



Русский

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Уникальные, персонализированные системы

Компания Albrigi, более 30 лет работающая в сфере виноделия, решила, что в основе собственной корпоративной стратегии должно находиться желание выслушивать требования своих клиентов, разрабатывая и проектируя для них самые красивые винзаводы. Для каждого клиента она создает персонализированные и уникальные системы, укомплектованные самыми современными и передовыми технологиями, предлагая для каждого типа винзавода различные решения, а также продукцию, способную создавать исключительно великие вина. Технологии ферментации приспособлены к разным типам вина и продуктов, которые желает производить клиент. Помимо этого, самые современные информационные технологии предоставляют виноделам возможность проверять, управлять и архивировать все операции и данные по разным ферментациям, в том числе и в дистанционном режиме. Наша технология уделяет повышенное внимание стерилизации и чистке всего оборудования, используемого на винзаводах, ставит на первый план безопасность рабочего места для работающего на нем персонала, а также энергосбережение. При помощи нашей системы Archimede возможно полное управление винзаводом, с архивированием всех выполняющихся в нем операций сроком до 10 лет, обращая особенное внимание на соблюдение различных фаз ферментации. Непрерывное изучение данных, проведенное при сотрудничестве институтов и университетов со всего мира, обеспечивает постоянно улучшающиеся результаты в плане производительности, задавая себе цель получать от каждого винограда максимальную отдачу.

Albrigi Tecnologie разрабатывает и выпускает системы с низким воздействием на окружающую среду, сокращая до минимума использование таких загрязняющих продуктов, как моющие средства и жидкие хладагенты. Albrigi Tecnologie выпускает более 40 разных моделей емкостей, из которых 6 ферментеров, 1 емкость для батонажа, 3 криомацератора, 1 емкость для углекислой мацерации, 1 емкость для делестажа, 1 емкость для винной стабилизации, и т.д.



Все права сохранены
ALBRIGI
TECNOLOGIE

Этот каталог можно просмотреть и скачать на сайте "www.albrigi.it".

Все права на музыку, видеосъемки и фотографии, опубликованные компанией Albrigi Tecnologie, сохранены в соответствии с действующим законодательством.

Фотографии и диалоги могут быть предоставлены в обучающих целях учебным заведениям или ассоциациям.

Настоящий каталог предоставляется на 6 языках бесплатно в обучающих целях.

ВЫСШИЕ ТЕХНОЛОГИИ
ВИДЕОМАТЕРИАЛ НА ОБУЧАЮЩЕМ DVD,
ОПУБЛИКОВАННЫЙ КОМПАНИЕЙ
ALBRIGI TECNOLOGIE



Стефано Албриджи вместе с "Luxtank", львом Святого Марка и венецианской луной

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

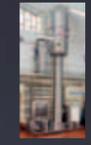


e-mail: info@albrigi.it

<http://www.albrigi.it>



ОГЛАВЛЕНИЕ

	Volvotank	8-9		Monofolltino	48		Перевозка	71		Innergas	90-91
	Turbotank	12-13		Multifolltank	49		Compatank	72		Pluviatank	94-95
	Variotank	16-17		Variofolltank	52-53		Gravitank	73		Лестницы	99-100
	Politank	20-21		Superfollrail	56		Dryer	75		Площадки	102-103
	Frigotank	24-25		Monofollrail	57		Meccanotank	76-77		Megatank	106
	Supertank	28-29		Minifollrail	59		Délestage	80-81		Bigtank	107
	Батонаж	32-33		Monofolltank	60-61		Отделки classic	84		Cementinox	109
	Criotank	36-37		Tinotank	64-65		Отделки elegance	85		Archimede	110
	Enopalet	40-41		Noveltank	67		Отделки fantasy	86			
	Pressuretank	44-45		Eurotank	69-70		Отделки image	87			



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Вид системы кондиционирования с обогревом и охлаждением, управляемой устройством "ARCHIMEDE WINE" с дистанционным управлением при помощи sms-сообщений

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



Хранилище винзавода с емкостями Bigtank Термо вместимостью 600 и 300 гл и емкостями Politank Термо вместимостью 150 + 150 гл, 200 + 100 гл и 50 + 50 + 100 гл, все с термокондиционированием Termostar, промывочными системами Cleanfix и системами Innergas

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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



ТАМ ГДЕ АЛЬБРИДЖИ, ТАМ ВЕЛИКОЛЕПНОЕ БОЛЬШАЯ СИСТЕМА



Малооборотный насос из нержавеющей стали



Связующие трубы из нержавеющей стали



Дроссельные трёхходовые клапаны



Заслонка с воздухоотдушиной



Стекланный пункт визуального доступа



Внутренний декантатор



Наружный декантатор



Беспроводной карманный компьютер

ALBRIGI
TECNOLOGIE

HONOS ALIT ARTES Слава питает искусство

Новая установка для хранения и перемещения вино, состоящая из:

- Резервуара из нержавеющей стали AISI 304 L “VINOTANK” с полированной внутренней поверхностью, “HIGH CLEAN”, сатинированной наружной частью с тонкой отделкой “SCOTCH BRITE”, нашей эксклюзивной отделкой “ELEGANCE”
- Полированные внутренние и наружные трубы “LUXPIPE” выполненные со сваркой орбитальным сварочным аппаратом в среде защитного газа с неплавящимся электродом и соединяющие между собой все резервуары
- Трёхходовые дроссельные клапаны “THREEWAY” (полу фармацевтические), с уплотнителями
- Отстойный клапан “DEBOURTANK”, расположенный на клапане частичной разгрузки для отделения мутной части от прозрачной
- Пункты визуального доступа из закалённого стекла “LEVELGLASS” для каждого клапана
- Малооборотные само всасывающиеся и доступные для осмотра насосы “ASPIR PUMP” из нержавеющей стали
- Электрический щит управления “ELECTRIC POWER” из нержавеющей стали с регулятором скорости, позволяющий делать все типы переливания (загрузка, разгрузка, перемещение из одного резервуара в другой) без использования пластиковых труб (здесь всё из нержавеющей стали).
- ARCHIMEDE WINE это наша информационная система с открытыми, персонализированными (легко модифицируемыми) программами, которая служит для того, чтобы через исходный электрический щит получать и отдавать указания для осуществления всех этапов переливания
- Возможность руководить на расстоянии всеми операциями в радиусе 200 метров при помощи “PALMARE” нашей модели “MOBILCONTROL”, которая в свою очередь при помощи “ARCHIMEDE” руководит управлением всех процессов и контролирует их настолько, что уведомляет при помощи сигнала тревоги или предупреждения в случае, если что-то не идет в соответствии с установленной программой, всё это “FIERI IUSSIT”



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Третий век развития



Монитор “PANEL CONTROL” с тачскрином для просмотра и ускорения функций управления

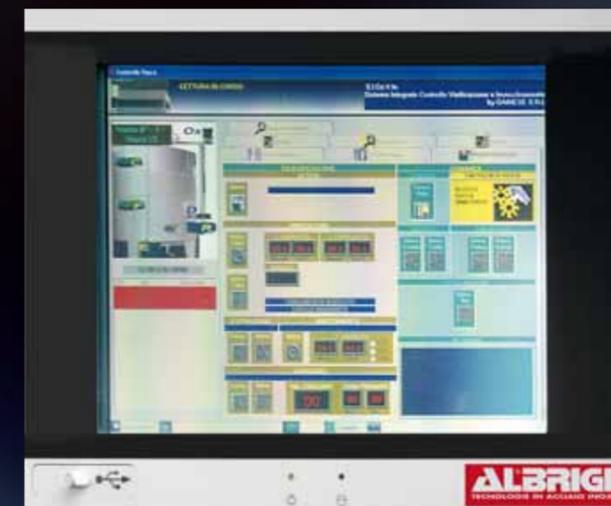


ALBRIGI
TECNOLOGIE

Третий век развития



“ARCHIMEDE WINE” это наша система управления различными стадиями переливания, она нужна для выполнения всего необходимого без вмешательства вручную.



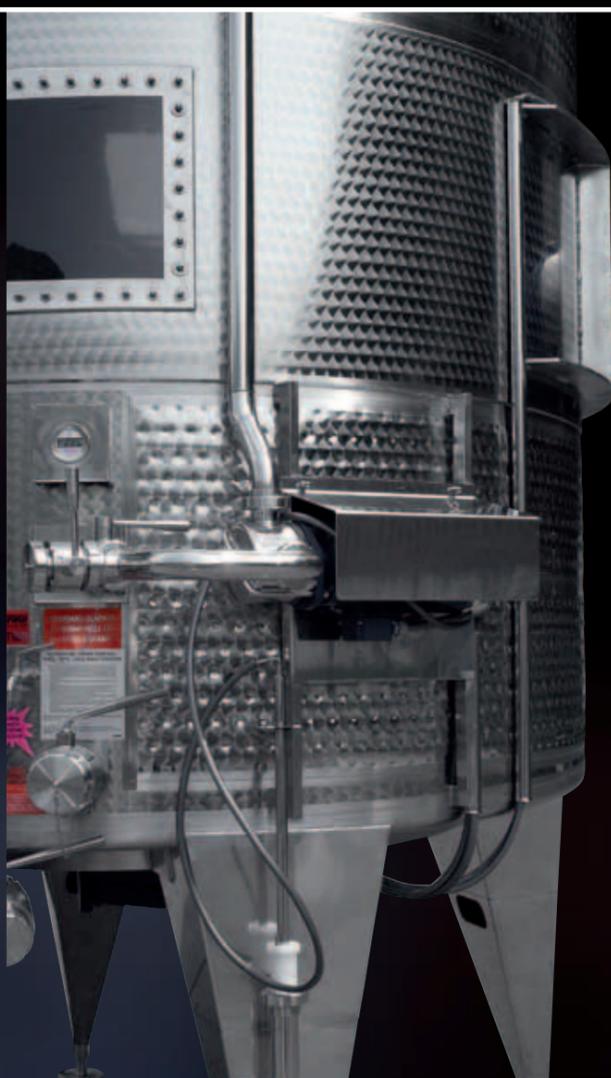
Карманный компьютер “MOBILCONTROL” служит для управления посредством “ARCHIMEDE” всеми функциями на расстоянии во избежание перемещений при контроле за различными функциями и действиями рабочего характера.

VOLVOTANK

Запатентованный специальный ферментер для свежего, или подсушенного винограда, или прошедшего "кровопускание" (слив небольшой части сока).

VOLVOTANK инновационным образом выполняет концепцию погружения шапки. Это единственный цилиндрический, вертикальный ферментер, запатентованный компанией Albrigi Technologie, оснащенный вращающейся мешалкой с полным диском.

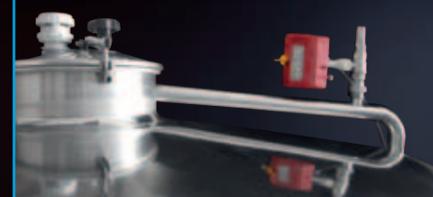
VOLVOTANK легко касается всплывших на поверхность выжимок, нежно погружает их в расположенное снизу сусло, выполняя регулируемые вращательные движения. Отлично подходит для всех сортов винограда, как жесткими, так и с мягкими ягодами в свежем или подсушенном состоянии, или прошедшими "кровопускание". Именно в таких случаях, когда имеется очень высокое процентное содержание выжимок, VOLVOTANK демонстрирует свои уникальные качества. VOLVOTANK не образует осадка и не разрушает кожицу, несмотря на то, что выполняет полное и высококачественное извлечение всех необходимых веществ. Имеющий полное термокондиционирование на днище, на цилиндрической части и на мешалке, точно контролирует температуру также и внутри массы, отлично регулируя процессы мацерации и ферментации. При подключении к нашей системе управления ARCHIMEDE WINE, возможно его постоянное программирование в целях следования различным стратегиям обработки.



Вид смачивающего насоса, устройства насыщения кислородом и окошка из ПИРЕКСА для осмотра внутренней полости.

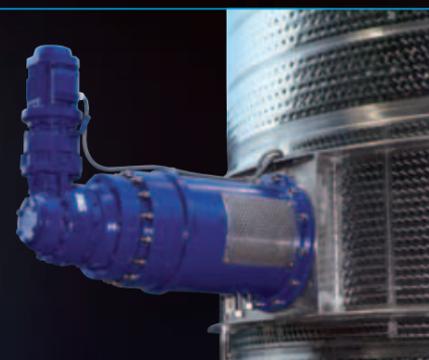


Система насыщения кислородом как ручного, так и моторизованного типа



Верхний люк с защитной решеткой и предохранительным микровыключателем.

Планетарный моторедуктор вращения мешалки с поворотной гидравлической муфтой.

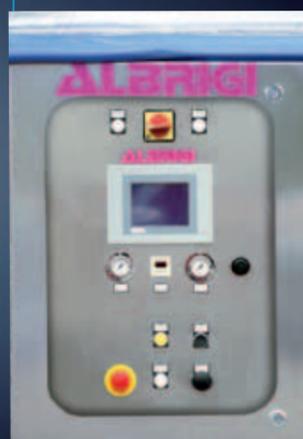


ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



Передвижное устройство насыщения кислородом для клапана частичной разгрузки

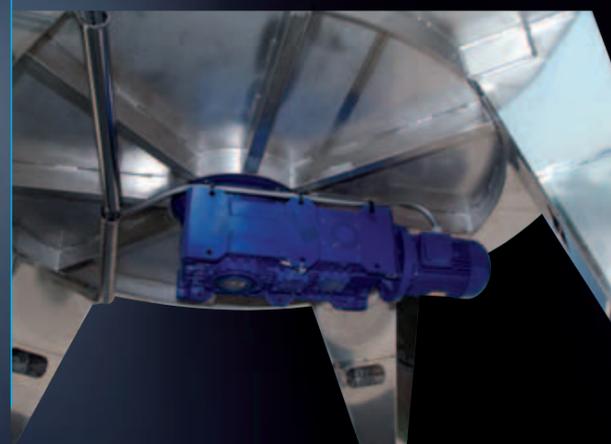
Электрический щит из нержавеющей стали с предохранительной свертывающейся защитой из ПВХ и ПЛК программирования всех этапов паузы/работы.



Верх ферментера с люком и светодиодным освещением для осмотра внутренней полости.



Моторедуктор с ортогональной осью для вращения мешалки извлечения выжимок.



ЗАПАТЕНТОВАНО

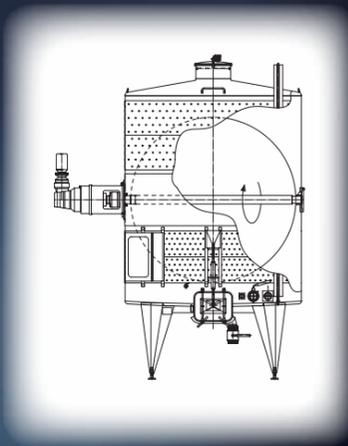


Вид запатентованной компанией Albrigi мешалки вращения во время изготовления.

В великих винах бьет стальное сердце



Вращающаяся мешалка с полным диском и термокondиционированием с обеих сторон, запатентованная компанией Albrigi.



Вращающаяся мешалка, запатентованная компанией Albrigi, в вертикальном положении с подсушенными выжимками на этапе паузы.

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



Volvotank вместимостью 100 гл в комплекте со всеми принадлежностями.



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Megatank вместимостью 600 гл с термокondicionированием Termostar Double, изоляцией Isorplus и с фиксированной промывочной системой Cleanfix

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

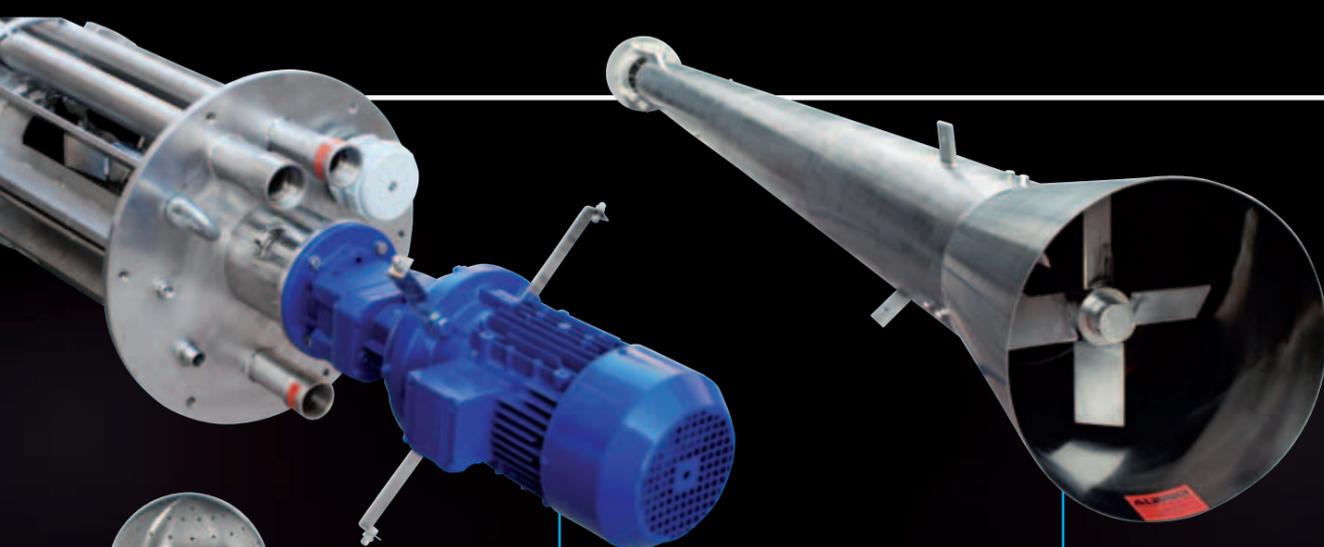
Набор Megatank вместимостью 600 гл и Bigtank вместимостью 300 гл с термокондиционированием Termostar Double и фиксированной промывочной системой Cleanfix

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

TURBOTANK

Запатентованная система автоматического смачивания суслом для больших ферментеров вместимостью от 600 до 1500 гл.

Turbotank представляет собой очень простое оборудование, работающее по принципу сообщающихся сосудов, и состоит из турбины из нержавеющей стали, устанавливаемой вертикально в центр винификатора. Идеально подходит для больших ферментеров, также и уже существующих. Во время фазы активной работы сусло, имеющееся в нижней части емкости под шапкой из выжимок, всасывается и подается на шапку, добываясь ее погружения в очень сжатые сроки. Во время выполнения этой фазы можно охлаждать сусло, так как наружная труба турбины оснащена рубашкой, в которой циркулирует охлаждающий раствор, а также можно инжигировать кислород для насыщения им сусла во время смачивания суслом. Во время фазы пассивной работы Turbotank используется в качестве выпускного канала, через который отводятся большие количества тепла и углекислого газа, не допуская скапливания вредного избыточного давления под шапкой из выжимок, и гарантируя безопасность при эксплуатации этой установки также в случае обработки больших объемов, вплоть до 1500 гл. Изготовительный принцип Turbotank позволяет выполнять смачивание большим количеством сусла без образования осадков, так как всасывающие винты имеют ограниченные размеры и запрограммированы на очень низкое количество оборотов, и они не осуществляют никакого трения о стенки турбины. Turbotank поставляется в комплекте с системой для внутренней и наружной промывки. Может использоваться в качестве смесителя для купажирования различных типов вина или миксера для добавления других виноматериалов.



