



Variotank con meccanismo di cappello sommerso Supertank



Termometro digitale



Portasonda per il controllo della temperatura



Disco dispersore per mosto sopra il meccanismo di cappello sommerso



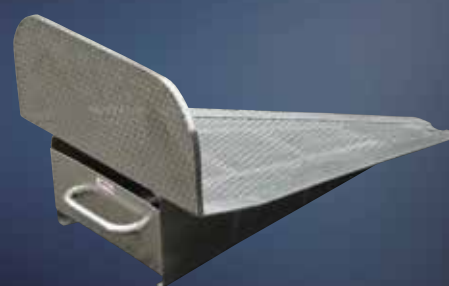
Vista del meccanismo con pali rompicappello per eseguire il délestage



Vista esterna di meccanismo di cappello sommerso per Semprepieno



Vista di portella inferiore per scaricare le vinacce con meccanismo di separazione del mosto dalle bucce

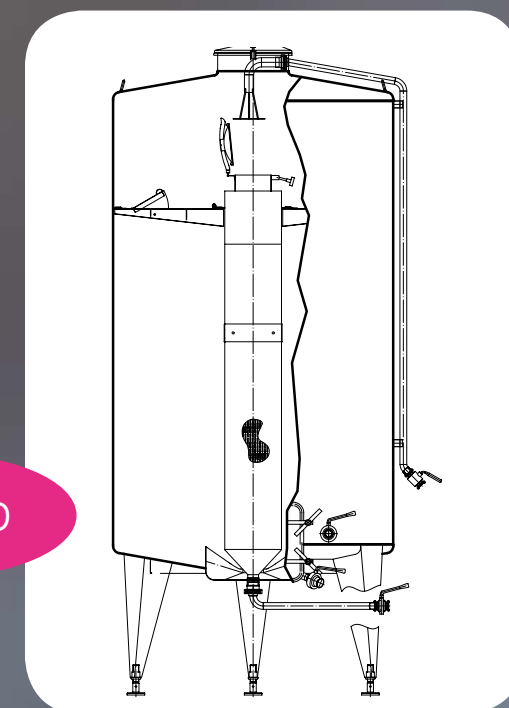


Meccanismo mobile di separazione delle vinacce dal mosto applicabile sul portella inferiore



Sistema di fissaggio al fondo del tubo centrale di sfiato della pressione di fermentazione

- La fermentazione a cappello sommerso, brevettato Albrigi con palitank per fare il délestage
- Supertank è un fermentatore che trattiene il cappello di vinacce, sommerso, per il tempo desiderato; grazie allo sfruttamento della la CO₂ naturale - che è il veicolo per eccellenza per rimontare i mosti senza muovere la fecce naturale.
- È l'ideale per fermentazioni speciali
- Se combinato con il délestage a freddo e i pali rompicappello, si crea un processo di fermentazione che fa rimontare i mosti sotto-sopra in modo naturale senza l'uso delle pompe; basta solamente variare la temperatura (più o meno caldo) di qualche grado per far ricircolare da sotto a sopra il mosto, in modo naturale e continuo; facendolo raffreddare si fa scendere il cappello di vinacce in basso nel mosto fino a farlo disgregare per mezzo di quattro pali rompicappello.
- SUPERTANK è un fermentatore brevettato per intenditori, dove ha un ruolo determinante la temperatura e la ruotazione dei lieviti disciolti nel mosto. Con l'aggiunta del sistema automatico di ossigenazione si completa tutto il processo senza usare le tradizionali pompe di rimontaggio, ma delegando alla natura questa funzione di lisciviazione del mosto sul cappello di vinaccia che non si può compattare.



PATENTED

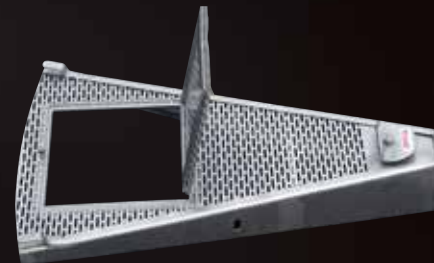
Schema generale del posizionamento del meccanismo smontabile di cappello sommerso che può essere applicato a qualsiasi fermentatore esistente

Durante la fermentazione il rimontaggio dei mosti sulle vinacce avviene naturalmente



Vista dal basso di meccanismo per il cappello sommerso con pali rompicappello

Elemento smontato della griglia del cappello sommerso con portellina di caricamento delle vinacce



Vista del meccanismo, brevettato, di cappello sommerso dall'alto



Il meccanismo è completamente e facilmente smontabile



Ossigenatore mobile per valvola di scarico parziale



Con la portella aperta avviene il ciclo di rimontaggio naturale del mosto; con la portella chiusa si fa il ricircolo forzato utilizzando la pompa tramite il tubo di rimontaggio



Serbatoio fermentatore Supertank termocondizionato con Termostar e completo di tutti gli accessori utili per fare la fermentazione con il cappello di vinacce sommerso e meccanismo di délestage con pali rompicappello

CICLO NATURALE

- Il cappello di vinacce rimane sempre sommerso;
- il mosto rimonta in modo naturale tramite CO₂ e facendo il délestage tramite i pali rompicappello si disgrega il cappello di vinacce

Sistema di ossigenazione con candela porosa dal basso



Politank Termo da hl 10 + hl 15 termocondizionati con Termostar, impianto di lavaggio Cleanfix e impianto Innergas con scomparto inferiore utilizzato per la fermentazione scomparto superiore utilizzato per lo stoccaggio



Serie di fermentatori termocondizionati con Tersmostar e completi di tutti gli accessori: Délestage - Monofolltank - Supertank - Pluviatank

BÂTONNAGE



Vista interna dell'irroratore autorotante per mosto e sfera di lavaggio



Vista della pala brevettata rotante sul fondo



Motore per la rotazione della pala sul fondo



Vista del chiusino frontale con il rimontaggio e l'impianto di lavaggio Cleanfix



Quadro elettrico con PLC con programmi di rotazione personalizzati nel tempo



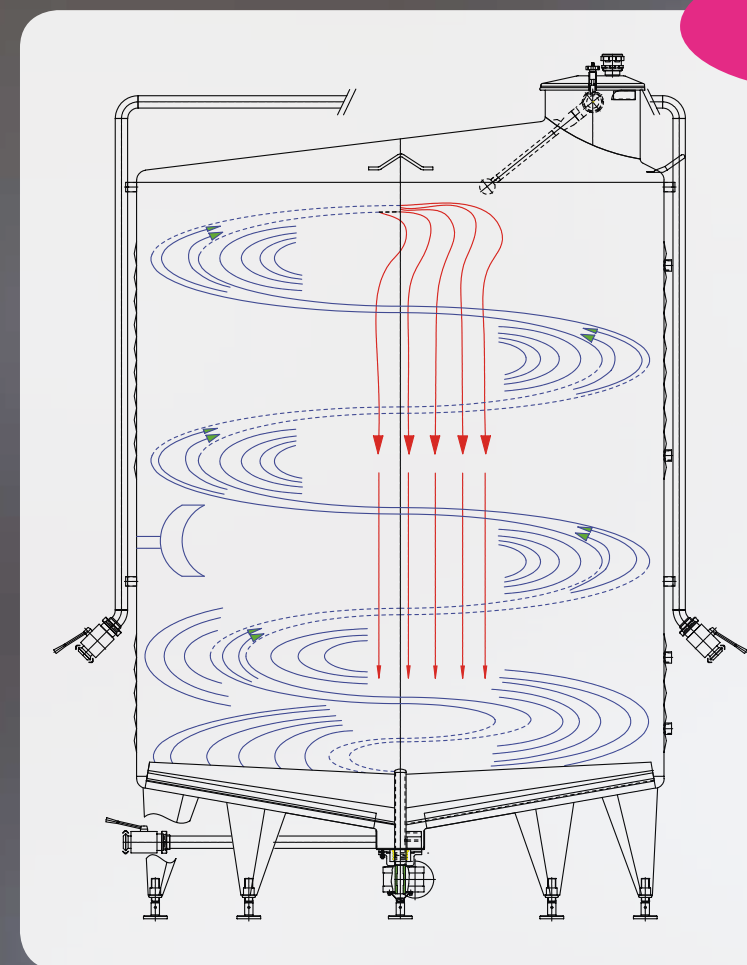
Il trattamento di fecce fini

Il bâtonnage è una tecnica all'avanguardia che sfrutta la feccia nobile dei vini, prodotta nel corso della fermentazione, composta esclusivamente dai lieviti morti.

Con questo sistema che prevede la messa in sospensione periodica di tali fecce, si sfrutta l'azione enzimatica per ottenere la lisi della cellula del lievito. Questa demolizione favorisce la liberazione di alcuni composti, prime fra tutti le monoproteine che aumentano nel vino la sensazione di pienezza e rotondità.

È un meccanismo, brevettato, composto da una pala sagomata a forma di elica con gomma alimentare intercambiabile radente il fondo, studiate per sollevare il deposito durante la fase di rotazione; può essere applicato sia su serbatoi nuovi che esistenti a fondo conico, bombato o piano, con Ø da mm 1.100 a mm 4.000 e capacità massima lt 100.000.

PATENTED



Con il nostro sistema brevettato, le fecce fini vengono sollevate, fatte ruotare ed innalzate anche di 6 metri per poi ricadere lentamente al centro

Sistema automatico, brevettato Albrigi Tecnologie, per fare il bâtonnage e innalzare i lieviti fino alla sommità del fermentatore



Vista laterale della pala strisciante brevettato Albrigi con gomma alimentare sul fondo



Vista della pala rotante di Bâtonnage sul fondo



Vista laterale della pala rotante di Bâtonnage brevettato Albrigi



Ossigenatore mobile per valvola di scarico parziale



Vista frontale della pala brevettata di movimentazione delle fecce fini che ruotando striscia sul fondo e alza la feccia ad intervalli regolabili nel tempo



Serbatoio Termotank bâtonnate, per eseguire il trattamento di fecce fini dopo la fermentazione, è un brevetto Albrigi



Politank Termo da hl 100 + hl 100 termocondizionato con Termostar, impianto di lavaggio Cleanfix e Innergas



Politank Termo da hl 150 + hl 50 termocondizionati con Termostar,
impianto di lavaggio Cleanfix e Innergas

CRIOTANK



Criomaceratore nudo con griglia di drenaggio smontabile
Autoscaricante, inclinata di 30° da hl 100

Criomaceratori termocondizionati con Termostar ed isolati con Isotank con il meccanismo statico interno di separazione delle vinacce



Criotank da hl 100 con due intercapedini Termostar e meccanismo di apertura della porta



Porta di scarico delle vinacce



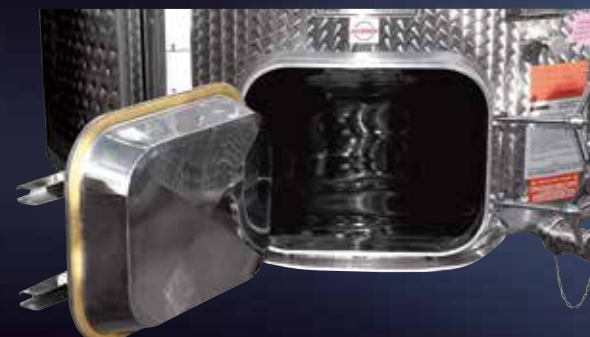
Criotank da hl 50 con contro porta isolata



Criotank da hl 50 con due intercapedini Termostar e meccanismo di apertura della porta



Griglia smontabile e sfilabile dalla portella



Porta rettangolare da mm 420x530 isolata



Testa rotante orbitale di lavaggio a 200 bar 30 lt per lavare la griglia sotto e sopra

Criomaceratore statico brevettato da 4°C a 14°C

Le uve, a seconda della varietà, possono contenere quantità importanti di sostanze aromatiche dette terpeni che si trovano in forma libera o glicosidata - cioè legati agli zuccheri, e quindi non direttamente percettibili.

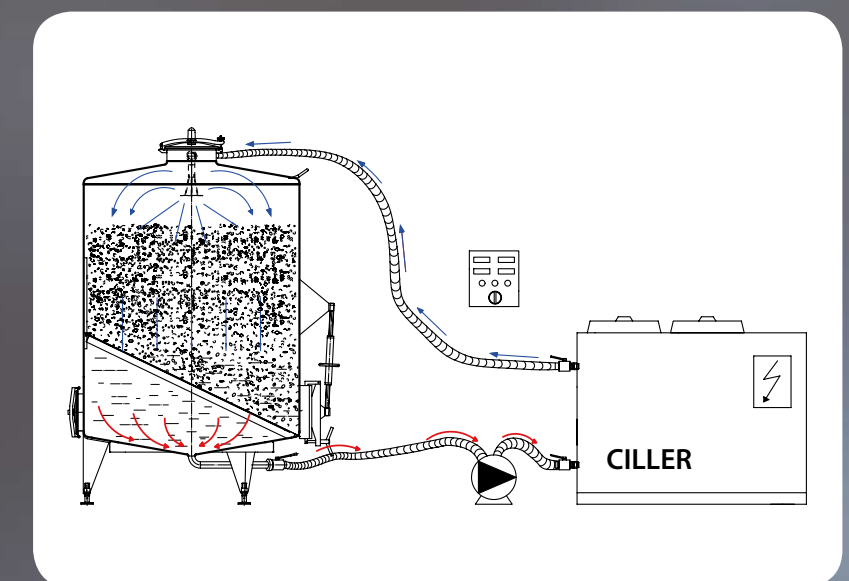
Diviene fondamentale poter estrarre la maggiore quantità di queste sostanze al fine di ottenere dei vini con maggiore ampiezza olfattiva e superiore complessità gustativa.

Le basse temperature provocano la lacerazione delle membrane cellulari e facilitando la diffusione dei composti presenti nelle cellule ancora integre dell'uva, in particolare quelle delle bucce.

Come risposta a questa tecnologia è stato realizzato il Criotank, serbatoio dotato di una griglia interna smontabile posizionata nella parte inferiore, e intercapedini su tutta la superficie del cilindro per condizionare la temperatura del pigiato.



