



Português

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Instalações únicas e personalizadas

A sociedade Albrigi, que há mais de 30 anos atua no setor enológico, usa como base de sua estratégia empresarial, antes de tudo entender as exigências do cliente para depois estudar, projetar e propor a ele a melhor e mais bela solução de vinícola. Albrigi para cada cliente cria instalações personalizadas e únicas dotadas das mais modernas e avançadas tecnologias, propondo para cada tipo de vinícola uma variedade de soluções e de produtos capazes de criar exclusivamente grandes vinhos. As tecnologias de fermentação são adaptadas às várias tipologias de vinho e de produtos que o cliente deseja produzir. E não só: os mais modernos sistemas informáticos oferecem aos técnicos da vinícola a possibilidade de controlar, gerenciar e arquivar, mesmo a distância, todas as operações e os dados do processo da fermentação. A nossa tecnologia cuida de modo especial da esterilização e da limpeza de todos os equipamentos em uso nas vinícolas, colocando em primeiro lugar a segurança do ambiente e das pessoas que nele operam sem perder de vista também a economia energética. Com o nosso sistema "Archimede" é possível gerenciar totalmente uma vinícola, arquivando até 10 anos todos os dados nele registrados com uma especial atenção voltada às várias fases de fermentação. O estudo constante dos dados relevados em colaboração com institutos e universidades do mundo inteiro, garante rendimentos cada vez melhores, e busca a forma de obter de cada uva o máximo de suas qualidades. Albrigi Technologie projeta e produz instalações de baixo impacto ambiental, reduzindo ao mínimo o emprego de produtos poluentes tais como detergentes e líquidos refrigerantes. Albrigi Technologie produz mais de 40 diferentes modelos de tanques dos quais 6 fermentadores, 1 para bâtonnage, 3 criomaceradores, 1 para maceração carbônica, 1 para délestage, 1 para estabilização tartárica, etc.



Todos os direitos são reservados

ALBRIGI
TECNOLOGIE

Este catálogo pode ser visualizado e descarregado do sítio "www.albrigi.it".

Todos os direitos sobre músicas, filmes e fotos, editados por Albrigi Technologie, são reservados segundo a lei em vigor.

As fotos e os diálogos podem ser fornecidos para fins didáticos a escolas ou associações

Este catálogo é fornecido em 6 idiomas de forma gratuita para fins didáticos.

TECNOLOGIAS SUPERIORES
VÍDEO EM DVD DIDÁTICO
EDITADO POR ALBRIGI TECNOLOGIE



Stefano Albrigi com "Luxtank"
O leão de São Marcos
e a Lua Vêneta

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



info@albrigi.it

www.albrigi.it



SUMÁRIO

	Volvotank	8-9		Monofolltino	48		Transporte	71		Innergas	90-91
	Turbotank	12-13		Multifolltank	49		Compatank	72		Pluviatank	94-95
	Variotank	16-17		Variofolltank	52-53		Gravitank	73		Escadas	98-99
	Politank	20-21		Superfollrail	56		Dryer	75		Passarelas	102-103
	Frigotank	24-25		Monofollrail	57		Meccanotank	776-77		Megatank	106
	Supertank	28-29		Minifollrail	59		Délestage	80-81		Bigtank	107
	Bâtonnage	32-33		Monofolltank	60-61		Acabamentos classic	84		Cementinox	109
	Criotank	36-37		Tinotank	64-65		Acabamentos elegance	85		Archimede	1110
	Enopalet	40-41		Noveltank	67		Acabamentos fantasy	86			
	Pressuretank	44-45		Eurotank	68-69		Acabamentos image	87			



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Vista de uma instalação de condicionamento,
com aquecimento e esfriamento, gerenciado
por "ARCHIMEDE WINE" com controle a
distância via SMS



Vinícola de estocagem com tanques Bigtank Termo de 600 hl e 300 hl e Politank Termo de 150 + 150 hl i 200 + 100 hl e 50 + 50 + 100 hl, todos termocondicionados com Termostar, instalações de lavagem Cleanfix e instalações Innergas

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

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



ONDE TEM ALBRIGI TEM UMA GRANDE VINO!



Bomba inox lenta



Tubos inox de ligação



Válvulas borboleta
três vias



Tampas com
respiradouro



Visor de vidro



Decantador interno



Decantador externo



ALBRIGI
TECNOLOGIE

Palmar wireless

HONOS ALIT ARTES *A honra alimenta as artes*

Nova instalação de armazenagem e de transferência Líquido alimentar, composto por:

- Tanque de aço inox AISI 304 L "VINOTANK" com interior lúcido a espelho "HIGH CLEAN", externo satinado fino com acabamento "SCOTCH BRITE", nosso acabamento exclusivo "ELEGANCE"
- Tubagens lúcidas internas e externas "LUXPIPE" com soldaduras feitas a tig com soldadora orbital e gás interno (soldaduras brancas), que unem entre eles todos os reservatórios
- Válvulas borboleta com 3 vias "THREEWAY" (semi-farmacêuticas), com guarnições
- Válvula para decantar "DEBOURTANK" aplicada à válvula de descarga parcial para separar a parte turva daquela límpida
- Visor "LEVELGLASS" para cada válvula de vidro temperado
- Bombas lentas (com giros baixos) autoaspirante "ASPIR PUMP" inspecionáveis de aço inox
- Quadro elétrico de comando "ELECTRIC POWER" de aço inox com variador de velocidade, é possível fazer todos os tipos de transvaso (cargas, descargas, transferência de um tanque a outro) sem o auxílio de tubos de plástico (aqui tudo é em inox)
- "ARCHIMEDE WINE" é o nosso sistema informático com programas personalizados abertos (fáceis de modificar) que serve para receber e enviar as ordens de comando através do quadro elétrico de partida para executar todas as fases de transvaso
- Possibilidade de comandar à distância todas as operações no raio de 200 mt através do computador de mão "PALMARE", nosso modelo "MOBILCONTROL", que através do "ARCHIMEDE" comanda toda a gestão dos processos e os controla ao ponto que assinala com um alarme ou com um aviso se alguma coisa não funciona segundo o programa estabelecido, tudo isso é "FIERI IUSSIT"



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

ALBRIGI
TECNOLOGIE

Um terço de século de evolução



"ARCHIMEDE WINE" é o nosso sistema de gestão das várias fases de transvasos, é indispensável para fazer aquilo que serve, sem intervir manualmente.

O monitor "PANEL CONTROL" com touch-screen serve para ver e para velocizar as funções de comando



O palmar "MOBILCONTROL" serve para comandar, através do "ARCHIMEDE" todas as funções à distância, e evitar de deslocar-se para fazer o controle das várias funções, e das várias operações de trabalho.

VOLVOTANK

Fermentador patenteado especial para uvas frescas, sangradas ou passas

VOLVOTANK realiza de modo inovador o conceito de recalque. É o único fermentador cilíndrico vertical com pá rotativa de disco inteiro patenteado por Albrigi Tecnologie.

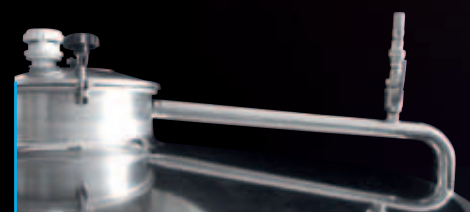
VOLVOTANK acaricia a manta aflorada, mergulhando-a delicadamente no mosto subjacente, com movimento rotativo regulável. É ideal para todas as variedades de uva, tanto de bago duro como de bago macio, frescas, sangradas ou passas; e é justamente nesses casos, onde a porcentagem do bagaço é mais alta, que VOLVOTANK demonstra a sua unicidade. VOLVOTANK não produz borras e não dilacera as películas embora obtendo uma extração completa e inimitável.

Completamente termocondicionado no fundo, no cilindro e na pá, controla de forma precisa a temperatura inclusive no interior da massa, regulando perfeitamente os processos de maceração e de fermentação. Ligado ao nosso sistema de controle ARCHIMEDE WINE, pode ser constantemente programado com o objetivo de secundar as várias estratégias de trabalho.

Vista de uma bomba de remontagem, oxigenador e janela em PIREX para inspeção visual do interior

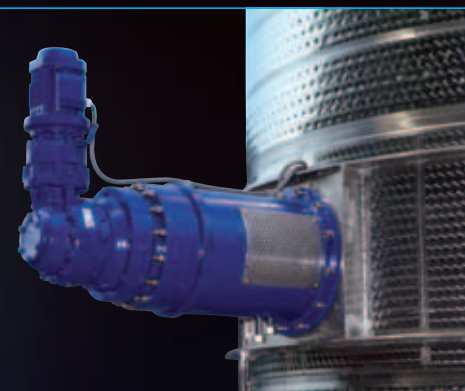


Tampa superior com rede de proteção e microinterruptor de segurança

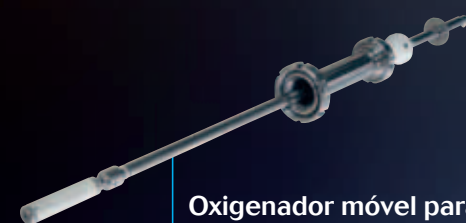


Sistema de oxigenação quer manual quer motorizado

Motoredutor epicicloidial de rotação da pá com junta hidráulica rotativa

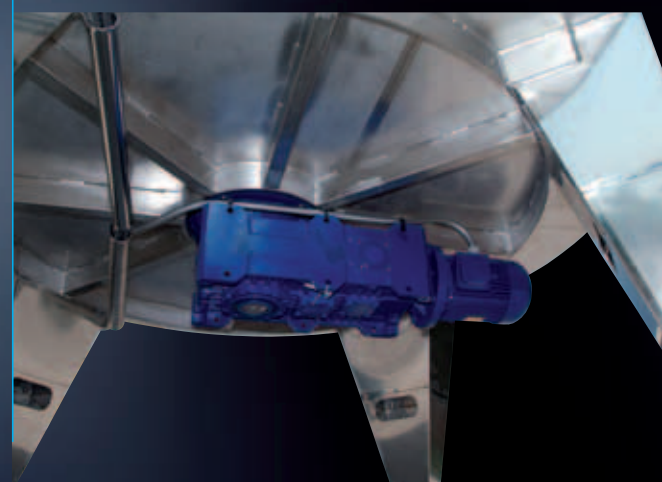


ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Oxigenador móvel para válvula de descarga parcial

Motoredutor de eixo ortogonal para fazer a rotação da pá de extração do bagaço.



Quadro elétrico em aço inox com cobertura de proteção em PVC enrolável e PLC que programa todas as fases de pausa/trabalho



Teto do fermentador com tampa e leds para inspecionar o interior.



PATENTEADO

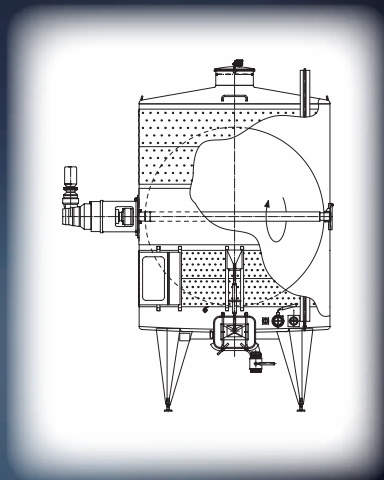


Vista da pá de rotação patenteada por Albrigi em fase de construção

Os grandes vinhos têm um coração de aço



Pá rotativa, patenteada por Albrigi, de disco inteiro termocondicionada de ambos os lados



Pá rotativa, patenteada por Albrigi, colocada em vertical com bagaço denso, em fase de pausa



Volvotank de 100 hl completo de todos os acessórios



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Tanques Megatank de 600 hl termocondicionados com Termostar Double, isolados com Isoplus e instalação de lavagem fixa Cleanfix

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terzo de século de evolução

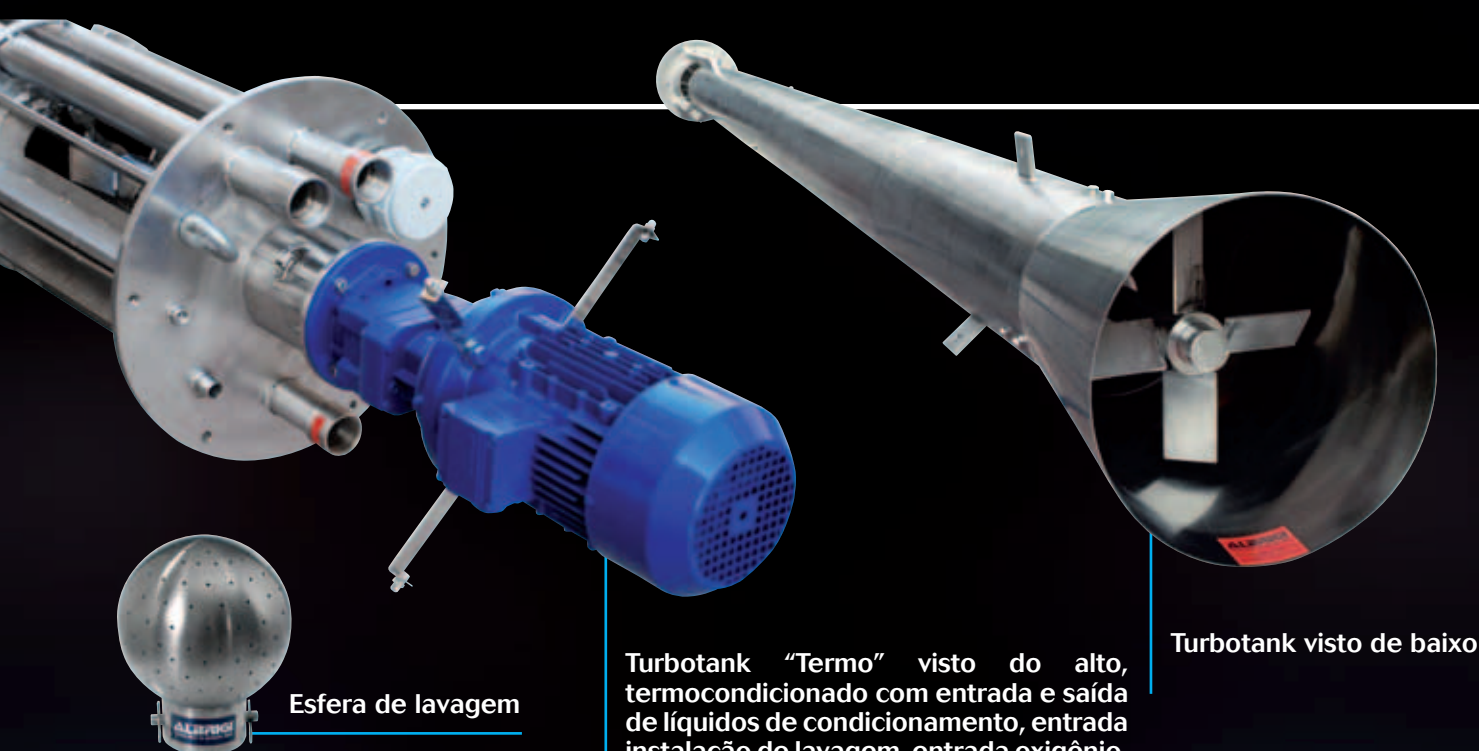
Bateria de tanques Megatank de 600 hl e Bigtank de 300 hl termocondicionados com Termostar Double e instalação de lavagem fixa Cleanfix

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

TURBOTANK

Sistema de remontagem automática patenteada para grandes fermentadores de 600 hl e 1500 hl

Formado por um equipamento muito simples que explora o princípio dos vasos comunicantes, Turbotank é constituído por uma turbina em aço inox que se insere verticalmente no centro do vinificador, ideal para grandes fermentadores mesmo já existentes. Durante a fase ativa, o mosto que se encontra na parte inferior do tanque embaixo da manta de bagaço, é aspirado e enviado para cima desta última, obtendo-se muito rapidamente o alagamento da mesma. Durante esta fase é possível operar o esfriamento do mosto, uma vez que o tubo exterior da turbina é provido de uma camisa dentro da qual circula uma solução refrigerante, e injetar o oxigênio para oxigenar os mostos durante a remontagem. Durante a fase passiva, o tanque Turbotank funciona como uma chaminé de saída, através da qual é eliminada uma grande quantidade de calor e de anidrido carbônico, evitando assim nocivas sobrepensões embaixo da manta de bagaço, e garantindo a segurança no uso deste sistema inclusive para grandes massas com capacidade de até 1500 hl. O conceito de construção do Turbotank permite efetuar remontagens de grandes massas de mosto sem produzir borras algumas uma vez que as hélices destinadas à aspiração são muito reduzidas e programadas com um número de rotações muito baixo, dessa forma não exercem nenhuma fricção sobre as paredes da turbina. Turbotank é fornecido com instalação de lavagem, interna e externa. Pode ser utilizado como um agitador no caso de cortes entre diferentes tipos de vinhos, ou como um misturador no caso de serem adicionados produtos enológicos.



Esfera de lavagem

Turbotank "Termo" visto do alto, termocondicionado com entrada e saída de líquidos de condicionamento, entrada instalação de lavagem, entrada oxigênio, sonda de controle da temperatura e válvulas de purga do ar

Turbotank visto de baixo

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Turbotank aplicado no interior de um fermentador de 1000 hl



Quadro com a central de oxigenação



Sonda de temperatura com invólucro exterior



Termômetro digital

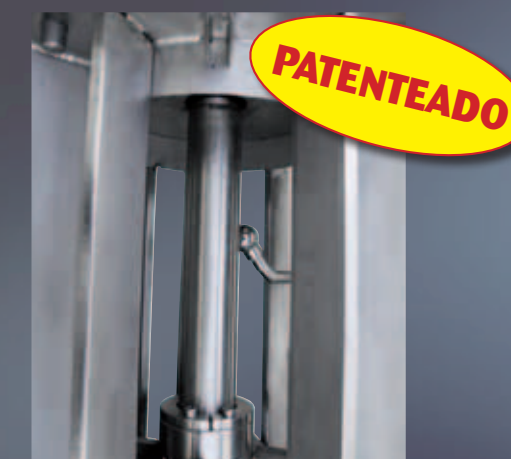
Vista lateral de Turbotank "Termo" pronto para ser montado num fermentador de 600 hl



Turbotank em funcionamento na fase de lavagem

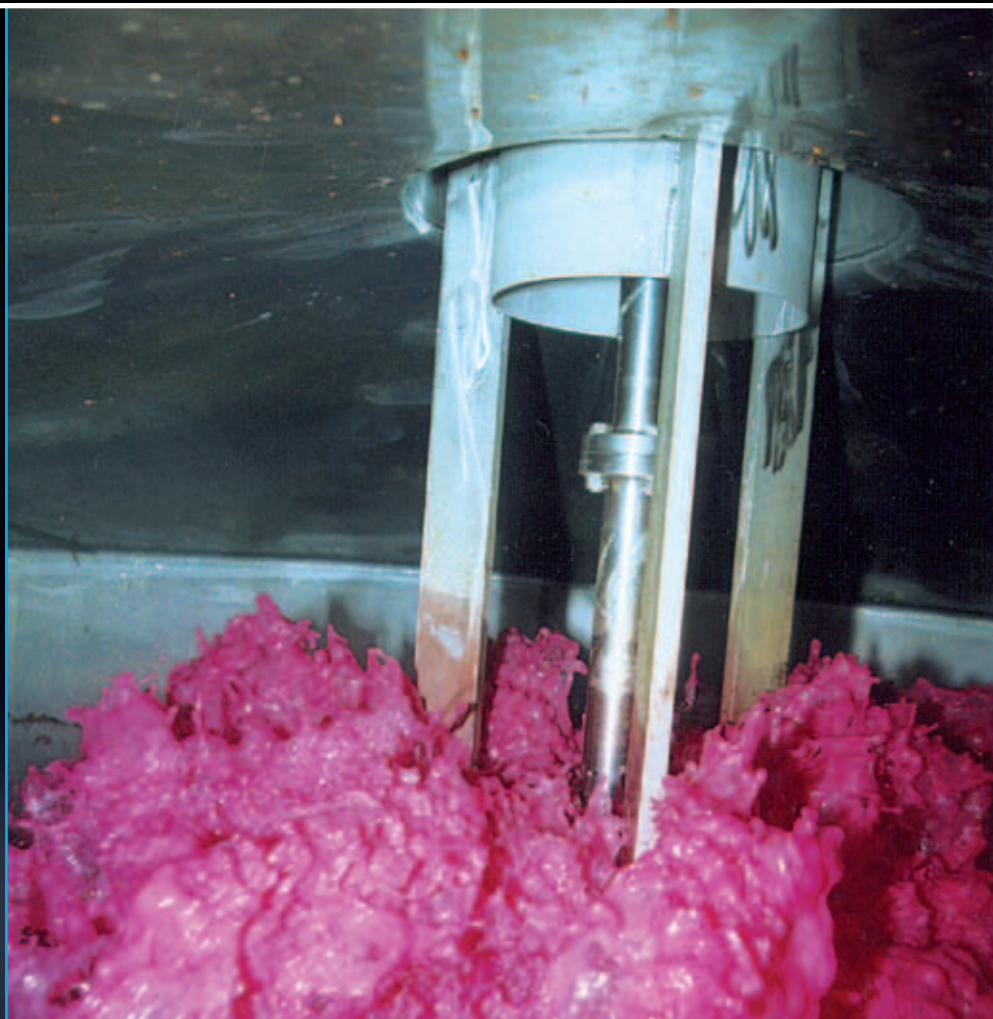


Turbotank para 1200 hl



Vista do alto dos deflectores de saída do mosto com hélice quebra-turbilhão e instalação de lavagem

com Turbotank os grandes fermentadores são muito eficientes

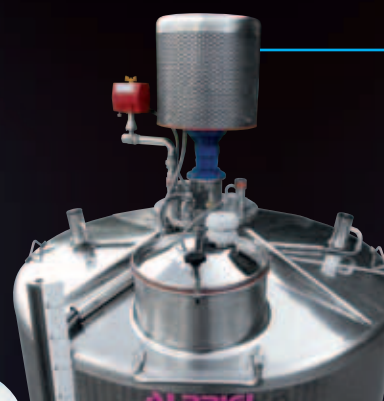


Turbotank em funcionamento na fase de remontagem do mosto



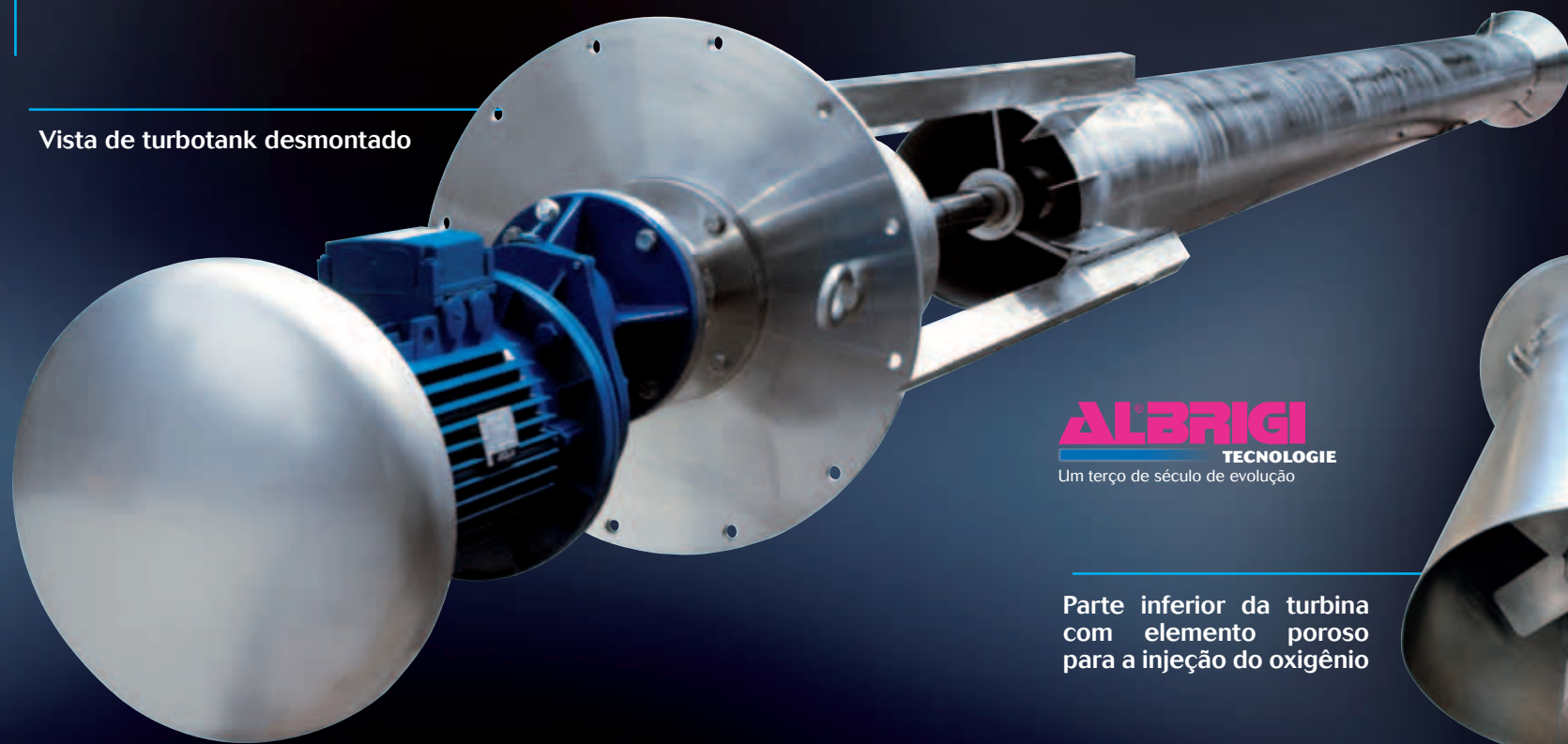
Turbotank "Termo", patenteado por Albrigi, aplicado no interior de um fermentador de 600 hl

Fermentador de 1200 hl equipado com Turbotank « Termo » no seu interior



Turbotank termocondicionado com válvula motorizada "Motorvalve" para a recirculação do glicol na camisa

Vista de turbotank desmontado



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Parte inferior da turbina com elemento poroso para a injeção do oxigênio





Tanques Termotank de 150 hl termocondicionados com Termostar e isolados com Isofix
Tanques Termotank de 200 hl termocondicionados com Termostar Double e ambos providos
de instalação de lavagem Cleanfix

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Vinícola com 16 vinificadores "Normaltank" termocondicionados munidos de camisa Termospiral

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



Tanques semprepleni (sempre cheios) de pequenas capacidades paletizáveis « Enopalet »



Politank com plano alto Variotank termocondicionado com Termospiral



Variotank com duas camisas Termostar para obter frio e calor



Politank termocondicionado com Termostar e isolado com Isotank com o último plano Variotank



Esfera de lavagem Topclean



Variotank Termo com camisa de condicionamento Termostar baixa



Variotank Termo baixo e largo para a fermentação

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



O Variotank é um Semprepleno (sempre cheio) clássico para a armazenagem. Este modelo é munido de alavanca para rodar a tampa pneumática, cómodo para o operador.