Turbotank, вид снизу



Turbotank, установленный внутри ферментера вместимостью 1000 гл



Шаровая промывочная форсунка

Вид сверху Turbotank "Termo" с термокондиционированием, с входом и выходом кондиционирующих жидкостей, входом промывочной системы, входом кислорода, зондом для контроля температуры и воздуховыпускным клапаном

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



Щит с центральным блоком для насыщения кислородом



Температурный зонд с наружным футляром



Цифровой термометр

Вид сбоку Turbotank "Termo", готового к установке на ферментер вместимостью 600 гл



Работающий Turbotank в фазе промывки



Turbotank на 1200 гл



Вид отражателей выпуска сусла сверху с вихрегасящим винтом и промывочной системой

с Turbotank большие ферментеры становятся высокоэффективными



Работающий Turbotank в фазе смачивания суслом



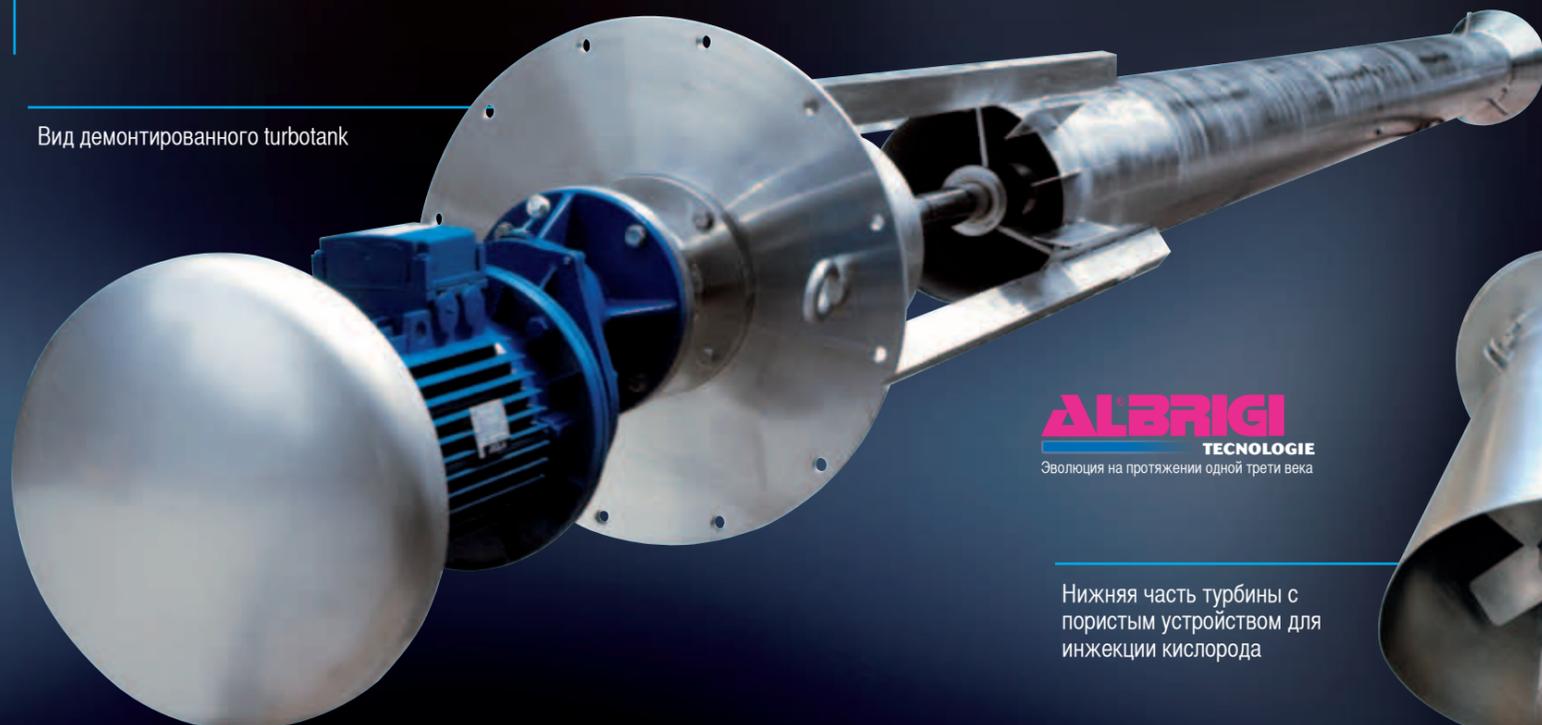
Turbotank "Termo", запатентованный компанией Albrigi, установленный внутри ферментера вместимостью 600 гл

Ферментер вместимостью 1200 гл в комплекте с Turbotank "Termo" внутри

Turbotank с термокondиционированием с моторизованным клапаном "Motorvalve" для рециркуляции гликоля в рубашке термокondиционированием с моторизованным клапаном "Motorvalve" для рециркуляции гликоля в рубашке



Вид демонтированного turbotank



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Нижняя часть турбины с пористым устройством для инъекции кислорода





Термотанк вместимостью 150 гл с термокondиционированием Termostar и изоляцией Isofix
Термотанк вместимостью 200 гл с термокondиционированием Termostar Double, оба
имеют промывочную систему Cleanfix

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Винзавод с 16 винификаторами "Normaltank" с термокондиционированием с рубашкой Termospiral

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



Емкости с плавающей крышкой небольшой вместимостью на паллетах "Eropalet"



Politank с верхним этажом Variotank с термокондиционированием Termospiral



Variotank с двумя рубашками Termostar для обработки холодом и теплом



Politank с термокондиционированием Termostar и изоляцией Isotank с последним этажом Variotank



Шаровая промывочная форсунка Topclean

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



Variotank Termo с нижней кондиционирующей рубашкой Termostar



Низкий и широкий Variotank Termo для ферментации



Variotank - это классическая емкость с плавающей крышкой для хранения вина. Эта модель комплектуется удобным для оператора рычагом для вращения пневматической крышки.



Variotank Termo с кондиционирующей рубашкой Termostar по середине цилиндра

VARIOTANK

Небольшие и большие емкости с переменной вместимостью

Компания Albrigi выпускает полную гамму емкостей Variotank для хранения или ферментации с переменной вместимостью от 75 до 15000 л, оборудованных подвижной пневматической крышкой. Они имеют всевозможные формы и предусматривают все полезные решения для временного складирования вина и его бесперебойного непрерывного отбора, а также для ферментации сусла с выжимками, которые в данном случае можно увидеть сверху. Имеются разные комбинации Variotank с кондиционирующей рубашкой в виде экономичных, устанавливаемых в дальнейшем "Polifasce", или "Termostar", которые устанавливаются сверху, снизу, вертикально или горизонтально.

Имеются различные принадлежности для смачивания суслом, для погружения шапки, для охлаждения небольших партий сусла переменного объема подвижной изолированной крышкой, вплоть до моделей на паллетах или устанавливаемых друг на друга, "Eropalet" все еще переменного объема. Можно также устанавливать передвижные механизмы пневматического погружения шапки на рельсах с нормальным движением, и еще десятки принадлежностей для автоматической промывки и насыщения вина и сусла кислородом.



Подвижная крышка с пневматическим механизмом герметичного закрывания.

удобное хранение с подвижной крышкой



Variotank с Polifascia и специальный передвижной Monofolltank для емкостей с плавающей крышкой



Variotank Termo с наружной, тонкой сатинированной отделкой SCOTCH BRITE



Variotank с изоляцией Isotank и термоконтролем Termostar для стабилизации вин



Мостовой рычаг



Variotank вместимостью 100 гл с подвижной пневматической крышкой, лебедкой, поворотным рычагом для временного хранения готовых к продаже вин



Лебедка для подъема поплавка для Variotank



Насос для надувания камеры



Variotank с изоляцией Isofix с кондиционирующей рубашкой Termostar для криомацерации



Variotank в комплекте с герметично закрывающимся верхом для превращения в стандартную емкость для хранения. С применением крышки данного типа превращается в емкость "Combitank"



Variotank Termo для ферментации с передвижным механизмом погружения шапки, регулируемым на различные диаметры



Емкости Variotank (с плавающей крышкой) вместимостью от 75 до 5000 л с подвижной пылезащитной крышкой



Мегатанк вместимостью 600 и 300 гл с термокondиционированием Termostar Double, изоляцией Isoplus и с промывочной системой Cleanfix

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

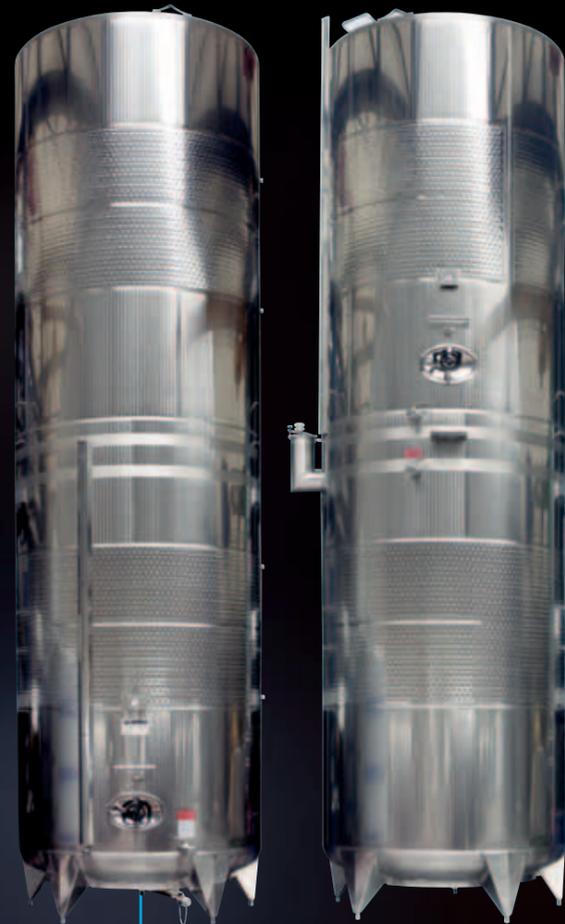
Megatank вместимостью 600 гл и Termotank вместимостью 300 гл с термокондиционированием Termostar Double, изоляцией Isorplus и с промывочной системой Cleanfix

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

POLITANK

Сосуды для вина с двумя, тремя и четырьмя отсеками

Система Politank позволяет складировать разные продукты в одном и том же контейнере. Это единственная емкость, использующая пространство по высоте, сохраняя удобство выполнения с уровня пола всех операций погрузки/разгрузки, промывки, насыщения азотом верхних отсеков. Эксклюзивная система Albrigi с коническим наклонным двойным дном и Superbottom дает гарантию прочности и предотвращает нежелательные расширения, которые могут вызвать переливы и затопления разных отсеков. На верхнем этаже можно создать ферментер с механическим экстрактором выжимок или с наклонной на 30% поверхностью для гравитационной выгрузки выжимок, а на нижнем этаже - емкость для хранения, в которой можно выполнять делестаж путем натурального оседания сусла. Они могут оборудоваться системами смешивания, системами кондиционирования, плоскими днищами с наклоном 30° или 45°, пригодными для ферментации и разгрузки выжимок, или иметь кондиционирование и полную изоляцию для выполнения холодной винной стабилизации



Две емкости Politank Termo вместимостью 150 + 150 гл с расположенными друг напротив друга дверцами и принадлежностями



Politank с термокondиционированием Termostar вместимостью 150 + 50 гл, в комплекте с принадлежностями



Politank с термокondиционированием Termostar и изоляцией Isotank для ферментации и хранения

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



Вид снизу запатентованного днища Albrigi Superbottom с воздуховыпускными каналами люка

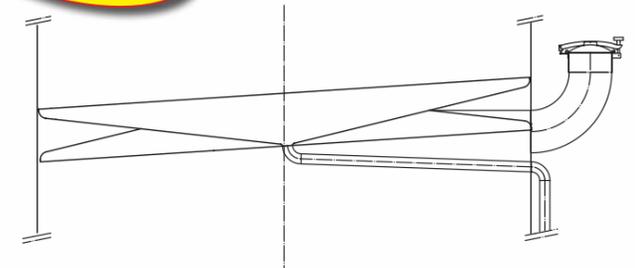


Запатентованное компанией Albrigi двойное днище Superbottom с шаровой промывочной форсункой Sprayball



Служебные клапаны верхних отсеков Politank с тремя отсеками для полной и частичной разгрузки, промывки, насыщения азотом и смачивания суслом

ЭКСКЛЮЗИВ



Коническое днище с запатентованной компанией Albrigi системой второго днища Superbottom с наклоном 3% для полного отвода воздуха

Мы умножаем и рационально используем пространство

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



Politanк вместимостью 200 + 100 гл с промывочной системой Cleanfix и устройствами полной и частичной разгрузки отсеков, удлиненными вниз



Politanк вместимостью 50 + 25 гл в комплекте со всеми принадлежностями.



Politanк с двумя отсеками и термокондиционированием Termostar и изоляцией Isotank с верхним отсеком Variotank от 50 до 25 гл



Politanк вместимостью 100 + 200 гл в комплекте со всеми принадлежностями.



Politanк Termo вместимостью 60 + 40 гл с промывочной системой Cleanfix и Innergas



ALBRIGI
TECNOLOGIE

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Le basi di successo di eccellenza

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Evoluzione in protrazione di una terza parte di secolo

Винификаторы Мессанотанк с электроцитатами для управления процессами ферментации

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



Набор клапанов Frigotank, выполняющих полную и частичную разгрузку, смачивание сушлом, а также наклонный клапан для съемного смесителя MOBILMIX



Вид сверху автоклава с принадлежностями для промывки, трубой предохранительного узла и уровня с изоляцией Isotherm

Прямоугольная дверца размером 530x420 мм с изолированной второй дверцей и устройством для отбора образцов



Установленный на частичную разгрузку клапан-отстойник.



Изолированная вторая дверца "Isotank"



Цифровой термостат с защитным козырьком



Цифровой термометр с герметичной коробкой

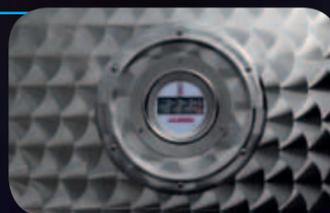


Прямоугольная дверца с изолированной второй дверцей со сливом конденсата



Держатель зонда для контроля температуры

Цифровой термометр



Передвижной смеситель "Mobilmix" для установки в клапан частичной разгрузки



Вид нижней части Frigotank



Изолированная полная разгрузка

FRIGOTANK

Емкости с термокondиционированием и изоляцией

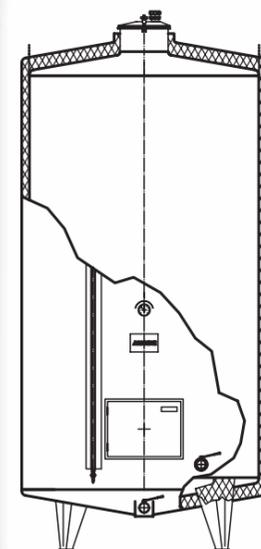
Охлаждение белых вин является необходимым для их стабилизации. Это натуральная система, помогающая уравнивать структуру вин с течением времени, и она осуществляется с применением "Frigotank" и наших рубашек "Termostar" с высочайшим КПД теплообмена, которые также являются самыми прочными и надежными с течением времени (они имеют 10-летнюю гарантию). Все это можно получить с минимальными энергозатратами, максимально используя потребляемые фреоны, благодаря герметичной сваренной изоляции "Isotank" (которая имеет 10-летнюю гарантию).

Albrigi TecnoLogie предлагает свои термостатические емкости любой вместимости от 1000 до 500000 л, а также уникальную, не имеющую себе равных гамму принадлежностей для охлаждения. В распоряжении имеются такие виды принадлежностей, как установленные сбоку миксеры "Sidemix", подключенные к системе Archimede температурные датчики для контроля температуры, а также комплектные системы кондиционирования "под ключ", состоящие из холодильного агрегата, уравнивающего резервуара, насосов рециркуляции, электроклапанов "Tecning", зондов, изолированных трубопроводов, электроштитов и подключения к Archimede.

ГАРАНТИРОВАНО



Рубашка Termostar с обязательными путями рециркуляции, резьбой на входе и изоляцией Isotank или Isotherm с 10-летней гарантией.



Винная стабилизация и холодное осветление на винзаводе



Фриготанк с термокондиционированием и прямоугольной дверцей от 420 до 520 мм, вертикальный



Фриготанк с рядом клапанов полной и частичной разгрузки, для съемного смесителя Mobilmix и инжектора CO2 снизу



Емкость Politank вместимостью 20 + 20 гл с полным термокондиционированием "Termostar" и изоляцией "Isofix"



Фриготанк с изоляцией "Isotherm" и изолированной второй дверцей



Фриготанк с полной изоляцией "Termostar", также и на днище, и с полной изоляцией "Isotank"



Изолированный автоклав Pressuretank с изоляцией "Isotherm" и смесителями "Sidemix"



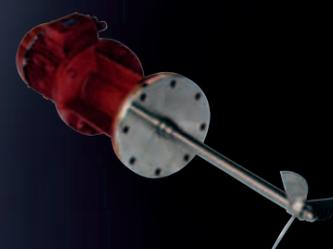
Эволюция на протяжении одной трети века



Частично изолированная на цилиндре емкость с изоляцией "Isofix"



Боковой смеситель "SIDEMIX", который можно установить на стенке любой емкости



Фриготанк вместимостью 100 гл с рубашкой "Termostar", изоляцией "Isotank", узлом контроля температуры с моторизованным клапаном управления "Motorwave"

Прямоугольная дверь с изолированной дверцей





Specialtank с термокondитионированием Termostar Double, с промывочной системой Cleanfix, системой Innergas, управляемые Archimede

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



Винификаторы Мессанотанк с термокondиционированием Termostar Double,
с промывочной системой Cleanfix и системой Innergas, и Motorfly для смачивания сушлом

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

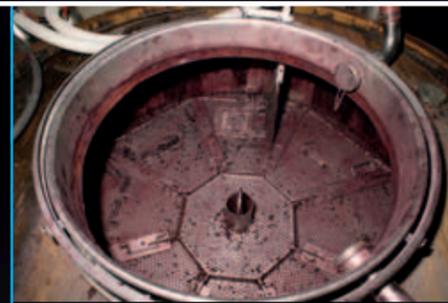
SUPERTANK



Вид решетки, установленной на емкости с плавающей крышкой Variotank



Вид сверху дверцы для выпуска давления бродящего сусла



Механизм погружения шапки на деревянном чане, демонтируемый снаружи



Цифровой термометр



Диск для растекания сусла над механизмом погружения шапки

Вид механизма с трубами разламывания шапки для выполнения делестаж

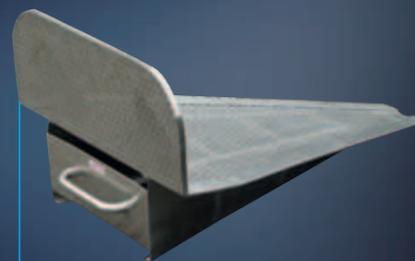


Держатель зонда для контроля температуры



Variotank с механизмом погружения шапки Supertank

Вид нижней дверцы для разгрузки выжимок с механизмом отделения сусла от кожицы



Передвижной механизм отделения выжимок от сусла, устанавливаемый на нижнюю дверцу

Система крепления к днищу центральной трубы сброса давления, образующегося при ферментации

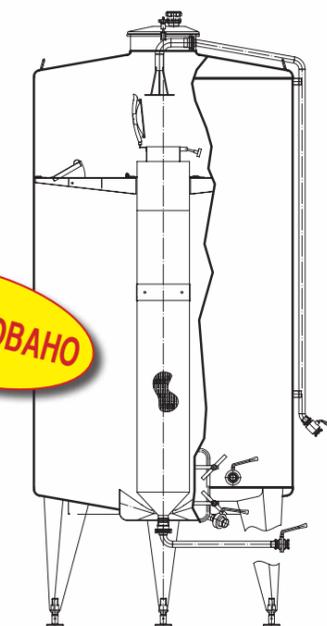


Вид снаружи механизма погружения шапки для емкости с плавающей крышкой

Ферментация с погруженной шапкой, патент Albrigi, с palitank для выполнения делестаж