PATENTED



Schema di ricircolo del mosto refrigerato sulla massa di vinacce statiche da eseguire a intervalli regolari in continuo file:///Users/paolazecchini/Downloads/Criotank.eps

Criomaceratore statico termocondizionato per il ricircolo forzato del mosto refrigerato



Porta rettangolare frontale con meccanismo di apertura verso l'alto per lo scarico delle vinacce



Vista dall'alto della griglia di separazione delle vinacce dal mosto, inclinata in avanti di 45°



Termometro



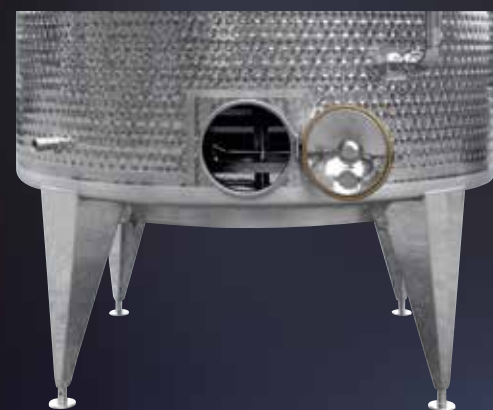
Portasonda per il controllo della temperatura



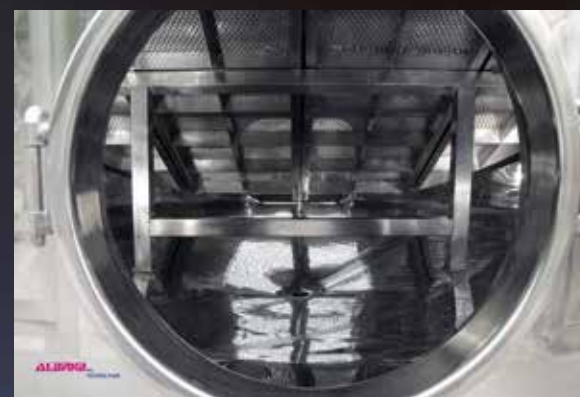
Criotank con intercapedine totale Termotank per refrigerare e mantenere il criomacerato alla temperatura stabilita con tubo di rimontaggio



Porta rettangolare frontale aperta per lo scarico delle vinacce



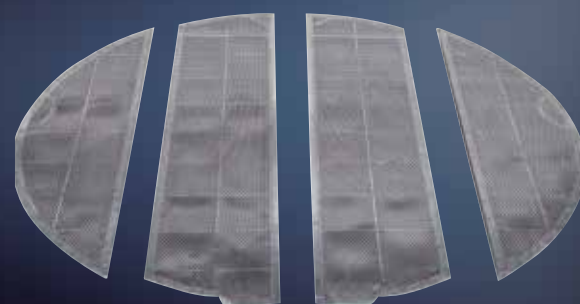
Porta posteriore \varnothing 300 mm per pulire sotto la griglia di sgrondo



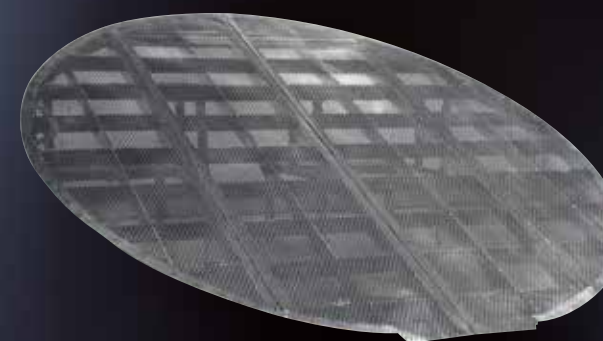
Vista interna della parte inferiore della griglia di sgrondo tramite la portella inferiore



Vista laterale di come è inclinata la griglia



Vista frontale della griglia smontabile che esce dalla portella inferiore



Vista frontale della griglia inclinata



Politank Termo da hl 100 + hl 200 e Termotank da hl 200 termocondizionati con Termostar, impianto di lavaggio Cleanfix e Innergas



Politank da hl 100 + hl 200 termocondizionati con intercapedine Termostar, impianto di lavaggio Cleanfix e Innergas

ENOPALLET



Enopallet lt 1070 in negozio per vendita di vino sfuso



Piastra mobile termoplastra per il chiusino di Enopallet



Enopallet modello mastella



Enopallet da lt 1070 con agitatore estraibile mobilmix



Enopallet da 100 a 1500 lt sovrapponibili



Enopallet da lt 1000 isolato con centralina per azoto e Minitank serie "S" da 1000 lt



Agitatore estraibile Mobilmix per Enopallet



Enopallet per eseguire le microfermentazioni da 610 e da 1070 lt



Scala inox per Enopallet



Enopallet da lt 600 con galleggiante a aria



Chiusino ø 400 per Enopallet con gruppo di sicurezza per azoto



Sfera di lavaggio Topclean

Paletizzabili speciali per enologia da:

- hl 6,1
- hl 8,3
- hl 10,7
- hl 15,3



Enopallet è il pallettizzabile indispensabile in cantina, studiato appositamente per le piccole capacità.

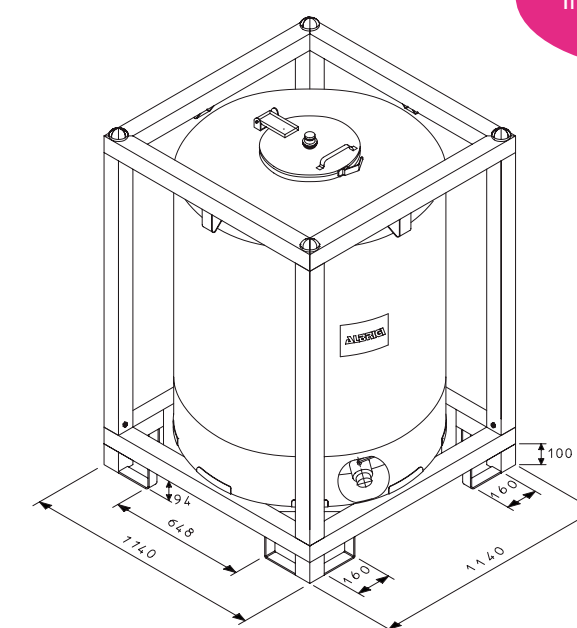
- È comodo perchè può essere utilizzato per lo stoccaggio, la movimentazione e la fermentazione di piccole masse di pigiato, mosto e vino.

È predisposto di tutti gli accessori utili nel mondo enologico quali:

- porte grandi per l'estrazione delle vinacce dopo la fermentazione
- termometri
- sonde di temperatura
- intercapedini per il condizionamento
- impianti di lavaggio mobili o fissi
- predisposizione per inertizzazione con gas azoto,
- polifasce in polipropilene, o termofasce in acciaio inox, o intercapedini di scambio fisse TERMOSTAR.
- si possono applicare agitatori fissi o estraibili.

I nostri palettizzabili sono collaudati PED 1,3-3-6 bar per vini frizzanti

INDESTRUCTIBLE



Palettank impilabile fino a 5 pezzi e inforcabile con tutti i tipi di transpallet e muletti

L'amico indispensabile in cantina



Enopallet It 1000 e It 1500 con coperchio pneumatica a capacità variabile



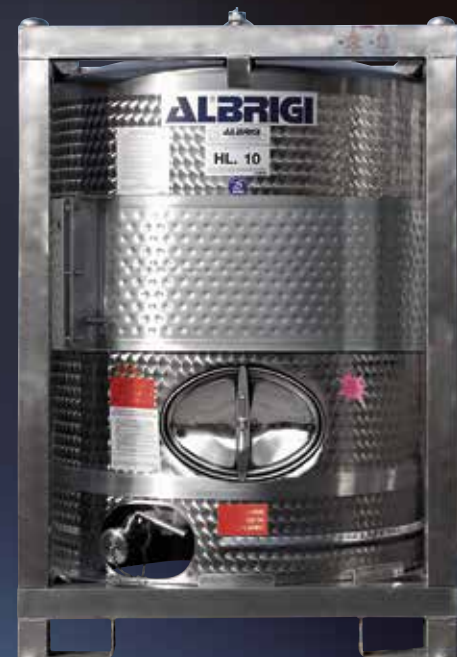
Enopallet It 610 con polifascia



Enopallet It 1000 collaudato PED a 1,5 bar con accessori



Enopallet da It 1530 con porta rettangolare e intercapedine di condizionamento, con termometro e sonda temperatura con 2 valvole ideale per microfermentazioni



Enopallet It 1070 con intercapedine di condizionamento Termofascia in acciaio inox può essere applicata ai paletizzabili esistenti



Isopallet It 1000 completamente isolato per vini refrigerati



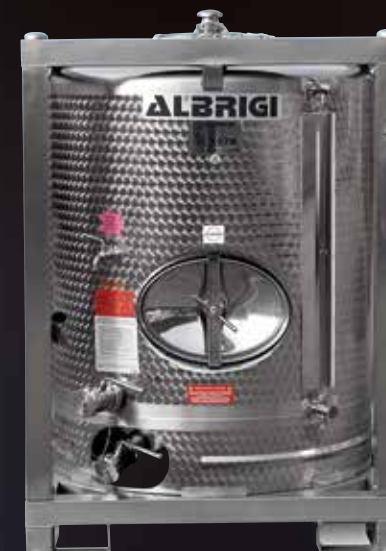
Termometro digitale



Portasonda per il controllo della temperatura



Preleva campioni



Enopallet It 1070 con portella ovale mm 340x440 incassata non sporgente dal telaio esterno brevetto Albrigi



Enopallet da It 830 con portella tonda (ø 400)



Fondo con scarico totale stampato corto



Valvola di scarico totale in acciaio inox, protetta, di Enopallet



Enopallet sovrapponibili da It 610 - 830 - 1070 - 1530



Cantina di stoccaggio composta da Vinotank da hl 300 con impianto di lavaggio Cleanfix



Frigotank da hl 300 termocondizionati con Termostar, isolati con Isotank, agitatore Sidemix e impianto di lavaggio Cleanfix

PRESSURETANK



Portella collaudata PED con micro di sicurezza



Gruppo di sicurezza con valvola tarata PED



Sonda di temperatura con custodia esterna



Termometro digitale



Portella aperta con braccio di sostegno interno



Agitatore Sidemix con carter di copertura



Candela porosa in acciaio inox Aisi 316L sinterizzato per fare la frizzantatura



Portella aperta con braccio di sostegno esterno



Sfera di lavaggio "Spryball" per pulire l'agitatore e la tenuta meccanica



Impianto di lavaggio fisso Cleanfix per lavare l'interno dell'agitatore laterale Sidemix



Dispositivo di iniezione della CO₂ con valvola di non ritorno inox di esclusione

Serbatoi a pressione da 3-6-9 Bar collaudati PED

Serbatoi a pressione collaudati PED - omologati 3-6-9 bar - indispensabile per chi produce spumante con metodo CHARMAT. Sono serbatoi definiti a "Pressione" completi di tutti gli strumenti per il controllo della pressione in totale sicurezza, di intercapedini per riscaldare e raffreddare il vino e il mosto che vi sono contenuti, con intercapedini "Termotig" - le più alte in efficienza di scambio, le più sicure, e robuste nel tempo (garanzia 10 anni). Tutto questo, è possibile con pochissimo dispendio di energia, e altissimo sfruttamento delle frigoriferie impiegate, con l'isolamento saldato stagno "Isotank" (con 10 anni di garanzia). Sono completi di agitatori "Sidemix" fissi o "Mobilmix" estraibili, candele porose per inserire gas e quadri elettrici per la gestione delle fasi dalla refrigerazione all'agitazione in automatico. Albrigi Tecnologie propone i suoi serbatoi "Pressuretank" in tutte le capacità da hl 10 a hl 600 e una gamma unica di accessori.

Grande attenzione viene prestata alla pulizia e alla sicurezza di chi li usa.



PED
TESTED



Intercapedine "Termotig" ideale per refrigerare a -4°C

Indispensabile per la spumantizzazione e la frizzantatura



Applicazione di
agitatore estraibile
mobile Mobilmix
applicato su valvole di
scarico parziale



Agitatore estraibile Mobilmix



Gasatore a 3 bar
con intercapedine
Termospiral



Sfera di lavaggio



Gruppo di sicurezza con manometro
e valvola di sicurezza tarata PED



Autoclave
Pressuretank
termocondizionata
con Termotig e
isolato con Isotherm
completo di
agitatore Sidemix e
gruppo di sicurezza
con valvola tarata
PED e sistema
di lavaggio fisso
Cleanfix



Etichetta inox di
certificazione del collaudo
PED



Pressuretank isolato con Isotherm, completo
di agitatore e del necessario per fare le
rifermentazioni o la frizzantatura



Quadro per il
controllo in
automatico della
temperatura
e di gestione
dell'agitatore



Pressuretank nudo con intercapedine
Termotig su tutto il cilindro



Cantina di fermentazione con Termotank da hl 300 termocondizionato con Termostar Double e con impianto di lavaggio fisso Cleanfix



Termotank da hl 300 e hl 150 con impianto di Innergas e impianto di lavaggio Cleanfix

Follare nei tini di acciaio e di legno

MONOFOLLTINO

La follatura classica

Su tutti i tipi di tini tronco conici è possibile applicare il meccanismo di follatura MONOFOLLTANK perché la loro forma conica favorisce il ricircolo della vinaccia durante la fase di affondamento nel mosto sottostante. MONOFOLLTINO è un apparecchio brevettato, di follatura, unico nel suo genere.

Può essere applicato su serbatoi nuovi, o esistenti a tronco di cono.

È un brevetto composto da un pistone pneumatico a corsa lunga, una pala autorotante e autopulente che affonda lentamente piccole parti del cappello di vinaccia nel mosto sottostante facendola ruotare e disciogliere senza lacerarla.

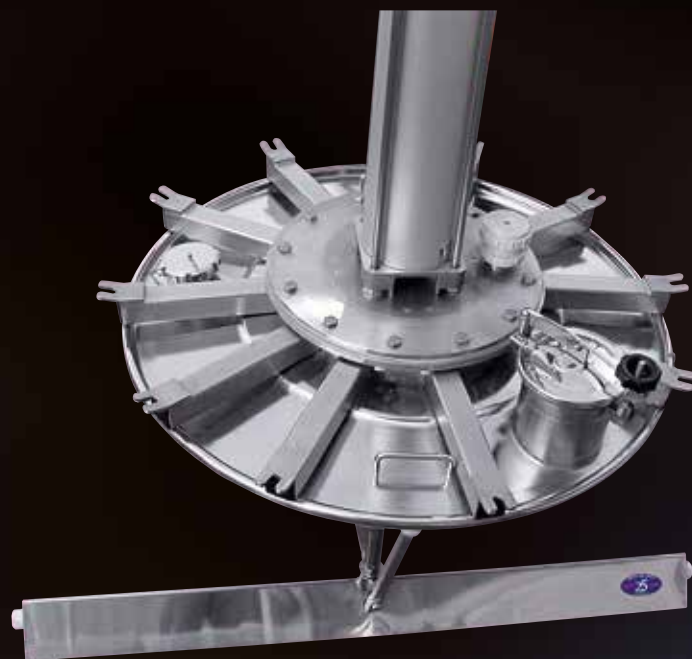
Si può smontare a fine fermentazione perché il meccanismo è leggero e molto facile da togliere.

La pala autorotante e autopulente, con pochi cicli, copre tutta la superficie del cappello di vinaccia e con i suoi bordi molto arrotondati rispetta totalmente la buccia massaggiandola senza romperla.

Sono ideali per capacità da hl 20 a hl 300 con forma a tronco di cono. Tutti i fermentatori Albrigi Monofolltank possono essere corredati di accessori d'uso molto utili come impianti di ossigenazione fissi o mobili, pale di estrazione della vinaccia, intercapedini di scambio sul fondo o sul cilindro e quadri elettrici corredati di PLC per stabilire le fasi di follatura in vari tempi, a seconda di come sta procedendo la fermentazione.



Monofolltank su tino di legno a tronco di cono



Meccanismo "Monofolltank" per il chiusino di tino di legno



Vista di sistemi di rinforzo del cielo in acciaio e di legno su tini di legno con meccanismo Monofolltank



Monofolltank su tino di acciaio a tronco di cono



Vista dall'alto di cielo di tino con meccanismo di Monofolltank



Vista dall'interno di tini di legno con pala autorotante brevettata e pali rompiscappello per fare la follatura e il délestage



Meccanismo "Monofolltank" autorotante per tini in legno e acciaio inox, brevettato "MORENO"

PATENTED



MULTIFOLLTANK

Follatore speciale per uve speciali appassite e salassi

Follatore a quattro piedi conici autopulenti

Multifolltank è un fermentatore speciale e unico nel suo genere, ideale per uve appassite e salassi, da trattare con estrema cura.