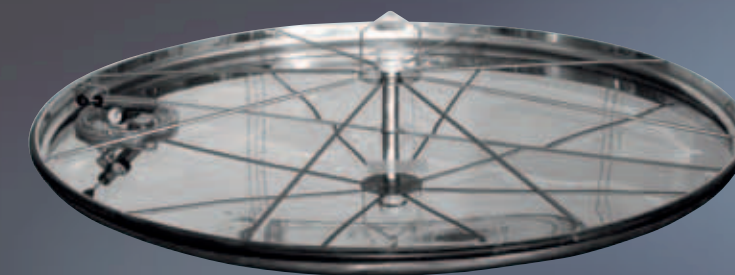


Variotank Termo com a camisa Termostar na metade do cilindro

VARIOTANK

Pequenos e grandes tanques com capacidade variável

Albrigi produz uma linha completa de tanques Variotank para a armazenagem ou a fermentação, de capacidade variável, munidos de tampa móvel pneumática a partir de 75 l até 15.000 l, em todas as formas e em todas as soluções próprias para a armazenagem momentânea de vinhos, assim como para seu saque contínuo sem problemas, e para fazer a fermentação de mostos com o bagaço que, neste caso, pode ser visto do alto. Há várias combinações de Variotank munidos da camisa de condicionamento com as nossas econômicas faixas múltiplas "Polifasce" aplicáveis posteriormente ou "Termostar" em cima, em baixo, verticais, horizontais. Há vários acessórios para fazer a remontagem dos mostos, para manter a manta submersa, para refrigerar pequenas partidas variáveis de mosto com a tampa móvel isolada, chegando-se aos modelos paletizáveis ou empilháveis « Enopalet », também de capacidade variável até a aplicação de mecanismos móveis de recalque pneumático sobre trilho móvel de movimento normal, e dezenas de acessórios para a lavagem automática e a oxigenação dos vinhos e dos mostos.



Tampa móvel com fechadura hermética pneumática.

A armazenagem confortável com tampa móvel



Variotank com faixa múltipla (Polifascia) e Monofoltank móvel especial para tanques Semprepieni (sempre cheios)



Variotank Termo com acabamento exterior acetinado fino com SCOTCH BRITE



Variotank isolado com Iso-tank e termocondicionado com Termostar para a estabilização dos vinhos



Braço de ponte



Variotank de 100 hl com tampa pneumática móvel, guincho, braço girador, para a armazenagem momentânea de vinhos prontos para a venda



Guincho para içar o flutuador para Variotank



Pequena bomba para inflar a câmara-de-ar



Variotank isolado Isofix com camisa de condicionamento Termostar para criomaceração



Variotank equipado com inteira tampa superior com fechadura hermética para tornar-se um tanque padrão para armazenagem. Com este tipo de tampa torna-se um tanque "Combitank"



Variotank Termocondicionado para fermentação com mecanismo de recalque móvel e regulável para diversos diâmetros



Tanques Variotank (sempre cheios) de 75 l até 5000 l com tampa anti-poeira móvel

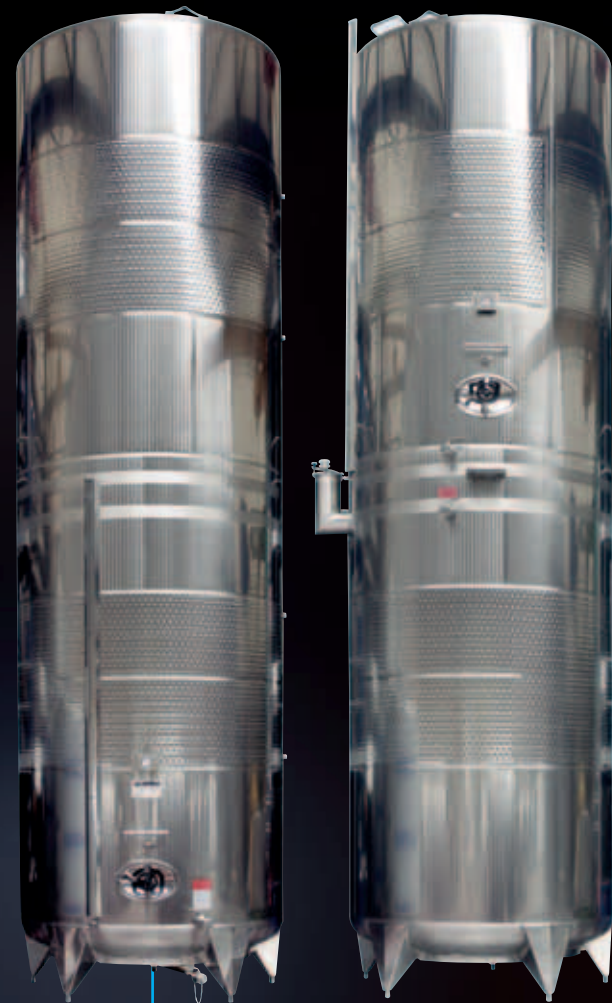


Tanques Megatank de 600 hl e de 300 hl termocondicionados com Termostar Double e isolados Isoplus e com instalação de lavagem Cleanfix



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Tanques Megatank de 600 hl e Termotank de 300 hl termocondicionados com Termostar Double e isolados Isoplus e com instalação de lavagem Cleanfix



Dois tanques Politanke Termo de 150 + 150 hl com portas e acessórios contrapostos



Tanque Politanke termocondicionado com Termostar de 150 + 50 hl, dotado de acessórios



Tanques Politanke termocondicionados com Termostar e isolados com Isotank para a fermentação e a armazenagem

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Válvulas de serviço para os compartimentos superiores de um Politanke de três compartimentos com descarga total, parcial, lavagem, azoto e remontagem



Vista de baixo de um fundo patenteado Albrigi Superbottom com canais de purga do ar da tampa



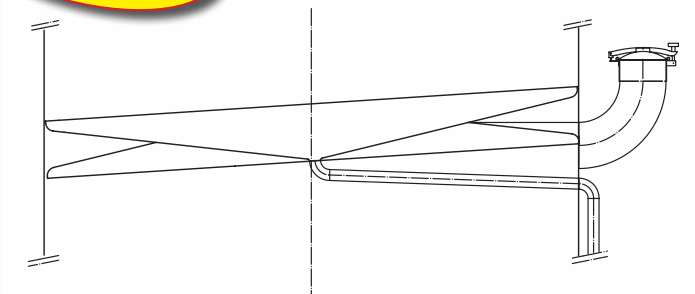
Fundo e contrafundo patenteado Albrigi Superbottom com esfera de lavagem Sprayball

POLITANK

Vasos vinários de dois, três e quatro compartimentos

O sistema Politanke permite armazenar mais produtos diversos no mesmo recipiente. É o único tanque que aproveita o espaço em altura mantendo a comodidade de efetuar todas as operações de carga/descarga, lavagem, saturação com azoto dos compartimentos superiores mes-mo ficando no chão. O sistema exclusivo Albrigi do fundo e contrafundo cônico inclinado Superbottom, proporciona garantia de resistência e evita tediosas dilatações que poderiam provocar transbordamentos e derramamentos dos compartimentos. No plano superior é possível criar um fermentador com extrator mecânico do bagaço ou com plano inclinado de 30% para des-carregar o bagaço, por gravidade, e no plano inferior um tanque de armazenagem para realizar o délestage por queda natural dos mostos. Os mesmos podem ser providos de sistemas de misturação, sistemas de condicionamento, fundos planos inclinados a 30° ou a 45° próprios para a fermentação e a descarga do bagaço, ou serem condicionados e isolados totalmente para que se possa levar a efeito a estabilização tartárica a frio.

EXCLUSIVO



Fundo cônico com o sistema de contrafundo patenteado Albrigi Superbottom inclinado de 3% para evacuar todo o ar.

Multiplicamos e aproveitamos bem o espaço



Politank de 200 + 100 hl com instalação de lavagem Cleanfix e descargas totais e parciais dos compartimentos prolongados em baixo



Politank de dois compartimentos termocondicionado com Termostar e isolado com Isotank com compartimento superior Variotank de 50 hl até 25 hl



Politank Termo de 60 + 40 hl com instalação de lavagem Cleanfix e Innergas



Politank de 50 + 25 + 25 hl provido de todos os acessórios



Politank de três compartimentos de 50 + 100 + 150 hl, providos de todos os acessórios



Politank de 100 + 200 hl completo de todos os acessórios



ALBRIGI
TECNOLOGIE

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Vinificadores Meccanotank com quadros elétricos para o gerenciamento dos processos de fermentação

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



Grupo de válvulas de um Frigotank com descarga total, parcial, remontagem e válvula inclinada para agitador extraível MOBILMIX



Válvula de decantação aplicada na descarga parcial



Contraporta isolada "Isotank"



Termóstato digital com pequeno teto de proteção



Vista superior de uma autoclave com acessórios para a lavagem, tubo do grupo de segurança e nível isolado com Isotherm



Termômetro digital com caixa estanque

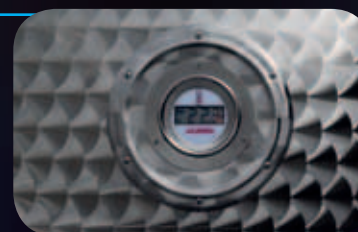


Porta retangular e contraporta isolada com a descarga da água de condensação



Portasonda para o controle da temperatura

Termômetro digital



Porta retangular de 530x420 mm com contraporta isolada e aparelho para tiragem de amostras



Agitador móvel "Mobilmix" que deve ser introduzido na válvula de descarga parcial



Vista da parte inferior de um Frigotank



Descarga total isolada

FRIGOTANK

Tanques termocondicionados e isolados

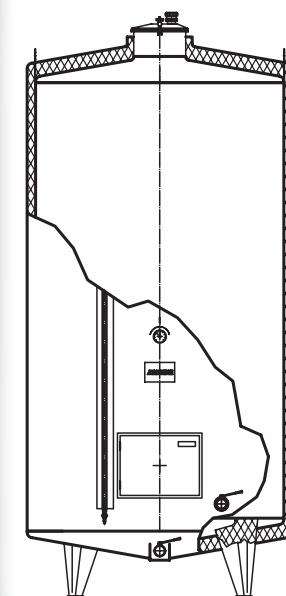
A refrigeração dos vinhos brancos é indispensável para a sua estabilização. É um sistema natural que ajuda a equilibrar a sua estrutura no tempo mediante o emprego de "Frigotank" e das nossas camisas "Termostar", as mais altas quanto à eficiência de intercâmbio e as mais robustas e seguras para durar no tempo (garantia de 10 anos). Tudo isso é possível com pouquíssimo gasto de energia e grande aproveitamento das frigoríficas utilizadas, com o isolamento soldado estanque "Isotank" (com 10 anos de garantia).

Albrigi Tecnologie propõe os seus tanques termoestáticos de todas as capacidades a partir de 1.000 l até 500.000 l e uma linha de acessórios única e irrepetível para a refrigeração. Encontram-se disponíveis acessórios como misturadores « Sidemix » a serem aplicados lateralmente, sensores de temperatura ligados a Archimede para o controle das temperaturas além de instalações de condicionamento completas chave na mão, compostas por grupo frigorífero, tanque de armazenagem, bombas de recirculação, válvulas magnéticas « Tecning », sondas, tubagens isoladas, quadros elétricos e a ligação a Archimede.

GARANTIA



Camisa Termostar com vias de circuito obrigado de recirculação, rosca de entrada e isolamento Isotank ou Isotherm com 10 anos de garantia



A estabilização tartárica na vinícola e a clarificação a frio



Frigotank termocondicionado com porta retangular de 420 mm a 520 mm vertical



Frigotank com série de válvulas de descarga total e parcial e para agitador extraível Mobilmix e injetor de CO₂ de baixo



Tanque Politank de 20 hl + 20 hl todo termocondicionado com « Termostar » e isolado com isolamento « Isofix »



Frigotank isolado com "Isotherm" e contraportinhola isolada



Frigotank totalmente condicionado com "Termostar" inclusive no fundo e isolado totalmente com "Isotank"



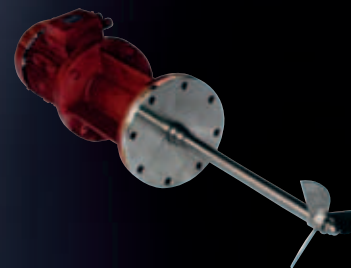
Autoclave Pressure-tank isolada com isolamento "Isotherm" e agitadores "Sidemix"



Tanque parcialmente isolado no cilindro com isolamento "Isofix"

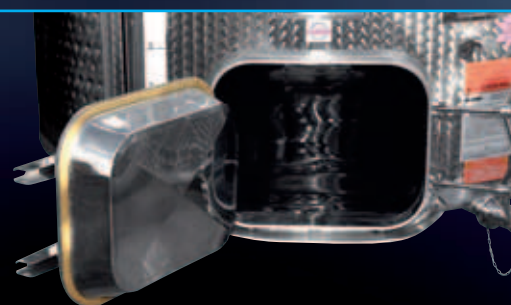


Agitador lateral "SIDEMIX" aplicável na parede de todo tanque



Frigotank de 100 hl com camisa "Termostar", isolamento "Isotank", grupo de controle da temperatura com válvula motorizada "Motorwave" de comando

Porta retangular com portinhola isolada





Tanques Specialtank termocondicionados com Termostar Double, instalação de lavagem Cleanfix, instalação Innérgas e controlados por Archimede



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Vinificadores Meccanotank termocondizionados com Termostar Double, instalação de lavagem Cleanfix e instalação Innergas e com remontagem Motorfly

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

SUPERTANK



Vista de uma grade colocada em um tanque Semprepieno (sempre cheio) Variotank



Vista superior com porta de saída da pressão do mosto em fermentação



Mecanismo de manta submersa numa cuba de madeira, que pode ser desmontado desde o lado de fora

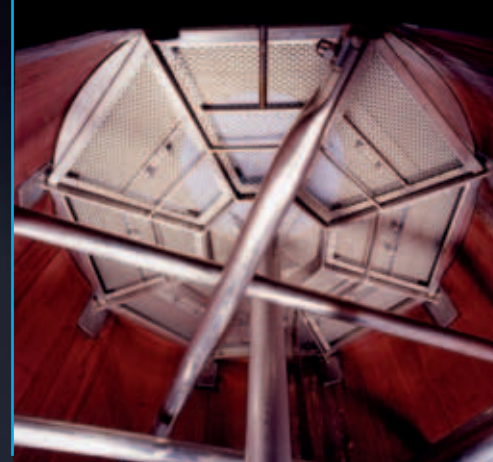


Termômetro digital



Disco dispersor para mosto sobre o mecanismo de manta submersa

Vista de um mecanismo provido de tubos quebra-manta para fazer o délestage



Portasonda para o controle da temperatura



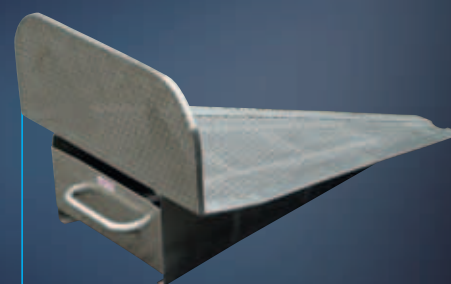
Variotank com mecanismo de manta submersa Supertank



Vista exterior de um mecanismo de manta submersa para tanque Semprepieno (sempre cheio)

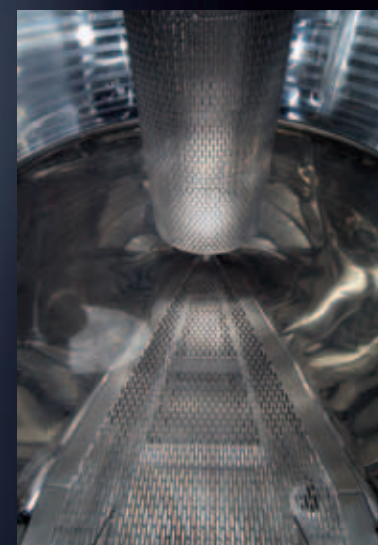


Vista de uma porta inferior para descarregar o bagaço com mecanismo de separação do mosto das películas



Mecanismo móvel de separação do bagaço do mosto aplicável na porta inferior

Sistema de fixação ao fundo do tubo central de saída da pressão de fermentação



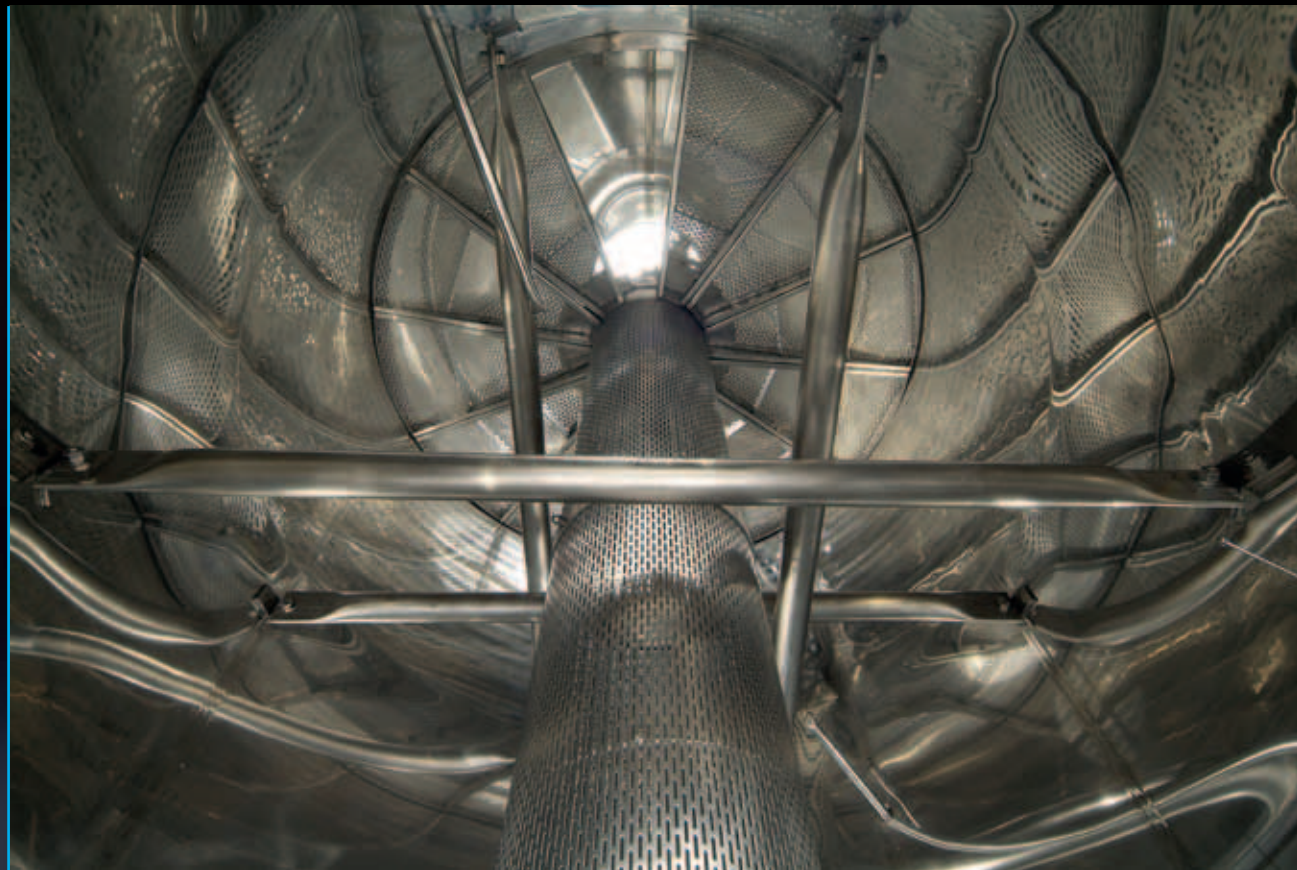
A fermentação da manta submersa, patenteada Albrigi, com palitank para fazer o délestage

Supertank é um fermentador que mantém submersa a manta de bagaço pelo tempo desejado, aproveitando o CO₂ natural que constitui o veículo por excelência para remontar os mostos sem mover as borras naturais. É ideal para fazer fermentações especiais, combinado com o délestage a frio e os tubos quebra-manta, criando um processo fermentativo que faz remontar os mostos de baixo para cima de modo natural dispensando o uso das bombas; é só variar a temperatura mais ou menos quente uns poucos graus, para fazer com que o mosto recircule de baixo para cima, de maneira natural e contínua; esfriando-o, se faz a manta de bagaço descer para baixo no mosto até fazê-la desagregar por meio de quatro paus quebra-manta. Trata-se de um fermentador patenteado para entendedores onde a temperatura e a rotação das leveduras dissolvidas no mosto têm um papel determinante. Juntando-se o sistema automático de oxigenação, completa-se todo o processo sem utilizar as tradicionais bombas de remontagem, delegando à natureza esta função de lixiviação do mosto sobre a manta de bagaço que se não pode compactar.