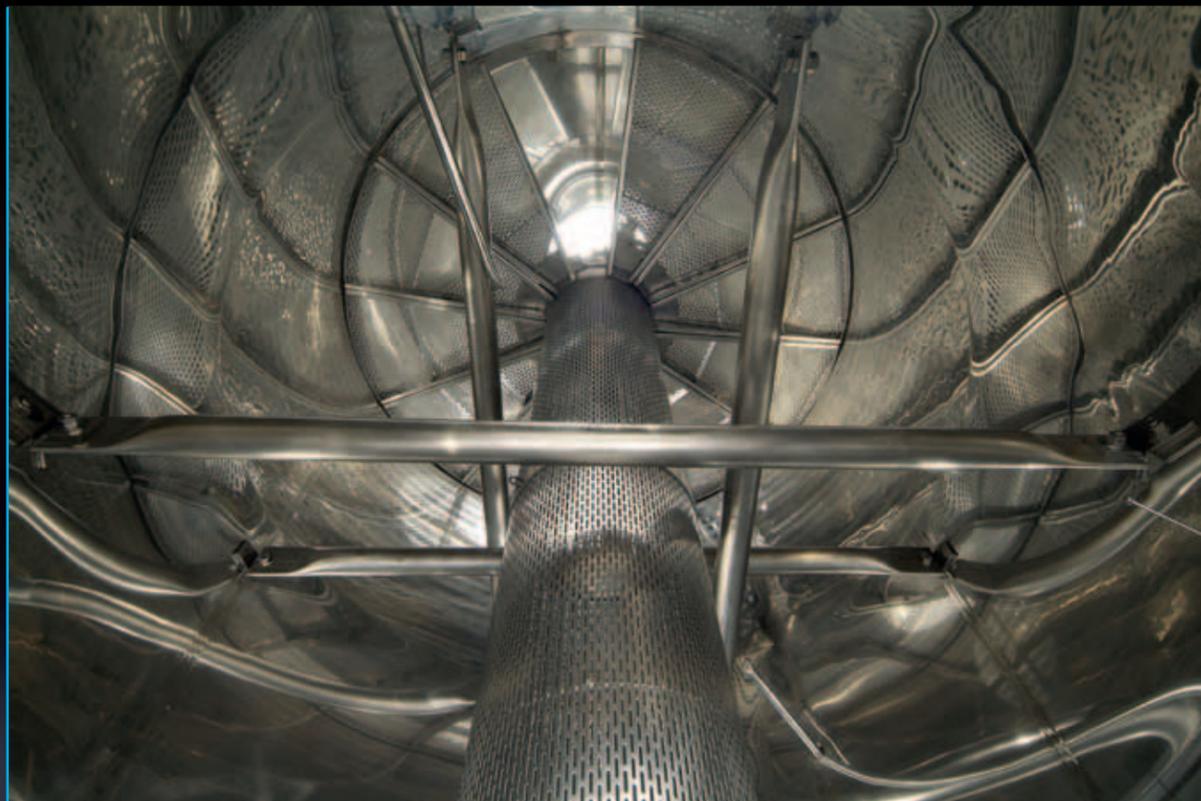
Supertank - это ферментер, поддерживающий шапку из выжимок в погруженном состоянии в течение необходимого времени при помощи природного CO₂, который является наилучшим способом для смачивания суслом, не приводя натуральный осадок в движение. Идеально подходит для выполнения специальной ферментации, при совместном использовании с холодным делестажом и трубами для разламывания шапки, создавая процесс ферментации, перемешивающий сусло снизу вверх натуральным образом, без применения насосов. Достаточно изменить температуру, повышая или понижая ее на несколько градусов, для обеспечения рециркуляции сусла снизу вверх натуральным и непрерывным образом. При охлаждении шапка из выжимок погружается в сусло и разрушается четырьмя трубами для разламывания шапки. Этот запатентованный ферментер предназначен для знатоков, в нем важную роль играют температура и вращение разбавленных в сусле дрожжей. Добавляя автоматическую систему насыщения кислородом, можно выполнить весь процесс без использования традиционных смачивающих насосов, предоставляя природе роль щелочения сусла на неуплотняемой шапке из выжимок.

ЗАПАТЕНТОВАНО



Общая схема расположения демонтируемого механизма погружения шапки, который может устанавливаться на любой существующий ферментер

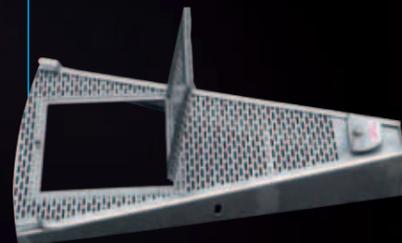
во время ферментации смачивание выжимок суслом осуществляется натуральным образом



Вид снизу механизма погружения шапки с трубами для разламывания шапки



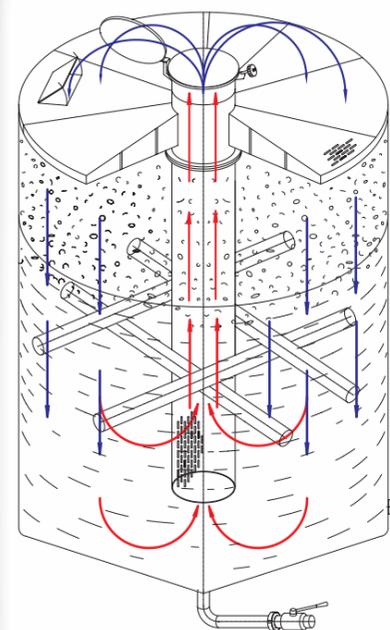
Разобранный элемент решетки погружения шапки с дверцей для загрузки выжимок



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

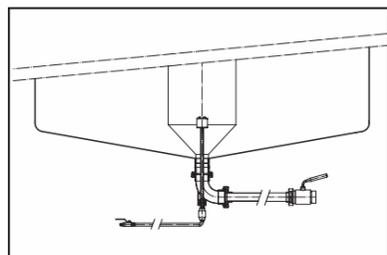


Вид сверху запатентованного механизма погружения шапки



НАТУРАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Шапка из выжимок остается всегда погруженной, сусло смачивает шапку натуральным образом под действием CO₂, и выполняя делестаж при помощи труб для разламывания шапки, разрушается шапка из выжимок



Система насыщения кислородом снизу с пористым устройством



Передвижное устройство насыщения кислородом для клапана частичной разгрузки



Механизм полностью и легко разбирается



При открытой дверце выполняется цикл натурального смачивания суслом, при закрытой дверце осуществляется принудительная рециркуляция насосом через трубу смачивания суслом



Емкость-ферментер Supertank с Termostar в комплекте со всеми принадлежностями для ферментации с погруженной шапкой из выжимок и с механизмом делестаж с трубами для разламывания шапки



Politank Termo вместимостью 10 + 15 гл с нижним отсеком для ферментации и верхним отсеком для хранения, все они с термокондиционированием Termostar и с промывочной системой Cleanfix

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Ряд ферментеров - емкостей для делестаж - Monofolltank - Supertank - Pluviatank все с термокондиционированием Termostar и в комплекте со всеми принадлежностями

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

БАТОНАЖ

Обработка тонкого осадка

Батонаж - это передовой метод винификации, использующий ценный осадок вина, образующийся во время ферментации и состоящий исключительно из мертвых дрожжей. Эта система, предусматривающая периодическое приведение этого осадка во взвешенное состояние, использует энзиматическое действие для получения распада дрожжевой клетки. Это разрушение облегчает освобождение некоторых соединений, в первую очередь маннопротеины, повышающие в вине ощущение полноты и округленности.

Этот запатентованный механизм состоит из фасонной заменяемой мешалки в виде винта из пищевой резины, касающейся дна, разработанной так, чтобы поднимать осадок во время вращения. Может устанавливаться как на новые, так и на существующие емкости с коническим, выпуклым или плоским дном \varnothing от 1100 до 4000 мм и максимальной вместимостью 100000 л.



Вид изнутри самовращающегося оросителя для сула с шаровой промывочной форсункой



Вид запатентованной мешалки, вращающейся на днище



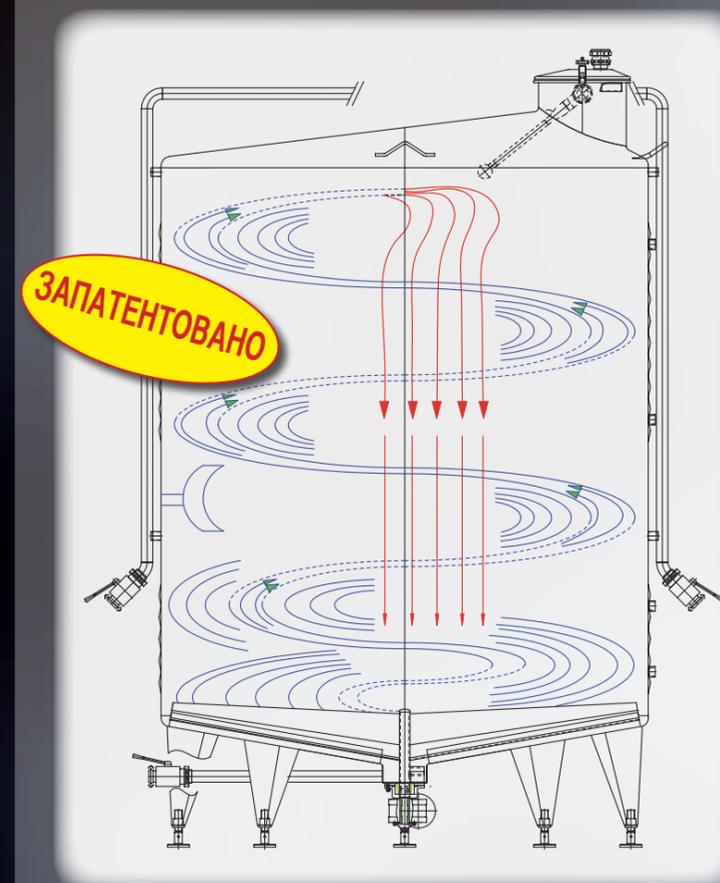
Вид переднего люка с механизмом смачивания сулом и промывочной системой Cleanfix

Двигатель вращения мешалки на днище



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Электрический щит с ПЛК с персонализированными по времени программами вращения



Тонкий осадок поднимается, вращается и подается на высоту вплоть до 6 метров, после чего он медленно опускается в центр при помощи запатентованного механизма Albrigi

Автоматическая система, запатентованная компанией Albrigi Technologie, для выполнения батонажа и поднятия дрожжей до верха ферментера

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



Вид сбоку запатентованной компанией Albrigi скользящей на днище мешалки, покрытой пищевой резиной



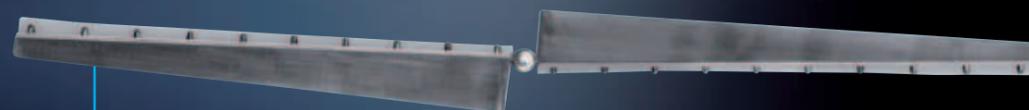
Вид вращающейся мешалки для батонажа на днище



Вид сбоку вращающейся мешалки для батонажа, запатентованной компанией Albrigi



Передвижное устройство насыщения кислородом для клапана частичной разгрузки



Вид спереди мешалки перемещения тонкого осадка, которая при вращении скользит по днищу и поднимает осадок через регулируемые интервалы времени



Емкость для батонажа Termotank для обработки тонкого осадка после ферментации, патент компании Albrigi



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Politank Termo вместимостью 150 + 50 гл с термокондиционированием Termostar, промывочной системой Cleanfix и Innergas

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



Голый криомацератор вместимостью 100 гл с разборной, дренажной саморазгружающейся решеткой с уклоном 30°



Криомацераторы с термокondиционированием Termostar и изоляцией Isotank со статическим внутренним механизмом отделения выжимок

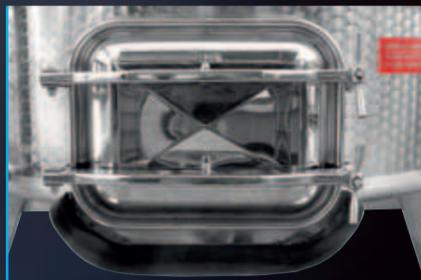


Criotank вместимостью 100 гл с 2 рубашками Termotank и механизмом открывания дверцы

CRIO-TANK

Запатентованный статический криомацератор от 4°C до 14°C

В зависимости от сорта, виноград может содержать большие количества ароматических веществ, называемых терпены, которые находятся в свободной или гликозидной форме, то есть, связанные с сахаром, поэтому они не ощущаются непосредственно. Поэтому становится важным извлекать как можно большее количество этих веществ в целях получения вин с более широким обонятельным спектром и высшей вкусовой сложностью. Низкие температуры вызывают разрыв клеточной мембраны, следовательно, они облегчают распространение составов, содержащихся в еще целых виноградных клетках, в частности в клетках кожицы. В ответ на эту технологию была разработана емкость Criotank, оборудованная внутренней разборной решеткой, расположенной в нижней части, и имеющая рубашки на всей поверхности цилиндра для кондиционирования температуры мезги.



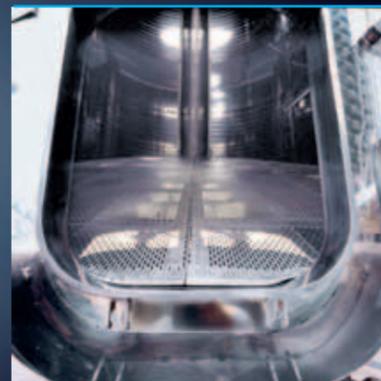
Дверца разгрузки выжимок

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

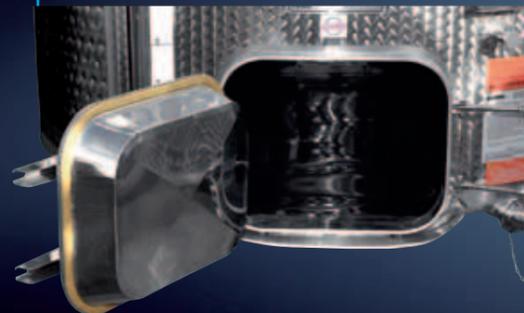
Criotank вместимостью 50 гл с изолированной второй дверцей



Прямоугольная изолированная дверь размером 420x530 мм



Разборная решетка, снимающаяся через дверцу



Criotank вместимостью 50 гл с 2 рубашками Termotank и механизмом открывания дверцы



Орбитальная вращающаяся промывочная головка при 200 бар, 30 л, для промывки решетки сверху и снизу

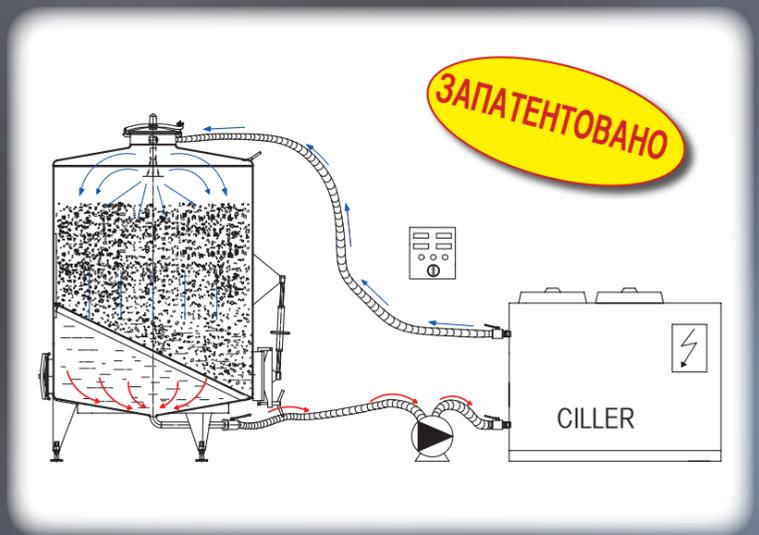
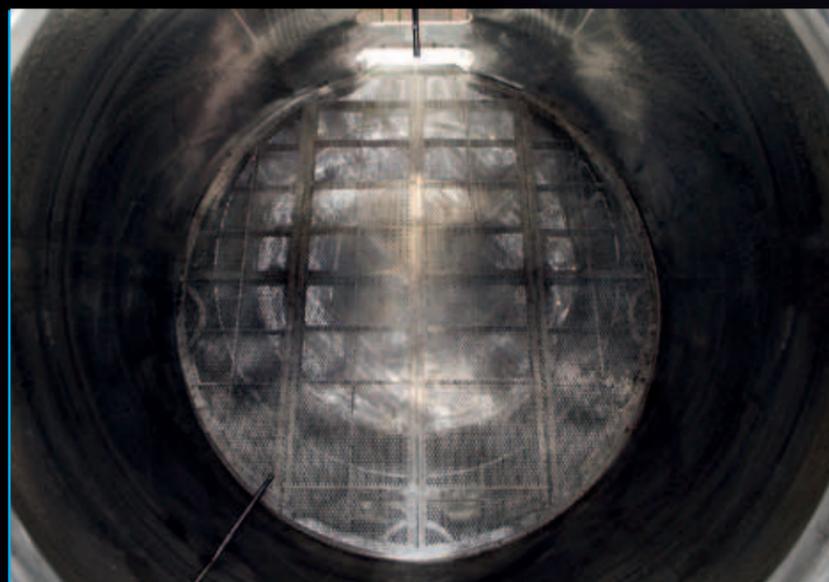


Схема рециркуляции охлажденного сула на массе статических выжимок, которую необходимо постоянно выполнять через равные интервалы времени

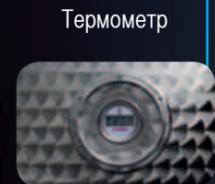
Статический криомацератор с термокondиционированием для выполнения принужденной рециркуляции охлажденного сусла



Передняя прямоугольная дверца с механизмом открывания вверх для разгрузки выжимок



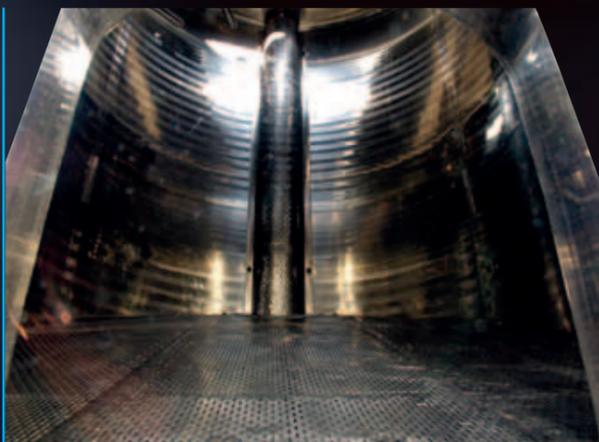
Вид сверху решетки для отделения выжимок от сусла, с наклоном 45° вперед



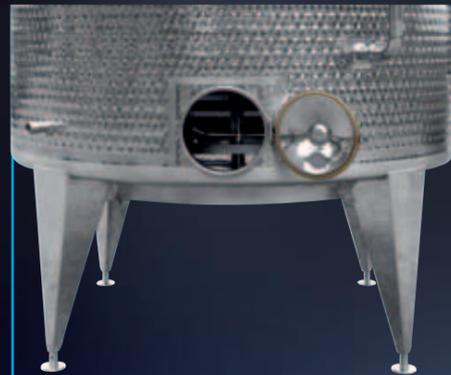
Термометр



Держатель зонда для контроля температуры



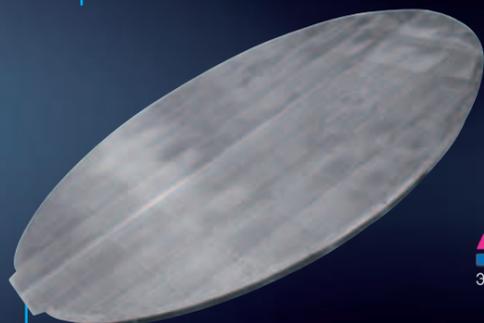
Передняя прямоугольная дверца в открытом состоянии для разгрузки выжимок