È l'ideale per rigirare i cappelli di vinaccia di grosso spessore perchè è molto robusto e in grado di affondare lentamente fette di vinaccia nel mosto, creando la rotazione totale del cappello in tutta la sua superficie, affondandolo a piccole porzioni.

È composto da un meccanismo di follatura a quattro piedi, molto conici, con i bordi ben arrotondati e autopulenti, per rispettare la vinaccia e garantire la massima pulizia durante la risalita, azionati da quattro pistoni pneumatici a corsa lunga per sprofondare molto bene la vinaccia nel mosto.

I pistoni eseguono il processo di follatura a intervalli regolari, intervenendo singolarmente, in coppia o alternati, disgregano e rigirano il cappello di vinaccia senza produrre fecce.

Viene fornito completo di impianti di ossigenazione automatici, intercapedini di condizionamento posizionate su tutto il cilindro e sul fondo e quadri elettrici con PLC per controllare e gestire qualsiasi tipo di fermentazione o salasso, anche sotto leggera pressione, con l'utilizzo della CO₂ naturale.



Vista interna durante la lavorazione di follatura a 4 piedi pneumatici



Follatore oleodinamico a 4 piedi speciali autopulenti con PLC di gestione delle fasi di follatura alternate



Ossigenatore mobile per valvola di scarico parziale



Vista dall'alto di piede di follatura autopulente



Vista interna laterale di piedi pneumatici di follatura, speciali autopulenti, che coprono il 75% di superficie del fermentatore



Follatore a 4 pistoni con piede speciale autopulente, pneumatici a corsa corta



Follatore a 4 piedi speciali autopulenti con pistoni pneumatici a corsa lunga



Bâtonnage - Délestage - Separtank - Volvotank - Frigotank - Noveltank - Pluviatank - Criotank - Monofoltank Supertank
Cantina sperimentale di fermentazione con 9 tipi diversi di fermentatori e un separatore di vinaccioli statico



Fermentatori Meccanotank da hl 300 termocondizionati con Termostar Double con Palitank per délestage

VARIOFOLLTANK

MANUALFOLLTANK



MANUALFOLLTANK
Meccanismo manuale di follatura per piccoli serbatoi aperti Variotank



Follare è semplice basta utilizzare il meccanismo manuale brevettato Albrigi



MANUALFOLLTANK
Il follatore che aiuta a tenersi in forma



Variofolltank su Variotank smontabile a staffa fissa



Pala di Variofolltank autopulente

Meccanismo singolo fisso o mobile, brevettato, di Variofolltank da applicare su fermentatori nuovi o esistenti



Sonda di temperatura con custodia esterna



Termometro digitale

Abbiamo studiato un meccanismo di follatura da applicare ai semprepieni il quale, a fine fermentazione può essere tolto



Variofolltank con staffa di fissaggio regolabile

Per semprepieni

VARIOFOLLTANK è studiato appositamente per essere applicato in modo fisso o mobile su Semprepieni (da 20 a 150 hl); tramite un apposito supporto speciale, costruito in acciaio inox che può essere mobile ma regolabile.

Può essere lasciato fisso per sempre o spostato da un semprepieno all'altro, dove serve, con l'ausilio di un paranco e in poco tempo.

E' un apparecchio di follatura, brevettato, unico nel suo genere, può essere applicato su Semprepieni nuovi o esistenti;

E' un brevetto composto da un pistone pneumatico a corsa lunga e una pala di follatura autorotante e autopulente, che affonda lentamente piccole parti del cappello di vinaccia nel mosto sottostante facendolo ruotare e disciogliere senza lacerarlo. Si può smontare a fine fermentazione perché il meccanismo è leggero e molto facile da togliere. Con la sua pala autorotante e autopulente, con pochi cicli copre tutta la superficie del cappello di vinaccia e con i suoi bordi molto arrotondati rispetta totalmente la buccia massaggiandola senza romperla. La follatura nei Semprepieni è ideale perché la vinaccia resta visibile durante l'affondamento. Tutti i Semprepieni Albrigi con Monofolltank possono essere corredati di accessori d'uso molto utili come impianti di ossigenazione fissi, o mobili, pale di estrazione della vinaccia, intercapedini di scambio sul fondo o sul cilindro e quadri elettrici corredati di PLC, per stabilire le fasi di follatura in vari tempi, a seconda di come sta procedendo la fermentazione.

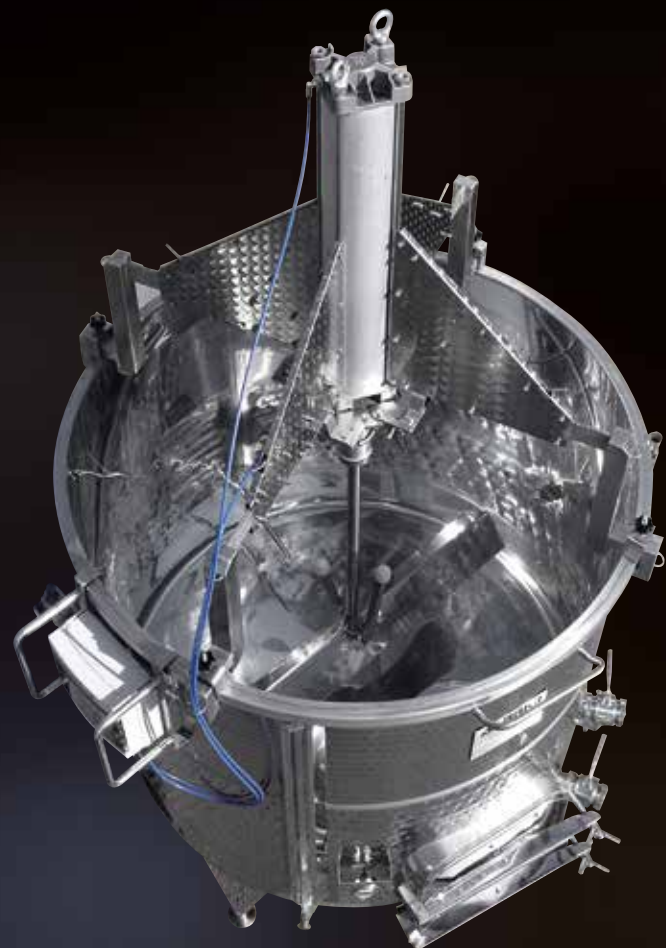


Meccanismo su base mobile per eseguire la follatura con pala autorotante su "Variotank"



PATENTED

Monofollatore mobile e fisso per semprepieni



Quadro elettrico per follatore



Ossigenatore estraibile per valvola di scarico parziale

Meccanismo termocondizionato, brevettato, di follatura su semprepieno basso e largo



Meccanismo, brevettato, di follatura su semprepieno basso e largo termocondizionato



Vista esterna del meccanismo di follatura, "Variofolltank", su semprepieno da hl 50



Vista interna di meccanismo di follatura, "Variofolltank", su semprepieno da hl 50



Variofolltank per Variotank da hl 20



Meccanismo Variofolltank per Variotank con staffa e pala rialzata autorotante e autopulente brevettata Albrigi



Variofolltank su Variotank da hl 100 con quadro di comando per regolare le fasi di follatura



Volvotank - Frigotank - Noveltank - Pluviatank con mastella su ruote e scala modello "Security"



Criotank in acciaio inox e Monofoltank - Palitank / délestage - Supertank in rovere

Il follatore mobile per più fermentatori affiancati

SUPERFOLLRAIL



Uso e regolazione del meccanismo di follatura a monopiede autopulente brevettato Albrigi



Vista di Superfollrail con n° 20 fermentatori da 200 hl e il monoipiede di follatura in posizione di riposo

- Automatico e/o Manuale
- Follatore monopiede su doppia rotaia
 - Manuale/automatico scorrevole in basso, o sospeso.
 - È un follatore monopiede circolante su doppia rotaia.
 - E' stato concepito per la follatura manuale o automatica, quando si è in presenza di più di una fila unica di fermentatori; può servire anche 2/3 file di tank, perché completo di due rotaie che possono essere posizionate in basso, appoggiate alla passerella o in alto sospese applicate al soffitto.
 - Superfollrail è ideale per la follatura anche in grandi fermentatori (da 100 a 500 hl), le specifiche caratteristiche costruttive (struttura e potenza) permettono di gestire elevati spessori di vinacce, e grazie alla sua mobilità può operare in più serbatoi posizionali anche in più file.
 - Tramite la porta di entrata superiore, riesce a entrare ed effettuare la follatura omogenea in ogni punto della superficie del cappello di vinacce
 - Il piede di follatura, i bordi arrotondati e a tronco di cono - che sono autopulenti e privi di spigoli - favoriscono la follatura soffice e senza lacerazione, perché a ogni discesa scioglie e affonda nel mosto il cappello di vinacce sottostante rigirandolo dolcemente, lentamente e delicatamente.
 - Il pistone a corsa lunga permette la follatura in qualsiasi fermentatore, consentendo di rigirare bene la vinaccia anche sul loro perimetro esterno - da immergere sempre molto lentamente - compiendo un massaggio molto soffice in profondità di grandi quantità di vinaccia, perché il pistone pneumatico è predisposto per fare da 1 a 4 mt di corsa utile.
 - Può lavorare manualmente, spostandolo e posizionandolo di volta in volta sopra il chiusino (di grandi dimensioni) o lavorare in automatico e in autonomia, tramite un sistema motorizzato, controllato da un PLC con memoria, che compie uno specifico programma di follatura personalizzato, per ogni tipo di serbatoio grande o piccolo, adatto a ogni tipologia di uva, anche durante le ore notturne in autonomia quando i fermentatori sono molti e vi è la necessità di essere precisi e solleciti nella follatura.

Piede di follatura conico autopulente pronto allo start



Meccanismo di follatura con trave a ponte scorrevole su doppia rotaia con monopiede in posizione di riposo

MONOFOLLRAIL

Manuale



Carrello di scorrimento



Piede di follatura



Il follatore per singoli fermentatori in fila

È ideale per servire più fermentatori in linea perché tramite una rotaia si sposta manualmente o con motore (avanti e indietro, a piacere), tramite il chiusino superiore di grandi dimensioni riesce ad entrare e fare la follatura in ogni punto della superficie del cappello di vinacce, in modo omogeneo perché è completo di pistone pneumatico in lega leggera a corsa lunga, applicato tramite uno snodo, e fornito di un piede di follatura con i bordi arrotondati a tronco di cono, così è autopulente senza spigoli, favorendo la follatura soffice e senza lacerazione in quanto ad ogni discesa scioglie e affonda il cappello di vinaccia al di sotto del mosto rigirandola dolcemente perché il tutto avviene lentamente e in modo delicato.

Il pistone a corsa lunga permette di fare la follatura in tutti i tipi di fermentatori aperti, chiusi, conici, rettangolari, alti, bassi, posti sulla stessa fila eseguendo la follatura in modo ottimale anche sul perimetro esterno della superficie delle vinacce da immergere.

La trave di scorrimento è semplice da applicare, può essere fissata al soffitto o al tetto, perché è rigida, autoportante e robusta, evitando di dover rinforzare le strutture esistenti. Il movimento di salita e discesa può essere regolato manualmente o anche meccanicamente tramite PLC, come il movimento avanti e indietro, che avviene semplicemente spingendo il carrello che può essere libero o motorizzato. Ideale per fermentatori da hl 20 a hl 150 anche con forme basse e larghe, basta che abbiano il chiusino superiore di grandi dimensioni o siano Semprepieni di tutte le dimensioni.

Follatore manuale su monorotaia a piede conico autopulente per follatura su "Tinotank" con chiusino di grandi dimensioni

Follatore manuale su monorotaia a piede conico autopulente per follatura dentro un "Variotank" senza il coperchio galleggiante

Follatore manuale su monorotaia a piede conico autopulente per follatura dentro un Tino di legno con il chiusino di grandi dimensioni

Follatore manuale su monorotaia a piede conico autopulente per follatura dentro un fermentatore con il chiusino di grandi dimensioni



Cantina con intercapedine Alveotrap applicata su serbatoi esistenti



ANCHE
SU SERBATOI
ESISTENTI

Particolare di applicazione di Alveotrap in cantina

Follatore manuale o automatico, su doppia rotaia, a pala rotante

Auto-Manuale



- **ideale per le follature in Variotank da 20 a 200 hl**
- Follatore a pala rotante su doppia rotaia funziona in manuale o automatico, con sistema di scelta dello scorrimento sul bordo superiore del Variotank - in alto sospeso al tetto o alla parete posteriore della cantina in verticale
- È stato concepito per effettuare la follatura manuale o automatica su una batteria di Variotank
- E' composto da due rotaie posizionate in modo da facilitare la fuoriuscita del galleggiante pneumatico sfruttando al meglio lo spazio disponibile
- È ideale per la follatura in Variotank da hl 20 a hl 200; infatti la versatilità della struttura consente la follatura programmata in profondità, e in grandi recipienti
- Tramite la pala autopulente, autorotante, brevettata, copre tutta la superficie del cappello della vinaccia affondandola, e rigirandola sotto sopra in tutto il suo volume in modo omogeneo
- La nostra pala BREVETTATA di follatura è senza spigoli e i bordi laterali sfiorano la superficie della parete interna del cilindro del Variotank, pertanto esegue la follatura in modo totale e in profondità, sciogliendo il cappello anche nella parte sommersa, che è la meno visibile
- Il pistone pneumatico a corsa lunga, permette tramite un controllo elettronico di follare in tutti i tipi di Variotank in quanto ha una corsa utile da 1 a 3 mt gestibile da PLC
- Può lavorare manualmente spostando il carrello e posizionandolo di volta in volta sul punto di lavoro in totale sicurezza
- Sono previsti speciali meccanismi che rendono sicuro l'utilizzo solamente quando tutti i parametri di centraggio sono corretti.
- Può lavorare gestito da PLC in automatico con programmi di follatura speciali
- È completo di tutti i servismi elettropneumatici che ne controllano il lavoro, pertanto può eseguire la follatura su 30 variotank in batteria anche durante le ore notturne quando la cantina non è operativa



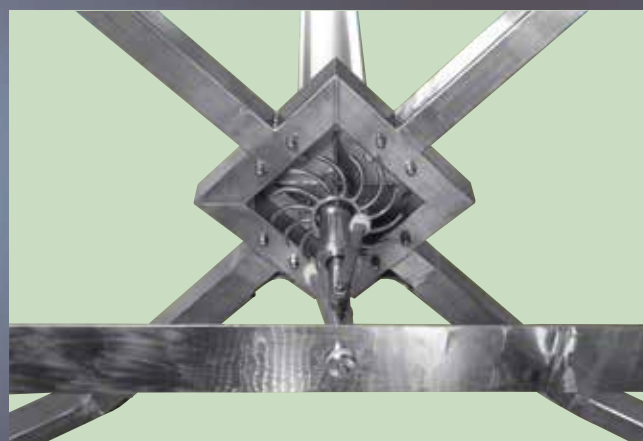
Quadro di comando elettropneumatico di salita e discesa manuale -automatico