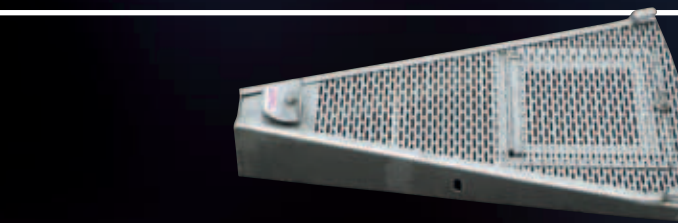


Esquema geral de como deve ser posicionado o mecanismo desmontável da manta submersa que pode ser aplicado a qualquer fermentador existente

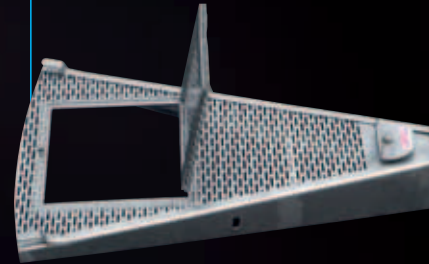
Durante a fermentação a remontagem dos mostos sobre o bagaço se dá de forma natural



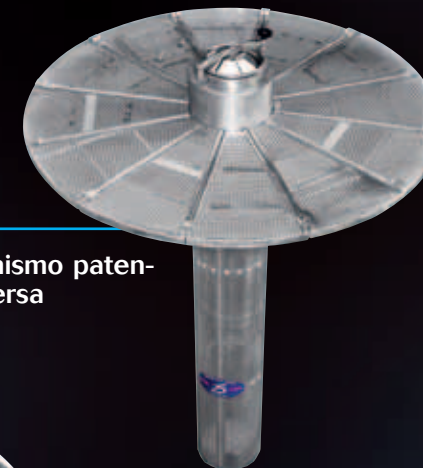
Vista de baixo de um mecanismo para a manta submersa com tubos quebra-manta



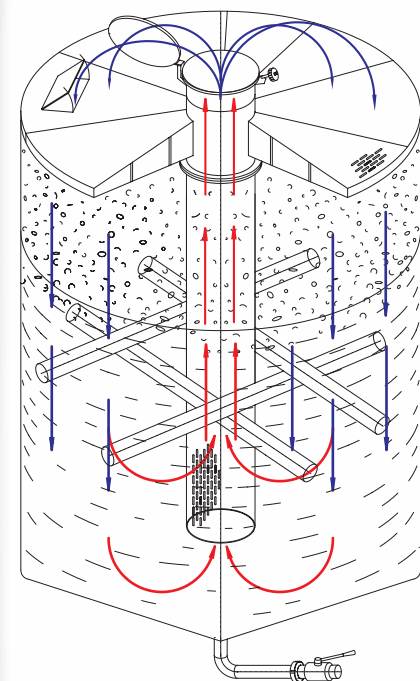
Elemento desmontado da grade da manta submersa com porta de carga do bagaço



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

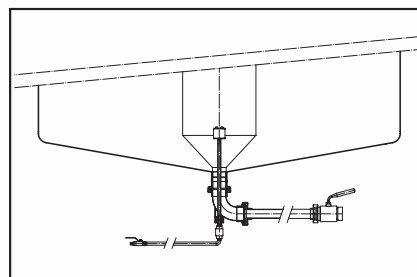


Vista do alto do mecanismo patenteado da manta submersa



CICLO NATURAL

A manta de bagaço fica sempre submersa, o mosto remonta de forma natural por meio do CO₂ e fazendo o délestage através dos paus quebra-manta, desagrega-se a manta de bagaço



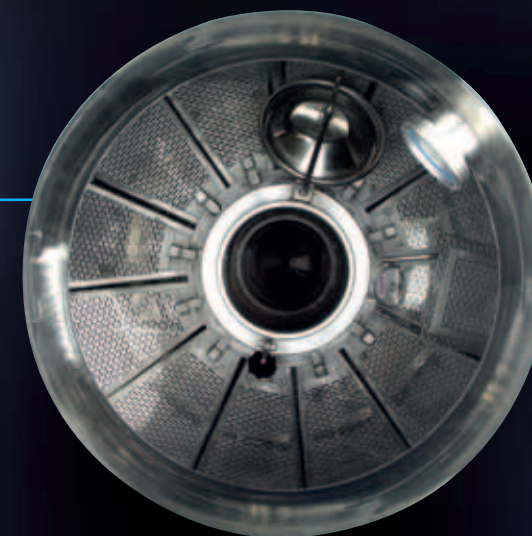
Sistema de oxigenação com elemento poroso de baixo para cima



Oxigenador móvel para válvula de descarga parcial



O mecanismo é completamente e facilmente desmontável



Com a porta aberta se dá o ciclo de remontagem natural do mosto, com a porta fechada se faz a recirculação forçada com a bomba através do tubo de remontagem



Tanque fermentador Supertank com Termostar e completo de todos os acessórios para fazer a fermentação com a manta de bagaço submersa e mecanismo de délestage com tubos quebra-manta



Tanque Politank de 10 hl + 15 hl com compartimento inferior para a fermentação e o superior para a armazenagem, tudo termocondicionado com Termostar e providos de instalação de lavagem Cleanfix



Série de fermentadores - Délestages – Monofol tanks – Supertanks – Pluviatanks todos eles termocondicionados com Termostar, completo de todos os acessórios

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

BÂTONNAGE

Tratamento das borras finas

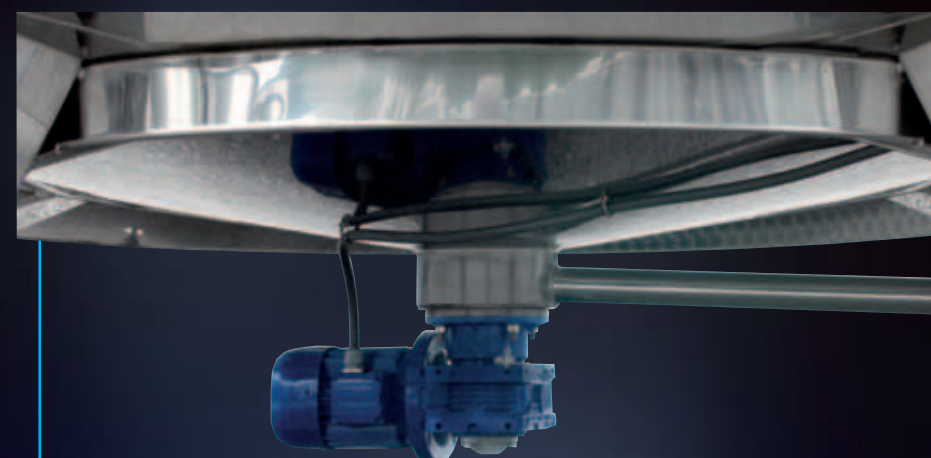
O bâtonnage é uma técnica avançada que explora a borra nobre dos vinhos, produzida durante a fermentação, constituída exclusivamente pelos lêvedos mortos. Com este sistema, que prevê a colocação em suspensão periódica dessas borras, explora-se a ação enzimática a fim de obter a lise da célula do lêvedo. Esta demolição favorece a liberação de alguns compostos, primeiras entre todos as manoproteínas que aumentam no vinho a sensação de plenitude e rotundidade. É um mecanismo patenteado constituído por uma pás perfiladas em forma de hélice com borracha alimentar intercambiável que roçam o fundo, estudadas para levantar o depósito durante a fase da rotação; pode ser aplicado tanto em tanques novos como em tanques existentes de fundo cônico, bombeado ou plano com diâmetro desde 1.100 mm até 4.000 mm e capacidade máxima de 100.000 l.



Vista interior do aspersor autorotativo para mosto e esfera de lavagem



Vista da pá patenteada que roda sobre o fundo



Vista da tampa dianteira com a remontagem e a instalação de lavagem Cleanfix

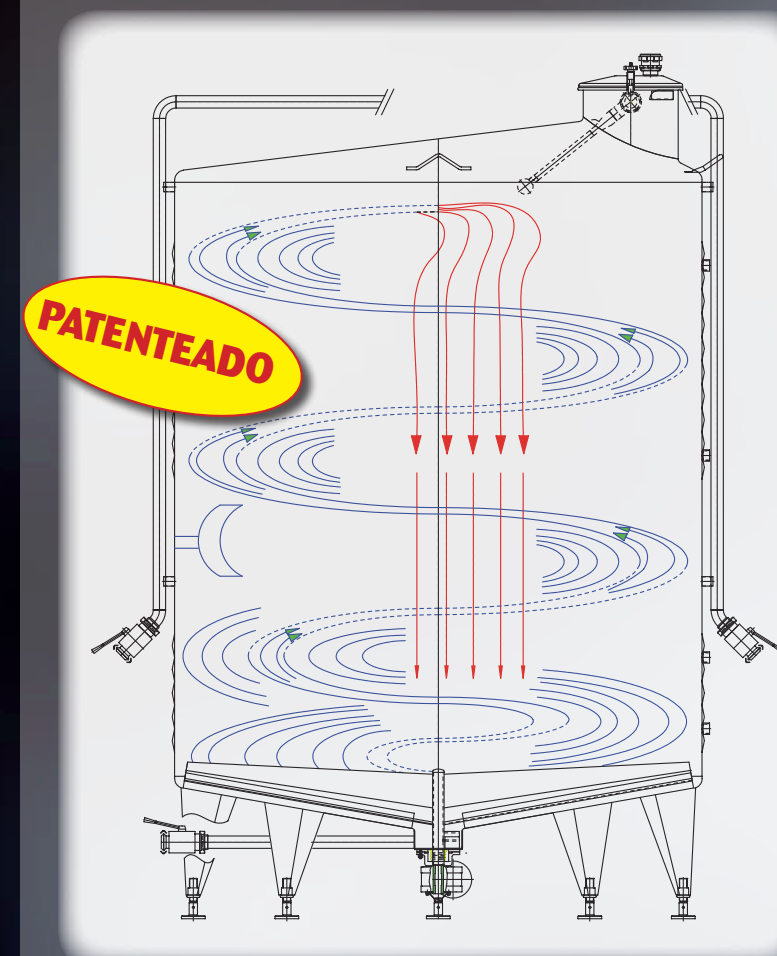
Motor para a rotação da pá sobre o fundo



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Quadro elétrico com PLC com programas de rotação personalizados no tempo



As borras finas são levantadas, feitas rodar e erguidas até 6 metros para depois recair devagar no centro com o mecanismo patenteado Albrigi

Sistema automático, patenteado Albrigi Technologie, para fazer o bâtonnage e erguer os lêvedos até o cimo do fermentador

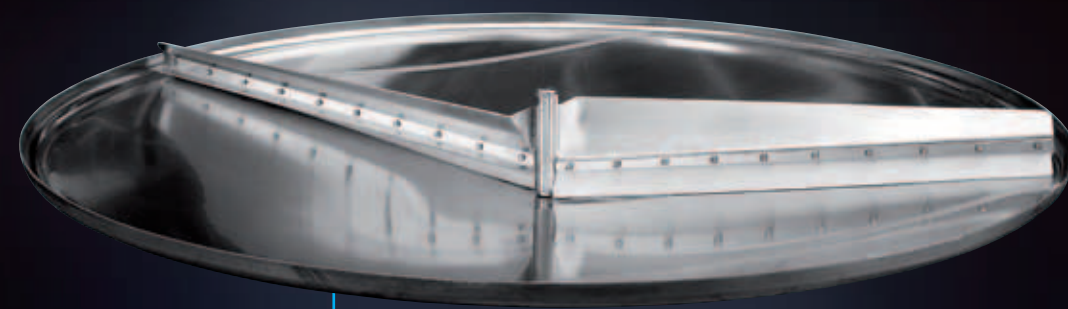
ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Vista lateral da pá raspadeira patenteada Albrigi com borracha alimentar no fundo



Vista da pá rotativa de Bâtonnage sobre o fundo



Vista lateral da pá rotativa de Bâtonnage patenteada Albrigi



Oxygenador móvel para válvula de descarga parcial



Vista dianteira da pá patenteada de movimentação das borras finas que rodando roça o fundo e faz subir a borra a intervalos reguláveis no tempo



Tanque de bâtonnage Termotank para efetuar o tratamento das borras finas depois da fermentação, é uma patente Albrigi



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Tanque Politank Termo de 100 hl + 100 hl termocondicionado Termostar,
com instalação de lavagem Cleanfix e Innergas

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Tanques Politank Termo de 150 hl + 50 hl termocondicionados Termostar,
com instalação de lavagem Cleanfix e Innergas

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



Criomacerador nu com grade de drenagem desmontável autodescarregante, com inclinação de 30° de 100 hl



Criomaceradores termocondicionados com Termostar e isolados Iso-tank com o mecanismo estático interno de separação do bagaço



Criotank de 100 hl com 2 camisas Termotank e mecanismo de abertura da porta



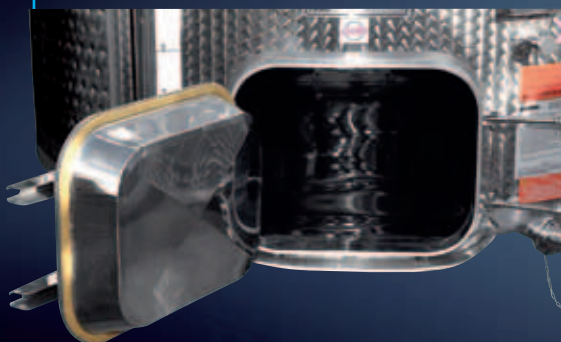
Porta de descarga do bagaço

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

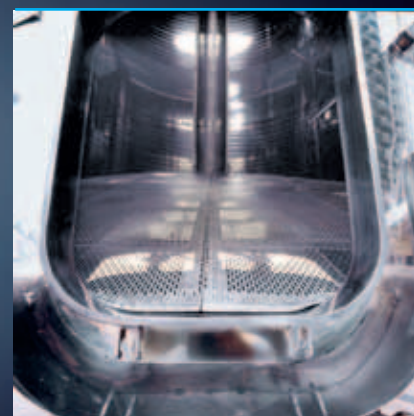
Criotank de 50 hl com contraporta isolada



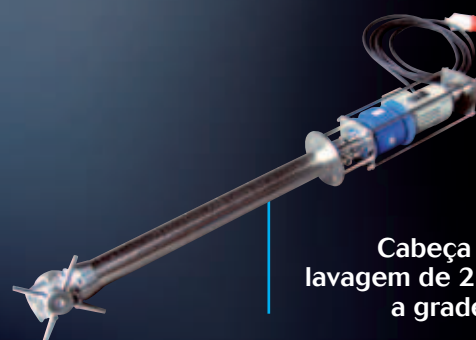
Porta retangular de 420x530 mm isolada



Grade desmontável e extraível através da porta



Criotank de 50 hl com 2 camisas Termotank e mecanismo de abertura da porta

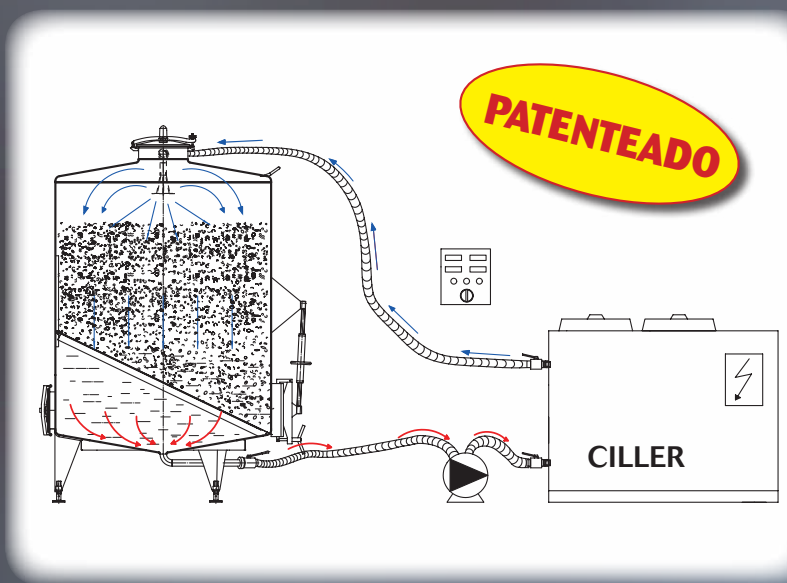


Cabeça rotativa planetária de lavagem de 200 bar 30 l para lavar a grade em baixo e em cima

CRITANK

Criomacerador estático de 4°C a 14°C patenteado

As uvas, conforme a variedade, podem conter quantidades consistentes de substâncias aromáticas chamadas terpenos que se encontram de forma livre ou glicosada, isto é ligados aos açúcares e, por conseguinte, não diretamente perceptíveis. Assim sendo, torna-se importante poder extrair a maior quantidade dessas substâncias visando obter vinhos com maior amplitude olfativa e superior complexidade gustativa. As baixas temperaturas provocam a dilaceração das membranas celulares, facilitando dessa forma a difusão de compostos presentes nas células ainda íntegras da uva, especialmente as das películas. Como resposta a esta tecnologia foi realizado o Criotank, tanque dotado de uma grade interior desmontável posicionada na parte inferior, e de camisas sobre toda a superfície do cilindro para condicionar a temperatura das uvas pisadas.



Esquema de recirculação do mosto refrigerado sobre a massa de bagaço estático a ser efetuada a intervalos regulares de contínuo

Criomacerador estático termocondicionado para fazer a recirculação forçada do mosto refrigerado



Porta retangular dianteira com mecanismo de abertura para cima para a descarga do bagaço



Vista do alto da grade de separação do bagaço do mosto, inclinada para frente de 45°

Termômetro



Portasonda para o controle da temperatura



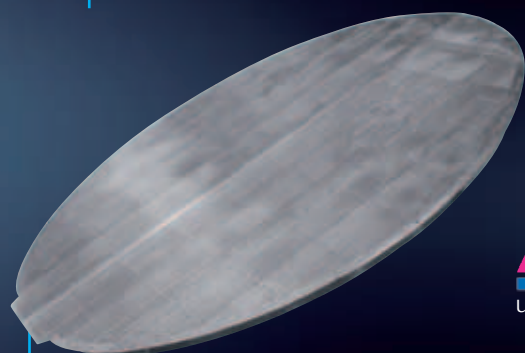
Porta retangular dianteira aberta para a descarga do bagaço



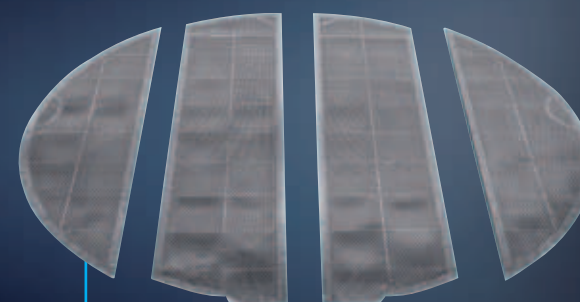
Porta traseira Ø 300 mm para limpar em baixo da grade de escoamento



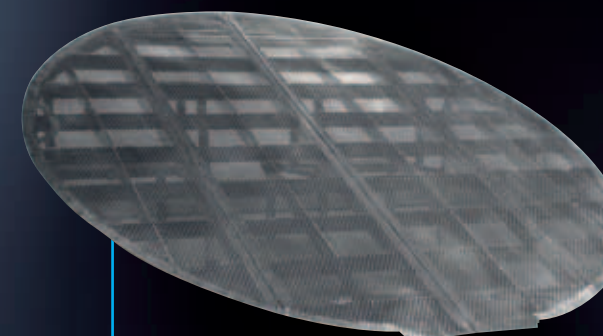
Vista interna da parte inferior da grade de escoamento através da portinhola inferior



Vista lateral de como está inclinada a grade



Vista dianteira da grade desmontável que sai pela porta inferior



Vista dianteira da grade inclinada



Criotank com camisa total Termotank para refrigerar e manter o produto criomacerado na temperatura estabelecida com tubo de remontagem



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Tanques Politank Termo de 100 hl + 200 hl e Termotank de 200 hl
termocondicionados com Termostar, instalação de lavagem Cleanfix e Innergas

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



Tanques Politank camisa de 100 hl + 200 hl termocondicionados com Termostar, instalação de lavagem Cleanfix e Innergas

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

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



Enopalet de 1070 l em loja para venda de vinho a granel



Placa móvel - termoplaca para a tampa de Enopalet



Enopalet modelo tina



Enopalet de 1070 l com agitador extraível mobilmix



Enopalets desde 100 l até 1500 sobreponíveis



Enopalet de 1000 l isolado com central para azoto e Minitank série "S" de 1000 l



Agitador extraível para Enopalet Mobilmix

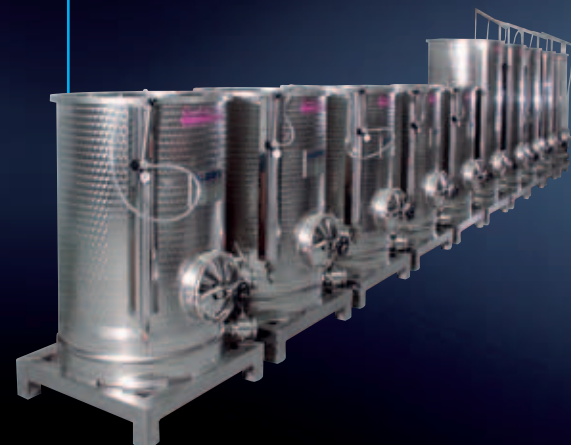


Enopalet para efetuar as microfermentações de 610 l e 1070 l

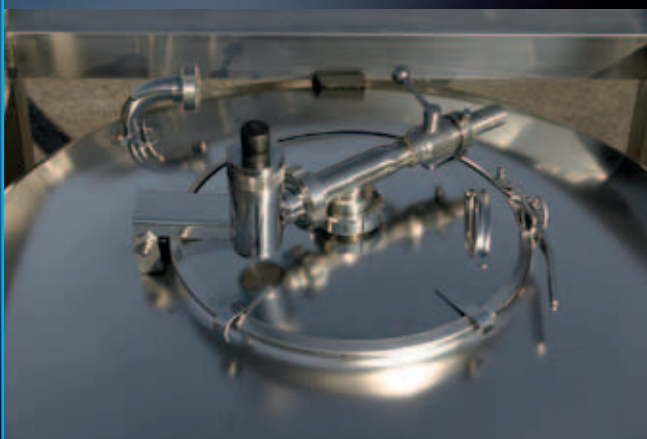
Escada em aço inox para Enopalet



Enopalet de 600 l com flutuador a ar



Tampa Ø 400 mm para Enopalet com grupo de segurança para azoto



Esfera de lavagem Topclean

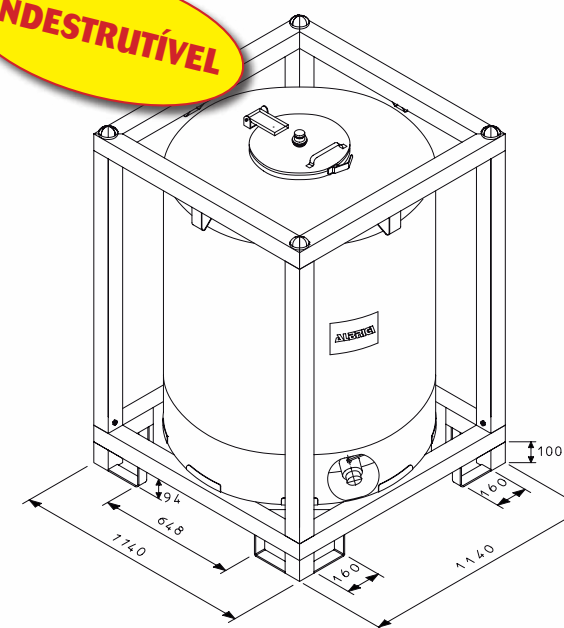


ENOPALET

Tanques paletizáveis de 6,1 hl, 8,3 hl, 10,7 hl e 15,3 hl especiais para enologia

Enopalet é o tanque paletizável indispensável na vinícola, estudado especificamente para as pequenas capacidades, é muito cómodo sendo usado para a armazenagem, a movimentação e a fermentação de pequenas massas de uvas pisadas, mosto e vinho. É completo de todos os acessórios possíveis práticos para o uso enológico, desde as portas grandes para a extração do bagaço depois da fermentação, até as camisas para o condicionamento, além de todos os acessórios de serviço exigidos por uma enologia moderna tais como termômetros, sondas de temperatura, instalações de lavagem móveis ou fixas, predisposição para inertização com gás azoto, até as famosas faixas múltiplas em polipropileno, ou faixas térmicas em aço inox, ou as camisas de intercâmbio fixas TERMOSTAR. Há a possibilidade de aplicar agitadores fixos ou extraíveis. Construimos tanques paletizáveis testados PED 1,3-3-6 bar para vinhos frisantes.