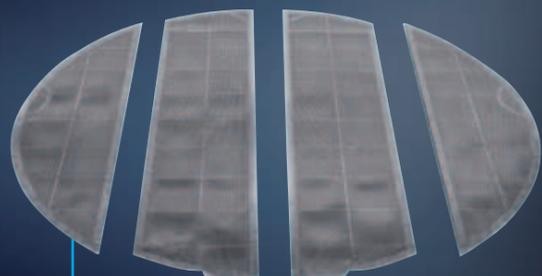
Задняя дверца Ø 300 мм для чистки под решеткой стекания



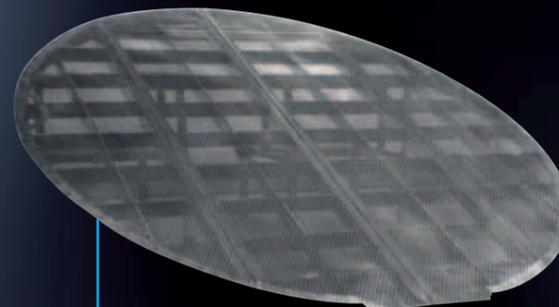
Вид спереди разборной решетки, выходящей через нижнюю дверцу



Вид сбоку наклона решетки



Вид изнутри нижней части решетки стекания из нижней дверцы



Вид спереди наклонной решетки



Criotank с полной рубашкой Termotank для охлаждения и поддержания криомацерата при заданной температуре с трубой смачивания суслом



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Politank Термо вместимостью 100 + 200 гл и Термотанк вместимостью 200 гл с термокондиционированием Termostar, промывочной системой Cleanfix и Innergas

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



Politank вместимостью 100 + 200 гл с термокондиционированием рубашкой Termostar, промывочной системой Cleanfix и Innergas

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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



ЕноPalet вместимостью 1070 л в магазине, где продаются разливные вина



Передвижная пластина termo-piastra для люка EноPalet



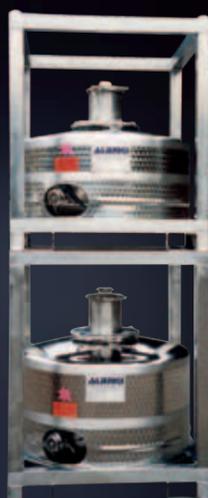
ЕноPalet модель бады



ЕноPalet вместимостью 1070 л со съёмным смесителем mobilmix



Съёмный смеситель Mobilmix для EноPalet



ЕноPalet вместимостью от 100 до 1500 л, устанавливаемые друг на друга



ЕноPalet вместимостью 1000 л с изоляцией и центральным блоком для подачи азота и Minitank серии "S" вместимостью 1000 л

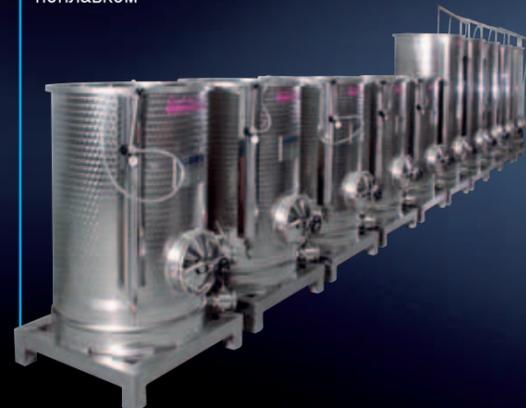


ЕноPalet для выполнения микроферментации вместимостью 610 и 1070 л

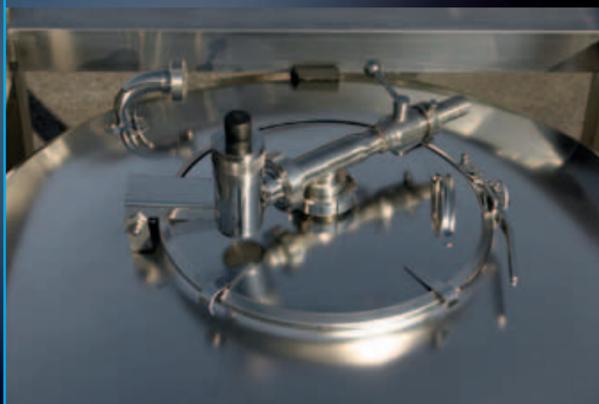
Лестница из нержавеющей стали для EноPalet



ЕноPalet вместимостью 600 л с воздушным поплавком



Люк \varnothing 400 мм для EноPalet с предохранительным узлом для азота



Шаровая промывочная форсунка Topclean

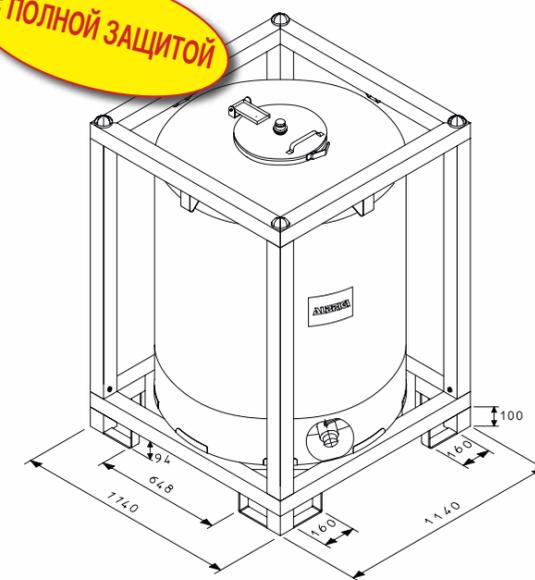


ENOPALET

Специальные емкости на паллетах вместимостью 6,1 гл, 8,3 гл, 10,7 гл, 15,3 гл для виноделия

ЕноPalet - это необходимая на винзаводе емкость на паллете, специально разработанная для небольших объемов. Она очень удобна, потому что используется для хранения, перемещения, ферментации небольших масс мезги, сула и вина. Она оборудована всевозможными, удобными для винодельческого применения принадлежностями, такими как большие дверцы для извлечения выжимок после ферментации, рубашки для кондиционирования, все принадлежности, применяющиеся в современной виноделии, такие как термометры, температурные зонды, передвижные или фиксированные промывочные системы, подготовка для насыщения инертным газом (азотом), вплоть до известных полипропиленовых рубашек или рубашек из нержавеющей стали, или фиксированных теплообменных рубашек TERMOSTAR. Имеется возможность установки фиксированных или съёмных смесителей. Мы выпускаем емкости на паллетах, прошедшие испытания PED 1,3-3-6 бар для шипучих вин.

С ПОЛНОЙ ЗАЩИТОЙ



Paletank с возможностью устанавливать до 5 единиц друг на друга, с захватами для всех типов гидравлических тележек и погрузчиков

незаменимый на винзаводе друг



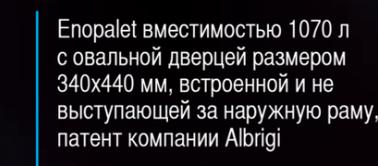
Епоралет вместимостью 1000 и 1500 л с пневматической крышкой и переменной вместимостью



Епоралет вместимостью 610 л с Polifascia



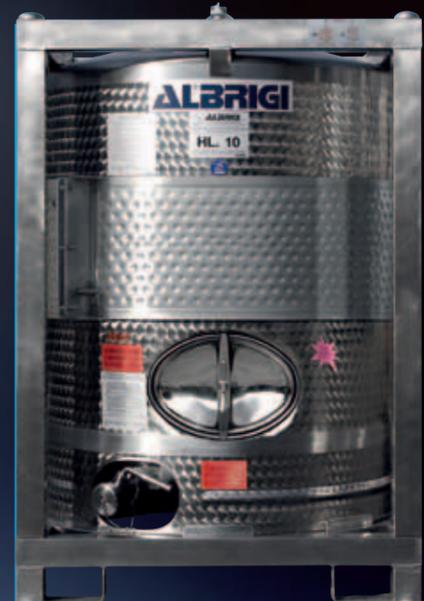
Епоралет вместимостью 1000 л, прошедшая испытание PED при 1,5 бар с принадлежностями



Епоралет вместимостью 1070 л с овальной дверцей размером 340x440 мм, встроенной и не выступающей за наружную раму, патент компании Albrigi



Епоралет вместимостью 1530 л с прямоугольной дверцей и кондиционирующей рубашкой, с термометром и температурным зондом с 2 клапанами, идеально подходит для микроферментации



Isopalet вместимостью 1000 л с полной изоляцией для охлажденных вин



Цифровой термометр



Держатель зонда для контроля температуры



Устройство для отбора образцов



Епоралет вместимостью 830 л с круглой дверцей Ø 400

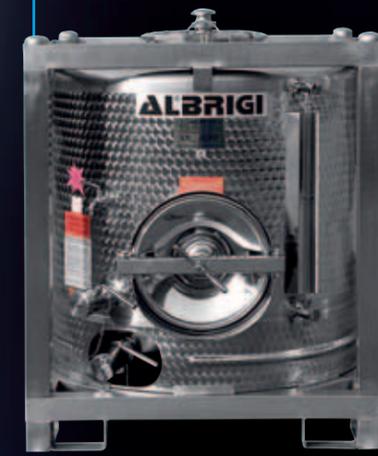
Епоралет вместимостью 1070 л с кондиционирующей рубашкой Termofascia из нержавеющей стали, устанавливаемой на существующие емкости на паллетах



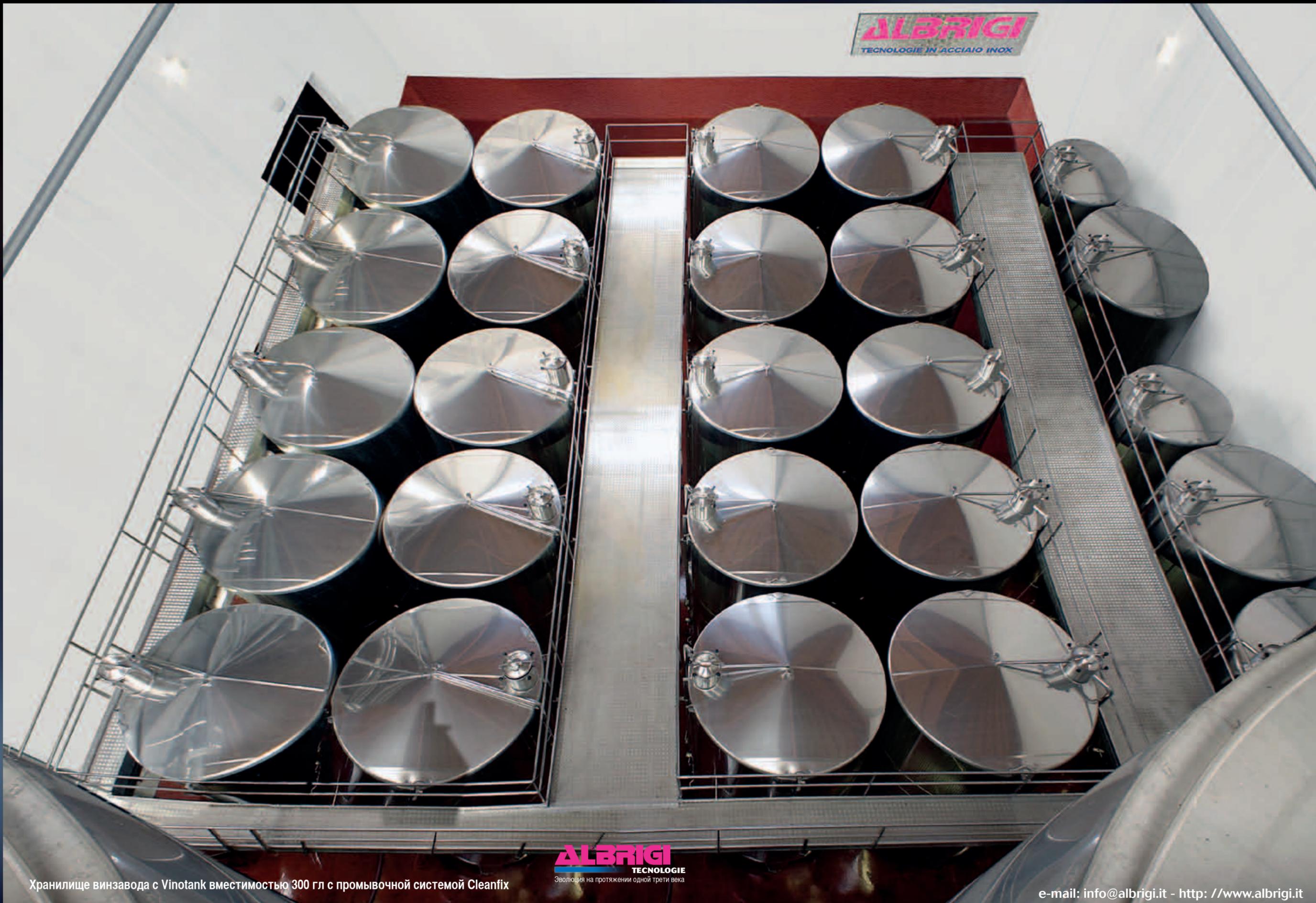
Защищенный клапан полной разгрузки из нержавеющей стали для Епоралет



Штампованное, короткое днище с полной разгрузкой



Устанавливаемые друг на друга емкости Епоралет вместимостью 610, 830, 1070, 1530 л



ALBRIGI
TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX

Хранилище винограда с Vinotank вместимостью 300 гл с промывочной системой Cleanfix

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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



ALBRIGI
 TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX

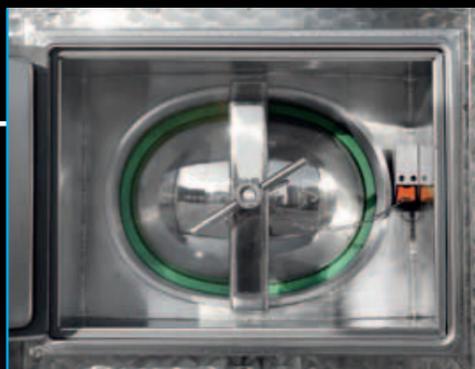


ALBRIGI
 TECNOLOGIE
 Эволюция на протяжении одной трети века



Frigo tank вместимостью 300 гл с термокондиционированием Termostar, изоляцией Isotank, смесителем Sidemix и промывочной системой Cleanfix

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



Дверца, прошедшая испытание PED с предохранительным микровыключателем



Предохранительный узел с клапаном, тарированным по стандарту PED



Температурный зонд с наружным футляром



Цифровой термометр



Открытая дверца с внутренним опорным рычагом



Смеситель Sidemix с закрывающим кожухом

Пористое устройство из спеченной нержавеющей стали aisi 316 L для придания вину игристости



Открытая дверца с наружным опорным рычагом



Фиксированная промывочная система Cleanfix для внутренней промывки бокового смесителя Sidemix

ALBRIGI
TECNOLOGIE

Эволюция на протяжении одной трети века



Устройство инъекции CO₂ с невозвратным клапаном отключения из нержавеющей стали



Шаровая промывочная форсунка Spray-ball™ для чистки смесителя и механического уплотнения

PRESSURETANK

Емкость под давлением на 3-6-9 бар, прошедшая испытание PED

Емкость под давлением, прошедшая испытание PED, утвержденное на 3-6-9 бар, необходимая тем, кто выпускает шампанские вина по методу ШАРМА. Эта емкость определяется "под давлением" и комплектуется всеми приборами для безопасного контроля давления, рубашками для нагрева и охлаждения вина и содержащегося внутри сула, рубашками "Termotig", которые обладают самым высоким КПД теплообмена и являются самыми безопасными и прочными с течением времени (имеют 10-летнюю гарантию). Все это можно получить с минимальными энергозатратами, максимально используя потребляемые фригории, благодаря герметичной сваренной изоляции "Isotank" (которая имеет 10-летнюю гарантию). Они комплектуются фиксированными смесителями "Sidemix" или съемными "Mobilmix", пористыми устройствами для подачи газа и электродными для автоматического управления фазами, от охлаждения до взбалтывания. Albrigi Technologie предлагает свои емкости "Pressuretank" любой вместимости от 10 до 600 гл, а также уникальную, не имеющую себе равных гамму принадлежностей, обращая особенное внимание на чистку и безопасность использующих их людей.



Рубашка "Termotig" идеально подходит для охлаждения при температуре -4°C

необходимая для шампанизации и придания вину игристости



Установка передвижного съемного смесителя Mobilmix на клапаны частичной разгрузки



Съемный смеситель Mobilmix



Акраторфор 3 бар с рубашкой Termospiral



Шаровая промывочная форсунка

Предохранительный узел с манометром и предохранительным клапаном, тарированным по стандарту PED



Автоклав Pressuretank с термокondиционированием Termotig и изоляцией Isotherm в комплекте со смесителем Side-tix, предохранительным узлом с клапаном, тарированным по стандарту PED, и фиксированной промывочной системой Cleanfix



Табличка из нержавеющей стали с сертификацией проведения испытания PED



“Гольй” Pressuretank с рубашкой Termotig на всем цилиндре



Щит для автоматического контроля температуры и для управления смесителем



Pressuretank с изоляцией Isotherm в комплекте со смесителем и всеми принадлежностями для выполнения повторной ферментации или для придания вину игристости

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



Винзавод для ферментации с Termotank вместимостью 300 гл с термокондиционированием Termostar Double и с фиксированной промывочной системой Cleanfix



Termotank вместимостью 300 и 150 гл с системой Innergas и промывочной системой Cleanfix

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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