Vista di carrello scorrevole su rotaia



Follatore a pala rotante su doppia rotaia funzionante in manuale o automatico



Pala autorotante brevettata



Vista di pala autorotante brevettata



Vista di timone di guida avanti - indietro



Vista di sistema di bloccaggio con sicurezza a norma



Sfera di lavaggio Topclean



Verricello per alzare il galleggiante per Variotank

MONOFOLLTANK



Irrigatore per il mosto applicabile al chiusino frontale autorotante

Micro ossigenatore applicabile alla valvola di scarico parziale

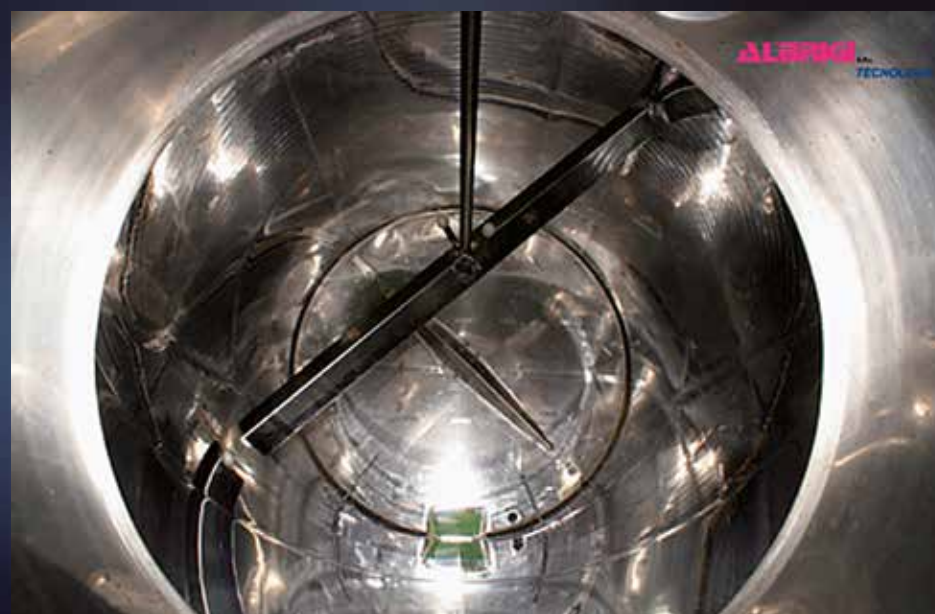
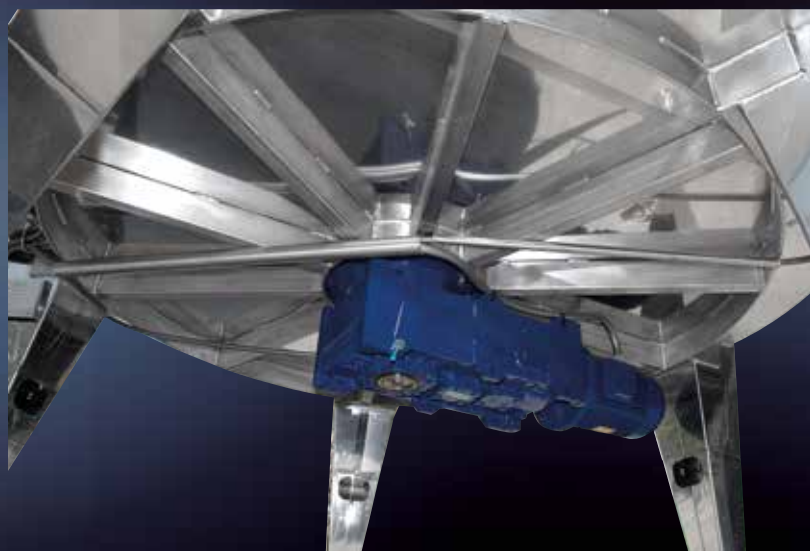


Quadro elettrico di gestione della pompa di rimontaggio e delle fasi di follatura

Monofolltank da hl 200 con pistone a corsa lunga, intercapedine Termostar e porta a ghigliottina



Meccanismo di estrazione delle vinacce sul fondo piano inclinato del 3% in avanti



Vista dal 2° chiusino frontale di interno con pala di follatura, brevettata, e pala di estrazione delle vinacce

• Quando la follatura deve essere soffice

- MONOFOLLTANK Albrigi è un apparecchio di follatura unico nel suo genere
- Può essere applicato su serbatoi nuovi o esistenti
- È un brevetto formato da un pistone pneumatico a corsa lunga e una pala autorotante autopulente, che affonda il cappello di vinaccia nel mosto sottostante facendolo ruotare e disciogliere senza lacerarla.
- Si può smontare a fine fermentazione perché il meccanismo è leggero e molto facile da togliere
- La sua pala autorotante e autopulente, con pochi cicli copre tutta la superficie del cappello di vinaccia e con i suoi bordi molto arrotondati rispetta totalmente la buccia massaggiandola senza romperla.
- Ideale per capacità da 20 a 300 hl
- Tutti i fermentatori Albrigi Monofolltank possono essere corredati di accessori d'uso molto utili come: impianti di ossigenazione fissi o mobili, pale di estrazione della vinaccia, intercapedini di scambio sul fondo o sul cilindro e quadri elettrici corredati di PLC per stabilire le fasi di follatura in vari tempi a seconda di come sta procedendo la fermentazione



PATENTED

Meccanismo di follatura, brevettato, per chiusino ø 400 con pistone a corsa lunga e pala autorotante

Si può applicare su fermentatori nuovi o esistenti



Irroratore autorotante Autofly per disperdere il mosto sul cappello di vinacce in modo omogeneo



Sistema di ossigenazione sia manuale che motorizzato



Monopala follatrice in posizione di riposo

Meccanismo di follatura monopala, brevettato, che può essere applicato a serbatoi esistenti



Pala di follatura che affonda nelle vinacce autopulente brevettata Albrigi



Termometro digitale



Sonda di temperatura con custodia esterna



Porta a ghigliottina aperta con pala di estrazione delle vinacce



Meccanismo Monofolltank a corsa lunga da applicare su serbatoi nuovi o esistenti anche in cemento



Vista dall'alto del pistone a corsa lunga di follatura a cielo rinforzato



Fermentatore Monofolltanka hl 100 termocondizionato con meccanismo di follatura che a fine fermentazione si può smontare e riporre; il fermentatore diventa un serbatoio semplice per stoccaggio vino

l'eleganza delle lamiere verticali



Vinotank da 150 e 600 hl con passerelle di servizio e pianerottolo di accesso ad ogni chiusino



Termotank da 300 hl, Politank Termo da 150 + 150 hl e da 200 + 100 hl, tutti con innergas, impianto di lavaggio Cleanfix e passerelle di servizio

TINOTANK



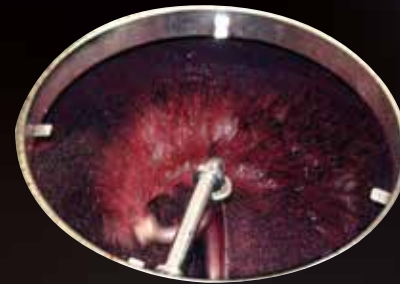
Termometro digitale



Sonda di temperatura con custodia esterna



Tinotank con il chiusino grande e il passamano



Vista dall'alto dell'irroratore Monofly e del mosto sulla vinaccia



Quadro elettrico di gestione della pompa di rimontaggio o delle fasi di follatura



Chiusino di grandi dimensioni per fare la follatura



Tinotank con il Monofly e pala autorotante



Vista dall'alto di Tinotank



Vista laterale di Tinotank con fondo piano inclinato del 3% in avanti ed intercapedine Thermostat

Fermentatore classico a tronco di cono

Il tronco di cono è la forma classica di fermentatore ideale per la follatura o il délestage, perché la sua forma conica, durante la follatura permette al cappello di vinacce di scendere nel mosto, e spinto dalla pala o piede di follatura di allargarsi e disgregarsi.

Durante il délestage con i pali rompi cappello (Palitank) il cappello di vinaccia scendendo si disgrega e si allarga più facilmente rispetto a un classico fermentatore cilindrico, proprio perché la sua particolare forma gli permette di sciogliersi e allargarsi.

Viene fornito completo di tutto: termometri, intercapedini Thermostat, per riscaldare o raffreddare anche sul fondo, impianti di ossigenazione fissi o mobili, rimontaggio, impianti di lavaggio fissi o mobili, pompe di rimontaggio con quadri elettrici completi di PLC per la gestione ed il controllo totale del processo di fermentazione, della pala di estrazione delle vinacce o anche del pistone fisso di follatura con il nostro sistema di pala autorotante brevettata "Moreno"



Tinotank con intercapedine Thermostat a vie di ricircolo obbligate

Il fermentatore ideale per il délestage



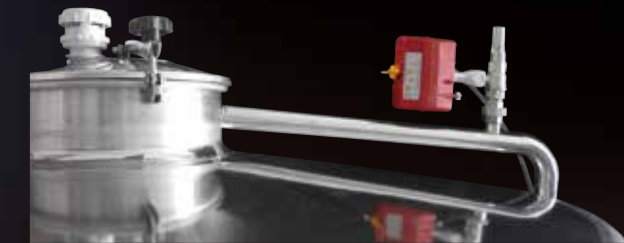
Palitank per rompere il cappello durante il délestage



Chiusino ermetico molto grande con la chiusura a fascetta regolabile con sgancio rapido



Irroratore autorotante Autofly per disperdere il mosto sul cappello di vinacce in modo omogeneo



Sistema di ossigenazione automatico motorizzato



Vista dal basso di Tinotank



Fondo piano inclinato del 3% in avanti termocondizionato con Termostar



Porta con apertura a ghigliottina con meccanismo di scarico meccanico delle vinacce "Meccanotank"



Quadro di comando della temperatura e dei rimontaggi automatici



Fondo piano inclinato del 3% in avanti con pala di estrazione meccanico



Fermentatore a tronco di cono termocondizionato con "Termostar" per la fermentazione a temperature controllate



Reparto di stoccaggio predisposto di serbatoi con intercapedini Termostar per eseguire la fermentazione malolattica con Innergas

NOVELTANK

Fermentatore per macerazione carbonica con uva intera

Studiato appositamente per fare la macerazione carbonica, è un fermentatore predisposto di tutte confort per il carico e lo scarico dell'uva intera.

È costruito appositamente per il processo classico di macerazione, in quanto si carica con uva intera tramite nastro trasportatore dalle porte frontali e superiori;

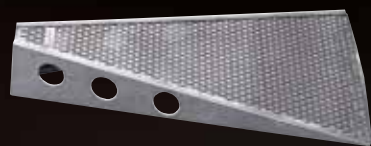
Tramite un sistema automatico si inizia il processo fermentazione malolattica e si controlla il ciclo fino alla fine perché completo di griglie di separazione dell'uva dalla piccola percentuale di mosto.

Può essere fornito completo di iniettore CO₂ e di quadri elettrici che gestiscono le varie fasi e processi fino a quando, dopo l'abbassamento della temperatura, viene il momento di svuotarlo dall'uva macerata. È fornito di intercapedini di condizionamento, tramogge mobili per il carico, termometri e sonde per il controllo costante della temperatura, iniettori di CO₂, e impianti di lavaggio per la pulizia a fine ciclo. Dopo l'utilizzo diventa un normale contenitore di stoccaggio per vini finiti.



Nastro trasportatore per uva intera con tramoggia per scaricare le casse, nastro trasportatore piano dove selezionare l'uva, e nastro trasportatore in salita per caricare l'uva intera dall'alto tramite imbuto nel Noveltank

Speciale vino novello



Settore di griglia mobile da smontare dopo la fermentazione che poggia sul fondo



Termometro digitale



Griglia mobile sul fondo per separare e drenare l'uva dal mosto



Vista dall'alto di meccanismo di griglia mobile poggia sul fondo per tenere separate le uve intere dal mosto



Candela porosa in AISI 316 sinterizzato posto sul fondo per la emissione della CO₂ dal basso



Imbuto mobile per il carico di uve intere dal chiusino superiore centrale



Sonda di temperatura con custodia esterna



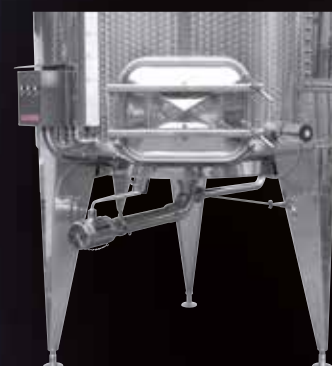
Noveltank con le 2 tramogge per il carico di uva intera



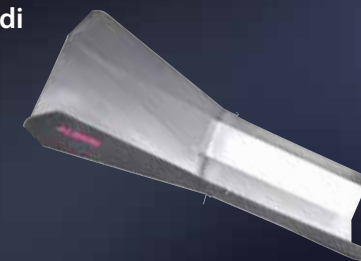
Noveltank fermentatore per fare processi di fermentazione malolattica con uva intera, predisposto di varie parti per lo scarico e il carico agevolato dell'uva intera



Meccanismo per raccogliere la CO₂ e riportarla in basso con turbina Turbofan



Vista del sistema di iniezione della CO₂ dal basso



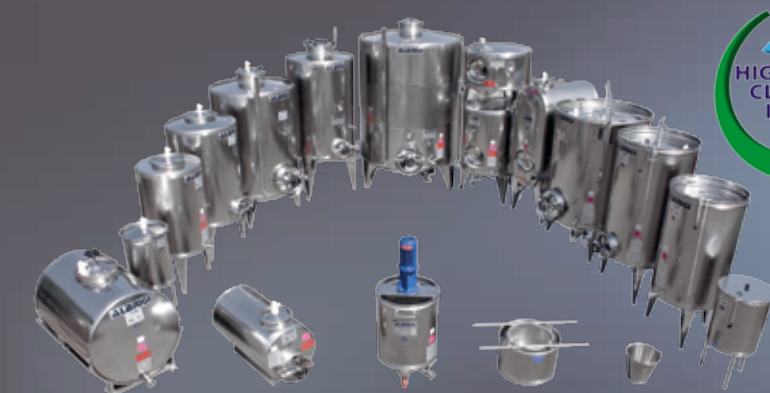
Tramoggia mobile per il carico di uva intera della porta rettangolare superiore frontale



EUROTANK

• Unici al mondo

- Siamo stati i primi al mondo a produrre in grande serie la gamma di piccoli e medi serbatoi in acciaio inox AISI 304L e AISI 316L, con l'interno lucido a specchio e la fiorettatura esterna di serie con passo corto e ben marcato, la più lucente di tutte le fioretture.
- Siamo stati i primi ad applicare gli accessori a utilizzando gli sviluppi arrotondati e autopulenti nella lamiera, con tutte le saldature interne laminate ed arrotondate, autolavanti con finiture **HIGH CLEAN INSIDE** pertanto tutte sono lucidate o rasate piane.
- Siamo gli unici al mondo a produrre più di 90 modelli di prodotti.
- Siamo ancora gli unici nella qualità e nella cura dei particolari, degli accessori, nel servizio e nella ricerca di nuove soluzioni per soddisfare tutte le esigenze dei nostri clienti piccoli e medi produttori, ma con le esigenze delle grandi cantine e di una produzione di qualità
- Per questo la nostra gamma è così completa e varia, perché ogni cliente trova da Albrigi Tecnologie il modello giusto e della capacità richiesta in base alle esigenze di spazio e di volume da contenere.
- Siamo gli unici a concedere 25 anni di garanzia sui nostri prodotti, perché siamo sicuri del risultato ottenuto dopo aver sperimentato in tutti i modi e in tutte le situazioni, anche le più difficili, tutti i nostri modelli Eurotank.
- Ci sentiamo di affermare che ai nostri clienti abbiamo dato in 30 anni di attività, un prodotto serio e qualificato, al di sopra delle aspettative.
- Un successo che dura ancora, per questo siamo **UNICI AL MONDO**.