INDESTRUTÍVEL



Paletank empilhável até 5 peças e enforquilháveie com todos os tipos de transpaleta e carros elevadores

o amigo indispensável em sua vinícola



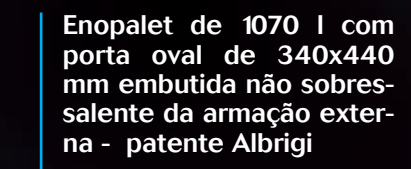
Enopalet It 1000 e It 1500 com tampa pneumática de capacidade variável



Enopalet de 610 l com Polifascia (faixa múltipla)



Enopalet de 1000 l ensaiado PED a 1,5 bar com acessórios



Enopalet de 1070 l com porta oval de 340x440 mm embutida não sobresalente da armação externa - patente Albrigi



Enopalet 1530 l com porta retangular e camisa de condicionamento, com termômetro e sonda de temperatura com 2 válvulas ideal para microfermentações



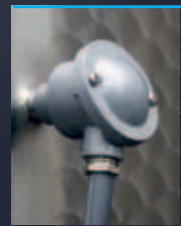
Enopalet de 1070 l com camisa de condicionamento Termofascia (faixa térmica) em aço inox aplicável aos tanques paletizáveis existentes



Isopalet de 1000 l completamente isolado para vinhos refrigerados



Termômetro digital



Portasonda para o controle da temperatura



Aparelho para tiragem de amostras



Enopalet 830 l com porta redonda de ø 400

Válvula de descarga total em aço inox, protegida, de Enopalet



Fundo com descarga total estampada curta



Enopalets empilháveis de 610 l, 830 l, 1070 l e 1530 l



ALBRIGI
TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Vinícola de armazenagem com tanques Vinotank de 300 hl com instalação de lavagem Cleanfix

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



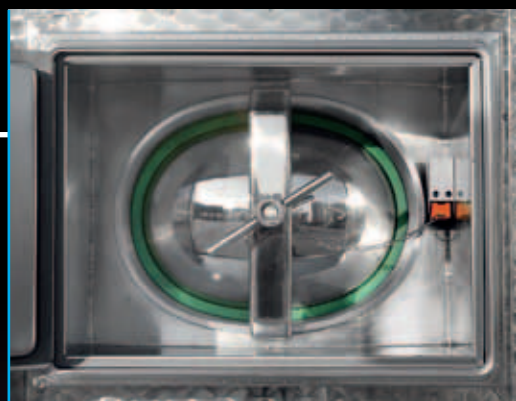
ALBRIGI
TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terzo de século de evolução



Tanques Frigotank de 300 hl termocondicionados com Termostar e isolados com Isotank, agitador Sidemix e instalação de lavagem Cleanfix



Porta testada PED com microinterruptor de segurança



Grupo de segurança com válvula calibrada PED



Sonda de temperatura com invólucro externo



Termómetro digital



Porta aberta com braço de suporte interno



Agitador Sidemix com cárter de cobertura

Elemento poroso em aço inox AISI 316L sinterizado para fazer a formação de espuma



Porta aberta com braço de suporte externo



Instalação de lavagem fixa Cleanfix para lavar o interior do agitador lateral Sidemix

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Dispositivo de injeção do CO₂ com válvula de retenção em aço inox de exclusão



Esfera de lavagem "Sprayball" para limpar o agitador e a vedação mecânica

PRESSURETANK

Tanque sob pressão, testado PED de 3-6-9 bar

Tanque sob pressão, testado PED, homologado a 3-6-9 bar, indispensável para quem faz espumante com método CHARMAT. É um aparelho definido sob "Pressão" equipado com todos os instrumentos para o controle da pressão em segurança, provido de camisas para aquecer e esfriar o vinho e os mostos nele contidos, de camisas "Termotig", as mais altas em eficiência de intercâmbio, as mais seguras e robustas no tempo (garantia de 10 anos).

Tudo isso é possível com pouquíssimo dispêndio de energia e grande aproveitamento das frigorias utilizadas, com isolamento soldado estanque "Isotank" (com 10 anos de garantia). São providos de agitadores "Sidemix" fixos ou "Mobilfix" extraíveis, elementos porosos para introduzir gás além de quadros elétricos para o gerenciamento das fases que vão da refrigeração à agitação em automático.

Albrigi Technologie propõe os seus tanques "Pressuretank" de todas as capacidades, a partir de 10 hl até 600 hl e uma variedade de acessórios única, com um cuidado especial dedicado à limpeza e à segurança de quem os usa.



Camisa "Termotig" ideal para refrigerar a -4°C

indispensável para fazer o espumante e o frisante



Aplicação de agitador extraível móvel Mobilmix aplicado em válvulas de descarga parcial



Agitador extraível Mobilmix



Gaseificador a 3 bar com camisa Termospiral



Esfera de lavagem

Grupo de segurança com manómetro e válvula de segurança calibrada PED



Autoclave Pressuretank termocondicionada com Termotig e isolada com Isotherm, provida de agitador Sidemix e grupo de segurança com válvula calibrada PED e sistema de lavagem fixo Cleanfix



Placa em aço inox de certificação do teste PED



Pressuretank nu com camisa Termotig sobre todo o cilindro



Quadro de controle automático da temperatura e de gerenciamento do agitador



Pressuretank isolado com Isotherm provido de agitador e tudo o que serve para fazer as refermentações e o frisante

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Vinícola de fermentação com tanque Termotank de 300 hl termocondicionado com Termostar Double e com instalação de lavagem fixa Cleanfix

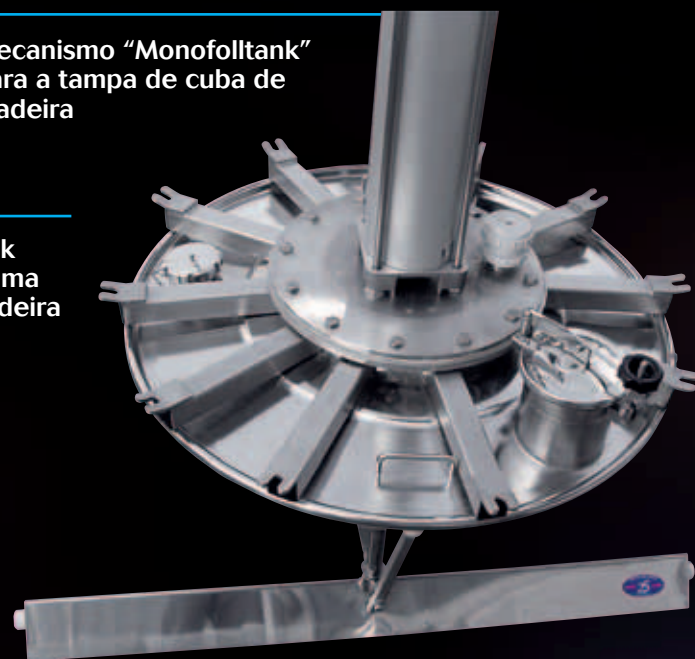


Tanques Termotank de 300 hl e 150 hl com instalação Innergas e instalação de lavagem Cleanfix



recalcar nas cubas de aço e de madeira

Mecanismo "Monofolltank" para a tampa de cuba de madeira



Monofolltank montado numa cuba de madeira troncônica



Vista de sistemas de reforço do teto em aço e de madeira em cubas de madeira com mecanismo Monofolltank



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Vista do alto de céu de uma cuba com mecanismo Monofolltank



Vista do interior de cubas de madeira com pá autorotativa patenteada e paus quebra-manta para fazer o recalque e o délestage



Monofolltank montado numa cuba de aço troncônica



MONOFOLLTINO

O RECALQUE CLÁSSICO

Em todos os tipos de cubas troncônicas é possível aplicar o mecanismo de recalque MONOFOLLTANK pois a sua forma cônica favorece muito a recirculação do bagaço durante a fase de afundamento no mosto subjacente.

MONOFOLLTINO é um aparelho de recalque patenteado único no seu gênero e pode ser aplicado em tanques troncônicos novos ou existentes. Trata-se de uma patente constituída por um êmbolo pneumático de carreira comprida, uma pá autorotativa autolimpante que afunda lentamente pequenas partes da manta de bagaço no mosto subjacente fazendo-as rodar e dissolver sem dilacerá-las.

Pode ser desmontado no fim da fermentação uma vez que o mecanismo é leve e muito fácil de se retirar. A sua pá autorotativa e autolimpante, com poucos ciclos, cobre toda a superfície da manta de bagaço e com as suas bordas muito arredondadas respeita totalmente a película massageando-a sem machucá-la. Ideais para capacidades desde 20 hl até 300 hl troncônicos. Todos os fermentadores Albrigi Monofolltank podem ser dotados de acessórios de serviço muito úteis tais como instalações de oxigenação fixas ou móveis, pás de extração do bagaço, camisas de intercâmbio no fundo ou no cilindro e quadros elétricos providos de PLC para estabelecer as fases de recalque em tempos diversos, de acordo com o proceder da fermentação.

PATENTEADO



Mecanismo "Monofolltank" autorotativo para cubas de madeira e aço inox, patenteado "MORENO"

MULTIFOLLTANK

Recalcador de quatro pés cônicos autolimpantes

O MULTIFOLLTANK é um fermentador especial e único, ideal para uvas passas e sangradas, que precisam ser tratadas com extremo cuidado. Ideal para remexer as mantas de bagaço com grande espessura por ser muito robusto e capaz de afundar lentamente fatias de bagaço no mosto, criando a rotação total da manta em toda a sua superfície e afundando-a em pequenas porções. Constituído por um mecanismo de recalque de quatro pés muito cônicos, com bordas bem arredondadas e autolimpantes para respeitar o bagaço e garantir uma perfeita limpeza durante a remonta, acionados por quatro êmbolos pneumáticos de carreira comprida para afundar da melhor maneira possível o bagaço no mosto. Executando o processo de recalque a intervalos regulares, atuando singularmente, em pares ou alternados, desagregam e removem a manta de bagaço sem produzir borras. Ele é equipado com instalações de oxigenação automáticas, camisas de condicionamento colocadas sobre todo o cilindro e no fundo, quadros elétricos providos de PLC para controlar e gerenciar qualquer tipo de fermentação ou sangramento, mesmo sob leve pressão mediante o emprego do CO₂ natural.

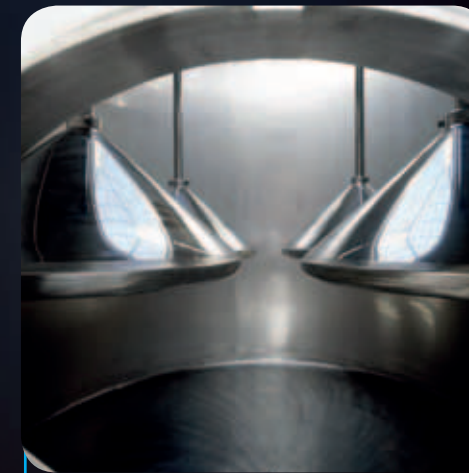
recalcador especial para uvas especiais passas e sangradas



Recalcador hidráulico de 4 pés especiais autolimpantes com PLC para gerenciamento das etapas de recalque alternadas



Vista do alto de um pé de recalque autolimpante



Vista interna lateral de pés pneumáticos de recalque, especiais autolimpantes, que cobrem 75% da superfície do fermentador



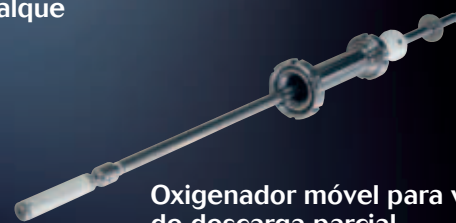
Recalcador de 4 êmbolos com pé especial autolimpante, pneumáticos de carreira curta



Recalcador de 4 pés especiais autolimpantes com êmbolos pneumáticos de carreira comprida



Vista interna durante o trabalho de recalque com 4 pés pneumáticos



Oxigenador móvel para válvula de descarga parcial



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Bâtonnage – Délestage – Separtank – Volvotank – Frigotank – Noveltank – Pluviatank – Criotank – Monofoltank – Supertank
Vinícola experimental de fermentação com 9 tipos diferentes de fermentadores e um separador de grainhas estático

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



Fermentadores Meccanotank de 300 hl termocondicionados com Termostar Double com Palitank para délestage



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

MANUALFOLLTANK**MANUALFOLLTANK**

Mecanismo manual de recalque para pequenos tanques abertos Variotank



Variofolltank aplicado em Variotank desmontável com estribo fixo

Recalcar é fácil com o mecanismo manual patenteado Albrigi

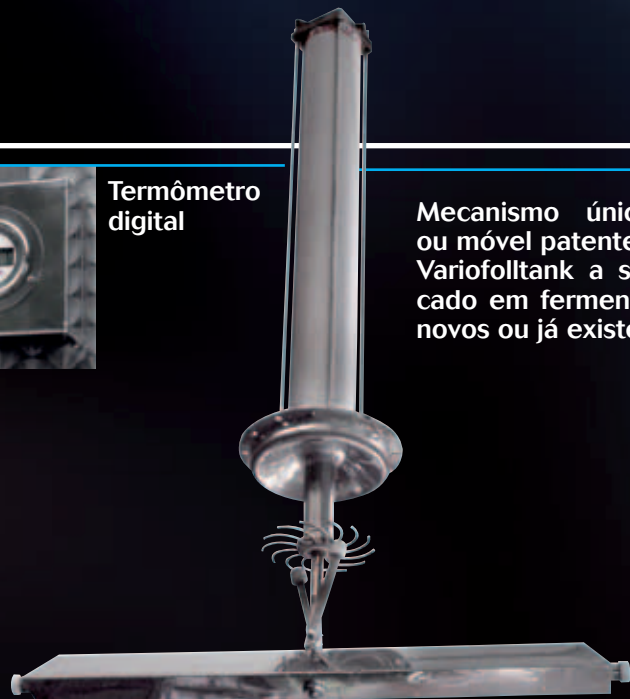
**MANUALFOLLTANK**

O recalgador que ajuda a manter-se em forma

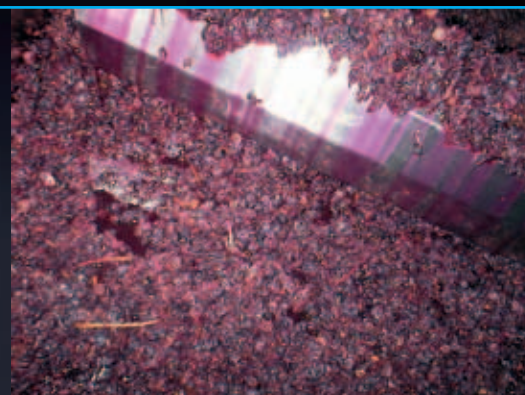


Termômetro digital

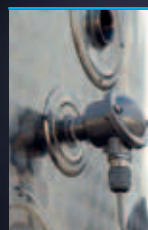
Mecanismo único fixo ou móvel patenteado de Variofolltank a ser aplicado em fermentadores novos ou já existentes



Pá de Variofolltank autolimpante



Sonda de temperatura com invólucro externo



Variofolltank com estribo de fixação regulável



Estudamos um mecanismo de recalque para tanques Semprepieni (sempre cheios) que pode ser tirado no fim da fermentação

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

VARIOFOLLTANK

É para tanques Semprepieni (sempre cheios)

VARIOFOLLTANK foi estudado especificamente para ser aplicado de forma fixa ou de forma móvel nos tanques Semprepieni (sempre cheios) desde 20 hl até 150 hl, por meio de um suporte próprio em aço inox especial que pode ser móvel mas regulável. Pode ficar fixo como também pode ser deslocado de um tanque Semprepieni (sempre cheio) para outro, conforme a necessidade, com o auxílio de uma talha e em pouco tempo. É um aparelho de recalque patenteado único no seu gênero e pode ser aplicado em tanques Semprepieni (sempre cheios) novos ou existentes; trata-se de uma patente constituída por um êmbolo pneumático de carreira comprida e uma pá de recalque autorotativa e autolimpante, que afunda lentamente pequenas partes da manta de bagaço no mosto subjacente fazendo-as rodar e dissolver sem dilacerá-las.

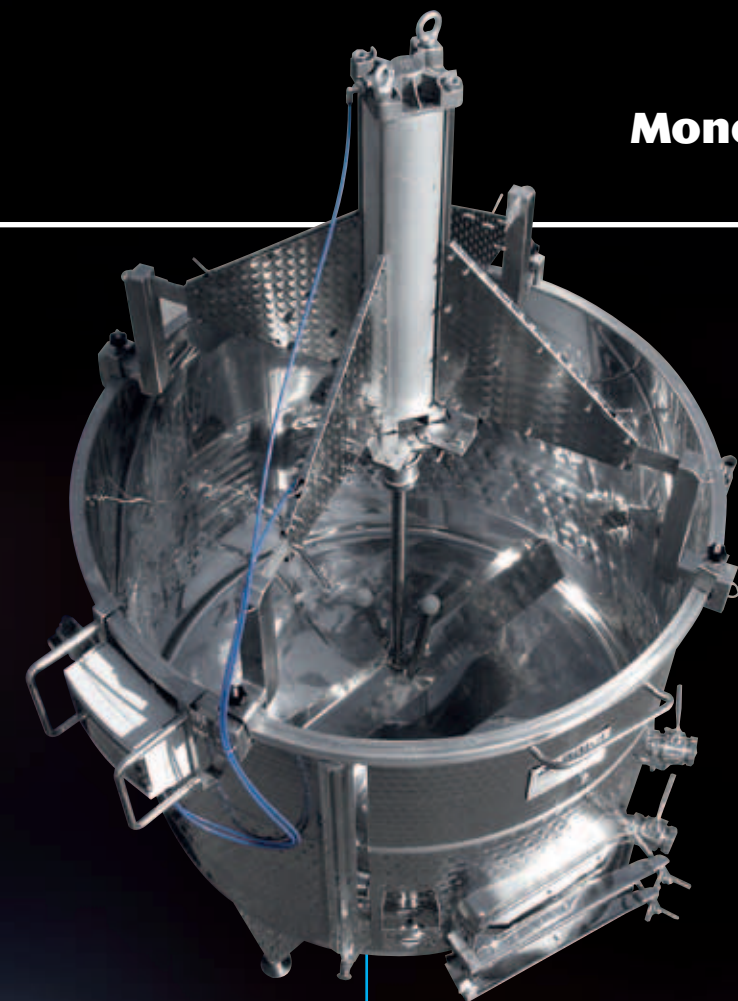
Pode ser desmontado no fim da fermentação uma vez que o mecanismo é leve e muito fácil de se retirar. A sua pá autorotativa e autolimpante, com poucos ciclos, cobre toda a superfície da manta de bagaço e com as suas bordas muito arredondadas respeita totalmente a película massageando-a sem machucá-la. O recalque nos tanques Semprepieni (sempre cheios) é ideal porque o bagaço fica visível durante a fase do afundamento. Todos os tanques Semprepieni (sempre cheios) Albrigi equipados com Monofolltank podem ser dotados de acessórios de serviço muito úteis tais como instalações de oxigenação fixas ou móveis, pás de extração do bagaço, camisas de intercâmbio no fundo ou no cilindro e quadros elétricos providos de PLC, para estabelecer as fases de recalque em tempos diversos, de acordo com o proceder da fermentação.

PATENTEADO



Mecanismo sobre base móvel para fazer o recalque com pá autorotativa aplicado em "Variotank"

Monorecalgador móvel e fixo para tanques Semprepieni (sempre cheios)



Quadro elétrico para recalgador



Mecanismo de recalque patenteado em tanque Semprepieno (sempre cheio) baixo e largo termocondicionado



Vista exterior e desde o interior de um mecanismo de recalque "Monofolltank" em tanque Semprepieno (sempre cheio) de 50 hl



Monofolltank para Vario-tank de 20 hl

Mecanismo Monofolltank para Vario-tank com estribo e pá autorotativa levantada e auto-limpante patenteada Albrigi



Mono folltank em Vario-tank de 100 hl com quadro de comando para regular as fases de recalque



Oxigenador extraível para válvula de descarga parcial





Volvotank – Frigotank – Noveltank – Pluviatank com tina montada sobre rodas e escada "Security"

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

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



Criotank em aço inox e Monofoltank – Palitank / délestage – Supertank em carvalho



O recalçador móvel para mais fermentadores postos lado a lado

SUPERFOLLRAIL

Automático/Manual



O uso e a regulagem do mecanismo de recalque com monopé autolimpante é patenteado Albrigi

Pé de recalque cônico autolimpante pronto para iniciar



Vista de Superfollrail com 20 fermentadores de 200 hl e o monopé de recalque em posição de pausa

Mecanismo de recalque com viga de ponte corrediça sobre trilho duplo com monopé em posição de pausa



Recalçador monopé corrediço sobre trilho duplo

Manual/automático corrediço em baixo ou suspenso. É um recalçador monopé que circula sobre um trilho duplo. Foi projetado para fazer o recalque manual ou automático onde há mais do que uma fila de fermentadores, portanto pode servir também para 2/3 filas de tanques, por estar munido de dois trilhos que podem ser colocados em baixo, encostados na passarela ou em cima, suspensos, aplicados ao teto. Ideal para fazer o recalque em grandes fermentadores desde 100 hl até 500 hl uma vez que a sua estrutura e a sua potência permitem-lhe enfrentar até mesmo bagaço de grande espessura, bem como servir muitos tanques ainda que dispostos em várias filas. Através da porta de entrada superior, ele consegue introduzir-se e efetuar o recalque em qualquer ponto da superfície da manta de bagaço de maneira homogênea, uma vez que seu pé recalçador, com bordas arredondadas e troncônico, por ser autolimpante e sem arestas, favorece um recalque suave e sem esmagamentos, pois a cada descida dissolve e afunda a manta de bagaço no mosto subjacente, revolvendo-a suavemente, uma vez que tudo isso se dá lentamente e de maneira delicada. O êmbolo de carreira comprida permite fazer o recalque em todos os tipos de fermentadores e remexer bem o bagaço inclusive sobre o perímetro exterior da superfície do bagaço a ser mergulhado, sempre bem devagar, efetuando uma massagem muito delicada até mesmo na profundidade de grandes quantidades de bagaço, sendo que o êmbolo pneumático está predisposto para percorrer de 1 a 4 m de carreira útil. Pode trabalhar manualmente, se deslocado e colocado toda vez em cima da tampa (de grandes dimensões) ou trabalhar automaticamente e em autonomia, por meio de um sistema motorizado, controlado por um PLC com memória, que executa todo um programa específico de recalque personalizado, para cada tipo de tanque grande ou pequeno, específico para cada tipo de uva, até mesmo durante as horas noturnas, em autonomia, quando os fermentadores são muitos e há a necessidade de precisão e solicitude no recalque.