Погружение шапки в стальных и деревянных чанах

Механизм "Monofolltank"
для люка деревянного чана

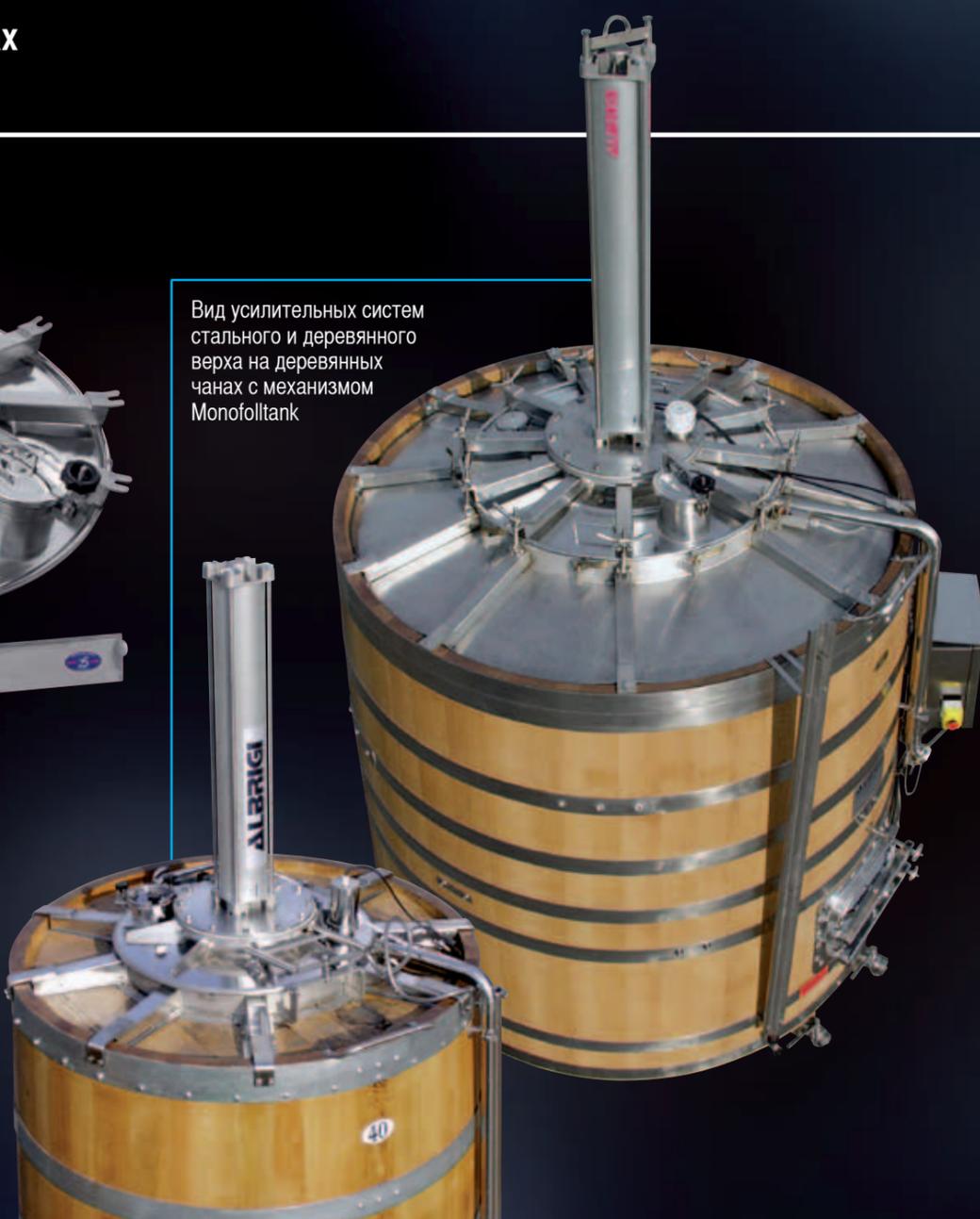
Monofolltank на
деревянном чане в
форме усеченного
конуса



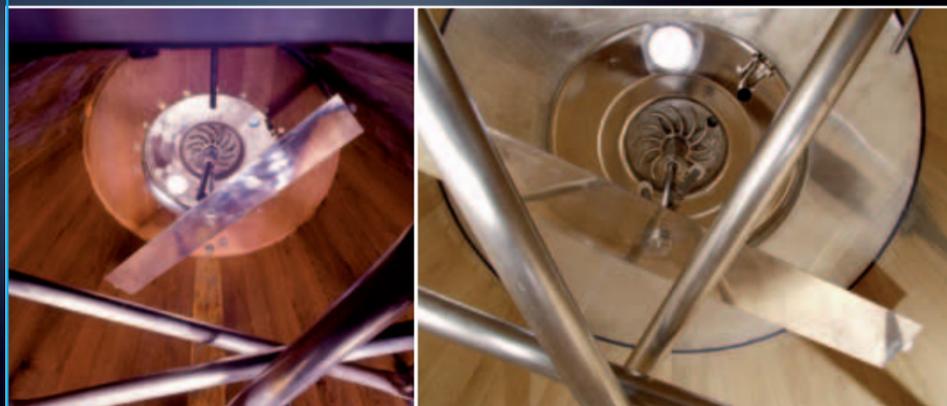
Вид усилительных систем
стального и деревянного
верха на деревянных
чанах с механизмом
Monofolltank

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Вид сверху верха
чана с механизмом
Monofolltank



Вид изнутри деревянных чанов с самовращающейся мешалкой и трубами для разламывания шапки, для погружения шапки и выполнения делестаж



Monofolltank на стальном
чане в форме усеченного
конуса



MONOFOLLTINO

КЛАССИЧЕСКОЕ ПОГРУЖЕНИЕ ШАПКИ

На все типы чанов в форме усеченного конуса можно устанавливать механизм для погружения шапки MONOFOLLTANK, так как их коническая форма значительно облегчает рециркуляцию выжимок на фазе затопления в находящееся снизу сусло. MONOFOLLTINO представляет собой уникальный в своем роде прибор для погружения шапки, и может устанавливаться на новые или существующие емкости, выполненные в форме усеченного конуса. Этот запатентованный прибор состоит из пневматического цилиндра с длинным ходом, самовращающейся и самоочищающейся мешалки, медленно утапливающей небольшие участки шапки из выжимок в расположенное внизу сусло, поворачивая, бережно разламывая и не повреждая ее. Прибор можно демонтировать в конце ферментации, так как этот механизм легкий и очень просто снимается. За несколько циклов его самовращающаяся и самоочищающаяся мешалка покрывает всю поверхность шапки из выжимок, и своими заметно закругленными кромками бережно обрабатывает кожицу, массирует ее и не разрушает. Идеально подходит для емкостей вместимостью от 20 до 300 гл, выполненных в форме усеченного конуса. Все ферментеры Albrigi Monofolltank могут оборудоваться очень полезными рабочими принадлежностями, такими как фиксированные или передвижные системы насыщения кислородом, мешалки для извлечения выжимок, теплообменные рубашки на днище или на цилиндре, электрические щиты с ПЛК для определения фазы погружения шапки в разное время, в зависимости от хода выполнения ферментации.

ЗАПАТЕНТОВАНО

Запатентованный
самовращающийся механизм
"Monofolltank" для чанов
из дерева и нержавеющей
стали "MORENO"



MULTIFOLLTANK

Механизм для погружения шапки с четырьмя самоочищающимися ножками.

Multifolltank является специальным и уникальным ферментером, идеально подходит для подсушенного винограда и прошедшего “кровопускание”, с которым необходимо обращаться крайне бережно. Идеально подходит для переворачивания шапок из выжимок большой толщины, так как является очень прочным. Он может медленно погружать участки выжимок в сусло, вызывая полное вращение шапки по всей поверхности путем погружения небольших порций. Состоит из механизма погружения шапки с четырьмя ножками выраженной конической формы, с заметно закругленными и самоочищающимися кромками для щадящей обработки выжимок и гарантии максимальной чистоты во время подъема. Они приводятся в действие четырьмя пневматическими цилиндрами с длинным ходом для глубокого погружения выжимок в сусло. Выполняя процесс погружения шапки через равные интервалы времени, работая по-отдельности, парами или попеременно, они разбивают и поворачивают шапку из выжимок, не образуя осадка. Ферментер оборудован автоматическими системами насыщения кислородом, кондиционирующими рубашками, расположенными на всем цилиндре и на днище, электрическими щитами в комплекте с ПЛК для контроля и управления любого типа ферментации или “кровопускания”, также и под небольшим давлением с применением природного CO₂.

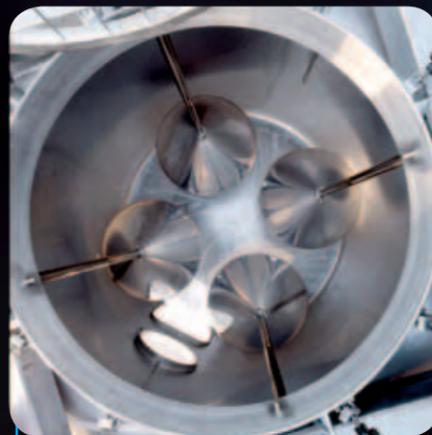


Вид изнутри во время обработки с погружением шапки 4 пневматическими ножками

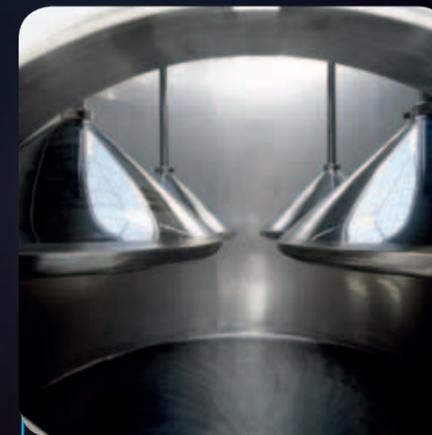
специальный механизм для погружения шапки для специального, подсушенного винограда и прошедшего “кровопускание”



Гидравлический механизм для погружения шапки с 4 специальными, самоочищающимися ножками и ПЛК для управления попеременными фазами погружения шапки



Вид сверху самоочищающейся ножки для погружения шапки



Вид сборки изнутри пневматических ножек для погружения шапки, специальных, самоочищающихся, покрывающих 75% поверхности ферментера

ALBRIGI
TECNOLOGIE

Эволюция на протяжении одной трети века

Механизм для погружения шапки с 4 пневматическими цилиндрами с коротким ходом и специальной, самоочищающейся ножкой



Передвижное устройство насыщения кислородом для клапана частичной разгрузки



Механизм для погружения шапки с 4 специальными, самоочищающимися ножками и пневматическими цилиндрами с длинным ходом



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Батонаж - делестаж - Separtank - Volvotank - Frigotank - Noveltank - Pluviatank - Criotank - Monofoltank Supertank
Экспериментальный винзавод для ферментации с 9 разными типами ферментеров и статическим сепаратором косточек

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



Ферментеры Мессанотанк вместимостью 300 гл с термокондиционированием Termostar Double и с Palitank для делястажа

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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

MANUALFOLLTANK



MANUALFOLLTANK

Ручной механизм погружения шапки для небольших открытых емкостей Variotank



Погружение шапки выполняется легко при помощи ручного запатентованного механизма Albrigi



MANUALFOLLTANK

Механизм для погружения шапки, помогающий сохранить физическую форму



Разборный Monofolltank на Variotank с фиксированным кронштейном

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

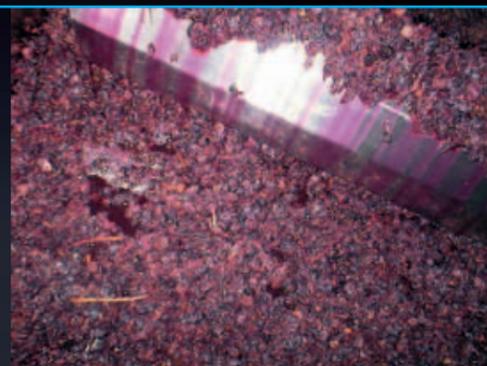


Цифровой термометр

Одинарный запатентованный механизм Monofolltank, фиксированный или передвижной, для установки на новые или уже существующие ферментеры



Самоочищающаяся мешалка Monofolltank



Температурный зонд с наружным футляром



Monofolltank с регулируемым монтажным кронштейном



VARIOFOLLTANK

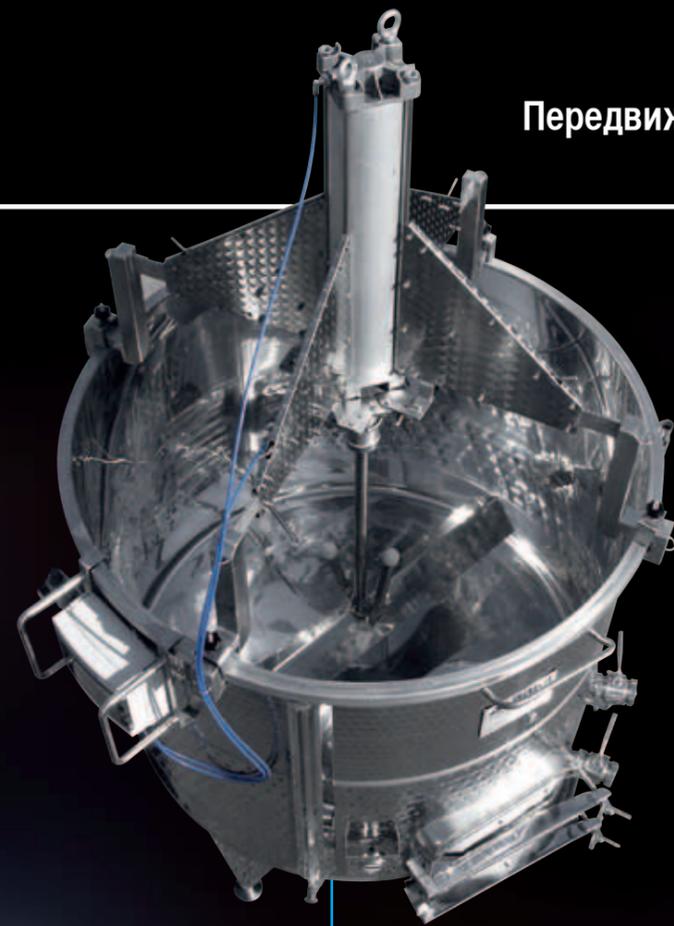
Используется на емкостях с плавающей крышкой

Устройство VARIOFOLLTANK специально разработано для постоянной или временной установки на емкости с плавающей крышкой вместимостью от 20 до 150 гл при помощи соответствующей опоры из нержавеющей стали, которая может быть подвижной, но регулирующей. Может постоянно оставаться в фиксированном положении или перемещаться по мере необходимости из одной емкости с плавающей крышкой на другую, при помощи тали и за короткое время. Оно представляет собой уникальный в своем роде запатентованный прибор для погружения шапки, и может устанавливаться на новые или существующие емкости с плавающей крышкой. Этот запатентованный прибор состоит из пневматического цилиндра с длинным ходом, самовращающейся и самоочищающейся мешалки погружения шапки, медленно утапливающей небольшие участки шапки из выжимок в расположенное внизу сусло, поворачивая, бережно разламывая и не повреждая ее. Прибор можно демонтировать в конце ферментации, так как этот механизм легкий и очень просто снимается. Благодаря его самовращающейся самоочищающейся мешалке, он за несколько циклов покрывает всю поверхность шапки из выжимок, и своими заметно закругленными кромками бережно обрабатывает кожуцу, массирует и не разрушает ее. Погружение шапки идеально выполняется в емкостях с плавающей крышкой, так как выжимки остаются видимыми во время погружения. Все емкости с плавающей крышкой Albrigi с Monofolltank могут оборудоваться очень полезными рабочими принадлежностями, такими как фиксированные или передвижные системы насыщения кислородом, мешалки для извлечения выжимок, теплообменные рубашки на днище или на цилиндре, электрические щиты с ПЛК для определения фазы погружения шапки в разное время, в зависимости от хода выполнения ферментации.

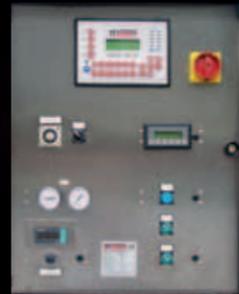


Механизм на передвижном основании для погружения шапки с самовращающейся мешалкой на "Variotank"

Передвижной и фиксированный механизм для погружения шапки для емкостей с плавающей крышкой



Запатентованный механизм погружения шапки на низкой и широкой емкости с плавающей крышкой с термокондиционированием



Электрический щит для механизма погружения шапки



Вид снаружи и изнутри механизма для погружения шапки "Monofolltank" на емкости с плавающей крышкой вместимостью 50 гл



Monofolltank для Variotank вместимостью 20 гл

Механизм Monofolltank для Variotank с кронштейном и запатентованной, приподнятой самовращающейся и самоочищающейся мешалкой Albrigi



Monofolltank на Variotank вместимостью 100 гл с щитом управления для регулировки фаз погружения шапки



Съемное устройство насыщения кислородом для клапана частичной разгрузки





Volvotank - Frigotank - Noveltank – Pluviatank с бадьей на колесах и лестницей “Security”



Сгiотанк из нержавеющей стали и Monofoltank - Palitank / делестаж - Supertank из дуба

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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

Передвижной механизм погружения шапки для нескольких, расположенных друг рядом с другом ферментеров



Использование и регулировка механизма погружения шапки с самоочищающейся одинарной ножкой, запатентованного компанией Albrigi.

Коническая, самоочищающаяся ножка для погружения шапки готова к запуску



Вид Superfollrail с 20 ферментерами вместимостью 200 гл и одинарной ножкой погружения шапки в исходном положении

Механизм погружения шапки с мостовой балкой, скользящий по двойному рельсу с одинарной ножкой в исходном положении



SUPERFOLLRAIL

Автоматический-ручной

Механизм для погружения шапки с одинарной ножкой на двойном рельсе

Ручной/автоматический, скользящий вниз или подвешенный. Это - механизм для погружения шапки с одинарной ножкой,двигающийся на двойном рельсе. Был создан для ручного или автоматического погружения шапки там, где имеются несколько рядов ферментеров, поэтому он может обслуживать вплоть до 2-3 рядов емкостей, потому что имеет два рельса, которые могут устанавливаться внизу, присоединяться к площадке или подвешиваться сверху, на потолке. Идеально подходит для погружения шапки в больших ферментерах от 100 до 500 гл, потому что его конструкция и мощность позволяют справляться также и с очень толстыми шапками выжимок, обслуживая различные емкости, расположенные также и в разных рядах. Через верхнюю входную дверцу он вводится и равномерно выполняет погружение шапки в любой точке поверхности шапки из выжимок, потому что его погружная ножка имеет закругленные кромки и выполнена в форме усеченного конуса, является самоочищающейся и не имеет острых углов. Это облегчает мягкое погружение шапки, без разрывов, потому что при каждом опускании она распускает и погружает шапку из выжимок в расположенное внизу сусло, мягко переворачивая ее, потому что движения выполняются медленно и плавно. Цилиндр с длинным ходом позволяет выполнять погружение шапки во все типы ферментеров, аккуратно переворачивая выжимки также и на наружном периметре поверхности погружаемых выжимок, действуя очень медленно, выполняя очень мягкий массаж даже на глубине больших количеств выжимок, потому что пневматический цилиндр подготовлен для выполнения от 1 до 4 м полезного хода. Он может работать вручную, передвигая и устанавливая его в каждом отдельном случае над люком (больших размеров), или же работать автоматически и самостоятельно при помощи приводной системы, управляемой ПЛК с запоминающим устройством, который выполняет специально и индивидуально разработанную программу погружения шапки на каждый тип емкости, большой или маленький, специально для каждого типа винограда. Он может работать самостоятельно также ночью при наличии больших количеств ферментеров и при необходимости точного и неотложного погружения шапки.



MONOFOLLRAIL

Ручной



Каретка скольжения



Ножка для опускания шапки

Механизм для опускания шапки для отдельных, расположенных в одном ряду ферментеров

Идеально подходит для обслуживания нескольких ферментеров в линии, потому что при помощи рельса его можно перемещать вручную или с помощью двигателя (вперед или назад по мере необходимости). Через верхний люк больших размеров он вводится и равномерно выполняет погружение шапки в любой точке поверхности шапки из выжимок, потому что он оборудован пневматическим цилиндром из легкого сплава с длинным ходом, соединенным с шарниром, и имеет погружную ножку с закругленными кромками и в форме усеченного конуса, поэтому она является самоочищающейся и не имеет острых углов. Это облегчает мягкое погружение шапки, без разрывов, потому что при каждом опускании она распускает и погружает шапку из выжимок в расположенное внизу сусло, мягко переворачивая ее, потому что движения выполняются медленно и плавно.

Цилиндр с длинным ходом позволяет выполнять погружение шапки на всех типах ферментеров: открытых, закрытых, конических, прямоугольных, высоких, низких, расположенных в одном и том же ряду, оптимально выполняя погружение шапки также и на наружном периметре поверхности погружаемых выжимок.

Балка скольжения проста в установке, может прикрепляться к потолку или крыше, потому что она является жесткой, самонесущей и очень прочной, поэтому нет необходимости в укреплении существующих конструкций. Движение подъема и опускания может регулироваться вручную или механически при помощи ПЛК, все равно как движение вперед и назад, которое осуществляется просто толканием каретки вручную или с приводом. Идеально подходит для ферментеров вместимостью от 20 до 150 гл, даже низкой и широкой формы, но с верхним люком больших размеров, или с емкостями с плавающей крышкой любых размеров.