Eurotank una gamma completa di 15 modelli di piccoli e medi serbatoi in tutte le forme, in tutte le soluzioni e in tutte le capacità



Mixtank mobile su ruote da lt 300 - 500 - 750 - 1000 - 1500



MT serie "S" Termo con intercapedine da hl 3-5,5-8-10-15,5 completo per la fermentazione e lo stoccaggio



Enotank per lo scoccaggio di vini da hl 3 - 5 - 8 - 10 15,5 - 20 - 28 - 34 - 52



Fusto da lt 75 - 110 - 200 con coperchio a chiusura ermetica, con fascetta inox regolabile e maniglie



Semprepieno mini serie "S" Termo da hl 3 - 5,35 - 6,60 9,25 - 11 - 14,7 completo per la fermentazione e per lo stoccaggio



Secchio da 12 lt



Mastella da l 100-200-300-400-500 - 600-1000



Multitank per lo stoccaggio di vini da hl 3 - 5 - 8 - 10 12,5 - 15 - 20



Mnitank serie "S" da hl 3-5-8-10-15 completo per la fermentazione e per lo stoccaggio



Export da lt 75 - 120 - 200 con coperchio pneumatico e a olio o coperchio antipolvere



Scala inox "Security"



Meditank Termo da hl 20-26-34-40-50 completi per la fermentazione e lo stoccaggio

Una gamma completa di piccoli serbatoi da 3 a 50 hl



Semprepieni mini da lt 290-535-600-1100-1470 con galleggiante ad aria, ad olio e portella Ø 300 e piedi mobili



Tirol serbatoio da stoccaggio e fermentazione da hl 10 - 15 - 20



Semprepieno medi da hl 19,8 - 24,8-33-40-50 completi per la fermentazione e lo stoccaggio



Minitank da lt 300-550-800-1000-1550 per lo stoccaggio e fermentazione con porta Ø 300, chiusino Ø 400 e piedi mobili



Semprepieno Medi Termo da hl 19,8-24,8-33-40-50 con intercapedine di condizionamento



Serbatoio da trasporto da hl 10-15,5-20-28-34-52



Meditank Termo da hl 20-26-34-40-50 con intercapedine di condizionamento



Sonda di temperatura con custodia esterna



Verricello per alzare il galleggiante per Variotank



Termometro digitale



Impianto di inertizzazione con azoto per Minitank Paletank e Tirol applicabile a tutti i modelli della gamma Eurotank



Bigtank da 750 hl e Politank da 360 + 360 hl con impianto di lavaggio Cleanfix, tutti con fondo bombato

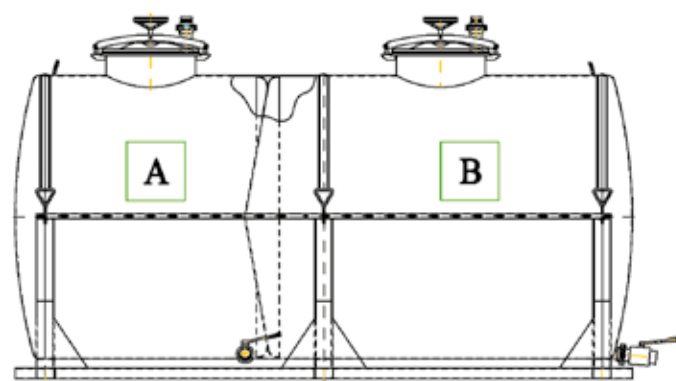
Per un trasporto comodo e sicuro di tutti i liquidi

omologati per il trasporto alimentare

Albrigi è sempre stato molto sensibile all'esigenza di trasporto al punto che abbiamo creato una gamma completa - di tutte le capacità e di tutte le forme - dalle soluzioni tecniche uniche di piccoli e medi serbatoi da trasporto fissi o mobili, ma stabili durante il trasporto, e indistruttibili alle vibrazioni della strada.

I serbatoi Albrigi sono completi di tutti gli accessori dalle porte superiori di accesso, passo d'uomo, ai vari accessori d'uso: valvole, livelli, sfiato aria, staffe di ancoraggio, divisori interni (con il famoso fondo con controfondo alimentare esclusivo Albrigi) paratie e flangiflutti.

Le selle sono in acciaio inox, robuste, a struttura indipendente ammortizzata con gomma di appoggio e fasce registrabili come i grandi serbatoi da trasporto con incastro, per essere fissate in breve tempo ai pianali dei camion o le famose selle autoportanti, ma palettizzabili, con serbatoi pieni o serbatoi vuoti. Completano la gamma la serie dei serbatoi isolati con isolamento ISOTANK o ISOFIX, con finitura interna lucida, anche sterilizzabile a vapore, con impianti di lavaggio fissi "CLEANFIX" o termocondizionati con le nostre intercapedini TERMOSTAR, o TERMOTIG, e passerelle di servizio antiscivolo con parapetto e le scale ripieghevoli di accesso. Tutto per facilitare il lavoro dell'operatore e rendere la fase del trasporto dei liquidi più comodo e sicuro nel tempo.



Serbatoio Superspeedy a due scomparti con fondo separatore e controfondo brevettato Albrigi



Speedy-Specialtank serbatoio con sella intercambiabile e distanziabili separatori per il bloccaggio sul cassone del camion



Speedy-Paletank serbatoio con sella per essere scaricato e caricato anche se pieno



Speedytankserbatoio con sella per essere scaricato e caricato anche se vuoto



Droptank, serbatoio scarrabile isolato da 15.000 lt per alimenti



Speedytank, sistema di utilizzo dei nostri serbatoi da trasporto da 8 a 10 hl



Speedy-Paletank serbatoio con sella per essere scaricato e caricato anche se pieno



Transtank, serbatoio da 16.000 lt fisso su autotreno



Super-Speedytank, serbatoio da trasporto ad 1 scomparto unico da 50 hl



Super-Speedytank, serbatoio da trasporto a 2 scomparti separati da 50+50 hl



Super-Speedytank, serbatoio da trasporto a 3 scomparti separati da 30+30+50 hl

Sfruttiamo lo spazio al 100%

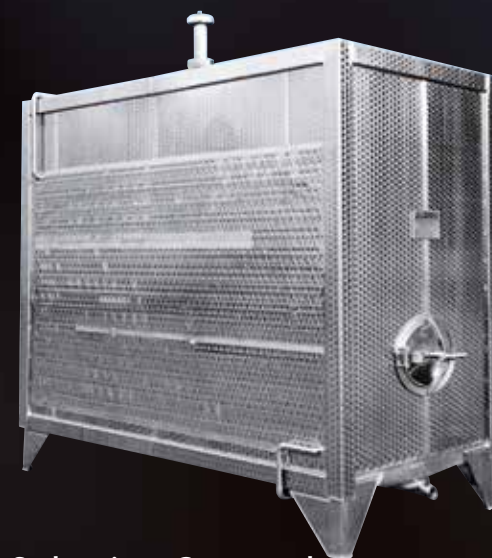
COMPATANK



Serbatoi Compatank stretto e alto



Serbatoi Compatank modello sovrapponibile



Serbatoio Compatank con pareti termocondizionate con Termostar



Serie di serbatoi Compatank da hl 50 costruito su misura per lo stoccaggio vini



Sonda di temperatura con custodia esterna



Termometro digitale



Serie di serbatoi Compatank da hl 3-5-10, indipendenti per lo stoccaggio sovrapposti fissi



Batteria di Compatank predisposti di impianto di azoto per la vendita dei vini sfusi



Serbatoio di stoccaggio e di fermentazione con spigoli arrotondati e pareti leggermente bombate per sfruttare lo spazio

- Sfruttiamo bene lo spazio.
- Compatank è nato per sfruttare in modo ottimale lo spazio.
- Con Compatank recuperiamo ben il 25% di spazio rispetto ad un normale contenitore cilindrico verticale. Viene costruito con gli angoli arrotondati e le pareti leggermente bombate per contenere la sovrappressione interna, con l'interno lucido a specchio di serie e spessori adeguati per resistere alle pressioni e alle depressioni, in capacità da hl 3 a hl 300 su misura.
- Anche Compatank è un vaso vinario a tutti gli effetti, e può essere usato sia per lo stoccaggio e che per la fermentazione;
- Può essere completo di tutti gli accessori d'uso dalle intercapedini di condizionamento sulle pareti o sul fondo alle porte per svinare, rimontaggi ed impianti di inertizzazione con gas (nostro Innergas).
- Compatank può essere costruito su misura per sfruttare lo spazio anche nei punti della cantina più ostili.
- Può essere sovrapposto, isolato, accessorato di impianti di lavaggio fissi, decantatori per lo sfecciamento, termometri e sonde di temperatura.
- Compatank Albrigi Tecnologie dà un segno di eleganza e razionalità alla cantina che lo ospita dando l'idea di un contenitore solido e classico a chi lo ammira.



Vista dall'alto di interno di Compatank con bordi e angoli arrotondati facili da pulire e con fondo sagomato autoscaricante

La vinaccia viene scaricata per gravità

Fermentatore a scarico gravitazionale

Gravitank è l'unico fermentatore che scarica le vinacce per gravità senza macinarle o romperle ulteriormente. Dopo la svinatura, il fondo molto conico e decentrato di Gravitank, consente una estrazione delle vinacce agevole e graduale tramite il meccanismo di apertura della portella. Il serbatoio si svuoterà completamente con la sola forza di gravità, senza l'ausilio di motori elettrici.

Gravitank è un fermentatore economico, facile e sicuro nell'utilizzo perchè non ci sono meccanismi meccanici ed è privo di manutenzione perchè semplice nelle sue funzioni.

Viene fornito completo di tutto, termometri, intercapedini Termostar sul cilindro e sul fondo per riscaldare o raffreddare, impianti di ossigenazione in varie versioni fissi o mobili, tubi di rimontaggio, impianti di lavaggio fissi o mobili, pompe di rimontaggio con quadri elettrici completi di PLC per la gestione ed il controllo totale del processo di fermentazione.

A richiesta viene fornito anche con pali rompi cappello per fare il délestage oppure anche con il pistone pneumatico a corsa lunga fisso, per fare la follatura soffice con il nostro sistema di pala autorotante brevettata "Moreno"



Vista posteriore di Gravitank con fondo a cono inclinato, decentrato frontale



Gravitank con porta chiusa e bloccata



Gravitank con porta totalmente aperta



Porta frontale totalmente aperta



Palitank per fare il délestage e rompere il cappello durante la fase di fermentazione, ma molto utile per favorire lo scarico delle vinacce a fine fermentazione



Vista laterale di Gravitank con porta aperta, apertura idraulica



Irroratore autorotante Autofly per disperdere il mosto sul cappello di vinacce in modo omogeneo



Il fondo a tronco di cono decentrato favorisce lo scarico delle vinacce per gravità



Termometro digitale



Gravitank l'unico fermentatore che scarica le vinacce senza l'ausilio di meccanismi meccanici



Specialtank da hl 100 e Criotank da hl 100

DRYER

Concentriamo la qualità

Concentratore per mosti di uva a bassa temperatura, può lavorare singolarmente partendo da mosto fresco, o da mosto già pre-concentrato, pertanto il nostro sistema di concentrazione può funzionare singolarmente o in batteria, applicandolo dopo un qualsiasi altro concentratore esistente, per aumentare la resa, oppure per aumentare notevolmente la qualità del prodotto, perché costruito con criteri di funzionamento innovativi, e specifici per rispettare le caratteristiche del mosto nel trattamento che deve subire.

Con Dryer il mosto nella fase di concentrazione lavora a 18-20°C circa, pertanto tutto l'impianto si sporca molto meno, così può lavorare in continuo per parecchio tempo e scaricare il concentrato fresco, e con rese fino a 500 lt/h. Il concentratore viene fornito con scambiatori di calore specifici per recuperare le calorie residue degli impianti termici, o frigoriferi esistenti che vi sono in qualsiasi azienda, perché la sua bassa temperatura di lavoro permette di sfruttare le calorie residue che altrimenti sarebbero perse nell'atmosfera, o dimenticate negli impianti di qualsiasi ciclo di lavoro.



MECCANOTANK



Irroratore Motofly motorizzato a velocità variabile



Cielo di fermentatore con doppio chiusura, irroratore Motofly motorizzato e impianto di lavaggio Cleanfix"



Griglie drenanti per separare il mosto dalle vinacce



Quadro di comando in acciaio inox per Meccanotank completo di tutti gli accessori



Meccanotank serie "S" da hl 300 completo di tutti gli accessori



Meccanismo rompicappello Palitank



Irroratore Autofly autorotante tipo Mono con il mosto

Il fermentatore con l'estrazione meccanica della vinaccia

Meccanotank è il serbatoio adatto a tutte le cantine che hanno l'esigenza di vinificare medie e grosse quantità d'uva limitando al massimo l'impiego della manodopera.

Meccanotank è un serbatoio di fermentazione dotato di un sistema di pale motorizzate, che permette di scaricare velocemente le vinacce rimaste sul fondo dopo la vinificazione attraverso la porta. Non sono più necessarie le operazioni di scarico manuale delle bucce, ottenendo un'alta produttività dell'impianto specialmente con l'abbinamento a sistemi fissi o mobili di convogliamento (coclee, nastri, pompe peristaltiche).

Per coprire esigenze diverse di quantità e d'installazione, la serie Meccanotank comprende vinificatori verticali su piedi, a fondo piano con scarico laterale o inferiore, indicate per medie capacità e a fondo tronco conico con scarico latero-inferiore idonei per grosse capacità.

Il sistema di pale di estrazione viene disegnato, e dimensionato per ottimizzare lo svuotamento, ponendo particolare attenzione ad evitare la formazione di "ponti". La motorizzazione può essere elettrica o idraulica e l'apertura della porta, a seconda delle esigenze e delle dimensioni, può essere manuale, meccanica o idraulica. Motori e riduttori vengono dimensionati per affrontare con tranquillità anche le condizioni di spunto più gravose. Nell'installazione dei riduttori al fondo del serbatoio viene riservata particolare cura alla progettazione delle tenute, per evitare pericolosi traflamenti; inoltre il riduttore viene collegato in modo tale da poter essere eventualmente tolto e riparato anche a serbatoio pieno.