MONOFOLLRAIL Manual



carro de deslizamento



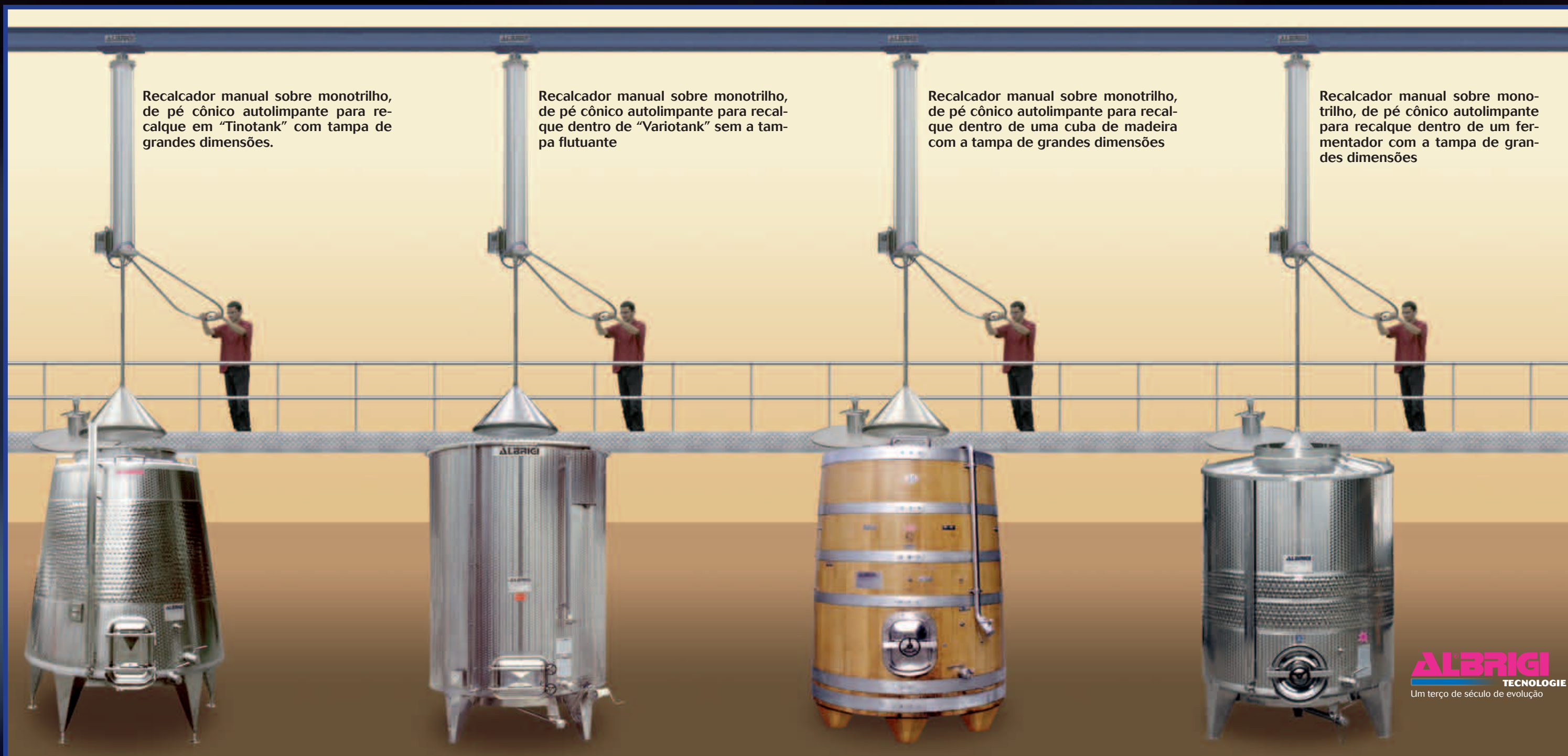
pé de recalque

O recalgador para diferentes fermentadores enfileirados

É ideal para servir mais fermentadores alinhados pois, mediante um trilho pode ser deslocado manualmente ou com motor (para frente e para trás, segundo a necessidade), passando pela tampa superior de grandes dimensões, consegue entrar e fazer o recalque em qualquer ponto da superfície da manta de bagaço, de forma homogênea porque é munido de um êmbolo pneumático em liga leve e carreira comprida, aplicado por meio de uma junta articulada e provido de um pé de recalque troncônico com as bordas arredondadas e sendo autolimpante e sem arestas, favorece um recalque macio e sem esmagamentos pois a cada descida dissolve e afunda a manta de bagaço para dentro do mosto remexendo-a suavemente uma vez que tudo se dá lentamente e de maneira delicada.

O êmbolo de carreira comprida permite fazer o recalque dentro de qualquer tipo de fermentadores abertos, fechados, cônicos, retangulares, altos, baixos, situados na mesma fila, proporcionando um ótimo recalque até mesmo no perímetro externo da superfície do bagaço a serem mergulhados.

A viga de deslizamento é simples de se aplicar, pode ser fixada ao teto ou ao telhado pois é rígida, autoportante e muito robusta, dispensando a necessidade de reforçar as estruturas existentes. O movimento de subida e descida pode ser regulado manualmente ou até mesmo mecanicamente através de PLC, assim como o movimento para frente e para trás, que se dá simplesmente empurrando o carro que pode ser livre ou motorizado. Ideal para fermentadores desde 20 hl até 150 hl também com formas baixas ou largas, contanto que tenham a tampa superior de grandes dimensões ou sejam tanques Semprepieni (sempre cheios) de todas as dimensões.



Recalgador manual sobre monotrilho, de pé cônico autolimpante para recalque em "Tinotank" com tampa de grandes dimensões.

Recalgador manual sobre monotrilho, de pé cônico autolimpante para recalque dentro de "Variotank" sem a tampa flutuante

Recalgador manual sobre monotrilho, de pé cônico autolimpante para recalque dentro de uma cuba de madeira com a tampa de grandes dimensões

Recalgador manual sobre monotrilho, de pé cônico autolimpante para recalque dentro de um fermentador com a tampa de grandes dimensões

Adega com camisa Alveotrap aplicada em tanques existentes



**TAMBÉM
EM TANQUES
EXISTENTES**

Detalhe da aplicação de
Alveotrap na vinícola

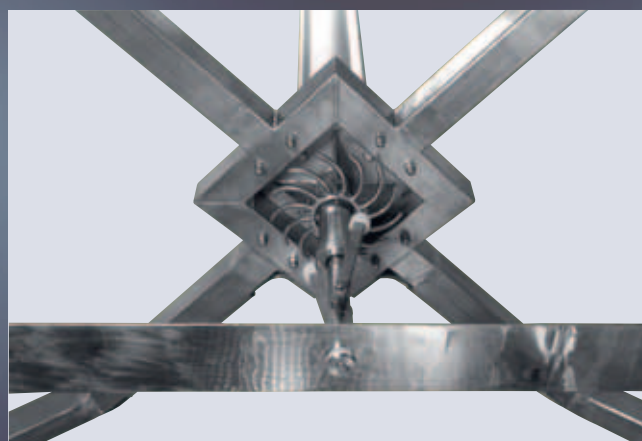
ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

MINIFOLLRAIL

Automático – manual

É IDEAL PARA FAZER O RECALQUE EM VARIOTANKS DE 20 HL A 200 HL

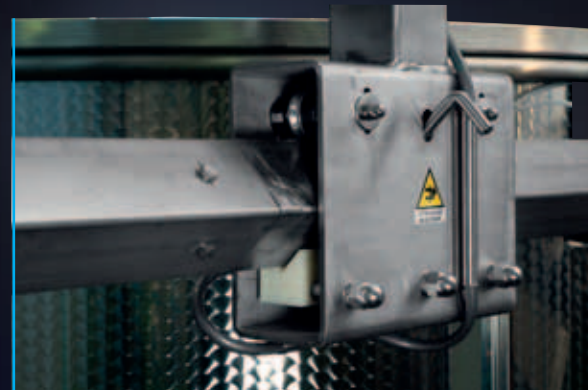
Recalcador de pá rotativa sobre trilho duplo que funciona tanto em manual como em automático, com sistema de deslizamento que pode ser aplicado, a escolha, sobre a borda superior do tanque Variotank, no alto suspenso ao teto da vinícola, ou na parede traseira da vinícola em sentido vertical. Foi concebido para fazer o recalque manual ou automático onde há uma bateria de Variotanks. É provido de dois trilhos que podem ser posicionados de forma a facilitar a saída do flutuador pneumático, aproveitando bem o espaço disponível. É ideal para fazer o recalque em Variotanks de 20 hl a 200 hl e a versatilidade da sua estrutura permite fazer o recalque programado mesmo em profundidade e também em recipientes de grandes dimensões. Por meio de sua pá autolimpante, autorotativa, patenteada, cobre toda a superfície da manta do bagaço rebaixando-o e remexendo-o para cima e para baixo no seu inteiro volume, de modo homogêneo. Nossa pá de recalque PATENTEADA não tem arestas e as bordas laterais roçam a superfície da parede interna do cilindro do Variotank; dessa maneira realiza o recalque de forma completa e em profundidade dissolvendo a manta também na parte submersa, que é a menos visível. O êmbolo pneumático de carreira comprida, através de um controle eletrônico, permite fazer o recalque em todos os tipos de Variotanks, tendo uma carreira útil de 1 a 3 m que pode ser gerenciada por PLC. Pode-se trabalhar manualmente deslocando o carro e posicionando-o de vez em vez no ponto de trabalho na maior segurança. São previstos especiais mecanismos que tornam seguro o seu emprego só quando todos os vários parâmetros de centragem estão certos. Pode trabalhar em automático gerenciado por PLC com programas de recalque especiais; é equipado de todos os servomecanismos eletropneumáticos que controlam o seu trabalho, podendo assim efetuar o recalque também durante as horas noturnas quando na adega não está ninguém, em até 30 Variotanks enfileirados.



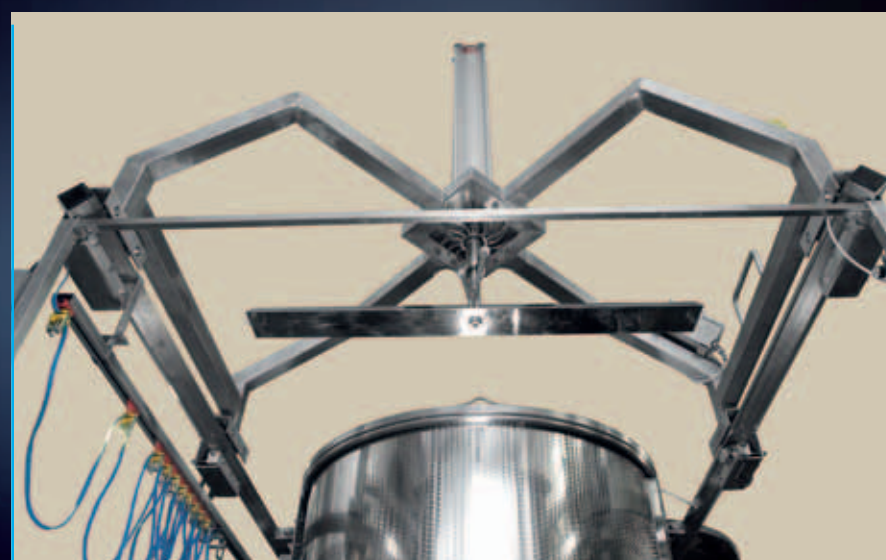
Pá autorotativa patenteada



Quadro de comando eletropneumático de subida e descida manual/automática



Vista de carro deslizador sobre trilho



Vista de pá autorotativa patenteada

Recalcador de pá rotativa sobre trilho duplo que funciona tanto em manual como em automático



Recalcador de pá rotativa sobre trilho duplo que funciona tanto em manual como em automático

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Vista de barra de direção para frente - para trás



Vista de sistema de bloqueio com segurança dentro da norma



Esfera de lavagem Topclean



Guincho para içar o flutuador para Variotank



Aspersor para o mosto aplicável à tampa dianteira autorotativa

Micro-oxigenador aplicável à válvula de descarga parcial



Quadro elétrico de gerenciamento da bomba de remontagem e das fases de recalque

Monofolltank de 200 hl com êmbolo de carreira comprida, camisa Termostar e porta de guilhotina

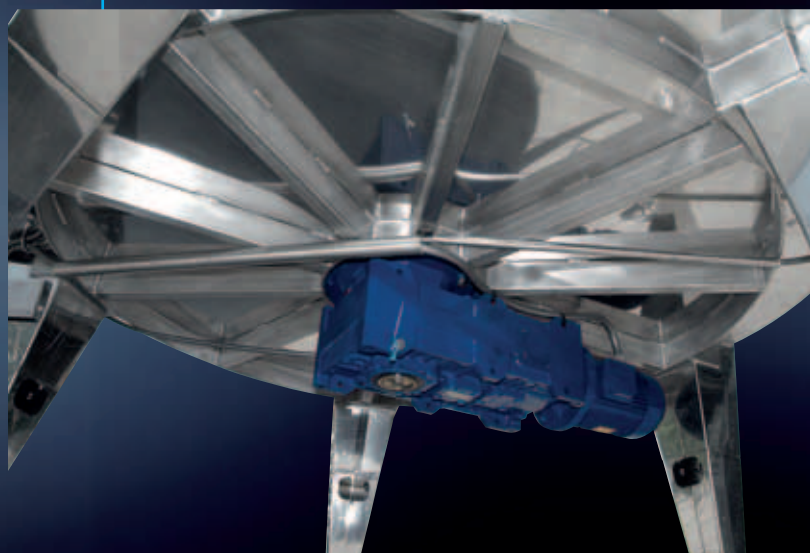
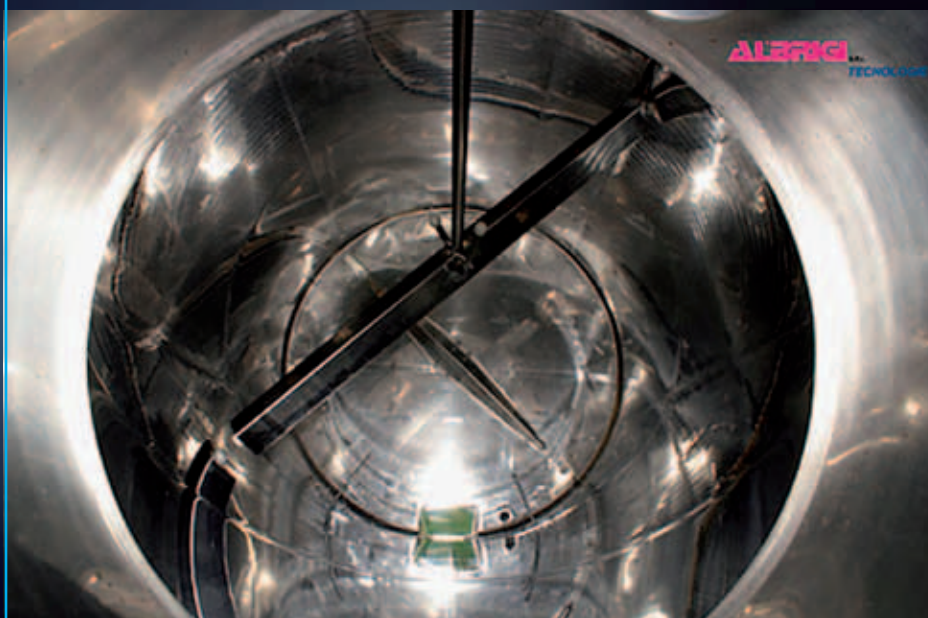


ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Mecanismo de extração do bagaço sobre o fundo plano inclinado de 3% para frente

Vista pela 2ª tampa dianteira de interior com pá de recalque e pá de extração do bagaço



MONOFOLLTANK

O RECALQUE MACIO

MONOFOLLTANK Albrigi é um aparelho de recalque único no seu gênero, pode ser aplicado em tanques novos ou existentes, é uma patente constituída por um êmbolo pneumático de carreira comprida e uma pá autorotativa autolimpante, que afunda a manta de bagaço no mosto subjacente fazendo-a rodar e dissolver sem machucá-la. Pode ser desmontado no fim da fermentação sendo o mecanismo bem leve e muito fácil de se retirar. A sua pá autorotativa e autolimpante, com poucos ciclos, cobre toda a superfície da manta de bagaço e com as suas bordas muito arredondadas respeita totalmente a película massageando-a sem esmagá-la. Ideal para capacidades desde 20 hl até 300 hl. Todos os fermentadores Albrigi Monofolltank podem ser providos de acessórios de serviço muito úteis tais como: instalações de oxigenação fixas ou móveis, pás de extração do bagaço, camisas de intercâmbio no fundo o no cilindro e quadros elétricos providos de PLC para estabelecer as fases de recalque em tempos diversos de acordo com o proceder da fermentação.

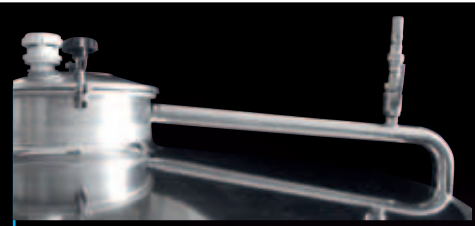


Mecanismo de recalque patenteado para tampa \varnothing 400 mm com êmbolo de carreira comprida e pá autorotativa

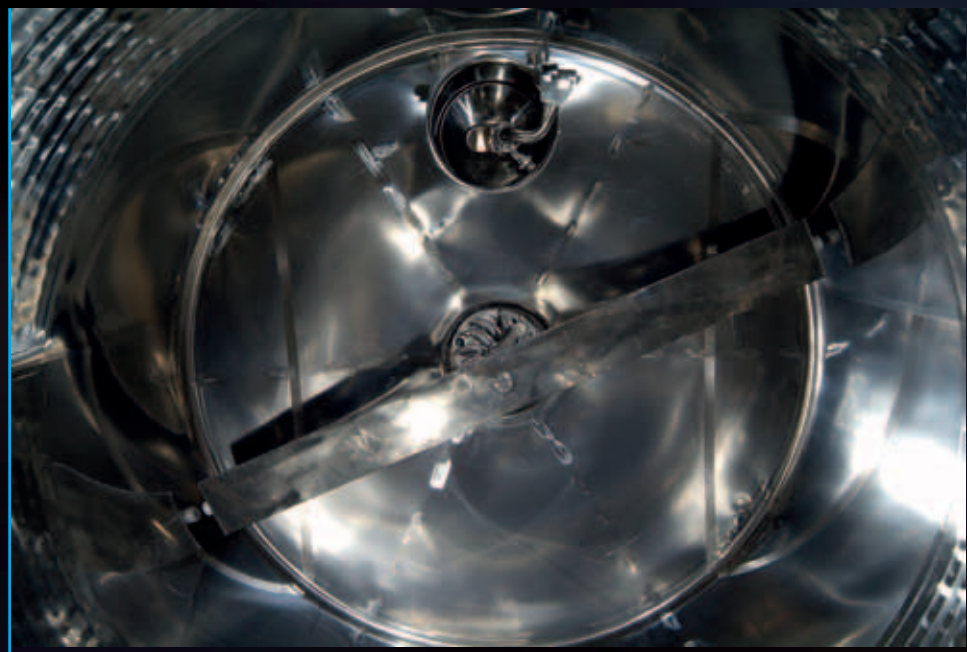
pode ser aplicado em fermentadores novos ou existentes



Aspersor autorotativo Auto-fly para dispersar o mosto sobre a manta de bagaço de forma homogênea



Sistema de oxigenação quer manual quer motorizado



Monopá recalçadora em posição de pausa

Mecanismo de recalque patenteado monopá que pode ser aplicado nos tanques existentes



Pá de recalque que afunda no bagaço, autolimpante patenteada Albrigi



Termômetro digital



Sonda de temperatura com invólucro externo

Vista do alto do êmbolo de carreira comprida de recalque que tem o teto reforçado



Mecanismo Monofolltank de carreira comprida a ser aplicado em tanques novos ou existentes mesmo em cimento



Porta de guilhotina aberta com pá de extração do bagaço



Fermentador Monofolltank de 100 hl termocondicionado com o mecanismo de recalque que no fim da fermentação pode ser desmontado e guardado; dessa forma, o fermentador torna-se um tanque simples para a armazenagem do vinho

a elegância das chapas aplicadas em vertical



Tanques Vinotank de 150 hl e 600 hl com passarelas de serviço e patamar de acesso a cada tampa

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX ASSISI

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Tanques Termotank de 300 hl, Politank Termo de 150 + 150 hl e de 200 hl + 100 hl, todos com Innergas, instalação de lavagem Cleanfix e passarelas de serviço

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



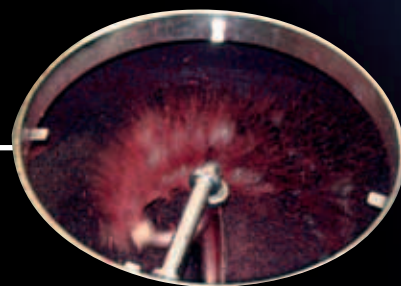
Termômetro digital



Sonda de temperatura com invólucro externo



Tinotank com a tampa grande e o orifício de inspeção



Vista do alto do aspersor Monofly e do mosto sobre o bagaço



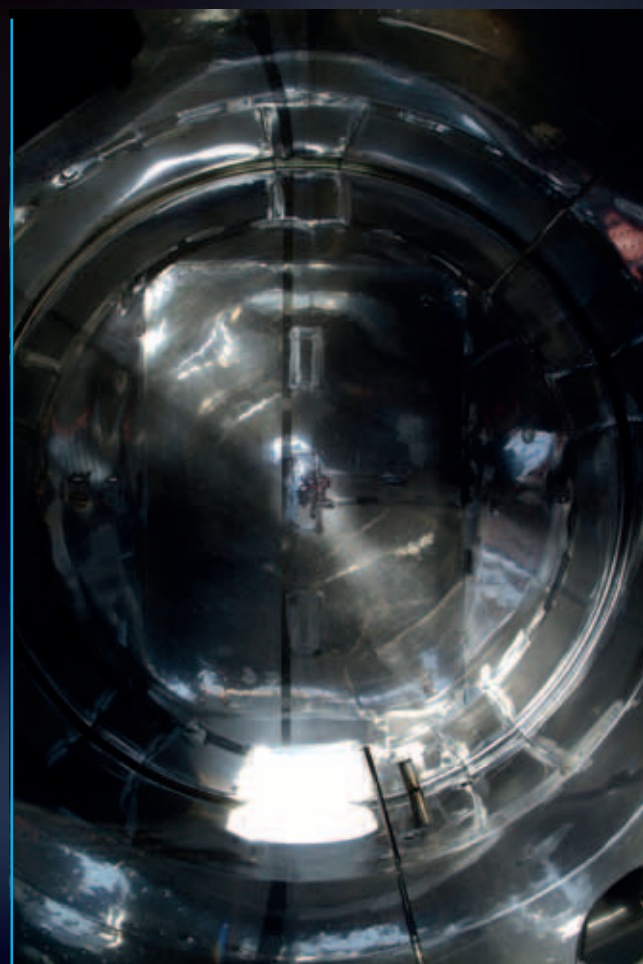
Quadro elétrico de gerenciamento da bomba de remontagem ou das etapas de recalque



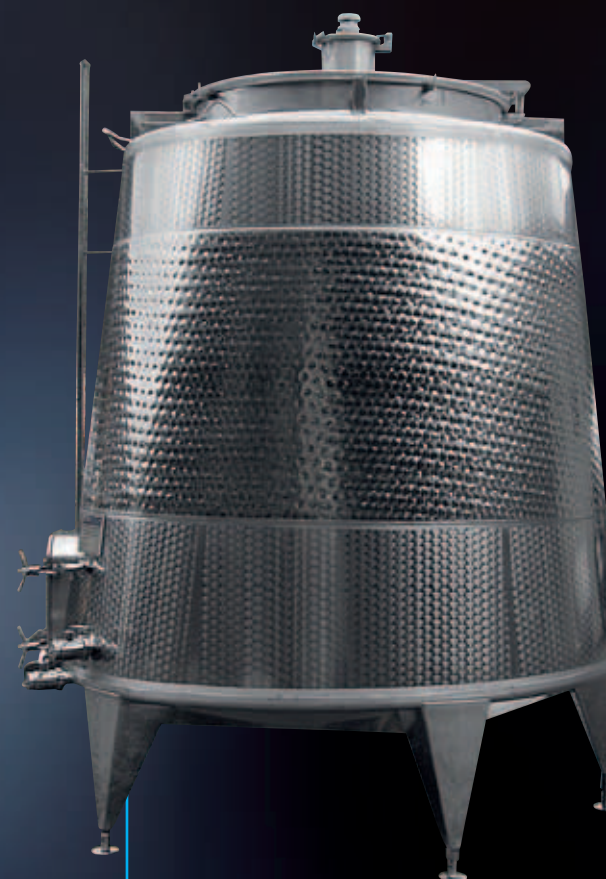
Tampa de grandes dimensões para fazer o recalque



Tinotank com o Monofolltank munido de pá autorotativa



Vista do alto de Tinotank



Vista lateral de Tinotank com fundo plano inclinado 3% para frente e camisa Termostar



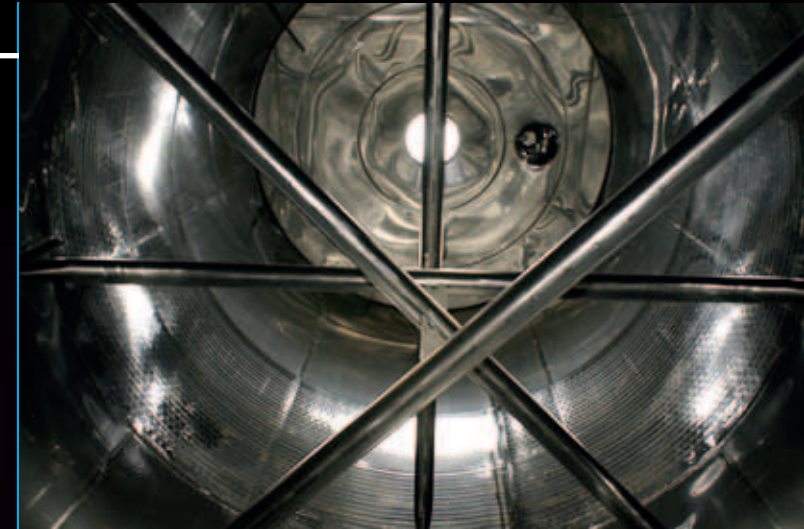
Tinotank com camisa Termostar de vias de recirculação obrigadas