Ручной механизм для погружения шапки на одинарном рельсе с конической, самоочищающейся погружной ножкой на "Tinotank" с люком больших размеров

Ручной механизм для погружения шапки на одинарном рельсе с конической, самоочищающейся погружной ножкой в "Variotank" без плавающей крышки

Ручной механизм для погружения шапки на одинарном рельсе с конической, самоочищающейся погружной ножкой в деревянном чане с люком больших размеров

Ручной механизм для погружения шапки на одинарном рельсе с конической, самоочищающейся погружной ножкой в ферментере с люком больших размеров



Винзавод с рубашкой Alveotrap, установленной на существующие емкости.

ТАКЖЕ И НА
СУЩЕСТВУЮЩИЕ
ЕМКОСТИ

Деталь установки Alveotrap на
винзаводе

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Существующие емкости Vinotank с установленной рубашкой Alveotrap на винзаводе у клиента

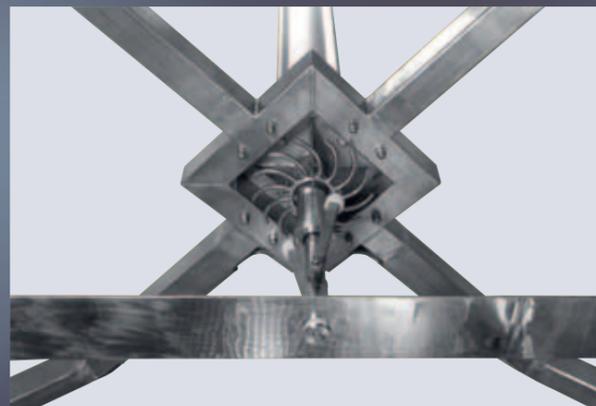
e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>

MINIFOLLRAIL

Автоматический-ручной

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ПОГРУЖЕНИЯ ШАПКИ В VARIOTANK ВМЕСТИМОСТЬЮ ОТ 20 ДО 200 ГЛ,

Механизм для погружения шапки с вращающейся мешалкой на двойном рельсе, работающий в ручном или автоматическом режиме. Система скольжения - на выбор по верхней кромке Variotank, сверху, подвешенная к крыше винзавода, или на задней стене винзавода, расположенная по вертикали. Он был разработан для выполнения ручного или автоматического погружения шапки там, где имеется ряд емкостей Variotank. Он оборудован двумя рельсами, расположенными так, чтобы облегчить выход пневматического поплавка, наилучшим образом используя имеющееся пространство. Идеально подходит для погружения шапки в Variotank вместимостью от 20 до 200 гл, его универсальная конструкция позволяет выполнять запрограммированное погружение шапки на глубину и в больших резервуарах. При помощи его самоочищающейся, самовращающейся запатентованной мешалки он покрывает всю поверхность шапки из выжимок, равномерно погружая и переворачивая ее по всему объему. Наша ЗАПАТЕНТОВАННАЯ мешалка для погружения шапки не имеет острых углов, и ее боковые кромки касаются поверхности внутренней стенки цилиндра Variotank, поэтому она выполняет погружение шапки полностью и глубоко, растворяя шапку также и в погруженной, менее видимой части. Пневматический цилиндр с длинным ходом при помощи электронного контроля позволяет выполнять погружение шапки во всех типах Variotank, так как его полезный ход от 1 до 3 м может управляться от ПЛК. Можно работать вручную, перемещая каретку от руки и устанавливая ее в каждое отдельное положение работы в полной безопасности. Можно работать вручную, перемещая каретку от руки и устанавливая ее в каждом отдельном случае в полной безопасности для погружения шапки, так как Предусмотрены специальные механизмы, обеспечивающие ее безопасную эксплуатацию и разрешающие ее только если все параметры центровки находятся в норме. Может работать в автоматическом режиме с управлением от ПЛК со специальными программами погружения шапки. Комплектуется всеми электромеханическими механизмами управления его работой, поэтому может выполнять погружение шапки даже в ночное время, когда на винзаводе никого нет, обслуживая вплоть до 30 Variotank, расположенных в одном ряду.

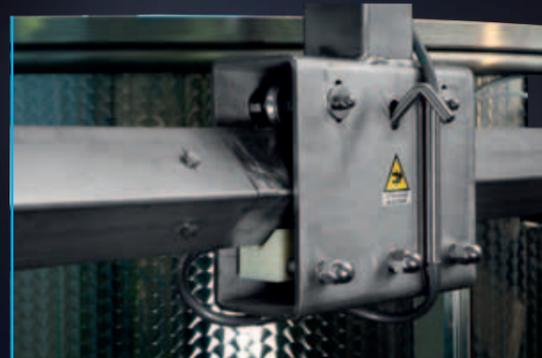


Запатентованная самовращающаяся мешалка

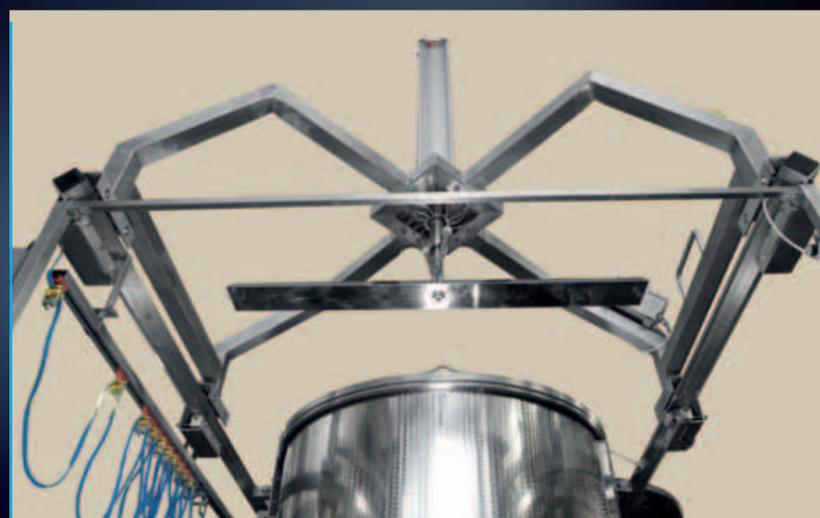
Механизм для погружения шапки с вращающейся мешалкой на двойном рельсе, работающий в ручном или автоматическом режиме



Электропневматический щит управления подъема и опускания в ручном/ автоматическом режиме



Вид скользящей по рельсам каретки



Вид запатентованной самовращающейся мешалки



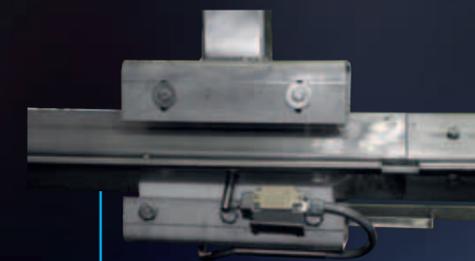
Механизм для погружения шапки с вращающейся мешалкой на двойном рельсе, работающий в ручном или автоматическом режиме

ALBRIGI
TECNOLOGIE

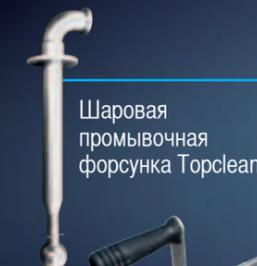
Эволюция на протяжении одной трети века



Вид направляющего руля для движения вперед, назад



Вид системы блокировки с предохранительным устройством по СТАНДАРТУ



Шаровая промывочная форсунка Topclean



Лебедка для подъема поплавка для Variotank

MONOFOLLTANK



Самовращающийся ороситель для сусла, устанавливаемый на передний люк



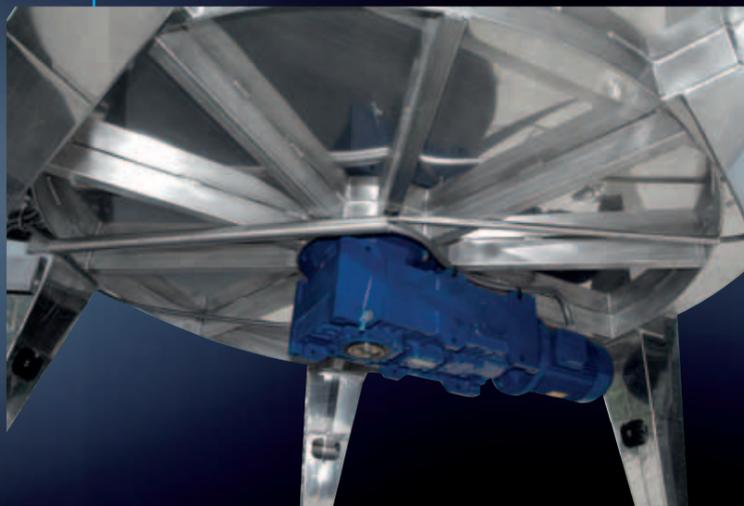
Микро устройство насыщения кислородом, устанавливаемое на клапан частичной разгрузки

Электрический щит управления смачивающим насосом и фазами погружения шапки

Monofolltank вместимостью 200 гл с цилиндром с длинным ходом, рубашкой Termostar и опускной дверцей



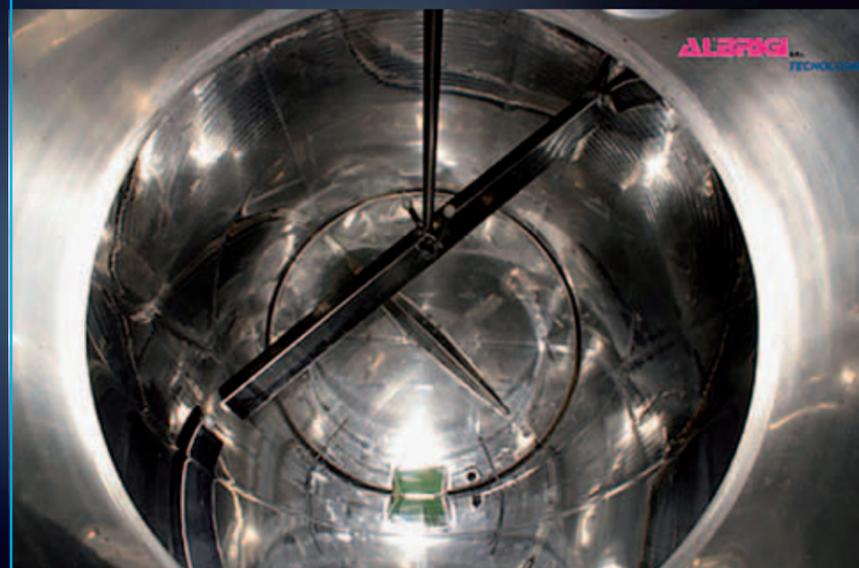
Механизм извлечения выжимок на плоском днище с передним наклоном 3%



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



Вид из 2-го переднего люка внутренней полости с мешалкой для погружения шапки и мешалкой для извлечения выжимок



МЯГКОЕ ПОГРУЖЕНИЕ ШАПКИ

MONOFOLLTANK Albrigi представляет собой уникальный в своем роде прибор для погружения шапки, и может устанавливаться на новые или существующие емкости. Этот запатентованный прибор состоит из пневматического цилиндра с длинным ходом, самовращающейся и самоочищающейся мешалки, медленно утапливающей шапку из выжимок в расположенное внизу сусло, поворачивая, бережно разламывая и не повреждая ее. Прибор можно демонтировать в конце ферментации, так как этот механизм легкий и очень просто снимается.

Благодаря его самовращающейся самоочищающейся мешалке он за несколько циклов покрывает всю поверхность шапки из выжимок, и своими заметно закругленными кромками бережно обрабатывает кожуцу, массирует и не разрушает ее. Идеально подходит для емкостей вместимостью от 20 до 300 гл. Все ферментеры Albrigi Monofolltank могут оборудоваться очень полезными рабочими принадлежностями, такими как фиксированные или передвижные системы насыщения кислородом, мешалки для извлечения выжимок, теплообменные рубашки на днище или на цилиндре, электрические щиты с ПЛК для определения фазы погружения шапки в разное время, в зависимости от хода выполнения ферментации.



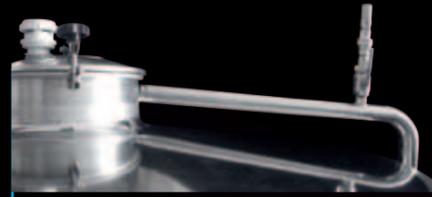
ЗАПАТЕНТОВАНО

Механизм для погружения шапки для люка \varnothing 400 с цилиндром с длинным ходом и самовращающейся мешалкой

Может устанавливаться на новые или существующие ферментеры



Самовращающийся ороситель Autofly для равномерного распределения суслу на шапке из выжимок



Система насыщения кислородом как ручного, так и моторизованного типа



Одинарная мешалка для погружения шапки в исходном положении

Механизм для погружения шапки с одинарной мешалкой, который можно устанавливать на существующие емкости

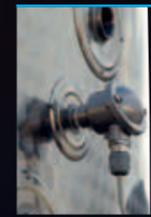


Самоочищающаяся, запатентованная компанией Albri-gi мешалка для погружения шапки, утопающая в выжимки

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



Цифровой термометр



Температурный зонд с наружным футляром

Вид сверху цилиндра для погружения шапки с длинным ходом с усиленным верхом



Механизм Monofolltank с длинным ходом для установки на новые или существующие емкости, в том числе и бетонные



Ферментер Monofolltank вместимостью 100 гл с термокондиционированием и механизмом для погружения шапки, который в конце ферментации можно снять и держать на складе. Таким образом, ферментер превращается в простую емкость для хранения вина.



Опускная дверца в открытом состоянии с мешалкой для извлечения выжимок

Элегантность вертикально расположенного листового металла



Vinotank вместимостью 150 и 600 гл с площадками для обслуживания и лестничной площадкой для доступа к каждому люку

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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



Termotank вместимостью 300 гл, Politank Termo вместимостью 150 + 150 гл и вместимостью 200 + 100 гл, все они с Innergas, промывочной системой Cleanfix и площадками для обслуживания

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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



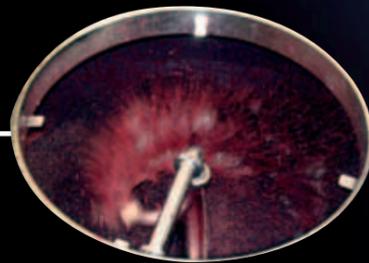
Цифровой термометр



Температурный зонд с наружным футляром



Tinotank с большим люком и лазом



Вид сверху оросителя Monofly и суслы на выжимках



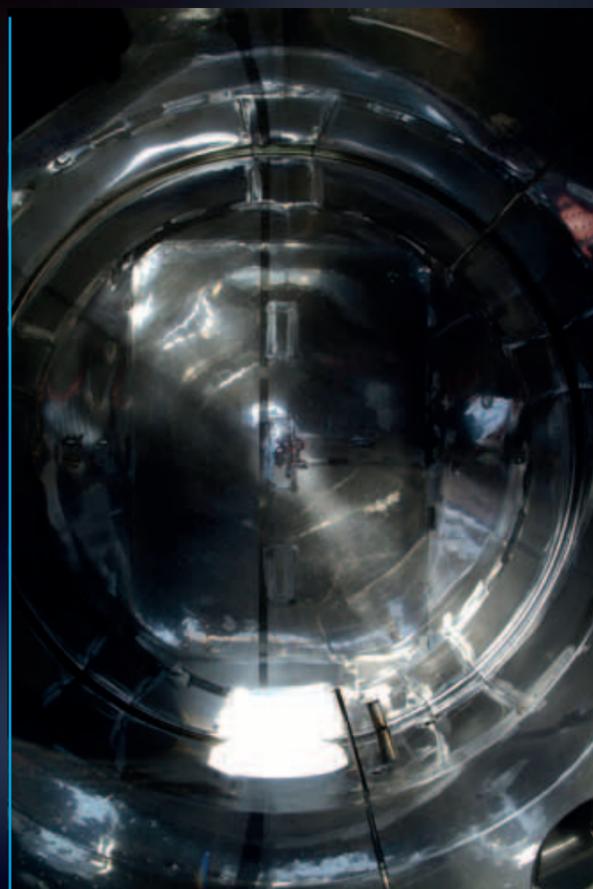
Электрический щит управления насосом или фазами погружения шапки



Люк больших размеров для погружения шапки



Tinotank с Monofly и самовращающейся мешалкой



Вид Tinotank сверху



Вид сбоку Tinotank с плоским дном с передним наклоном 3% и рубашкой Termostar



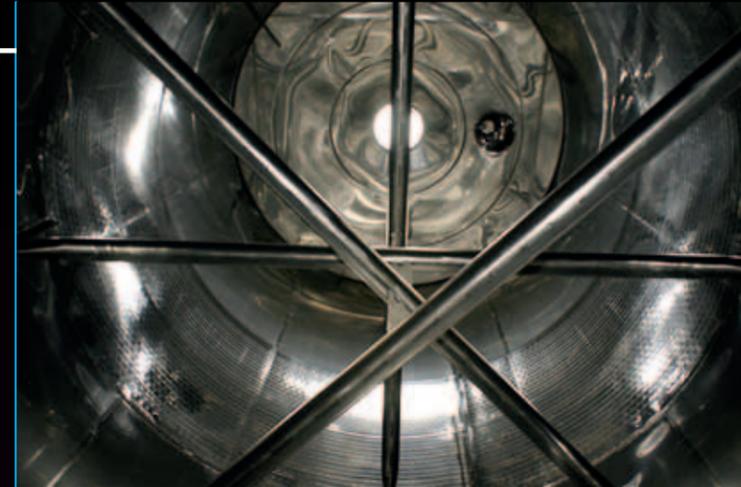
Tinotank с рубашкой Termostar с обязательными путями рециркуляции

TINOTANK

Классический ферментер в форме усеченного конуса.

Усеченный конус является классической формой для ферментера, и он идеально подходит для погружения шапки или делестаж. Во время погружения шапки коническая форма позволяет шапке расширяться и распадаться при опускании в сусле под воздействием мешалки или ножки для опускания шапки. Во время делестаж при помощи труб для разламывания шапки (Palitank), шапка из выжимок при опускании легче распадается и расширяется, чем в обычном цилиндрическом ферментере, потому что особая форма позволяет ей распускаться и расширяться. Поставляется в комплекте со всеми принадлежностями, такими как: термометры, рубашки Termostar для нагрева или охлаждения также и на днище, фиксированные или передвижные системы насыщения кислородом или смачивания суслем, фиксированные или передвижные промывочные системы, насосы для смачивания суслем с электрическими щитами в комплекте с ПЛК для управления и полного контроля процесса ферментации, мешалки извлечения выжимок или также фиксированного цилиндра погружения шапки с нашей системой запатентованной самовращающейся мешалки "Moreno".

Идеальный ферментер для выполнения делестаж



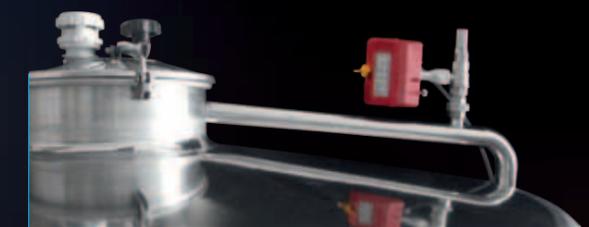
Palitank для разламывания шапки во время делестаж



Очень большой герметичный люк с регулируемым полосовым затвором и быстрым отцеплением



Самовращающийся ороситель Autofly для равномерного распределения сусла на шапке из выжимок



Автоматическая система насыщения кислородом моторизованного типа.