Vista interna di pala di estrazione lucida a specchio



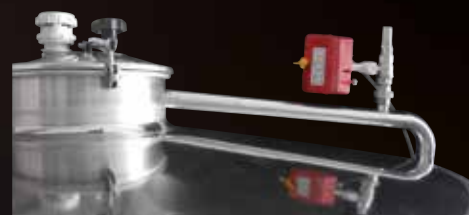
Micro di sicurezza sul chiusino

Micro di sicurezza sul portello

Da 50 a 1200 hl per fermentare vini rossi ed estrarre le vinacce in automatico



Sistema di ossigenazione manuale e motorizzato



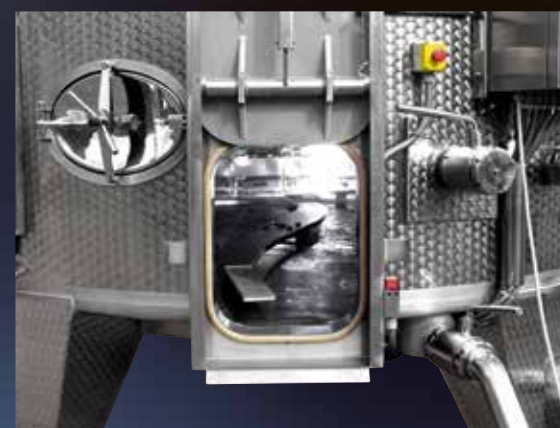
Irroratore autorotante Autofly per disperdere il mosto sul cappello di vinacce in modo omogeneo



Ossigenatore estraibile per valvola di scarico parziale



Porta a ghigliottina con gabbia di protezione



Porta a ghigliottina con vista interna della pala di estrazione



Centralina per il controllo dell'ossigenazione e candele porose



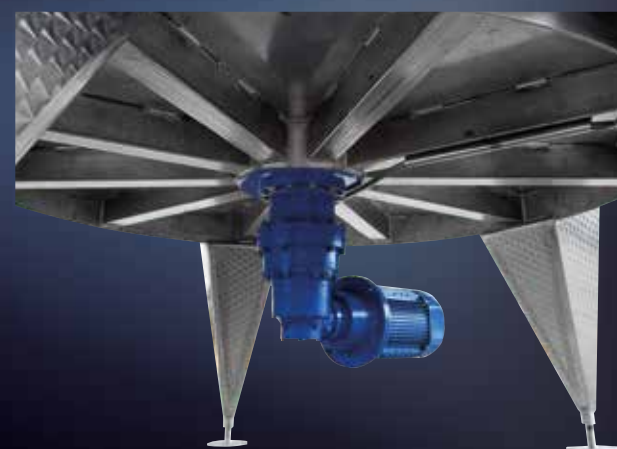
Fermentatore Meccanotank da hl 300 con fondo piano inclinato, pala di estrazione, pompa di montaggio e Palitank



Fermentatore Meccanotank da hl 600 con fondo piano inclinato, pala di estrazione, pompa di montaggio e Palitank



Fermentatore Meccanotank serie "S" da hl 1200 con cono con pala di estrazione e Turbotank





Cantina con Volvotank da hl 100 termocondizionati con Termostar e impianto di lavaggio Cleanfix



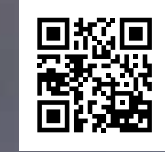
Megatank da hl 2500 in acciaio inox Aisi 304 L - cielo in acciaio inox Aisi 316L

DELESTAGE con PALITANK

Il cappello di vinaccia si rompe per gravità

PALITANK è stato realizzato per risolvere tutti i problemi della staticità del cappello di vinaccia che rimane compatto, tipico della tecnica del rimontaggio. E' un sistema formato da 4 tubi rinforzati in acciaio inox, montati a raggiera, su più livelli, e sfalsati tra loro. Il compito di questa applicazione è di "affettare" e capovolgere, con la sola forza di gravità, il cappello di vinaccia, sia durante la fase discendente (svuotamento del serbatoio) che quella ascendente (riempimento del serbatoio) che avviene molto lentamente senza macerare le bucce durante la realizzazione dei "délestage". Così facendo si esegue la disgregazione totale del cappello di vinaccia, in modo semplice ed estremamente delicato, ovviando all'utilizzo di apparecchiature motorizzate, con il vantaggio di non produrre feccia.

La disgregazione del cappello di vinaccia, concretizza la possibilità di lisciviare, e quindi estrarre, in modo esaustivo i composti presenti nella buccia dell'acino dell'uva, realizzando la massima compenetrazione tra vinaccia e mosto. La completa amovibilità dei tubi a fine vinificazione, rende il sistema PALITANK idoneo per qualsiasi realtà produttiva e applicabile a qualsiasi serbatoio anche esistente. Abbinato al nostro speciale irroratore autorotante IRRORTANK si completa in modo egregio l'operazione di alluvionaggio della vinaccia sottostante, distribuendo in modo omogeneo il mosto su di esso.



Serie di pannelli di griglie drenanti da mm 250x1000 mobili per fermare le bucce durante il délestage



Meccanismo Palitank con griglia drenante al centro



Irroratore autorotante Autofly per disperdere il mosto sul cappello di vinacce in modo omogeneo



Palitank visto dall'alto



Griglia mobile su porta rettangolare da 530x420 mm a filo fondo



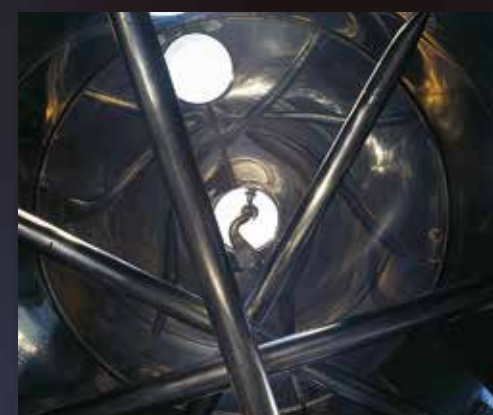
Griglia mobile su porta rettangolare a scivolo da mm 530x420



Separatore di vinaccioli a gravità con scarico dal basso



Palitank visti dal basso



Palitank con irroratore autorotante "Autofly"



Palitank con tubo a rete di sgrondo laterale smontabile



Griglie drenanti applicate su tini in legno alla valvola di scarico totale



Palitank rinforzati per fermentatore da hl 600 per uve nere



Vista di cappello di vinacce che si sta rompendo, scendendo sotto i Palitank



Vinotank di stoccaggio da hl 100 completo di accessori



Frigotank da hl 300 e hl 100 termocondizionati con Termostar; isolati con Isotank
Termotank da hl 300 e hl 150 termocondizionati con Termostar e impianto di lavaggio Cleanfix



Finiture 2B Natural



Finitura: 2R lucida a specchio Classic

Finitura: 2R lucida a specchio Design



Finitura: Fiorettata

2B NATURALE 2R LUCIDA A SPECCHIO

- 2B è la finitura originale decapata naturale nel laminatoio dell'acciaiera;
- finitura 2R è la finitura speciale, lucida a specchio, ricavata da un processo speciale di ricottura in atmosfera controllata, con le saldature sia circolari che verticali laminate, rasate e satinare grana 60.



FIORETTATA O STANDARD

La finitura fiorettata è la nostra più diffusa, sempre uguale da 25 anni, ed esclusiva, definita da tutti la più bella in quanto usiamo sempre solo material 2R di prima scelta "Thyssen Krupp" pertanto è la fiorettatura più lucente di tutte le fiorettature, con " Fioretto marcato a passo a corto continuo" con le saldature sia circolari che verticali, laminate, rasate e satinare grana 60.

FINITURE ELEGANCE

La finitura che si distingue per eleganza



Finiture Brush - satinata fine

SATINATO BRUSH

È la finitura con lamiere presatinate grana 180-220-320-400 posizionate in verticale, con le saldature sia circolari che verticali rullate, spianate e satinare grana 60.



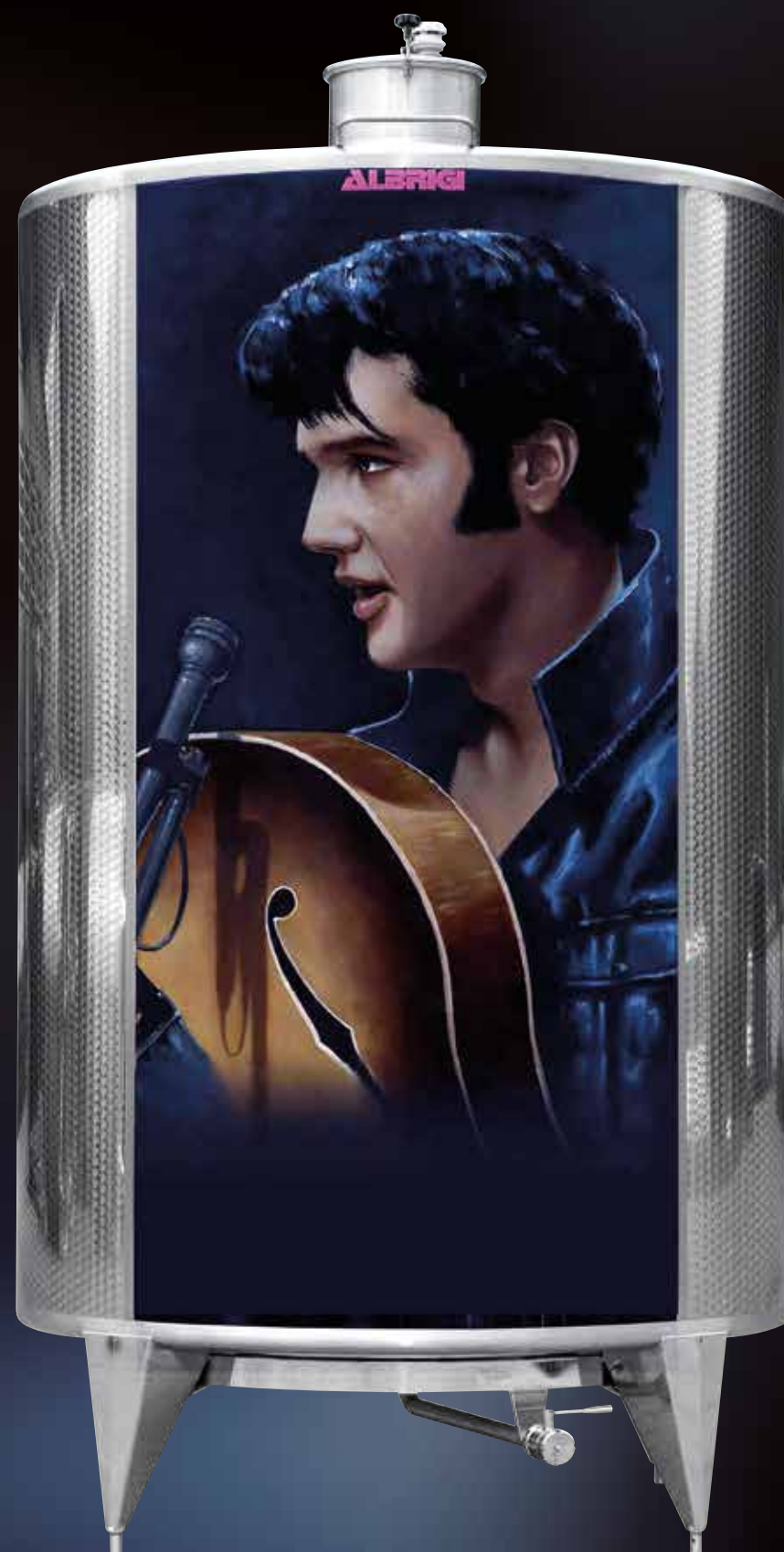
Finiture Scotch Brite - spazzolato finissimo

SCOTCH BRITE ELEGANCE

È una satinatura totale e continua anche sulle saldature che vengono prima laminate sia le circolari che le verticali, poi rasate e spianate perchè non si vedano di riflesso in modo che la satinatura possa essere totale e continua senza interruzioni e fornita in varie grane a seconda del tipo di finitura esterna richiesta con ruote scotch brite fino in grana finissima.



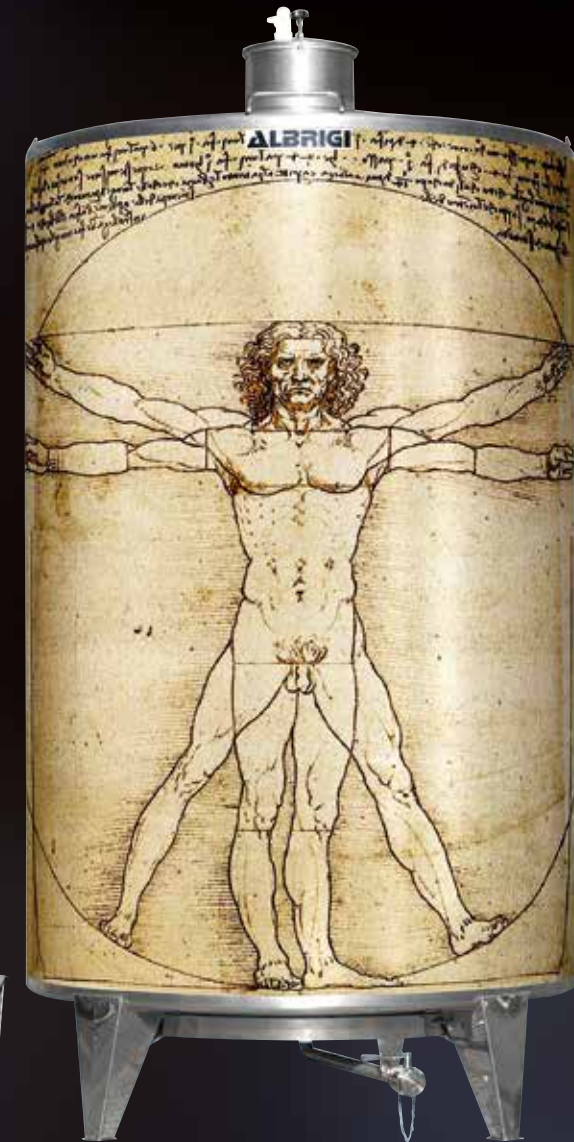
Colortank



PICTURETANK

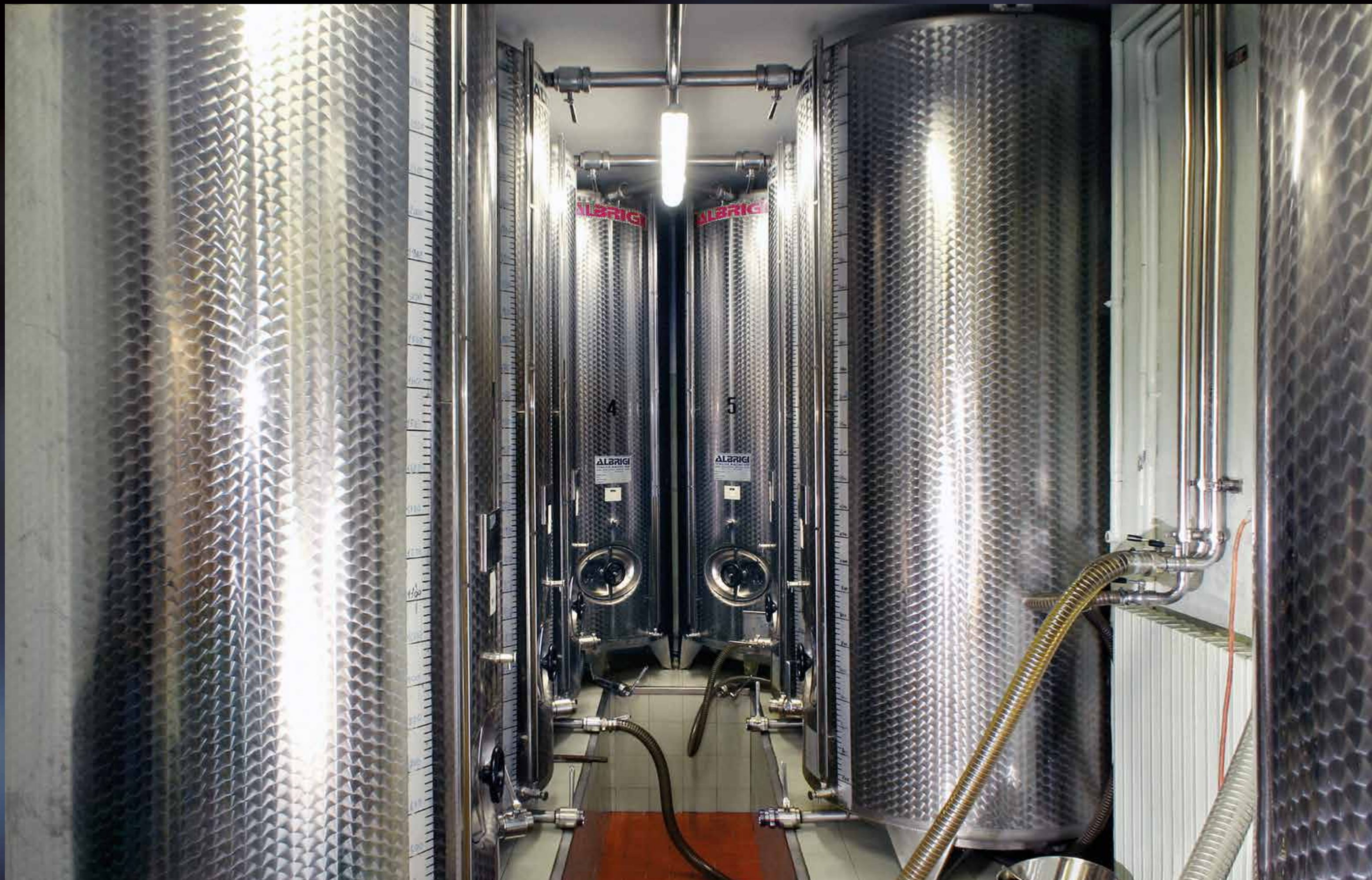
Viene applicata direttamente sull'acciaio naturale; l'acciaio viene impresso per serigrafia delle immagini, o dei colori particolari a richiesta del cliente; è una pittura trattata a forno eseguita prima di costruire il serbatoio che rende questi oggetti unici, perchè comunicano sempre il messaggio che il cliente vuole divulgare.