TINOTANK

Fermentador clássico troncônico

O cone truncado é uma forma clássica de fermentador, ideal para fazer o recalque ou o délestage pois a sua forma cônica, durante o recalque, permite a manta de bagaço, ao descer no mosto empurrado pela pá ou pé de recalque, alargar-se e desagregar-se. Durante o délestage com os paus quebra-manta (Palitank), a manta de bagaço descendo desagrega-se e alarga-se mais facilmente do que num clássico fermentador cilíndrico, pois a sua forma lhe permite dissolver-se e alargar-se. É fornecido com todos os acessórios: termômetros, camisas Termostar para aquecer ou esfriar também no fundo, instalações de oxigenação fixas ou móveis, remontagem, instalações de lavagem fixas ou móveis, bombas de remontagem com quadros elétricos munidos de PLC para o gerenciamento e o controle total do processo de fermentação, pá de extração do bagaço ou também êmbolo fixo de recalque com o nosso sistema de pá autorotativa patenteada "Moreno".

o fermentador ideal para fazer o délestage



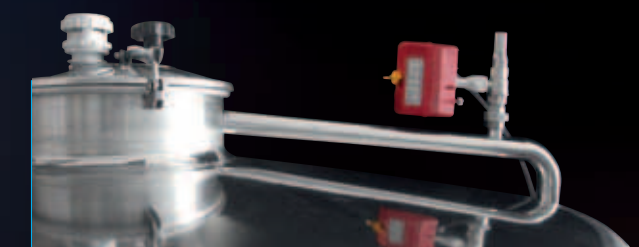
Palitank para quebrar a manta durante o délestage



Tampa estanque muito grande com a fechadura de braçadeira regulável com disparo rápido



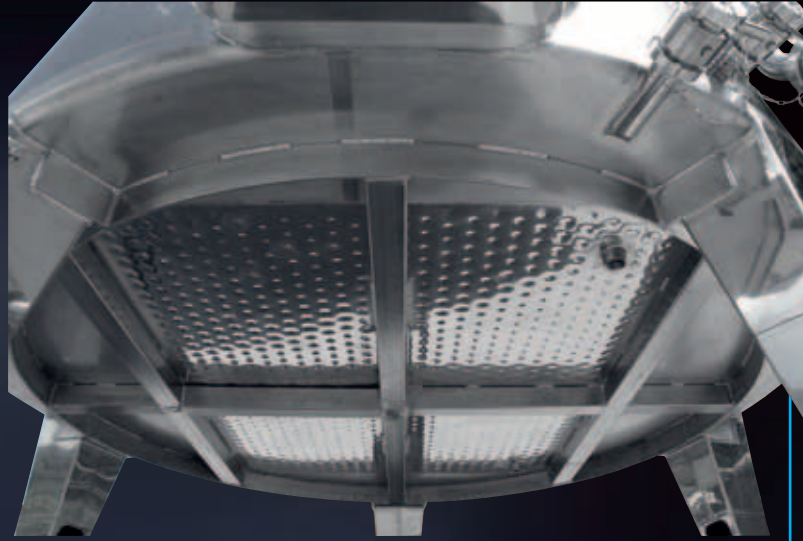
Aspersor autotativo Autofly para dispersar o mosto sobre a manta de bagaço de forma homogênea



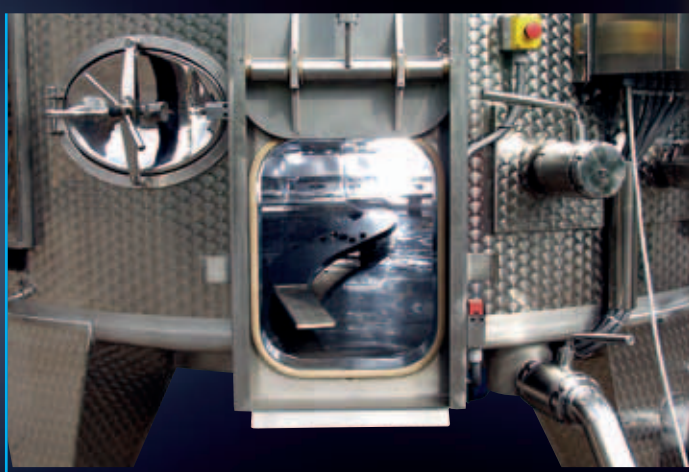
Sistema de oxigenação automático motorizado



Vista de baixo de um Tinotank



Fundo plano inclinado 3% para frente termocondicionado com Termostar



Porta com abertura de guilhotina com mecanismo de descarga mecânica do bagaço "Meccanotank"



Quadro de comando da temperatura e das remontagens automáticas



Fundo plano inclinado 3% para frente con pá de extração mecânica



Fermentador troncônico termocondicionado com "Termostar" para a fermentação a temperaturas controladas



Compartimento de armazenagem munido de tanques com camisas
Termostar para efetuar a fermentação malolática com innergas

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

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

NOVELTANK

especial para fazer o vinho novo

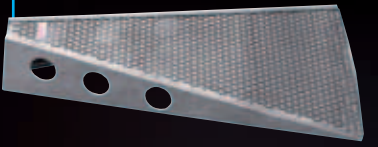
Fermentação para maceração carbônica com uva inteira

Adrede projetado para fazer a maceração carbônica, é um fermentador provido de todas as comodidades para carregar e descarregar a uva inteira. Foi construído especificamente para o processo clássico de maceração, visto que se carrega com uva inteira, por meio de cinta transportadora, pelas suas portas dianteiras e superior; através de um sistema automático, dá início ao processo de fermentação malolática controlando seu ciclo até o fim sendo provido de grades que separam a uva da pequena porcentagem de mosto. Pode ser fornecido com injetor CO₂ e quadros elétricos que gerenciam as várias fases e processos até que, após o abaixamento da temperatura, chega a hora do mesmo ter que ser esvaziado da uva macerada. É provido de camisas de condicionamento, tremonhas móveis para a carga, termômetros e sondas para o controle constante da temperatura, injetores de CO₂ e instalações de lavagem para a limpeza no final do ciclo. Depois do uso, torna-se um recipiente normal para armazenar vinhos acabados.



Cinta transportadora para uva inteira provida de tremonha para descarregar as caixas, cinta transportadora plana onde seleccionar a uva e cinta transportadora em subida para carregar a uva inteira do alto por meio de funil no Noveltank

Setor de grade móvel apoiada sobre o fundo, a ser desmontada depois da fermentação



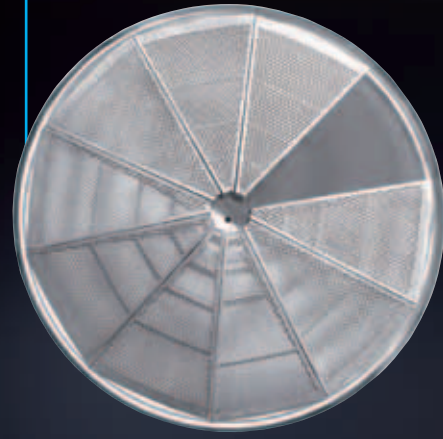
Grade móvel sobre o fundo para separar e drenar a uva do mosto



Termômetro digital



Vista do alto de um mecanismo de grade móvel apoiada sobre o fundo para manter separadas as uvas inteiras do mosto



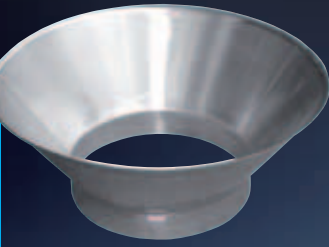
Elemento poroso em aço AISI 316 sinterizado colocado sobre o fundo para a emissão do CO₂ por debaixo



Sonda de temperatura com invólucro externo



Noveltank com as 2 tremonhas para carregar uva inteira



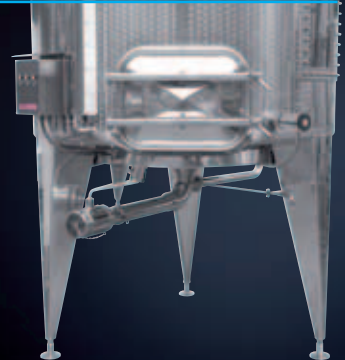
Funil móvel para carregar uvas inteiras pela tampa superior central



Fermentador Noveltank para fazer processos de fermentação malolática com uva inteira, provido de várias peças para descarregar e carregar com facilidade a uva inteira



Vista do sistema de injeção do CO₂ por debaixo



Mecanismo para recolher o CO₂ e tornar a levá-lo para baixo por meio de turbina "Turbofan"



Tremonha móvel para carregar a uva inteira pela porta retangular superior dianteira





MT série "S"
Termo com camisa de 3-5,5-8-10-15,5 hl, equipado para a fermentação e a armazenagem

Mixtank móvel sobre rodas de 300-500-750-1000-1500 l



Enotank para a armazenagem de vinhos de 3-5-8-10-15,5-20-28-34-52 hl



Fusto de 75-110-200 l com tampa de fechadura estanque, com braçadeira em aço inox regulável e asas

Minitank série "S" de 3-5-8-10-15 hl equipado para a fermentação e a armazenagem



Tanque Sempre-pieno (sempre cheio) mini série "S" Termo de 3-5,35-6,60-9,25-11-14,7 hl, equipado para a fermentação e a armazenagem



Tina de 100-200-300-400-500-600-1000 l

Balde de 12 l



Multitank para a armazenagem de vinhos de 3-5-8-10-12,5-15-20 hl

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Export de 75-120-200 l com tampa pneumática e a óleo ou tampa antipoeira



Pequena escada em aço inox "Security"



Tanques Meditank Termo de 20-26-34-40-50 hl equipados para a fermentação e para a armazenagem

EUROTANK

Únicos no mundo

Fomos os primeiros no mundo em produzir, em grande série, a maior variedade de pequenos e médios tanques em aço inoxidável AISI 304L e AISI 316L, com o interior polido a alto brilho e a estampagem exterior de série com passo curto e bem marcado, a mais reluzente das estampagens. Fomos os primeiros em aplicar os acessórios por meio de linhas arredondadas e tolipantes na chapa, com todas as soldaduras internas laminadas e arredondadas, autolavadoras com acabamentos "HIGH CLEAN", portanto todas elas polidas ou lisas planas. Somos os únicos no mundo em produzir mais de 90 modelos de produtos. Somos, ainda, os únicos pela qualidade e pelo esmero que dedicamos aos pormenores e aos acessórios, pelo serviço e a busca de novas soluções com o objetivo de satisfazer todas as exigências dos nossos clientes, pequenos e médios produtores cujas exigências, contudo, são as mesmas das grandes adegas. Porisso, a nossa produção é tão completa e variada, porque cada cliente encontra na Albrigi Tecnologie o modelo certo e com a capacidade de que necessita conforme as exigências de espaço e do volume que o mesmo deve conter. Somos os únicos a conceder 25 anos de garantia aos nossos produtos, pois estamos certos do resultado obtido após ter experimentado de todas as maneiras e em todas as situações, mesmo as mais difíceis, todos os nossos modelos Eurotank. Podemos afirmar com orgulho ter brindado aos nossos clientes, em 30 anos de atividade, um produto sério e qualificado, acima de todas as expectativas. Um sucesso que ainda continua, é porisso que somos ÚNICOS NO MUNDO.



Eurotank: uma linha completa de 15 modelos de pequenos e médios tanques em todas as formas, em todas as soluções e em todas as capacidades

uma linha completa de pequenos tanques desde 3 hl até 50 hl



Tanques Semprepieni (sempre cheios) mini de 290-535-660-1100-1470 l com flutuador a ar, a óleo, portinhola Ø 300 e pés móveis



Tanque de armazenagem e fermentação Tirol de 10-15-20 hl



Minitank de 300-550-800-1000-1550 l para armazenagem e fermentação com porta Ø 300, tampa Ø 400 e pés móveis



Tanques Semprepieni (sempre cheios) médios de 19,8-24,8-33-40-50 hl com camisa de condicionamento



Tanques Semprepieni (sempre cheios) médios de 19,8-24,8-33-40-50 hl equipados para a fermentação e a armazenagem



Guincho para levantar o flutuador para Variotank



Tanque para transporte de 10-15,5-20-28-34-52 hl



Meditank "Termo" de 20-26-34-40-50 hl com camisa de condicionamento



Sonda de temperatura com invólucro externo



Termômetro digital



Instalação de inertização com azoto para Minitank, Paletank e Tirol aplicável a todos os modelos Eurotank



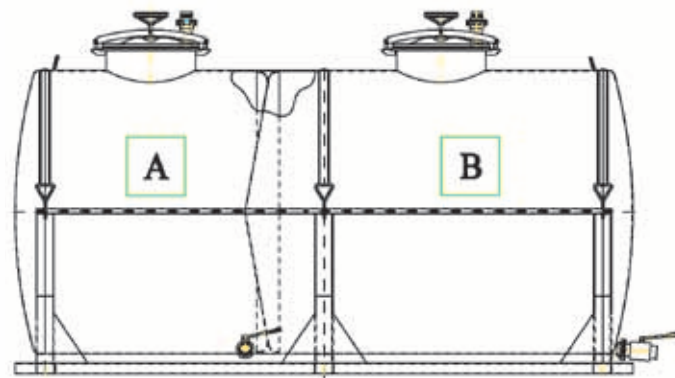
Tanques Bigtank de 750 hl e Politank de 360 hl + 360 hl com instalação de lavagem Cleanfix, todos providos de fundo bombeado

TRANSPORTE

HOMOLOGADOS PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS

A exigência do transporte sempre foi alvo da atenção de nossa empresa ao ponto de criarmos uma linha completa, que abrange não somente todas as capacidades mas também todas as formas e que apresenta soluções técnicas únicas, de pequenos e médios tanques de transporte fixos ou móveis, mas estáveis durante o transporte e indestrutíveis apesar das vibrações a que são submetidos na estrada.

Os tanques Albrigi são dotados de todos os acessórios, desde as portas superiores de acesso, entradas de inspeção, até os vários acessórios de serviço: válvulas, níveis, purga de ar, estribos de ancoragem, separadores internos (com o famoso fundo com contrafundo para alimentos exclusivo Albrigi), tabiques e quebra-mares. Os suportes são em aço inox, robustos, com estrutura independente amortecida com borracha de apoio e faixas reguláveis como os grandes tanques de transporte munidos de encaixe para serem fixadas rapidamente às plataformas dos caminhões ou os famosos suportes autoportantes, mas paletizáveis, tanto com tanques cheios como com tanques vazios. Integram a linha uma série de tanques isolados com isolamento ISOTANK ou ISOFIX, com acabamento interno polido, também esterilizável a vapor, com instalações de lavagem fixas "CLEANFIX" ou termocondicionadas com as nossas camisas TERMOSTAR ou TERMOTIG e passarelas de serviço antiderrapagem com parapeito e escadas de acesso dobráveis. Tudo isso para facilitar o trabalho do operador e tornar a fase do transporte dos líquidos mais confortável e seguro no tempo.



Tanque de 2 compartimentos com fundo separador e contrafundo patenteado Albrigi



Speedyspecialtank, tanque com suporte intercambiável e separadores distanciáveis para o bloqueio na plataforma do caminhão

Speedy-paletank, tanque com suporte para ser descarregado e carregado cheio



Speedytank, tanque com suporte para ser descarregado e carregado vazio

Droptank, tanque removível isolado de 15.000 l para alimentos



transporte cômodo e seguro de líquidos alimentícios



Speedytank, sistema de utilização dos nossos tanques de transporte desde 8 hl até 10 hl



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Transtank, tanque de 16.000 l fixo em caminhão com reboque



Superspeedytank, tanque para transporte de 1 compartimento único de 50 hl



Superspeedytank, tanque para transporte de 2 compartimentos separados de 50+50 hl



Superspeedytank, tanque para transporte de 3 compartimentos separados de 30+30+50 hl

desfrutamos 100% o espaço

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

COMPATANK

Aproveitamos bem o espaço.

Compatank nasceu para aproveitar o espaço da melhor maneira possível. Ele, de fato, recupera até mesmo 25% do espaço em relação a um recipiente cilíndrico vertical normal. É construído com os ângulos arredondados e as paredes ligeiramente bombeadas para conter a sobrepressão interna, o interior polido a alto brilho de série e as espessuras próprias para resistirem às pressões e às depressões, com capacidades desde 3 hl até 300 hl sob medida. Ele também é um recipiente de vinho a todos os efeitos, pode ser usado para a armazenagem e a fermentação; pode ser equipado com todos os acessórios de serviço, desde as camisas de condicionamento nas paredes ou no fundo até as portas para tras-fegar o vinho, as remontagens e as instalações de inertização com gás (o nosso Innergas). Compatank pode ser construído sob medida para desfrutar do espaço até mesmo nos pontos mais hostis da adega. Pode ser sobreposto, isolado, acessoriado com instalações de lavagem fixas, decantadores para o desborramento, termômetros e sondas de temperatura. Compatank Albrigi Technologie proporciona um toque de elegância e racionalidade à adega que o hospeda dando a idéia de um recipiente sólido e clássico a quem o admira.



Tanques Compatank de tipo sobreponível

Tanques Compatank estreitos e altos



Sonda de temperatura com invólucro externo



Tanque Compatank com paredes termocondicionadas com Termostar

Tanque para armazenagem e fermentação com arestas arredondadas e paredes ligeiramente bombeadas para aproveitar o espaço

Série de tanques Compatank de 3-5-10 hl, independentes para armazenagem sobrepostos fixos



Série de tanques Compatank de 50 hl construídos sob medida para armazenagem de vinhos



Termômetro digital



Bateria de tanques Compatank equipados com instalação de azoto para a venda de vinhos avulsos



Vista do alto do interior de um Compatank com bordas e ângulos arredondados fáceis de se limpar e com fundo perfilado auto-descarregador

GRAVITANK

Fermentador com descarga gravitacional

Gravitank é o único fermentador que descarrega o bagaço por gravidade sem moê-lo nem esmagá-lo ulteriormente. Depois do trasfego, o fundo muito cônico e descentrado do Gravitank permite uma extração do bagaço fácil e gradual através do mecanismo de abertura da porta. O tanque esvaziará completamente apenas com a força da gravidade, sem o auxílio de motores elétricos. Gravitank é um fermentador muito econômico, fácil de se usar, seguro porque desprovido de mecanismos mecânicos e que dispensa qualquer tipo de manutenção por ser simples nas suas funções. É fornecido completo, munido de termômetros, camisas Termostar no cilindro e também no fundo para aquecer ou esfriar, instalações de oxigenação em diferentes versões fixas ou móveis, tubos de remontagem, instalações de lavagem fixas ou móveis, bombas de remontagem com quadros elétricos providos de PLC para o gerenciamento e o controle total do processo de fermentação. Também pode ser fornecido com tubos internos quebra-manta para fazer o délestage ou ainda com o êmbolo pneumático fixo de carreira comprida, para fazer o recalque macio com o nosso sistema de pá autorotativa patenteada "Moreno"



Vista traseira de um Gravitank com fundo cônico inclinado, descentrado dianteiro

descarregam-se por gravidade o bagaço

Aspersor autorotativo Autofly para dispersar o mosto sobre a manta de bagaço de forma homogênea



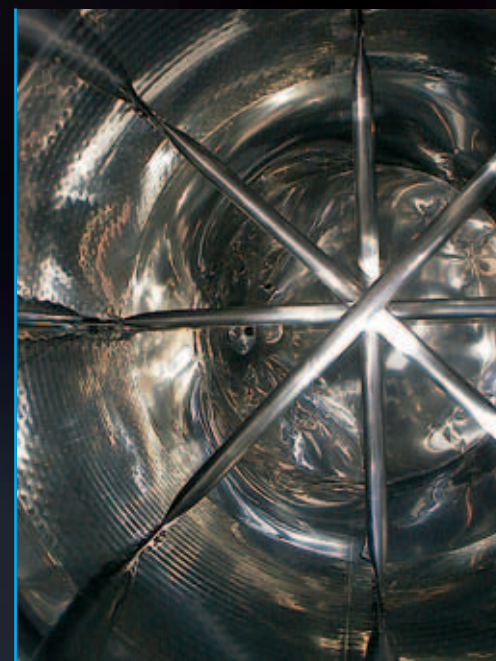
Gravitank com porta fechada e bloqueada



Gravitank com porta totalmente aberta



Porta dianteira totalmente aberta



Palitank para fazer o délestage e quebrar a manta durante a fase de fermentação, mas muito útil para favorecer a descarga do bagaço no fim da fermentação



O fundo troncocônico descentrado favorece a descarga do bagaço por gravidade



Termômetro digital



Vista lateral de um Gravitank com porta aberta, abertura hidráulica



Gravitank o único fermentador que descarrega o bagaço sem o auxílio de mecanismos mecânicos



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Tanques Specialtank de 100 hl e Criotank de 100 hl

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

DRYER

VAMOS CONCENTRAR A QUALIDADE

Concentrador para mostos de uva a baixa temperatura, pode trabalhar singularmente a partir quer de mosto fresco quer de mosto já pré-concentrado, portanto o nosso sistema de concentração pode funcionar singularmente ou em bateria, aplicando-o a jusante de qualquer outro concentrador existente, para aumentar o rendimento ou para aumentar consideravelmente a qualidade do produto, por estar construído com critérios de funcionamento inovadores e específicos para respeitar as características do mosto durante o tratamento a que o mesmo deve ser submetido.

Com Dryer, o mosto na fase de concentração trabalha a 18-20°C aproximadamente, dessa forma toda a instalação suja muito menos, podendo assim continuar trabalhando por um tempo bastante prolongado e descarregar o concentrado fresco, e isso com rendimentos de até 500 l/h. O concentrador é fornecido com permutadores de calor específicos para recuperar as calorias residuais das instalações térmicas ou frigoríficas existentes de que toda empresa dispõe, uma vez que a sua baixa temperatura de trabalho permite aproveitar as calorias residuais que, do contrário, se dispersariam na atmosfera, ou ficariam esquecidas dentro das instalações de qualquer ciclo de trabalho.

Concentrador para mostos a vácuo que trabalha a 18/20° C para 500 l de evaporado por hora

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

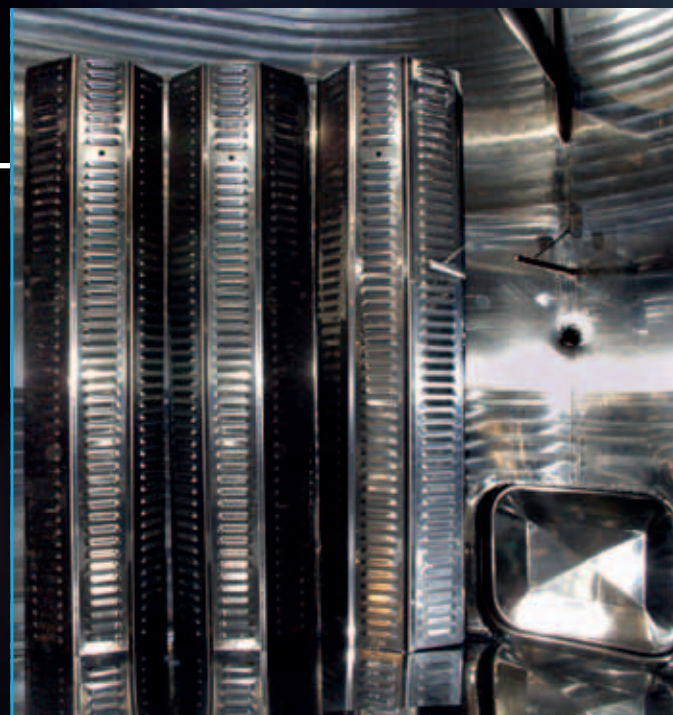
e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



Aspersor "Motofly" motorizado a velocidade variável



Teto de fermentador com dupla tampa, aspersor "Motofly" motorizado e instalação de lavagem "Cleanfix"



Grades de drenagem para separar o mosto do bagaço



Quadro de comando em aço inox para Meccanotank provido de todos os acessórios



Meccanotank série "S" de 300 hl provido de todos os acessórios

Mecanismo quebra-manta Palitank



Aspersor Autofly autorotativo tipo Mono com o mosto



Microinterruptor de segurança na tampa

Microinterruptor de segurança na portinhola

MECCANOTANK

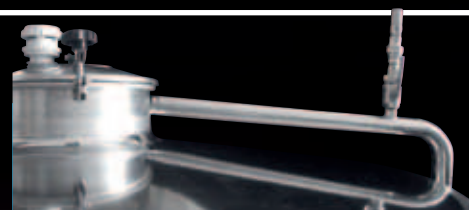
O fermentador com a extração mecânica do bagaço

Meccanotank é o tanque adequado para todas as adegas que têm a exigência de vinificar médias e grandes quantidades de uva limitando o máximo possível o emprego de mão-de-obra. Meccanotank é um tanque de fermentação equipado com um sistema de pás motorizadas, que permite descarregar rapidamente, através da porta, o bagaço que fica no fundo depois da vinificação. Não há mais a necessidade de operar a descarga manual das películas, obtendo-se uma elevada produtividade da instalação, especialmente se combinado com sistemas fixos ou móveis de canalização (parafusos sem fim, cintas, bombas peristálticas). Para atender exigências diversas de quantidade e de instalação, a série Meccanotank inclui vinificadores verticais sobre pés, de fundo plano com descarga lateral ou inferior, indicadas para capacidades médias ou de fundo troncônico com descarga lateral inferior próprios para grandes capacidades. O sistema de pás de extração é projetado e dimensionado para otimizar o esvaziamento, prestando especial cuidado a que se evite a formação de "pontes". A motorização pode ser elétrica ou hidráulica e a abertura da porta, dependendo das exigências e das dimensões, pode ser manual, mecânica ou hidráulica. Motores e redutores são dimensionados para enfrentar com tranqüilidade também as condições de arranque mais pesadas. Ao instalar os redutores no fundo do tanque dispensa-se um cuidado especial à projeção das vedações, para evitar perdas. Além disso, o redutor é acoplado de forma a poder ser retirado e consertado, em caso de necessidade, mesmo com o tanque cheio.