Вид Tinotank снизу



Плоское днище с передним наклоном 3% с термокондиционированием Termostar



Дверца с опускаемым затвором с механизмом механической разгрузки выжимок "Meccanotank"



Щит управления температурой и автоматическим смачиванием суслом



Плоское днище с передним наклоном 3% с мешалкой механического извлечения



Ферментер в виде усеченного конуса с термокондиционированием "Termostar" для ферментации при контролируемой температуре



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Хранилище, оборудованное емкостями с рубашками Termostar для выполнения молочно-кислой ферментации с innergas

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

NOVELTANK

Ферментер для углекислой мацерации целого винограда

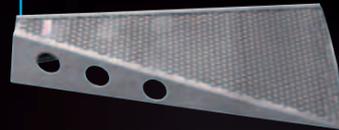
Специально разработанный для выполнения углекислой мацерации, этот ферментер оборудован всеми удобствами для погрузки и разгрузки целого винограда. Он специально изготовлен для выполнения классического процесса мацерации, так как загрузка целым виноградом осуществляется ленточным транспортером через переднюю и верхнюю дверцу. Автоматическая система запускает процесс молочнокислой ферментации и контролирует ее цикл до конца, так как ферментер оснащен решетками для отделения винограда от небольшого процента сусла. Может оборудоваться инжектором CO₂ и электрическими щитами, управляющими различными фазами и процессами до тех пор, пока после снижения температуры наступает момент опорожнения ферментера от мацерированного винограда. Имеет кондиционирующие рубашки, передвижные бункеры для погрузки, термометры и зонды для постоянного контроля температуры, инжекторы для CO₂ и промывочные системы для очистки в конце цикла. После использования превращается в обычный контейнер для хранения готового вина.



Ленточный транспортер для целого винограда с бункером для разгрузки ящиков, горизонтальным ленточным транспортером для сортировки винограда и поднимающимся ленточным транспортером для погрузки целого винограда в Noveltank сверху через воронку

специальная емкость для приготовления молодого вина

Сектор подвижной решетки, разбираемой после ферментации, которая опирается о днище

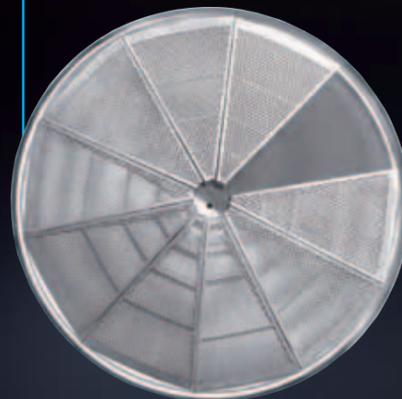


Подвижная решетка на днище для отделения винограда от сусла и дренажа



Цифровой термометр

Вид сверху механизма подвижной, опирающейся о днище решетки для отделения целого винограда от сусла.



Пористое устройство из спеченной стали AISI 316, установленное на днище, для подачи CO₂ снизу



Температурный зонд с наружным футляром



Noveltank с 2 бункерами для погрузки целого винограда

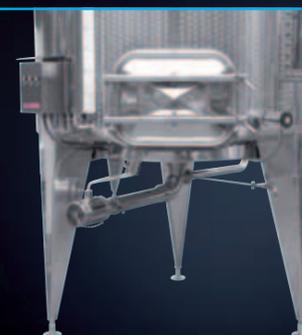


ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Передвижная воронка для загрузки целого винограда через верхний центральный люк



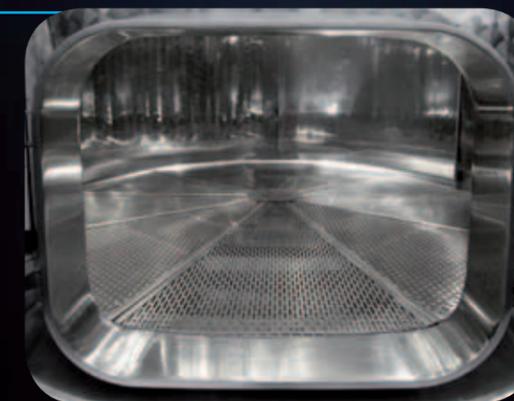
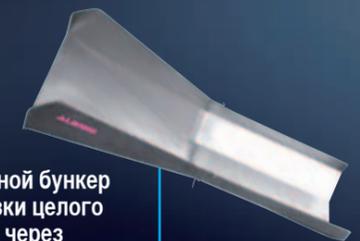
Вид снизу системы инжекции CO₂



Механизм для сбора CO₂ и его вывода вниз турбиной "Turbofan"

Noveltank - ферментер для выполнения процессов молочнокислой ферментации с целым виноградом, оборудованный различными компонентами для облегченной погрузки и разгрузки целого винограда

Передвижной бункер для загрузки целого винограда через верхнюю переднюю прямоугольную дверцу





Передвижной Mixtank на колесах вместимостью 300 - 500 - 750 - 1000 - 1500 л

MT серии "S"
Термо с рубашкой
вместимостью
3-5,5-8-10-15,5 гл,
комплектный, для
ферментации и
хранения



Enotank для хранения вина
вместимостью 3 - 5 - 8 - 10 -
15,5 - 20 - 28 - 34 - 52 гл

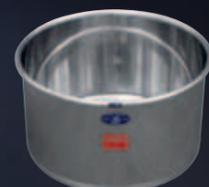


Бочка вместимостью 75
- 110 - 200 л с герметично
закрывающейся крышкой
с регулируемой полосой
из нержавеющей стали и
ручками

Minitank
серии "S"
вместимостью
3-5-8-10-15 гл,
комплектный,
для
ферментации и
хранения



Емкость с плавающей
крышкой мини серии "S"
Термо вместимостью 3 -
5,35 - 6,60 - 9,25 - 11 - 14,7
гл, комплектный, для
ферментации и хранения



Бадья
вместимостью
100-200-300-
400-500-600-
1000 л

Ведро
вместимостью 12 л



Multitank для хранения
вина вместимостью
3-5-8-10-12,5-15-20 гл

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



Export вместимостью 75 - 120 - 200 л
с пневматической и гидравлической
крышкой, или с пылезащитной крышкой



Лестница из
нержавеющей
стали "Security"

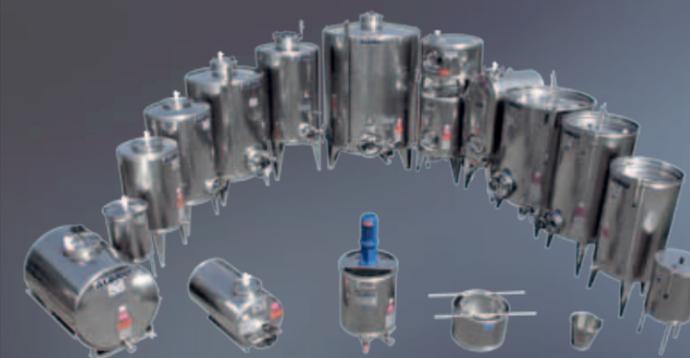


Meditank Термо вместимостью
20-26-34-40-50 гл, комплектные,
для ферментации и хранения

EUROTANK

Единственные в мире

Мы - первые в мире, кто стал выпускать в большом масштабе гамму небольших и средних емкостей из AISI 304L и AISI 316L, с зеркально отполированной внутренней частью и серийной тисненной отделкой с коротким и хорошо заметным шагом, самой блестящей из тисненных отделок. Мы - первые в мире, кто стал устанавливать принадлежности при помощи закругленных и самоочищающихся форм на листовом металле, с ламинированными и закругленными внутренними сварными швами, самоочищающимися с отделкой "HIGH CLEAN", то есть, отполированными или выровненными до плоской формы. Мы - единственные в мире производители, выпускающие более 90 моделей продукции. У нас нет равных по качеству и по заботе о деталях, принадлежностях и обслуживании, в поиске новых решений для удовлетворения всех требований наших клиентов, мелких и средних производителей, не забывая о необходимостях больших виноделов. Поэтому наш ассортимент является столь полным и разнообразным, чтобы каждый клиент мог найти у Albrigi Technologie подходящую модель с необходимой ему вместимостью в зависимости от наличия свободного места и необходимого объема. Мы - единственные, кто предоставляет 25-летнюю гарантию на свою продукцию, потому что мы уверены в полученных результатах после испытания всех наших моделей Eurotank любыми способами и в любых условиях, даже самых тяжелых. Мы можем заявить, что в течение 30 лет работы мы поставляли своим клиентам надежную и качественную продукцию, превосходящую их ожидания. Этот успех продолжается до сих пор, поэтому мы являемся **ЕДИНСТВЕННЫМИ В МИРЕ**.



Eurotank - полная гамма, включающая в себя 15 моделей небольших и средних емкостей любой формы, с любыми решениями и любой вместимостью

полный ассортимент небольших емкостей от 3 до 50 гл



Мини емкости с плавающей крышкой вместимостью 290 - 535 - 660 - 1100 - 1470 л с воздушным, масляным поплавком и дверцей ø 300, с передвижными ножками



Tirol - емкость для хранения и ферментации вместимостью 10 - 15 - 20 гл



Minitank вместимостью 300 - 550 - 800 - 1000 - 1550 для хранения и ферментации с дверцей ø 300, люком ø 400 и передвижными ножками



Средние емкости с плавающей крышкой Termo вместимостью 19,8 - 24,8 - 33 - 40 - 50 гл с кондиционирующей рубашкой



Средние емкости с плавающей крышкой Termo вместимостью 19,8- 24,8 -33 -40-50 гл, комплектные, для ферментации и хранения



Лебедка для подъема поплавка для Variotank



Емкость для перевозки вместимостью 10 - 15,5 - 20 - 28 - 34 - 52 гл



Meditank "Termo" вместимостью 20 - 26- 34 - 40 - 50 гл с кондиционирующей рубашкой



Температурный зонд с наружным футляром



Цифровой термометр



Система инертзации азотом для Minitank Paletank и Tirol, устанавливаемая на все модели Eurotank



Bigtank вместимостью 750 и Politanк вместимостью 360 + 360 гл с промывочной системой Cleanfix, все с выпуклым днищем

ALBRIGI

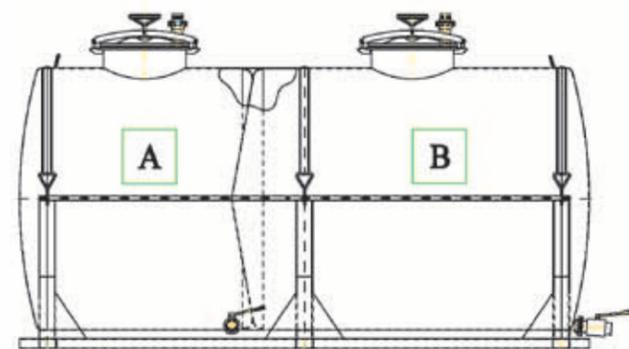
Эволюция на протяжении одной трети века

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

ПЕРЕВОЗКА

УТВЕРЖДЕННЫ ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Наша компания всегда тесно следила за необходимостями перевозки, вплоть до того, что мы создали полный ассортимент любой вместимости, а также любой формы, с уникальными техническими решениями с небольшими и средними, фиксированными или передвижными емкостями для перевозки, которые являются устойчивыми во время перевозки и не страдают от вибрации на дороге. Емкости Albrigi комплектуются разнообразными принадлежностями, такими как верхние дверцы для доступа, лазы, а также различные рабочие принадлежности, такие как: клапаны, уровни, воздуховыпускные устройства, анкерные кронштейны, внутренние делители (со знаменитым двойным днищем для пищевых продуктов, являющимся эксклюзивной разработкой Albrigi), стенки и волногасители. Прочные седла выполнены из нержавеющей стали, имеют независимую, амортизируемую конструкцию с резиновыми опорами и регулируемыми ремнями, как, например, большие емкости для перевозки с вырезом, которые можно быстро прикрепить к грузовой платформе грузовиков, или знаменитые самонесущие седла, на паллетах, с полными или пустыми емкостями. Ассортимент дополняет ряд изолированных емкостей с изоляцией ISOTANK или ISOFIX, с полированной внутренней отделкой, которую можно стерилизовать паром, с фиксированными промывочными системами "CLEANFIX" или с термокондиционированием при помощи наших рубашек TERMOSTAR или TERMOTIG, с нескользящими площадками для обслуживания с перилами и складывающимися лестницами. Все они облегчают работу оператора и повышают удобство и безопасность фазы перевозки жидкостей с течением времени.



Superspeedytank
Емкость с 2 отсеками с делительным днищем и запатентованной компанией Albrigi двойным днищем

удобная и безопасная перевозка пищевых жидкостей



Speedyspecialtank
Емкость с заменяемым седлом и разделительными распорными деталями для блокировки на кузове грузовика.



Speedytank
Система использования наших емкостей для перевозки вместимостью от 8 до 10 гл



Superspeedytank
Емкость для перевозки с 1 единым отсеком вместимостью 50 гл

Speedy-paletank
Емкость с седлом для разгрузки и погрузки в заполненном состоянии



Speedytank
Емкость с седлом для разгрузки и погрузки в опорожненном состоянии



Transtank Фиксированная емкость вместимостью 16000 л на грузовике с прицепом



Superspeedytank
Емкость для перевозки с 2 отдельными отсеками вместимостью 50 + 50 гл

Droptank
Разгружаемая с грузовика изолированная емкость вместимостью 15000 литров для пищевых продуктов



Superspeedytank
Емкость для перевозки с 3 отдельными отсеками вместимостью 30+30+50 гл

используем пространство на 100%

ALBRIGI
TECNOLOGIE

Эволюция на протяжении одной трети века



Узкая и высокая емкость Compatank

Емкости Compatank типа для установки друг на друга



Температурный зонд с наружным футляром



Емкость Compatank со стенками с термокондиционированием Termostar

Емкость для хранения и ферментации с закругленными краями и слегка выпуклыми стенками для наилучшего использования пространства

Ряд независимых емкостей Compatank для хранения вместимостью 3 - 5 - 10 гл, фиксированных и установленных друг на друга



Ряд емкостей Compatank вместимостью 50 гл, изготовленных на заказ для хранения вина



Цифровой термометр



Набор емкостей Compatank, оснащенных системой для насыщения азотом для продажи разлитого вина



COMPATANK

Рационально используем пространство

Емкость Compatank была создана для оптимального использования пространства. Она позволяет получить больше пространства на целых 25% по сравнению с обычным вертикальным цилиндрическим контейнером. Она выпускается с закругленными углами и слегка выпуклыми стенками для снижения внутреннего избыточного давления, имеет серийную зеркально отполированную внутреннюю поверхность и толщину, пригодную для выдерживания давления и разрежения, вместимость составляет от 3 до 300 гл и выпускается по заказу. Она является сосудом для вина со всех точек зрения, и может даже использоваться для хранения и ферментации. Может оборудоваться всеми рабочими принадлежностями, такими как кондиционирующие рубашки на стенках или на днище, дверцы для сливания вина, устройства для смачивания суслом и системы для инертизации газом (наша система Inpergas). Compatank может выпускаться на заказ для использования пространства даже в самых труднодоступных местах винзавода. Ее можно устанавливать друг на друга, изолировать, оборудовать фиксированными промывочными системами, отстойниками для удаления осадка, термометрами и температурными зондами. Compatank от Albrigi Technologie придает штрих элегантности и рациональности винзаводу, в который она устанавливается, внушая смотрящим на нее людям идею прочного и классического контейнера.



Вид сверху внутренней полости Compatank с закругленными кромками и углами, легко очищаемыми, и с фасонным саморазгружающимся днищем.

GRAVITANK

Ферментер с гравитационной разгрузкой

Gravitank - это единственный ферментер, разгружающий выжимки под действием силы тяготения, не растирая и не разрушая их дополнительно. После слива вина днище выраженной конической формы и смещенное от центра емкости Gravitank позволяет удобно и постепенно извлекать выжимки через механизм открытия дверцы. Емкость полностью опорожняется под действием лишь только силы тяготения, без применения электродвигателей. Gravitank представляет собой очень экономичный, простой в эксплуатации ферментер, безопасный ввиду отсутствия механических механизмов и без какого-либо обслуживания, потому что его функции очень простые.

Поставляется в комплекте со всеми принадлежностями, такими как: термометры, рубашки Termostar для нагрева или охлаждения на цилиндре, а также на днище, фиксированные или передвижные системы насыщения кислородом, трубы для смачивания суслом, фиксированные или передвижные промывочные системы, насосы для смачивания суслом с электрическими щитами в комплекте с ПЛК для управления и полного контроля процесса ферментации. Поставляется также с трубами для разламывания шапки для выполнения делестаж, а также с фиксированным пневматическим цилиндром с длинным ходом для выполнения мягкого погружения шапки при помощи нашей системы запатентованной самовращающейся мешалки "Moreno".

Выжимки разгружаются под действием силы тяготения



Gravitank с закрытой и заблокированной дверцей



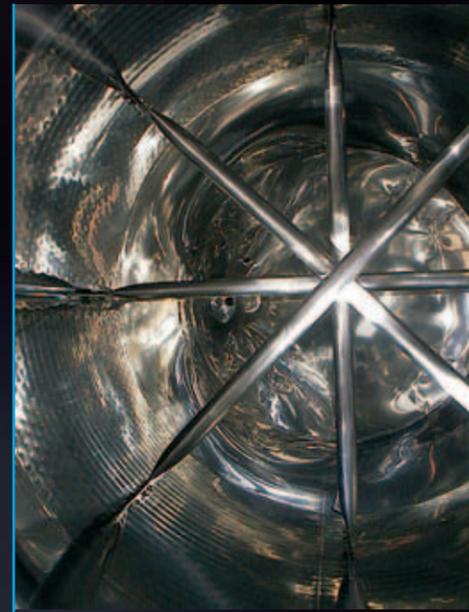
Gravitank с полностью открытой дверцей



Полностью открытая передняя дверца



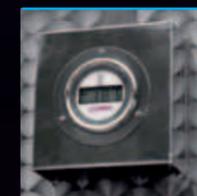
Самовращающийся ороситель Autofly для равномерного распределения сусла на шапке из выжимок



Palitank для выполнения делестаж и разламывания шапки в фазе ферментации, является также полезным для облегчения разгрузки выжимок в конце ферментации



Смещенное от центра днище в форме усеченного конуса облегчает разгрузку выжимок под действием силы тяготения



Цифровой термометр



Вид сбоку Gravitank с открытой дверцей, с пневматическим механизмом открывания



Вид сзади Gravitank с наклонным коническим днищем, смещенным от центра в переднюю сторону



Gravitank - это единственный ферментер, разгружающий выжимки без помощи механических механизмов



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Specialtank вместимостью 100 гл с Criotank вместимостью 100 гл

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

DRYER

КОНЦЕНТРИРУЕМ КАЧЕСТВО

Концентратор для виноградного сусла при низкой температуре. Может работать по-отдельности, исходя из свежего сусла, или исходя из предварительно концентрированного сусла, поэтому наша система концентрации может работать по-отдельности или в батарее, устанавливая ее за любым уже существующим концентратором для увеличения производительности или для значительного повышения качества продукта. Он изготовлен на основе инновационных критериев работы, специально созданных для соблюдения характеристик сусла при выполнении обработки.

С использованием Dryer сусло на фазе концентрации работает при температуре прибл. 18-20°C, поэтому вся система загрязняется значительно меньше, и может непрерывно работать в течение длительного времени, разгружая свежий концентрат, с производительностью вплоть до 500 л/ч. Концентратор поставляется со специальными теплообменниками, предназначенными для рекуперации остаточных калорий от существующих отопительных или холодильных установок, присутствующих на любом предприятии, потому что его низкая рабочая температура позволяет использовать остаточные калории, которые в противном случае рассеялись бы в атмосфере или остались бы в системах при выполнении любого рабочего цикла.