La finitura fotografica adesiva



FOTOTANK

- Pellicola adesiva applicata direttamente sul serbatoio una volta finito;
- È in materiale plastico esclusivo colorato;
- Si può applicare anche su vecchi serbatoi esistenti.
- Dura molti anni anche se esposta al sole, in quanto si tratta di una tecnologia stampata su pellicole predisposte per esterni



Minicantina con Vinotank da 30 e 50 hl completi di accessori



Specialtank Termo Double da 150 hl e Frigotank/Politank da hl 50 + hl100 termocondizionati con Termostar e isolati con Isotank e Vinotank da hl 150

INNERGAS

Impianti di inertizzazione con azoto/CO₂

Innergas è un sistema che consente di immettere gas inerte (azoto o Anidride Carbonica) all'interno del serbatoio eliminando l'ossidazione dei vini evitandone il contatto con l'aria. Una apposita valvola di sicurezza a doppio effetto montata sul gruppo di sicurezza, garantisce la stabilità di pressione dell'impianto, e dei singoli serbatoi. L'impianto a gas inerte permette l'utilizzazione del serbatoio come un normale Semprepieno. Tramite la centralina a due stadi di riduzione viene immesso il gas inerte nei serbatoi con pressione di 20 mb. All'interno del serbatoio, il gas, sempre presente, sostituisce l'aria anche durante lo spillamento. La valvola di sicurezza a doppio effetto in acciaio inox garantisce la stabilità di pressione dell'impianto, e dei serbatoi.

L'AZOTO è un gas incolore, insapore, inodore, non tossico, e, assolutamente inerte, presente al 78% nell'atmosfera. L'ANIDRIDE CARBONICA presente nell'aria è un gas inerte solubile nei liquidi.



Serbatoio palettizzabile da hl 10 rialzato per la vendita del vino sfuso

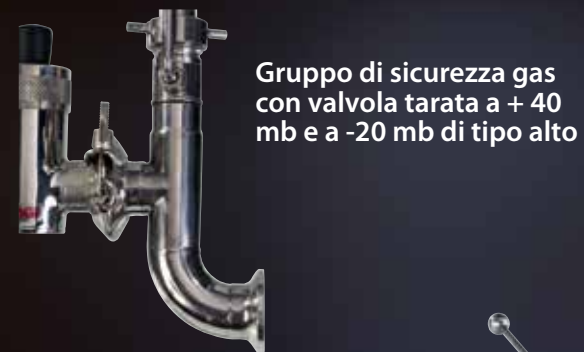


Impianto di stoccaggio per spaccio di vendita vino sfuso con impianto di inertizzazione con azoto



Sfera di lavaggio mobile Topclean per lavare i contenitori di stoccaggio dopo l'uso

Pistola inox per la miscela dei vini sfusi

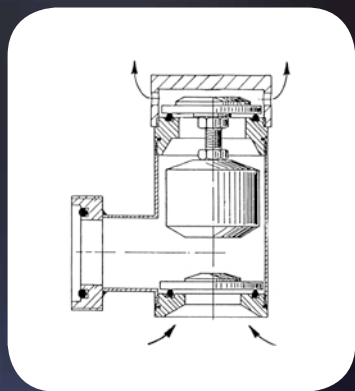


Gruppo di sicurezza gas con valvola tarata a + 40 mb e a -20 mb di tipo alto



Gruppo di sicurezza gas con valvola tarata a + 40 mb e a -20 mb di tipo basso

Schema di impianto di miscela del vino sfuso con centralina di inertizzazione con azoto Innergas

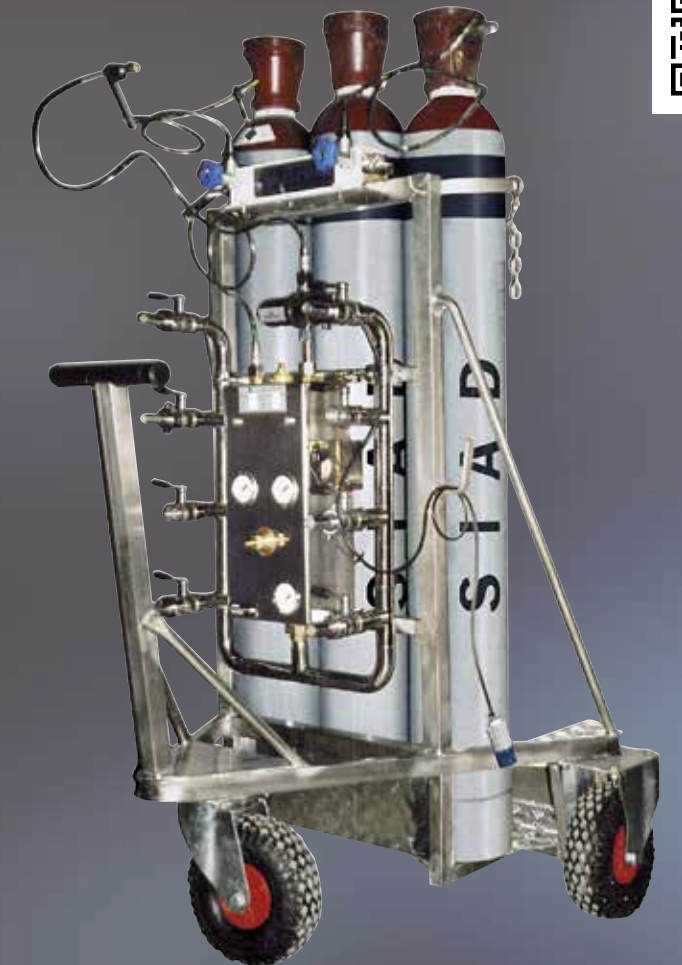


Valvola inox a 2 effetti Ø 40 - 50 - 60 - 80 mm smontabile con 2 piattelli a peso per la sovrappressione e la depressione con tenute "oring" di waiton e teflon antiadesivo



Centralina fissa con 3 tipi di serbatoi da polmonare a 20 mb di pressione con azoto per la vendita di vino sfuso

Centralina di polmonazione mobile mono bombola su ruote



Centralina mobile per azoto o CO₂ da 100 m³/h



Impianti di polmonazione per piccole medie e grandi cantine



Batteria di serbatoi paletizzabili da hl 10 rialzati per la rivendita di vini sfusi con impianto di azoto

Centrale di polmonazione fissa, con due bombole, per servire più serbatoi, funzionante ad azoto o CO₂ da 20 a 100 m³/h



Serie di serbatoi paletizzabili da lt 610 - lt 830 - lt 1070 - lt 1530 nudi e isolati per lo stoccaggio e la movimentazione di vino sfusi

Batteria di serbatoi sotto azoto con Innergas per lo stoccaggio di vino sfuso



INNERPIPE

Schema di impianto fisso per comandare da terra l'apertura e la chiusura dell'impianto di azoto



Centrale di polmonazione fissa, con Innergas per servire più serbatoi, funzionante ad azoto o CO₂ da 20 a 100 m³/h



Serbatoio paletizzabile da hl 10 predisposto di gruppo di sicurezza gas e pistola per la miscela di vino sfuso



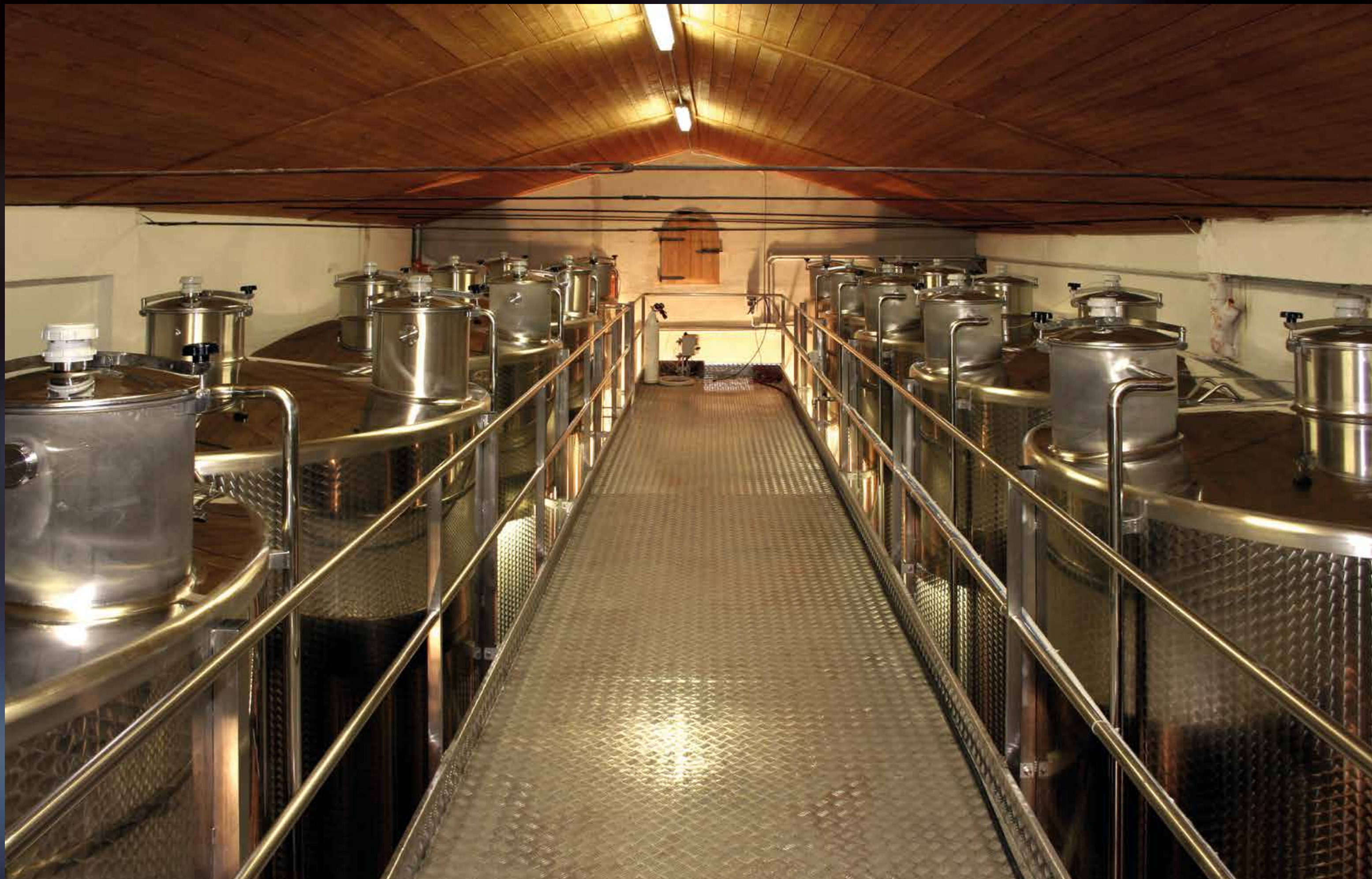
Passerella con serbatoi da hl 300 con gruppo di sicurezza e impianto fisso di tubi inox Innerpipe

Cantina con impianto centralizzato per la saturazione con gas inerte azoto



Serbatoi Bigtank da hl 1200 termocondizionati con Termostar impianti di scale e passerelle e Cleanfix





Cantina di fermentazione con Specialtank da 200 hl

PLUVIATANK

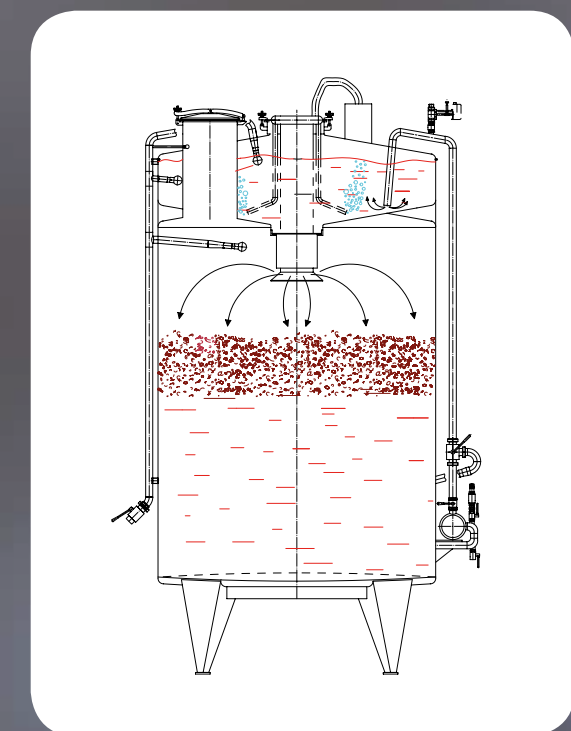
La cascata a pioggia

L'innovazione progettuale del fermentino PLUVIATANK sta nel fatto che per lisciviazione del cappello di vinaccia viene sfruttata la forza di gravità.

Grazie a un secondo serbatoio posizionato nella parte superiore, con la funzione di accumulo - tramite la cascata di mosto - è possibile affondare completamente il cappello di vinaccia in pochi secondi, mediante l'apertura di una valvola dedicata, con un volume di mosto programmabile.

PLUVIATANK è completo di un pannello di controllo, che permette di personalizzare la gestione delle follature, nell'intensità (volume di mosto utilizzato) e nella frequenza. Lo stesso pannello è in grado di controllare dalle fasi di cascata alla temperatura, l'ossigenazione in tutte le sue varianti, il funzionamento della porta a ghigliottina, la marcia e l'arresto, della pala di estrazione della vinaccia.