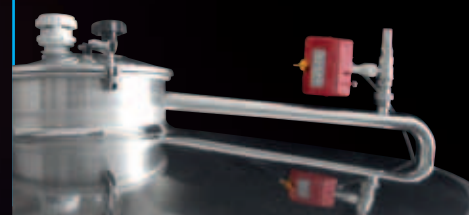


Vista interior de uma pá de extração polida a alto brilho

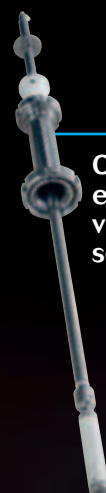
desde 50 hl até 1200 hl para fermentar vinhos tintos e extrair o bagaço automaticamente



Sistema de oxigenação manual e motorizado



Aspersor autorotativo Autofly para dispersar o mosto sobre a manta de bagaço de forma homogênea



Oxigenador extraível para válvula de descarga parcial

Porta de guilhotina com grade de proteção



Porta de guilhotina com vista interior da pá de extração



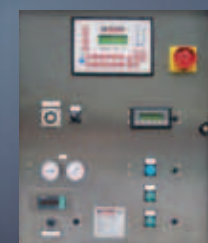
Fermentador Meccanotank de 300 hl com fundo plano inclinado, pá de extração, bomba de montagem e Palitank



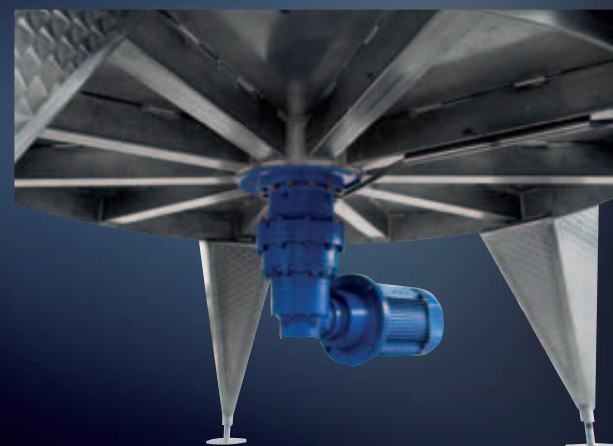
Fermentador Meccanotank de 600 hl com fundo plano inclinado, pá de extração, bomba de remontagem e Palitank



Fermentador Meccanotank série "S" de 1200 hl com cone munido de pá de extração e Turbotank



Central para o controle da oxigenação e elementos porosos





Vinícola com tanques Volvotank de 100 hl termocondicionados com Termostar e instalação de lavagem Cleanfix

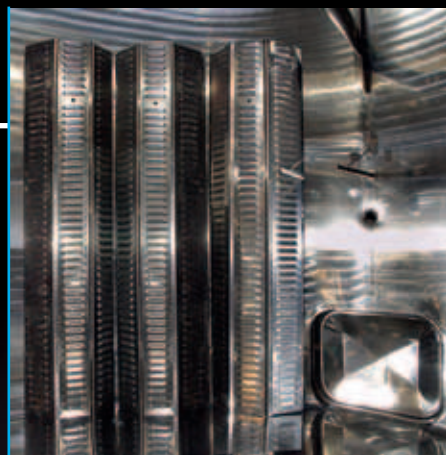
ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

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



Tanques Megatank de 2500 hl em aço AISI 304 L – teto em aço AISI 316L





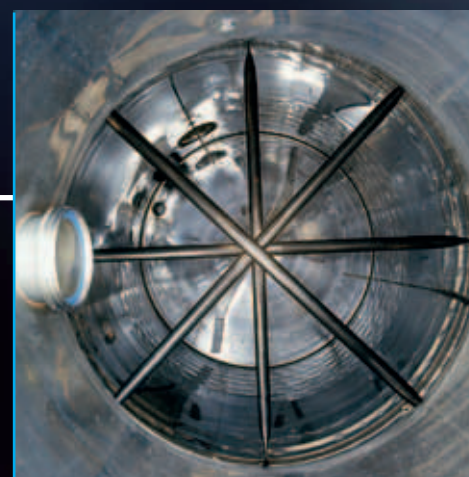
Série de painéis de grades de drenagem de 250x1000 mm móveis para parar as películas durante o délestage



Mecanismo Palitank com grade de drenagem no centro



Aspersor autorotativo Autofly para dispersar o mosto sobre a manta de bagaço de forma homogênea



Palitank visto do alto

Palitank visto de baixo



Grade móvel em porta retangular de 530x420 mm rente ao fundo

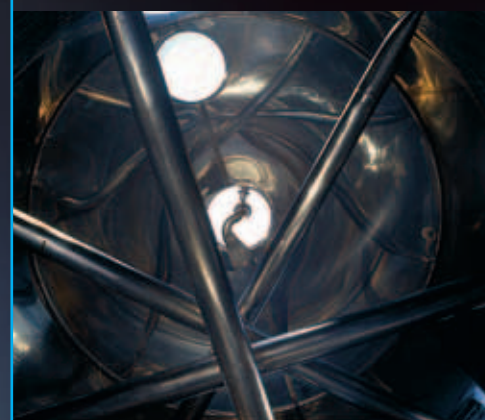


Grade móvel em porta retangular com deslizador de 530x420 mm

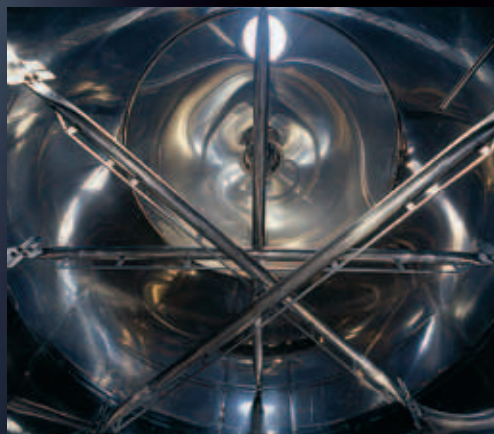


Separador de grainhas por gravidade com descarga por debaixo

Palitanks com aspersor autorotativo "Autofly"



Palitanks reforçados para fermentador de 600 hl para uvas vermelhas



Palitank com tubo de rede de escoamento lateral desmontável



Grades de drenagem aplicadas em cubas de madeira à válvula de descarga total

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

DÉLESTAGE COM PALITANK

A manta de bagaço quebra por gravidade

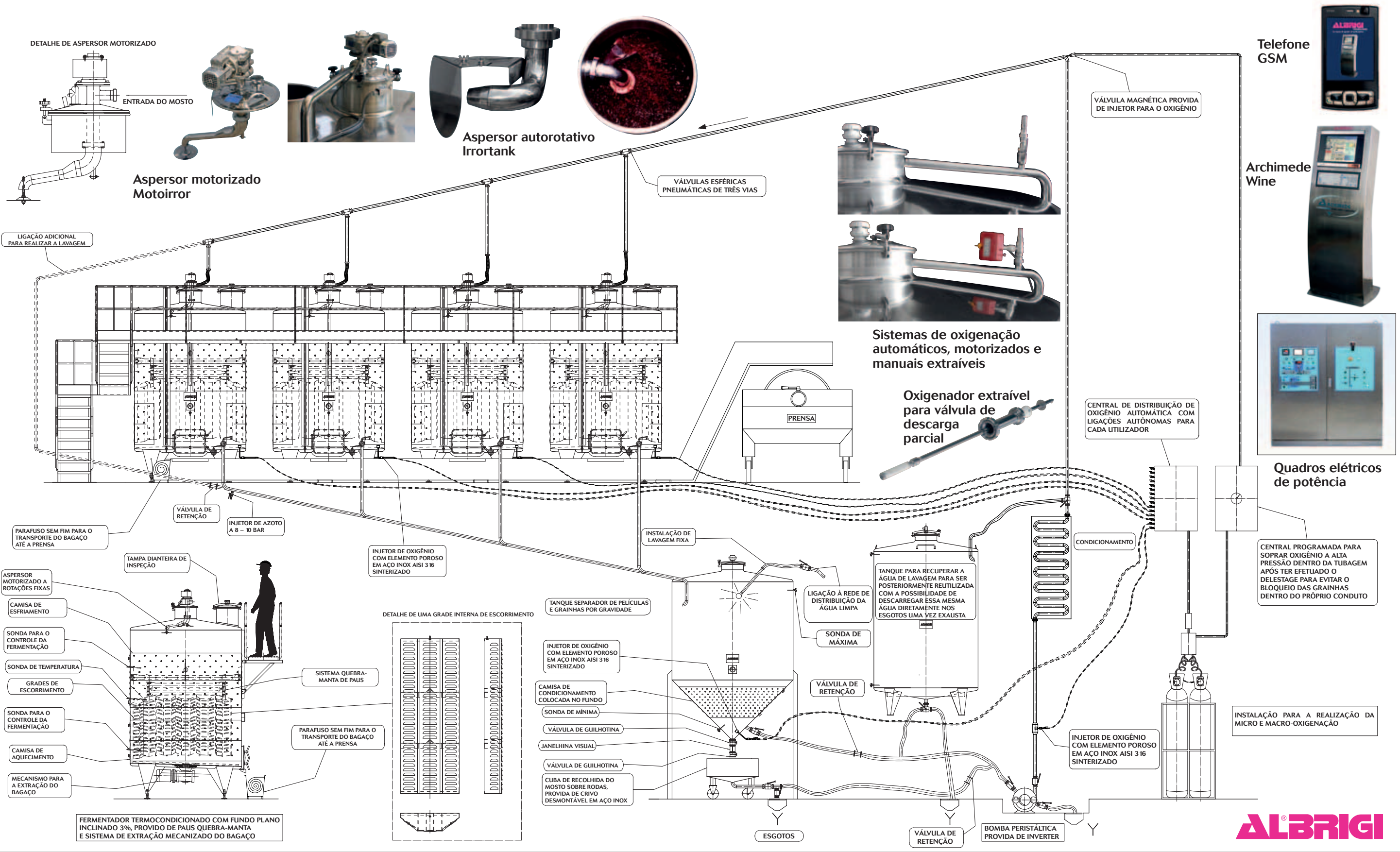
PALITANK foi realizado para resolver todos os problemas de estatismo da manta de bagaço que permanece compacta, típicos da técnica da remontagem. É um sistema de 4 tubos reforçados em aço inox, montados radialmente, em diversos níveis e descentrados entre eles. A tarefa desta aplicação é a de "cortar em fatias" e virar de cabeça para baixo, unicamente com a força da gravidade, a manta de bagaço, quer durante a fase descendente (esvaziamento do tanque) quer na fase ascendente (enchimento do tanque) que tem lugar muito lentamente sem macerar as películas durante a realização dos "délestages". Dessa forma opera-se a desagregação total da manta de bagaço, de maneira simples e extremamente delicada, dispensando o uso de equipamentos motorizados, com a apreciável tarefa de não produzir borras. A desagregação da manta de bagaço concretiza a possibilidade de lixiviar e, por conseguinte, extrair, de modo exaustivo, os compostos alojados na película do bago da uva, realizando a máxima compenetração entre o bagaço e o mosto. A completa amovibilidade dos tubos no fim da vinificação, faz de PALITANK um sistema idôneo para qualquer realidade produtora e aplicável a qualquer tanque mesmo já existente. Combinado com o nosso aspersor autorotativo IRRORTANK especial completa-se de maneira excelente a operação de aluviamento do bagaço subjacente, distribuindo de forma homogênea o mosto sobre o mesmo.



Vista de uma manta de bagaço enquanto quebra, descendo sob os Palitanks

Instalação automática para fazer um bom délestage

ESQUEMA DE DELESTAGE MANUAL/AUTOMÁTICO COM CONTROLE DO PROCESSO DE FERMENTAÇÃO





Tanques Vinotank para armazenagem de 100 hl providos de acessórios

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terzo de século de evolução

Tanques Frigotank de 300 hl e 100 hl termocondicionados com Termostar e isolados com Isotank e Termotank, termocondicionados com Termostar e instalação de lavagem Cleanfix de 300 hl e 150 hl

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

ACABAMENTOS CLASSIC

O acabamento mais usado no mundo



Acabamento 2B Natural



"2B NATURAL"
"2R POLIDO A ALTO BRILHO"

2B é o acabamento original decapado natural feito em laminador de aciaria, o 2R é o acabamento especial, polido a alto brilho, obtido através de um processo especial de recozimento em atmosfera controlada, com as soldaduras quer circulares quer verticais laminadas, alisadas e acetinadas grão 60.



Acabamento 2R polido
a alto brilho "Classic"



Acabamento 2R polido
a alto brilho "Design"



Acabamento "estampado"

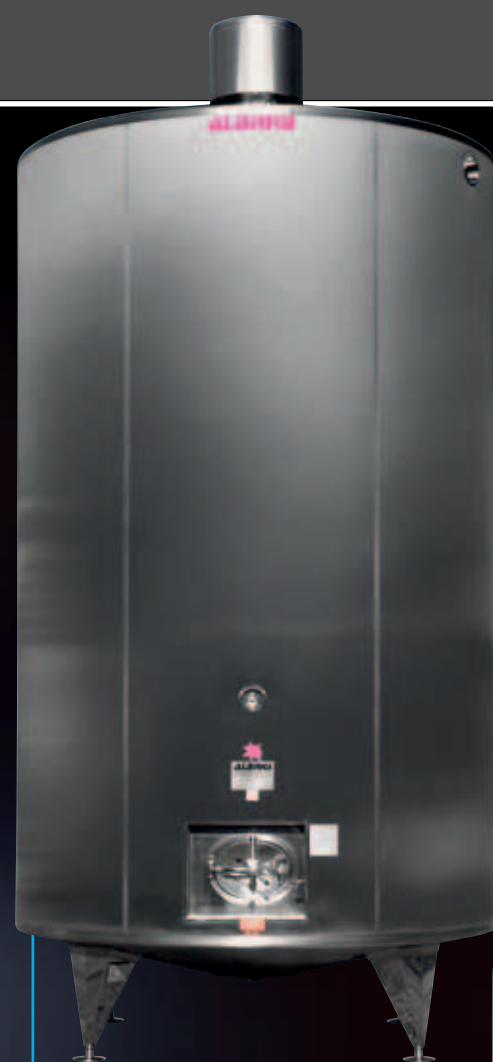


"ESTAMPADO OU PADRÃO"

O acabamento estampado é o nosso acabamento mais difuso, sempre igual há 25 anos e exclusivo, definido por todo mundo o mais bonito uma vez que usamos exclusivamente material 2R de primeira escolha "Thyssen Krupp" que faz dessa estampagem a mais reluzente de todas, com "Broca marcada a passo curto contínuo" e as soldaduras, quer circulares quer verticais, laminadas, alisadas e acetinadas grão 60.

ACABAMENTOS ELEGANCE

O acabamento que se destaca pela elegância



Acabamento "Brush" acetinado fino

"ACETINADO OU BRUSH"

É o acabamento feito com chapas pré-acetinadas grão 180-220-320-400 colocadas verticalmente, com as soldaduras quer circulares quer verticais calandradas, aplainadas e acetinadas grão 60.



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Acabamento "Scotch Brite" escovado finíssimo

"SCOTCH BRITE OU ELEGANCE"

É uma acetinação total e contínua inclusive sobre as soldaduras, quer circulares quer verticais, que são antes laminadas e depois alisadas e aplainadas para que não apareçam refletidas, de forma que a acetinação possa ser total e contínua sem interrupções; é fornecida em vários grãos conforme o tipo de acabamento exterior pedido, com rodas scotch brite fino com grão finíssimo.

ACABAMENTOS FANTASY

O acabamento artístico em serigrafia único no mundo



"Colortank"



"PATENTE EXCLUSIVA ALBRIGI"

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



"PICTURETANK"



ACABAMENTOS IMAGE

O acabamento fotográfico em adesivo



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



“FOTOTANK”

É um filme adesivo que se aplica no tanque já terminado; é feito com material plástico colorido exclusivo; pode ser aplicado também em tanques velhos já existentes. Dura muitos anos mesmo ao sol, pois trata-se de uma tecnologia impressa sobre filmes predispostos para uso exterior, e muito econômico.





Miniadega com tanques Vinotank de 30 hl e 50 hl providos de acessórios

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Tanques Specialtank Termo Double de 150 hl e Frigotank/Politank de 50 hl + 100 hl termocondicionados com Termostar e isolados com Isotank e Vinotank de 150 hl

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



Tanque paletizável de 10 hl sobrelevado para a venda de vinho a granel

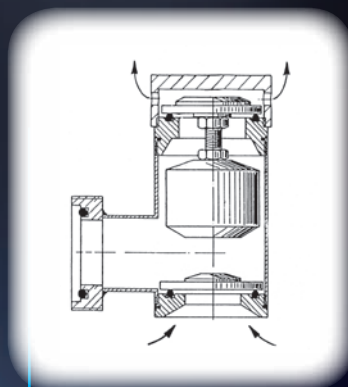


Instalação de armazenagem para venda de vinho a granel com instalação de inertização com azoto

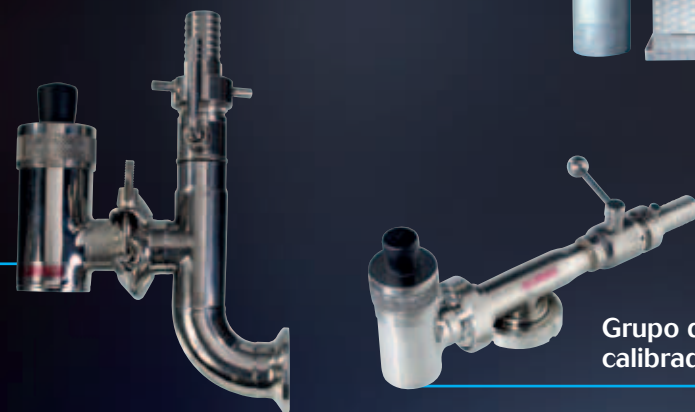


Esfera de lavagem móvel Topclean para lavar os recipientes de armazenagem depois do uso

Pistola em aço inox para a venda de vinhos a granel



Grupo de segurança gás com válvula calibrada a + 40 mb e a - 20 mb de tipo alto



Esquema de instalação para a venda de vinho a granel com central de inertização com azoto Innergas

Grupo de segurança gás com válvula calibrada a + 40 mb e a - 20 mb de tipo baixo

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Válvula em aço inox de 2 efeitos Ø 40 - 50 - 60 - 80 mm desmontável com 2 pratinhos de peso para a sobrepressão e a depressão com vedações "oring" de viton e teflon antiadesivo



Central fixa com 3 tipos de tanques a serem armazenados a 20 mb de pressão com azoto para a venda de vinho avulso

Central de armazenagem móvel monobotijão sobre rodas

INNERGAS

Instalações de inertização com azoto/CO₂

Innergas é um sistema que permite introduzir gás inerte (azoto ou Anidrido Carbônico) no interior do tanque eliminando a oxidação dos vinhos e evitando seu contato com o ar. Uma válvula de segurança própria de duplo efeito montada no grupo de segurança, garante a estabilidade da pressão da instalação e de cada um dos tanques. A instalação de gás inerte permite utilizar o tanque como um normal tanque Semprepieno (sempre cheio).

Através da central de dois estágios de redução, o gás inerte é introduzido nos tanques com uma pressão de 20 mb. No interior do tanque o gás, sempre presente, substitui o ar mesmo durante o trasfego. A válvula de segurança de duplo efeito em aço inox garante a estabilidade da pressão da instalação e dos tanques.

O AZOTO é um gás incolor, insípido, inodoro, atóxico e absolutamente inerte, presente na medida de 78% na atmosfera.

O ANIDRIDO CARBÔNICO também está presente no ar, é um gás inerte solúvel nos líquidos.



Central móvel para azoto ou CO₂ de 100 m³/h

Instalações de armazenagem para pequenas, médias e grandes vinícolas



Bateria de tanques sob azoto com Innergas para a armazenagem de vinho avulso

Central de armazenagem fixa com dois botijões, para servir mais tanques, funcionando a azoto ou CO₂ desde 20 até 100 m³/h



Bateria de tanques paletizáveis de 10 hl sobrelevados para a revenda de vinhos a granel com instalação de azoto



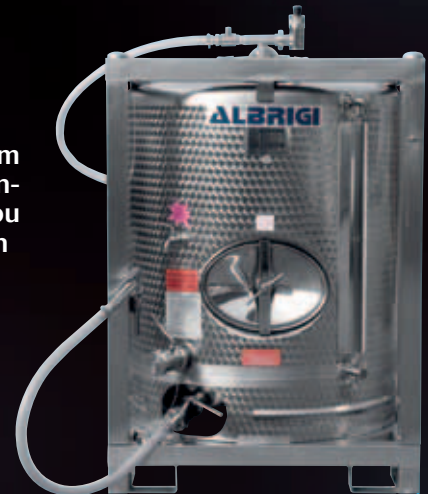
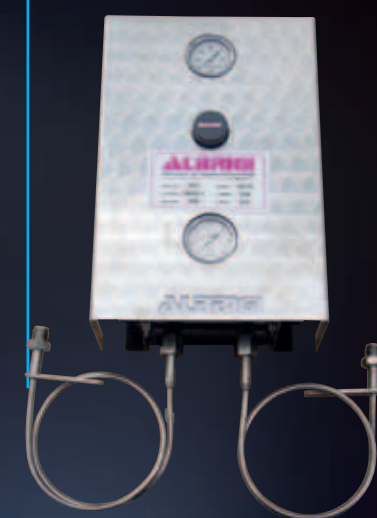
Série de tanques paletizáveis de 610 l - 830 l - 1070 l - 1530 l nus e isolados para a armazenagem e a movimentação de vinhos a granel



INNERPIPE
Esquema de instalação fixa para comandar do chão a abertura e a fechadura da instalação de azoto



Central de armazenagem fixa, para servir mais tanques, funcionando a azoto ou CO desde 20 até 100 m³/h



Tanque paletizável de 10 hl provido de grupo de segurança gás e pistola para a venda de vinho a granel



Passarela com tanques de 300 hl com grupo de segurança e instalação fixa de tubos em aço inox "Innerpipe"



Vinícola com instalação centralizada para a saturação com gás inerte azoto



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Tanques Bigtank de 1200 hl termocondicionados com Termostar e instalações de escadas, passarelas e Cleanfix



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Vinícola de fermentação com tanques Specialtank de 200 hl

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



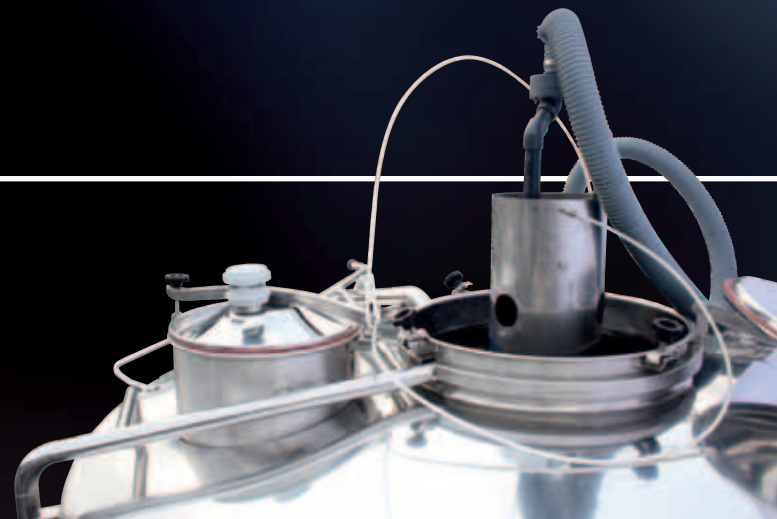
Sistema de oxigenação manual ou motorizado



Válvula móvel de cascata



Válvula de cascata aplicada com oxigenador interno e turbina de ventilação



Válvula de cascata aplicada com instalação pneumática de comando



Válvula de cascata com turbina que tem que ser desmontada no final da temporada

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Turbina de oxigenação com injetor de imersão

Compartimento superior na fase de carga



Compartimento superior na fase de oxigenação



Vista de baixo da válvula de cascata com o canalizador fechado



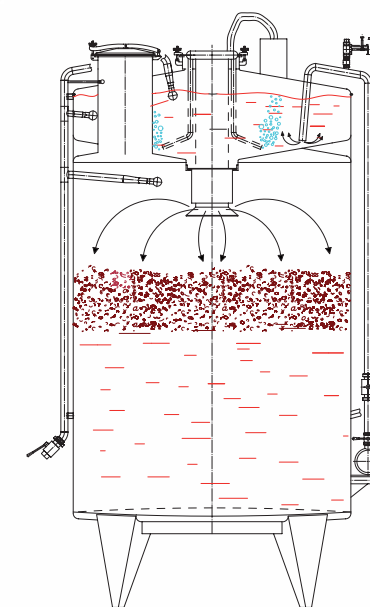
Válvula de cascata aberta com o fluxo do mosto em fase de queda

PLUVIATANK

A cascata por asperção

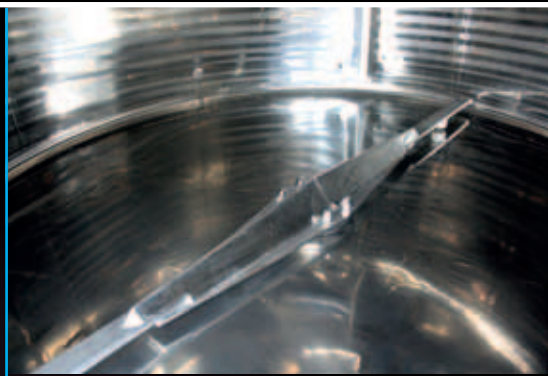
A inovação introduzida pelo projeto do fermentador PLUVIATANK está no fato de que para a lixiviação da manta de bagaço é explorada a força de gravidade. Graças a um segundo tanque colocado na parte superior, que funciona de acumulador, através da cascata de mosto, é possível afundar completamente a manta de bagaço em poucos segundos, mediante a abertura de uma válvula específica, com um volume de mosto programável.