Il serbatoio PLUVIATANK una volta finita la fermentazione può essere usato come serbatoio di stoccaggio in quanto tutti gli accessori di fermentazione (ossigenatori e valvole di cascata) possono essere tolti e riposti, e così diventa un normale serbatoio di stoccaggio molto comodo con tutte le sue parti interne perfettamente accessibili, e sterilizzabili in quanto privo di interstizi, ed angoli difficili da pulire.



Schema di funzionamento della cascata di mosto sul cappello di vinacce



Sistema di ossigenazione manuale o motorizzato



Valvola di cascata applicata con impianto pneumatico di comando



Valvola mobile di cascata



Valvola di cascata applicata con ossigenatore interno e turbina di areazione



Valvola di cascata con turbina smontabile a stagione terminata



Turbina di ossigenazione con iniettore ad immersione



Scomparto superiore in fase di caricamento



Vista dal basso della valvola di cascata con il convogliatore chiuso



Valvola di cascata con iniettore di aria applicato



Scomparto superiore in fase di ossigenazione



Valvola di cascata aperta con il flusso di mosto in caduta

Come fare bene l'alluvionaggio sulle vinacce



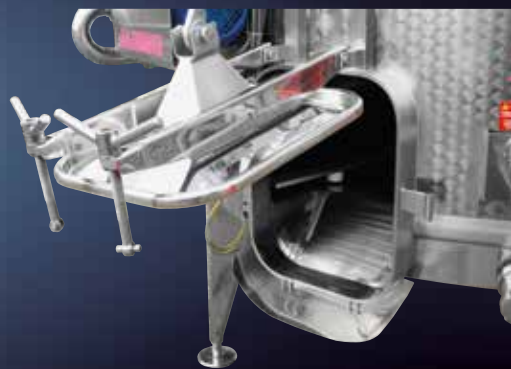
Pala di estrazione meccanica della vinaccia



Gabbia di protezione delle persone durante lo scarico delle vinacce



Porta ovale e rettangolare aperta



Porta rettangolare aperta con scivolo agevolato per lo scarico



Pompa di carico dello scomparto superiore con ossigenatore e quadro elettrico di comando



Intercapedine Termostar



Vista dall'alto dei due chiusini



Vista dal basso dello scomparto superiore



Vista dall'alto dello scomparto inferiore



Quadro di comando con P.L.C.



Custodia per quadro elettrico



Pluviatank il fermentatore con la cascata e il sistema di ossigenazione del mosto



Vinaccia durante la cascata di mosto



Vinaccia prima della cascata di mosto



Cantina con n° 24 Megatank da hl 500 per stoccaggio vini

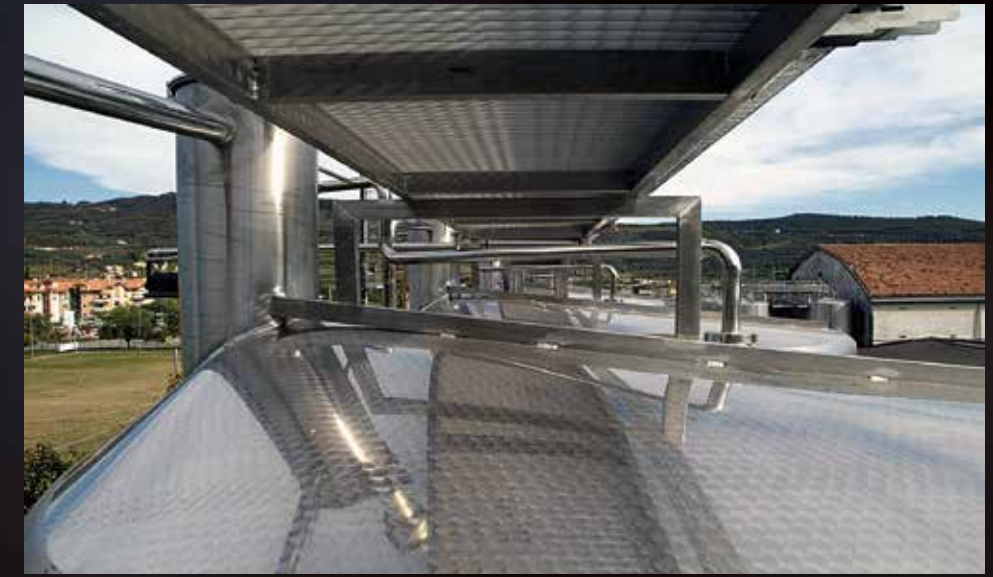


Batteria di Termotank double termocondizionati con Termostar, isolamenti sulle intercapedine Isoplus e con impianto di lavaggio Cleanfix

PASSERELLE E SCALE



PASSERELLE E SCALE





Volvotank da hl 20 e fermentatori Specialtank da 25 hl, termocondizionati con Termostar e con pompa di rimontaggio 25 hl

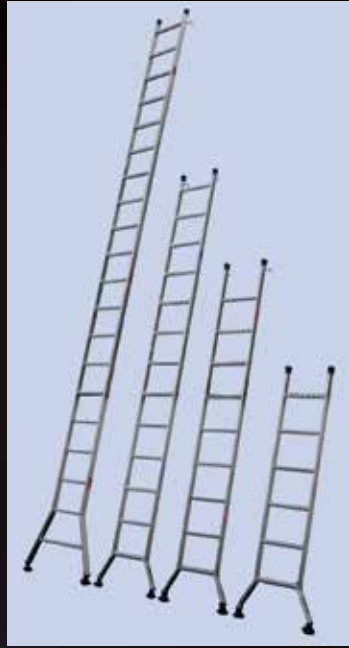


Vinificatori Specialtank termocondizionati con Termostar da 25 e 20 hl con délestage e pompa di rimontaggio

PASSERELLE E SCALE



PASSERELLE E SCALE





Specialtank termocondizionati con Termostar e con tutti gli accessori per la fermentazione

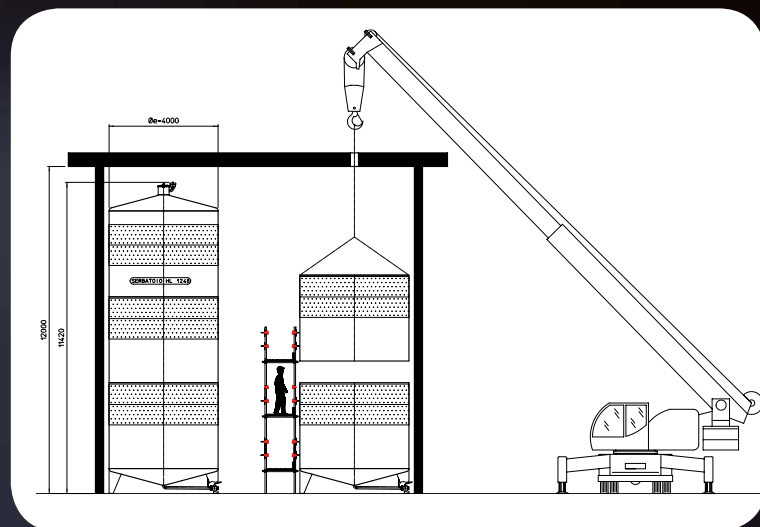


Vinotank da 150 hl termocondizionati con Termostar Double e impianto di lavaggio Cleanfix

MEGATANK: costruiti direttamente dal cliente - all'esterno



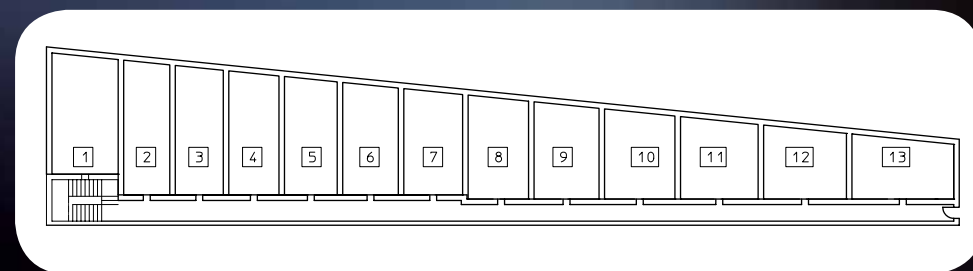
BIGTANK: direttamente nella vostra cantina





Cantina con Frigotank da 50 e 25 hl e Termotank da 100 e 50 hl

CEMENTINOX



ARCHIMEDE: la cantina è in buone mani

SISTEMA DI CONTROLLO E GESTIONE TOTALE DEGLI IMPIANTI ENOLOGICI IN CANTINA

Il Sistema Archimede consiste in un'avanzata consolle elettronica da collegare a ciascun apparecchio che produce energia e servizi per gestire e controllare esempio un fermentatore. Inserita in un elegante quadro in acciaio permette di programmare innumerevoli operazioni, possono essere impostati 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 open, quindi è espandibile con nuove funzionalità senza richiedere sostituzione 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 nella 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 genetico
- 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

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

- Refrigerazione delle uve - Trattamenti termici dei mosti e dei pigiati
- Criomacerazione (Criotank) - Bâtonage (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
- Gestione 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



ARCHIMEDE
minor wine

ARCHIMEDE
major wine

TUTTO E' SOTTO CONTROLLO



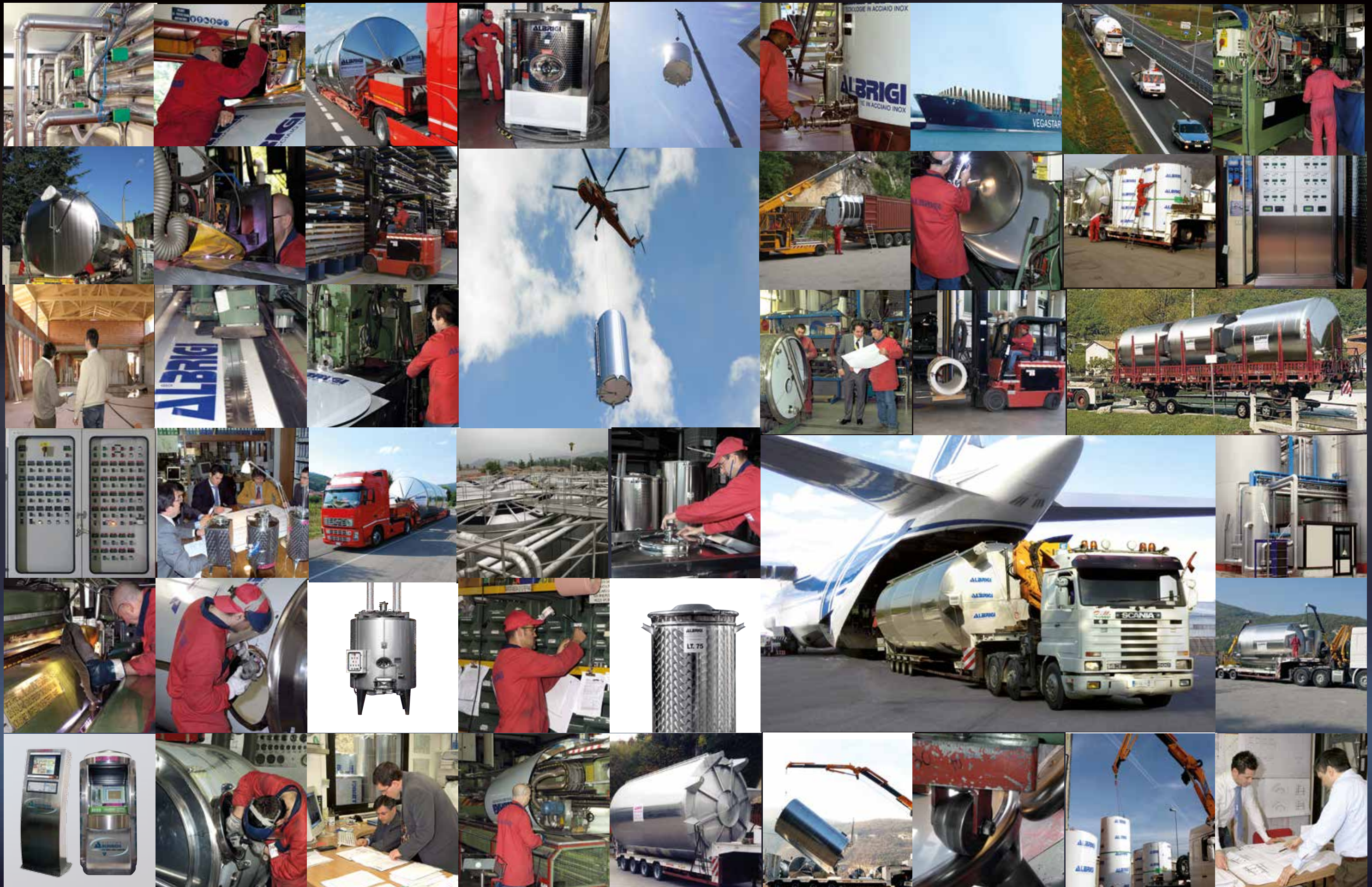


serbatoi di acciaio inox. Interni liscissimi a specchio. Le saldature sono eseguite a TIG/PLASMA in "WORK POSITION" (posizione verticale), pertanto, tutte le saldature piatte fino a 4 m di lunghezza vengono eseguite in automatico su barre di rame raffreddate (siamo rimasti l'unico al mondo ad utilizzare questo sistema). Le saldature di testa circolari (e anche qui siamo gli unici) supportate internamente da barre di rame circolare di sostegno alla saldatura, raffreddate con acqua

per evitare deformazioni. Interni denominati "HIGH CLEAN INSIDE" (Cristallo FREE) - unico con il CERTIFICATO ALIMENTARE ORIGINALE, necessario nei settori alimentare ma non solo, per eliminare all'utilizzatore finale tempi morti. Ideati appositamente per essere lavati con le normali procedure di lavaggio SPRAY BALL, con fori e portate standard applicate all'interno dei serbatoi. Questo nuovo sistema permette di non entrare all'interno dei serbatoi per verificare e/o pulire le parti nascoste e/o poco accessibili e/o accessori vari interni che non sono visibili. Tutti gli accessori sono di prima qualità selezionati e collaudati

con i nostri tecnici. I serbatoi sono costruiti secondo norme CE e rispettano le norme internazionali, con le apparecchiature per la sicurezza dell'operatore poste in forma doppia rispetto alla norma più restrittiva, della sicurezza. Il serbatoio, in quanto l'operatore che utilizza i nostri apparecchi viene protetto in tutte le situazioni di possibile pericolo, e viene agevolato nel suo lavoro, allertandolo e tutelandolo al massimo contro gli imprevisti e i guasti. Tutti i serbatoi standard vengono collaudati in modo

esclusivo per essere controllati nei liquidi penetranti e relativi controlli di qualità e di superficie superficiali con relative certificazioni. Dall'indole delle finiture abbiamo studiato, e proponiamo soluzioni uniche per il settore enologico che qualificano in modo esclusivo la nostra produzione, rendendo i nostri prodotti completi e moderni spesso all'avanguardia al punto di essere considerati da tutti "AVANTI NEL TEMPO".





Albrigi Tecnologie Srl

Via Tessare, 6/A • 37023 Stallavena di Grezzana (VR) Italy

Tel.: + 39 045 907411 • Fax: + 39 045 907427

info@albrigi.it • www.albrigi.it