O PLUVIATANK é provido de um painel de controle que permite personalizar o gerenciamento dos recalques, quanto à intensidade (volume de mosto utilizado) e à frequência. Esse mesmo painel é capaz de controlar das fases de cascata às temperaturas, à oxigenação em todas as suas variantes, ao funcionamento da porta de guilhotina, à marcha e à parada das pás de extração do bagaço. O tanque PLUVIATANK, uma vez terminada a fermentação, pode ser usado como um tanque de armazenagem, visto que todos os acessórios de fermentação (oxigenadores e válvulas de cascata) podem ser retirados e guardados; dessa forma, ele se torna um tanque normal de armazenagem muito cômodo, com todas as suas peças internas perfeitamente acessíveis e esterilizáveis por ser desprovido de interstícios e ângulos difíceis de se limpar.



Esquema de funcionamento da cascata de mosto sobre a manta de bagaço

Como fazer bem o aluviamento sobre o bagaço



Pá de extração mecânica do bagaço



Bomba de carga do compartimento superior com oxigenador e quadro elétrico de comando



Vista do alto das duas tampas



Grade de proteção das pessoas durante a descarga do bagaço



Camisa Termostar

Quadro de comando com PLC



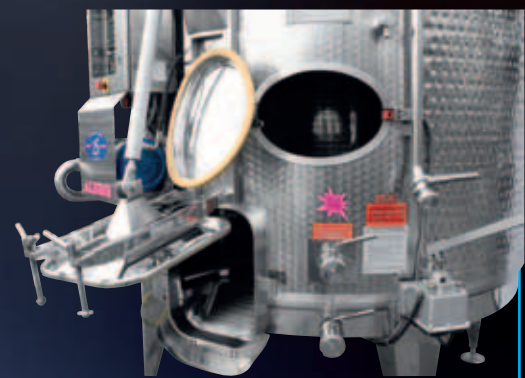
Vista de baixo do compartimento superior



Cobertura para quadro elétrico



Pluviatank, o fermentador com a cascata e o sistema de oxigenação do mosto



Porta oval e retangular aberta



Vista do alto do compartimento inferior



Bagaço durante a cascata do mosto



Bagaço antes da cascata do mosto



Porta retangular aberta com deslizador facilitado para a descarga



Vinícola com 24 tanques Megatank de 500 hl para a armazenagem de vinhos

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

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



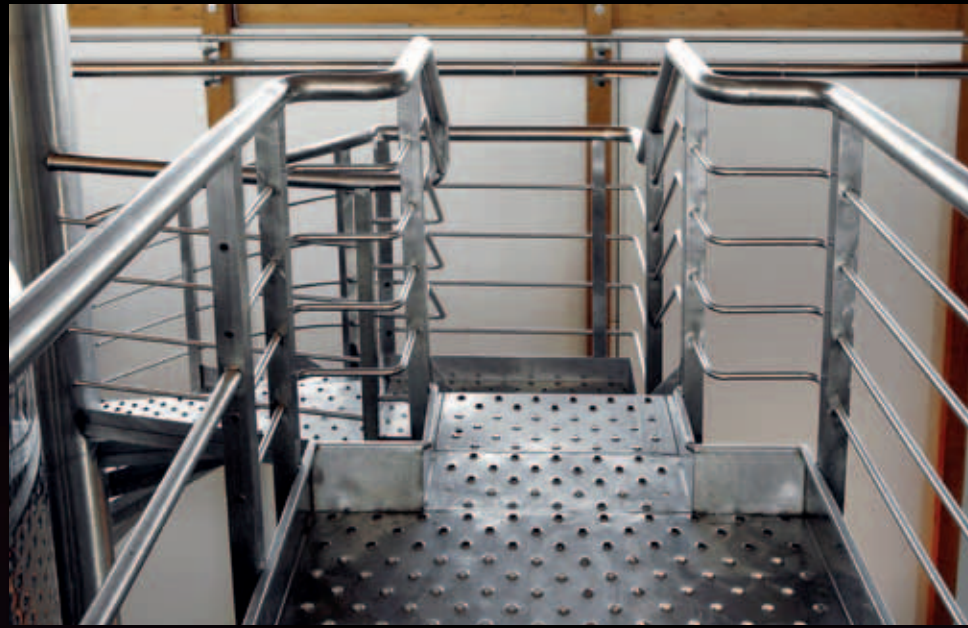
Bateria de tanques Termotankdouble termocondicionados com Termostar, isolamento na camisa Isoplus e com instalação de lavagem Cleanfix





PASSARELAS E ESCADAS





PASSARELAS E ESCADAS





Tanques Volvotank de 20 hl e fermentadores Specialtank termocondicionados com Termostar e com bomba de remontagem de 25 hl

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

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



Vinificadores Specialtank termocondicionados com Termostar de 25 hl e 20 hl com délestage e bomba de remontagem



PASSARELAS E ESCADAS



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



PASSARELAS E ESCADAS





Tanques Specialtank termocondicionados com Termostar, equipados com todos os acessórios para a fermentação

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Tanques Vinotank de 150 hl termocondicionados com Termostar Double e instalação de lavagem Cleanfix

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

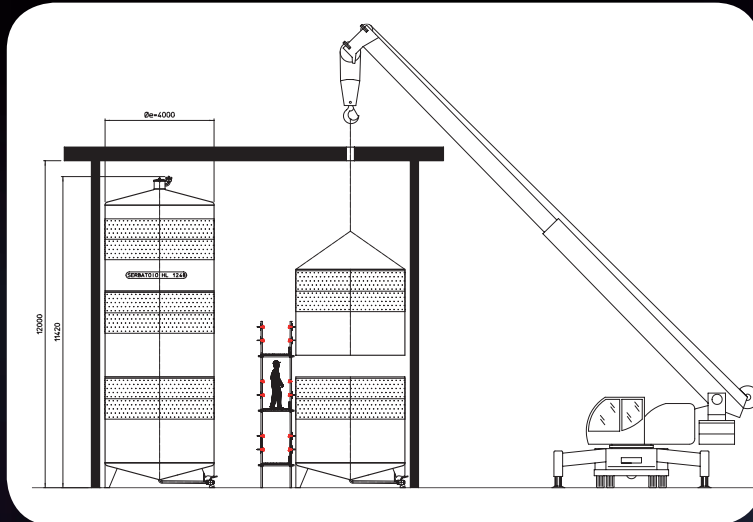
MEGATANK COSTRUIDOS NO LOCAL JUNTO AOS CLIENTES



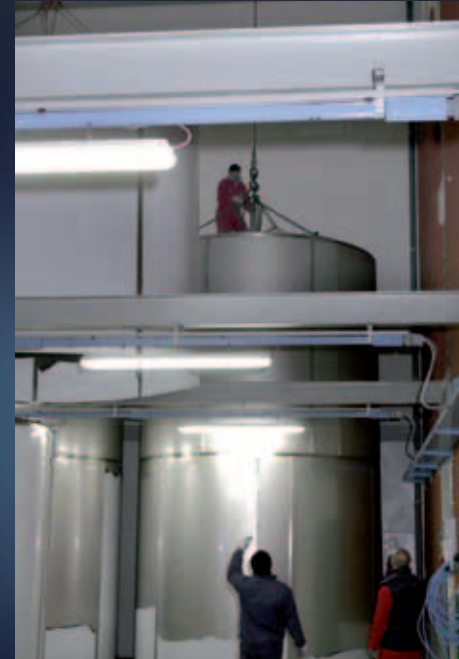
ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



BIGTANK CONSTRUÍDOS NA VINÍCOLA DOS CLIENTES



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução





ALBRIGI S.R.L.
TECNOLOGIE

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Cantina com Frigotânque de hl 50 e hl 25, e Termotânque de hl 100 e hl 50.

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

CEMENTINOX

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



Montagem do teto e da armadura



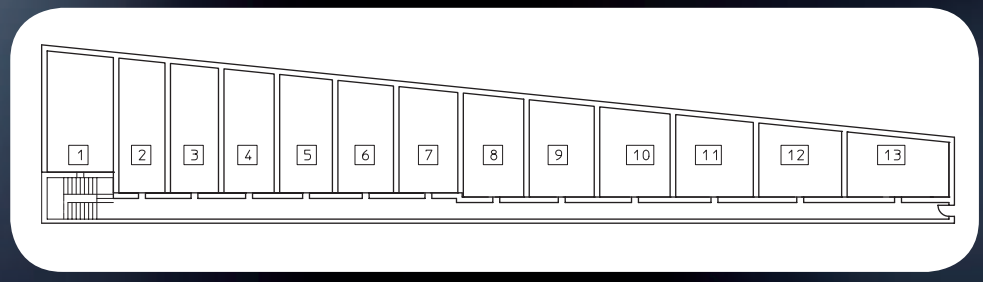
Montaggio del cielo e armatura



Cielo montato e armato pronto per essere gettato con calcestruzzo



Teto montado e armado pronto para ser concretado



SISTEMA DE CONTROLE E GERENCIAMENTO TOTAL DAS INSTALAÇÕES ENOLÓGICAS NA VINÍCOLA

O sistema Archimede consiste em uma avançada consola eletrônica que deve ser ligada a cada aparelho que produz energia e serviços para gerenciá-lo e controlá-lo como, por exemplo, um fermentador a ser programado; montado num elegante quadro em aço, permite que se façam executar autonomamente inúmeras operações, assentando ciclos de trabalho mesmo complexos, ou receitas de trabalho independentes para cada aparelho ou recipiente em aço inox.

Pode gerenciar e controlar automaticamente uma grande série de operações tais como carregar, pesar a uva, aquecer, esfriar as várias fases da fermentação ou processos, predispor lavagens automáticas, desempenhar funções de restabelecimento das instalações e muitos outros serviços descritos a seguir, com a possibilidade de gerenciamento remoto mediante o envio de SMS.

O sistema nasce aberto sendo portanto expansível com novas funcionalidades sem exigir a substituição do sistema existente. Cada unidade está provida de display gráfico e teclado multifuncional, com botões dedicados a cada uma das funcionalidades desejadas. A automação é fundamental pois permite atingir a máxima qualidade no trabalho, graças à detecção dos parâmetros de processo em tempo real, possibilitando a otimização das instalações em função do produto a ser trabalhado.

Grças ao sofisticado software de supervisão personalizado e exclusivo, é possível realizar todas as personalizações e programações necessárias para efetuar numerosos controles às instalações existentes. É possível, outrossim, intervir de imediato em cada recipiente ou equipamento de processo, diretamente pela consola, produzir e recriar dados históricos e arquivá-los por 10 anos de forma tabelar e gráfica, com o objetivo de efetuar confrontos mesmo com valores teóricos e interfaçar esses valores com o gerenciamento do sistema.

E não é só; o sistema, de fato, permite controlar também os parâmetros ambientais das zonas de armazenagem e de trabalho, de forma a ter sempre os valores de temperatura e umidade desejada; além disso, é possível dialogar com o sistema por meio do telefone celular desde qualquer lugar do mundo, mesmo através de Skype, ligando diretamente e operando em tempo real variações e controles precisos, ao custo de um SMS ou de um telefonema de poucos minutos.

O sistema pode implementar a "traçabilidade".

O mundo fica, assim, bem mais pequeno e, graças a Archimede, tudo fica sob controle.

LISTA DOS SERVIÇOS QUE CONTROLA NO CAMPO

- Mapa da empresa
- Mapa dos vinhedos (seleção das uvas)
- Arquivo vitivinícola e de genética
- Irrigação
- Gerenciamento e programa dos tratamentos no vinhedo
- Controle atmosférico exterior por meio de rádio nos vinhedos a distância
- Videocontrole também dos vinhedos por meio de rádio e arquivamento dos dados
- Pré-vindima
- Vindima
- Pesagem
- Seleção das uvas
- Gerenciamento dos veículos no vinhedo
- Gerenciamento dos poços ou instalações de irrigação com controle das reservas de água

LISTA DOS PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO E TRATAMENTO DOS MOSTOS CONTROLADOS E GERENCIADOS PELO SISTEMA

- Refrigeração das uvas, Tratamentos térmicos dos mostos e das uvas esmagadas
- Criomaceração (Criotank), Bâtonnage (Bâtontank)
- Tratamento das borras finas, Remontagens. Recalque (Monofolltank)
- Pá rotativa (Volvotank), Manta submersa (Supertank), Cascata (Pluviatank)
- Turbina de remontagem (Turbotank), Délestage mecânico (Délestage)
- Macerção carbônica (Noveltank), Ice wine
- Clarificação a frio (Chiaritank), Fermentações Maloláticas
- Délestage a frio (Délestage)

CONTROLE E GERENCIAMENTO DOS PROCESSOS E SERVIÇOS NA VINÍCOLA

- Gerenciamento das uvas dos fornecedores
- Gerenciamento contábil das uvas passas
- Dessecação das uvas com controle atmosférico no fruteiro
- Esmagamento
- Espremedura
- Controle, gerenciamento e arquivamento dos dados da fermentação nas várias fases
- Gerenciamento geral da vinícola e gerenciamento da quantidade dos mostos ou dos vinhos dentro dos tanques ou fermentadores
- Gerenciamento de equipamentos e instalações para esmagamento, filtração, bombas, trasfegos, atestos
- Refrigeração das uvas e dos vinhos
- Condicionamento geral da vinícola
- Gerenciamento da temperatura e umidade na sala dos cascos de envelhecimento
- Aquecimento geral
- Aspiração CO2 da adega
- Produção de ar / azoto
- Produção de vapor
- Gerenciamento da instalação de lavagem
- Gerenciamento da instalação de engarrafamento
- Armazém etiquetas – caixas de papelão – rolhas
- garrafas – cápsulas – colas
- Controle das águas de descarga
- Gerenciamento das luzes e da ventilação na vinícola
- Custos de gestão
- Gerenciamento contábil e armazém
- Fornecedores
- Faturamento
- Gerenciamento dos clientes
- Gerenciamento dos transportes
- Gerenciamento marketing
- Gerenciamento dos agentes
- Gerenciamento das ocorrências
- Vinícola: gerenciamento geral dos sistemas de produção de energia
- Controle das energias alternativas
- Poupança energética
- Bombas de calor, geotermia, painéis fotovoltaicos, écrans espelhados
- Transmissão de dados - Alarme furto
- Controles internos de segurança
- Alarme rapto
- Controle por meio de satélite dos serviços e das medições
- Alarma instalações perceptível pelo telefone portátil



ARCHIMEDE
minor wine

ARCHIMEDE
major wine

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terzo de século de evolução

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

TUDO FICA SOB CONTROLE



ALBRIGI
 TECNOLOGIE
 Um terço de século de evolução

Albrigi, uma empresa cujo Sponsor oficial é a Tecnologia.

“ESPECIAL ACABAMENTO INTERNO AUTOLIMPANTE PADRÃO” E 25 ANOS DE GARANTIA

Todos os tanques e as instalações ALBRIGI são construídos exclusivamente com aço de primeira qualidade 2R POLIDOS A ALTO BRILHO, produzidos pela maior aciaria européia THYSSEN KRUPP em partidas de fundições criadas especificamente para a nossa empresa, sob nossa encomenda específica formalizada mediante pedidos programados com antecipação para ter uma ALTA qualidade constante no tempo, sempre pronta e disponível em estoques de rolos, lacrados e arquivados em nosso armazém de metais blindado. Todos os vários rolos vêm acompanhados de análises de fundição as quais confirmam que a receita dos metais básicos da liga é pura e desprovida de impurezas, o que exclui, desde o início, o emprego de aços de derivação “duvidosa”. Dessa forma, estamos certos da qualidade e pureza da fundição uma vez que esta aciaria é a mais especializada no mundo na produção de aços inoxidáveis, com acabamento 2R (polido), que nos fornece uma superfície lisa e com rugosidade padrão 0,05 Ra farmacêutica, praticamente já pronta para ser utilizada. Todos os nossos TANQUES têm o interior polido a alto brilho de série, com todas as soldaduras executadas em TIG / PLASMA em “WORK-FLOW”, as chapas dos cilindros são verticais e não horizontais, portanto todas as soldaduras planas até 6 m de comprimento feitas em automático sobre uma barra de cobre esfriada, são aplicadas em vertical (somos os únicos no mundo que ainda usam esse sistema), e as soldaduras a topo circulares dos fundos e dos tetos até 4,2 m de diâmetro, são todas realizadas sempre (e nisso também somos os únicos) reforçadas no seu interior com uma barra de cobre circular para suportar a soldadura esfriada com água em recirculação (sistema

exclusivo) sempre em automático com dupla proteção de gás (ARGON + AZOTO para o primeiro sapato + AZOTO do lado oposto que sai da faixa de cobre) fazendo com que todas elas se apresentem brancas de ambos os lados e não oxidadas, uma vez que todas as soldaduras são imediatamente esfriadas. Todos os nossos tanques saem de série com as soldaduras circulares até 3 m de diâmetro ACHATADAS POR ENROLAMENTO, e as soldaduras verticais até 6 m de comprimento LAMINADAS A FRIO, para aplaná-las e aumentando, por conseguinte, sua resistência mecânica e, acima de tudo, para arredondar ou aplanar o cordão interno da soldadura, fazendo com que todas as soldaduras resultem planas, lisas ou pouco salientes, quase SUMIDAS. Posteriormente, todas elas são decapadas e passivadas com passivador biodegradável, em lugar do nítrico (que é mais poluente) e polidas a alto brilho com SISAL e massa polidora abrasiva de grão fino (ecológica) criando uma superfície super polida e fácil de se limpar ou de se esterilizar, mediante o uso apenas de vapor a 120°C sem detergentes. Praticamente cria-se um tanque com interior AUTOLIMPANTE que é um sistema exclusivo nosso de acabamento interno denominado “HIGH CLEAN”, o único com CERTIFICADO ALIMENTAR ORIGINAL, único no setor da enologia, que além do mais permite ao utilizador eliminar os tempos mortos; ideado e preparado especificamente para ser lavado com normais esferas de lavagem de “SPRAY BALL”, com furos e débitos padrão, aplicadas fixas no tanque. O sistema, por conseguinte, dispensa a necessidade de se entrar de vez em quando nos tanques para verificar ou limpar as partes escondidas ou pouco acessíveis ou ainda os diversos acessórios internos

que não são visíveis. Todos os acessórios são de primeira qualidade selecionados e testados no tempo e atendem todas as exigências dos clientes mesmo as mais exclusivas e especiais. Todos eles são aplicados com conformações no tanque, através de estampagens sempre perfiladas e arredondadas para dar maior robustez à estrutura, evitando as vibrações e favorecendo a fase de lavagem. Todos os pés são cônicos, em forma de caixa, estanques e super robustos sobredimensionados para desempenhar a tarefa a que são submetidos. São aplicados com uma técnica especial anti-sísmica ao fundo por meio de anéis especiais tirantes de reforço ensaiados no tempo, exclusivos da Albrigi. Cada órgão mecânico que ativa um movimento qualquer, seja uma bomba, um êmbolo, um agitador, uma pá de rotação do bagaço ou um extrator de bagaço, é aplicado obedecendo às mais rígidas normas internacionais sobre a segurança dos construtores de máquinas, e sempre munido de manual de uso e manutenção, com desenhos e cálculos estáticos, bem como de manual das peças de reposição redigido no idioma do cliente. Uma atenção única no nosso setor é dedicada aos acessórios da segurança como cárter de proteção, parapeitos, microinterruptores, sensores elétricos e fotocélulas para respeitar o operador em todas as suas atividades. Todos os quadros elétricos são construídos no respeito das mais rígidas normas internacionais e são munidos de todos os equipamentos necessários para a segurança do operador, aplicadas em forma dupla em relação à norma mais restritiva da segurança de referência, sendo que o operador que utiliza os nossos equipamentos é protegido em todas as situações de possível perigo e facilitado no seu trabalho,

alertando-o e resguardando-o da maior maneira possível contra imprevistos e defeitos. Todos os tanques padrão são ensaiados enchendo-os de água durante 12 horas; os que devem ser submetidos ao teste PED, à pressão de ensaio durante 48 horas, e os tanques especiais de processo são submetidos aos estresses térmicos e mecânicos com ciclos de serviço de 24 horas em contínuo. Todos os nossos tanques são construídos segundo as normas E.H.E.D.G., que tutelam e garantem o utilizador em todas as suas expectativas, sendo hoje a norma de referência mais rígida no mundo, que garante a qualidade absoluta dos equipamentos utilizados no setor alimentar. Albrigi Technologie pode fornecer aparelhos de qualquer tipo, marcados segundo a diretiva 97/23/CE-PED, e segundo a diretiva 94-9-CE-ATEX. O escritório técnico conta com pessoal de grande experiência e requisitos técnicos para projetar, calcular e certificar instalações destinadas ao setor alimentar, até mesmo muito específicos para uso enológico e utiliza programas de cálculo internacionais apropriadamente estudados para satisfazer as exigências de sua clientela. 73% do pessoal empregado é integrado por soldadores qualificados segundo UNI-EN-287-1. A empresa está aparelhada para efetuar ensaios não destrutivos em seus próprios manufaturados (RX líquidos penetrantes) e relativos controles de FERRITE - grau de rugosidade superficial com as respectivas certificações. Em matéria de acabamentos temos estudado e propomos soluções únicas no setor enológico que qualificam de maneira exclusiva a nossa produção, tornando os nossos produtos completos e modernos, às vezes tão avançados ao ponto de serem considerados por todos “A FRENTE NO TEMPO”



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução

Albrigi srl

Via Tessare, 6/A 37023 Stallavena

Grezzana di Verona • Italy

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

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