Вакуумный концентратор для сусла, работающий при 18/20° C
на 500 л испаренного продукта в час

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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

ALBRIGI
TECNOLOGIE

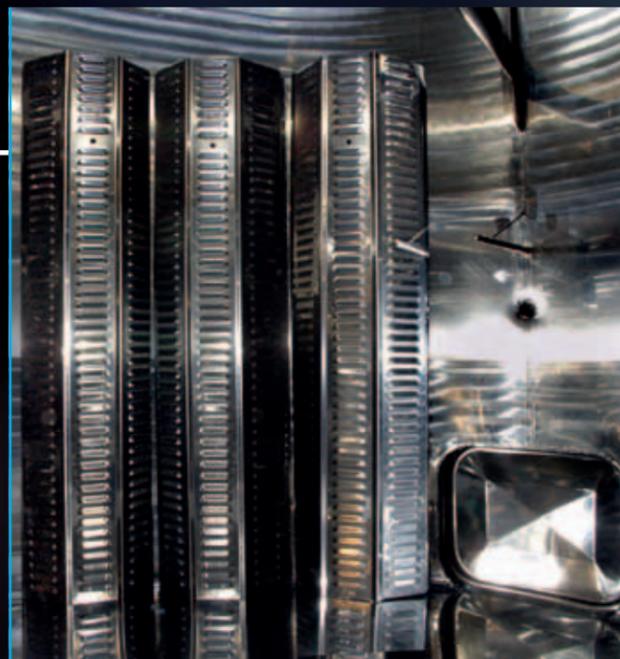
Эволюция на протяжении одной трети века



Моторизованный ороситель "Motofly" с переменной скоростью



Верх ферментера с двойным люком, моторизованным оросителем "Motofly" и промывочной системой "Cleanfix"



Дренажные решетки для отделения сусла от выжимок



Щит управления из нержавеющей стали для Messanotank в комплекте со всеми принадлежностями



Мессанотанк серии "S" вместимостью 300 гл в комплекте со всеми принадлежностями

Механизм для разламывания шапки Palitank



Самовращающийся ороситель Autofly типа Mono с суслом



Предохранительный микровыключатель на люке

Предохранительный микровыключатель на дверце

МЕССАНОТАНК

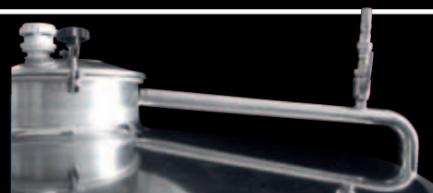
Ферментер с механическим извлечением выжимок

Мессанотанк - это емкость, пригодная для всех винзаводов, в которых требуется превращать в вино средние и большие количества винограда, максимально сокращая применяемую рабочую силу. Мессанотанк - это емкость для ферментации, оборудованная системой моторизованных мешалок, позволяющей быстро разгружать через дверцу оставшиеся на дне после винификации выжимки. Больше нет необходимости в выполнении операций ручной разгрузки кожицы, и можно обеспечивать высокую производительность системы, особенно сочетая ее с фиксированными или передвижными системами подачи (шнеки, ленты, перистальтические насосы). Для удовлетворения различных количественных и установочных потребностей серия Мессанотанк включает в себя вертикальные винификаторы на ножках, с плоским дном и боковой или нижней разгрузкой, пригодные для среднего объема, и с дном в форме усеченного конуса с боковой нижней разгрузкой для большого объема. Система мешалок для извлечения разрабатывается и ее размеры рассчитываются так, чтобы оптимизировать опорожнение, обращая особенное внимание на предотвращение образования скоплений. Привод может быть электрическим или гидравлическим, и открывание дверцы, в зависимости от требований и размеров, может быть ручным, механическим или гидравлическим. Размеры двигателей и редукторов рассчитаны так, чтобы спокойно выдерживать даже самые тяжелые условия при пуске. В случае установки редукторов на дне емкости особое внимание уделяется проектированию уплотнений для предотвращения опасных утечек. Кроме того, редуктор подключается таким образом, чтобы его можно было снимать и ремонтировать также и при заполненной емкости.



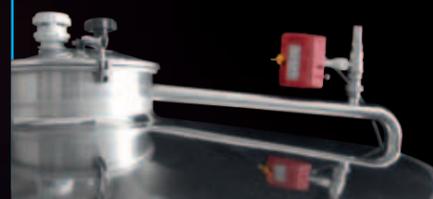
Вид изнутри зеркально отполированной мешалки для извлечения

от 50 до 1200 гл для ферментации красных вин и автоматического извлечения выжимок



Самовращающийся ороситель Autofly для равномерного распределения сусла на шапке из выжимок

Система насыщения кислородом ручного и моторизованного типа



Опускная дверца с защитной решеткой



Съемное устройство насыщения кислородом для клапана частичной разгрузки

Опускная дверца с видом изнутри мешалки извлечения



Ферментер Мессанотанк вместимостью 300 гл с плоским наклонным дном, мешалкой извлечения, насосом смачивания суслом и Palitank



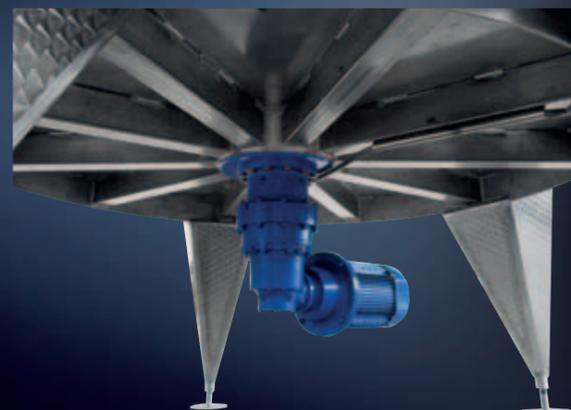
Ферментер Мессанотанк вместимостью 600 гл с плоским наклонным дном, мешалкой извлечения, насосом смачивания суслом и Palitank



Ферментер Мессанотанк серии "S" вместимостью 1200 гл с конусом с мешалкой извлечения и Turbotank



Центральный блок контроля насыщения кислородом и пористых устройств





Винзавод с Volvotank вместимостью 100 гл с термокондиционированием Termostar и промывочной системой Cleanfix

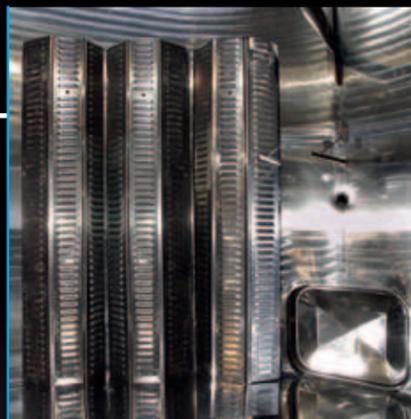
ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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

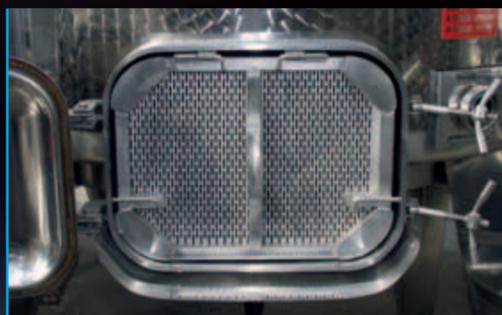


Мегатанк вместимостью 2500 гл из Aisi 304 L, верх из Aisi 316L





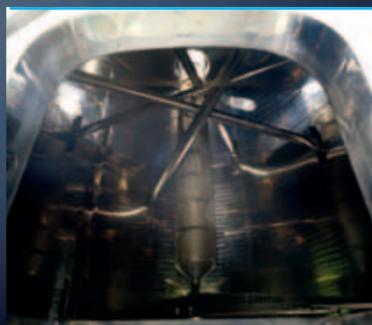
Ряд передвижных панелей дренажных решеток размером 250x1000 мм для остановки кожицы во время делестаж



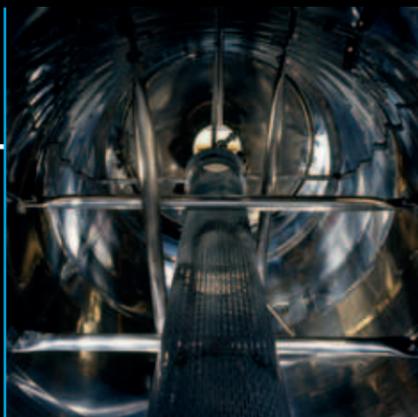
Передвижная решетка на прямоугольной дверце размером 530x420 мм на уровне днища



Передвижная решетка на прямоугольной дверце с желобом размером 530x420 мм



Palitank с разборной боковой решетчатой трубой стекания



Механизм Palitank с дренажной решеткой в центре

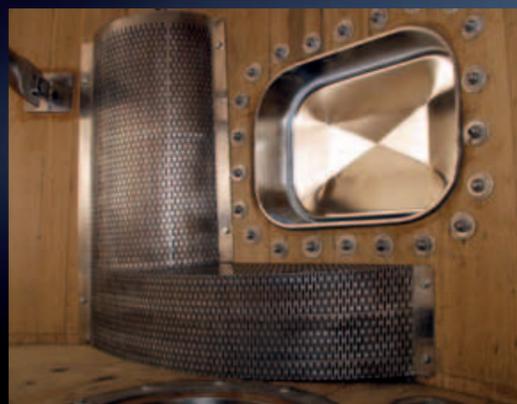


Самовращающийся ороситель Autofly для равномерного распределения сусла на шапке из выжимок

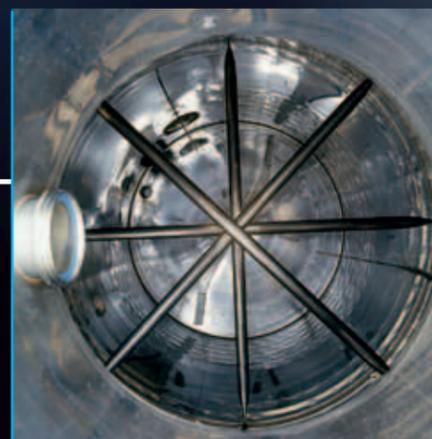


Гравитационный сепаратор виноградных косточек с разгрузкой снизу

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



Дренажные решетки, установленные на клапан полной разгрузки деревянных чанов

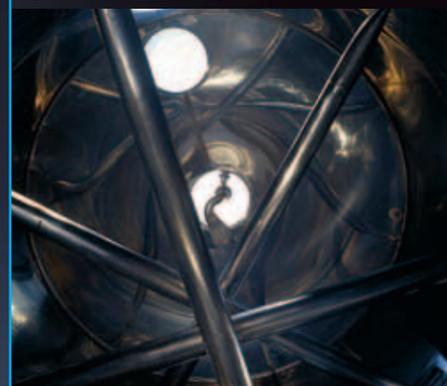


Вид Palitank сверху

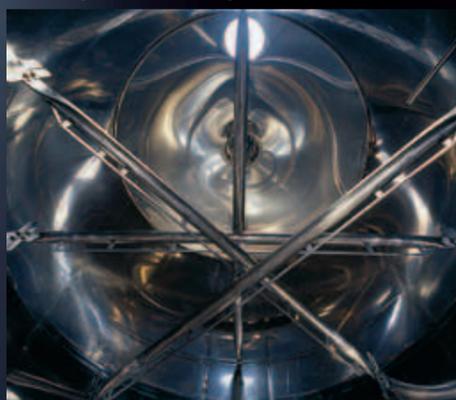


Вид Palitank снизу

Palitank с самовращающимся оросителем "Autofly"



Усиленные Palitank для ферментера вместимостью 600 гл для красного винограда



ДЕЛЕСТАЖ С PALITANK

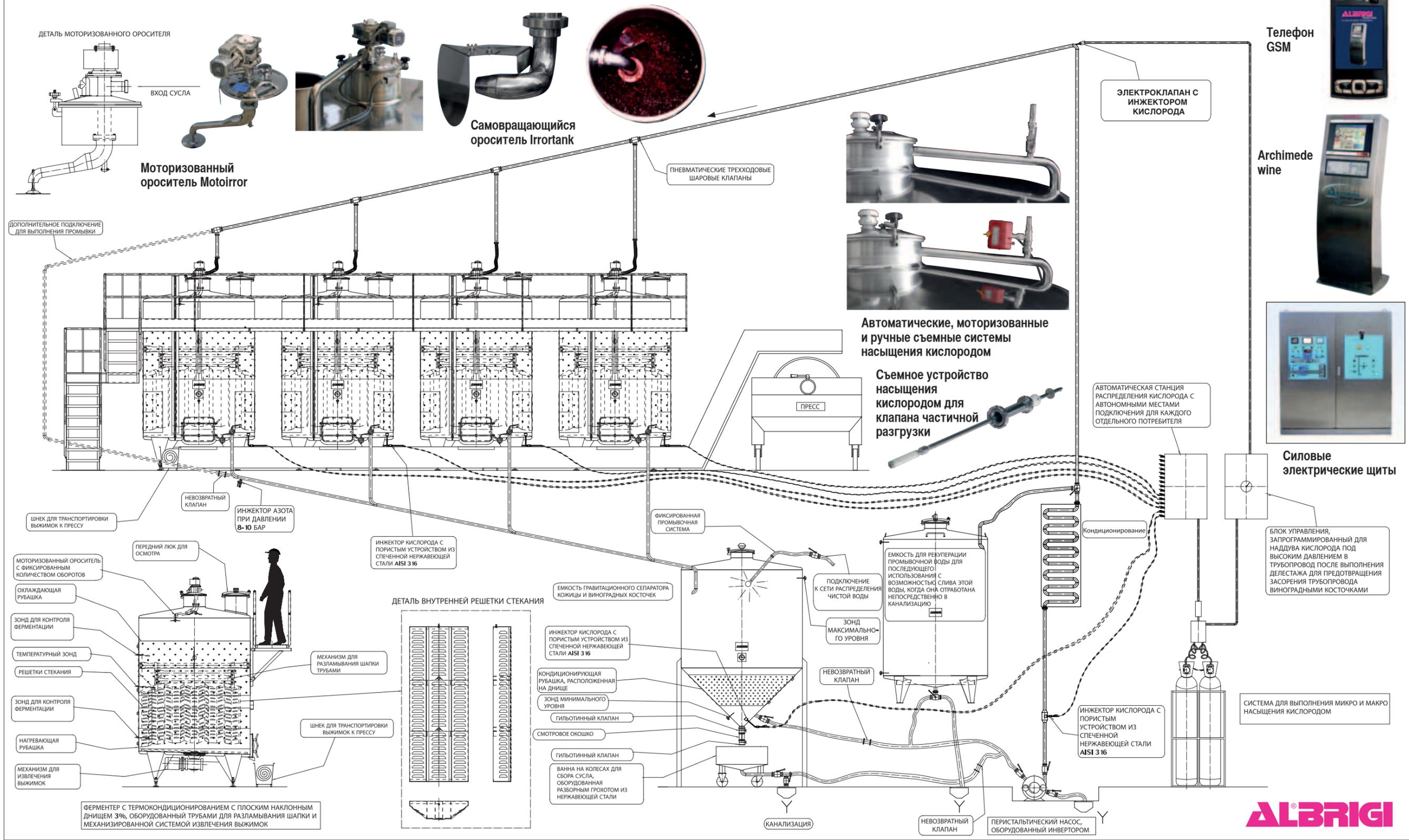
Шапка из выжимок разрушается под действием силы тяготения

PALITANK был создан для решения проблем статичности плотной шапки из выжимок, характерных для метода смачивания суслом. Это система из 4 усиленных труб из нержавеющей стали, установленных лучеобразно, на нескольких уровнях в шахматном порядке. Задачей этого приложения являются разрезание и переворачивание шапки из выжимок только под действием силы тяготения как в нисходящей фазе (опорожнение емкости), так и в восходящей фазе (заполнение емкости), которые выполняются очень медленно, без мацерации кожицы, во время выполнения делестаж. Действуя таким образом, осуществляется полный распад шапки из выжимок, простым и очень нежным образом, не прибегая к использованию моторизованного оборудования, с большим преимуществом - отсутствием осадка. Распад шапки из выжимок дает конкретную возможность полного щелочения, то есть, извлечения составов, находящихся в кожице винограда, выполняя максимальное взаимное проникновение выжимок и сусла. Полная съемность труб в конце винификации делает систему PALITANK пригодной для любой производственной установки и устанавливаемой на любую емкость, в том числе уже существующую. В случае применения вместе с нашим специальным самовращающимся оросителем IRRORTANK отличным образом выполняется операция смачивания расположенных ниже выжимок с равномерным распределением по ним сусла.



Вид шапки из выжимок, разрушающейся при опускании под Palitank

СХЕМА РУЧНОГО/АВТОМАТИЧЕСКОГО ДЕЛЕСТАЖА С КОНТРОЛЕМ ПРОЦЕССА ФЕРМЕНТАЦИИ





Vinotank для хранения вместимостью 100 гл, в комплекте с принадлежностями

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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



ALBRIGI
 TECNOLOGIE
 Эволюция на протяжении одной трети века

Frigotank вместимостью 300 гл и 100 гл с термокondиционированием Termostar, изоляцией Isotank и Termotank с термокondиционированием Termostar и промывочной системой Cleanfix вместимостью 300 и 150 гл

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

ОТДЕЛКИ CLASSIC

Наиболее распространенный в мире вид отделки



Отделки 2B Natural



“2B НАТУРАЛЬНАЯ”
“2R ЗЕРКАЛЬНО ОТПОЛИРОВАННАЯ”

2B-это оригинальная, протравленная натуральная отделка, с которой выходит сталь из прокатного стана на сталеплавильном заводе, в то время как отделка 2R - это специальный, зеркально отполированный вид отделки, полученный в результате специального процесса повторного обжига в контролируемой атмосфере. У этой отделки как кольцевые, так и вертикальные сварные швы ламинированные, заглаженные и сатинированные с зернистостью 60.



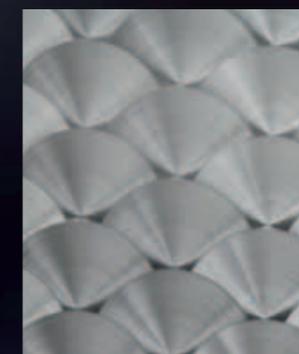
Зеркально отполированные отделки 2R
“Classic”

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Зеркально отполированные
отделки 2R “Design”



“Тисненные” отделки

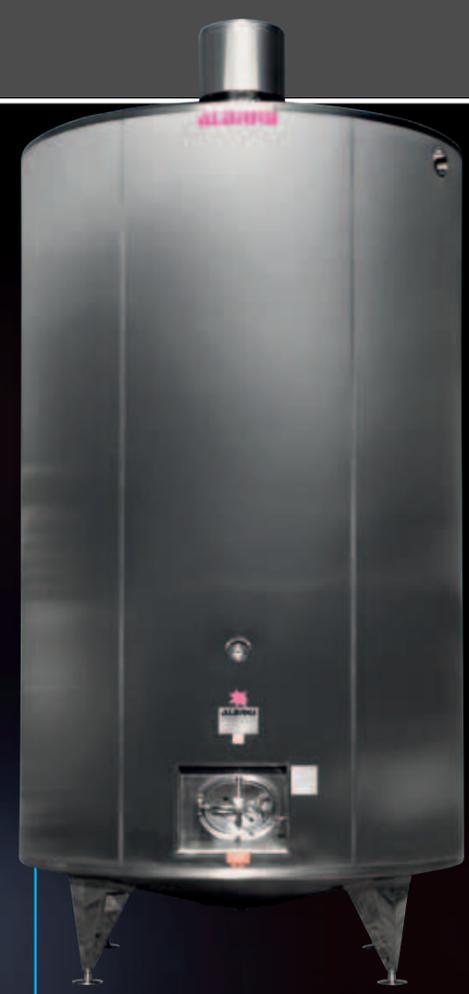


“ТИСНЕНАЯ ИЛИ СТАНДАРТНАЯ”

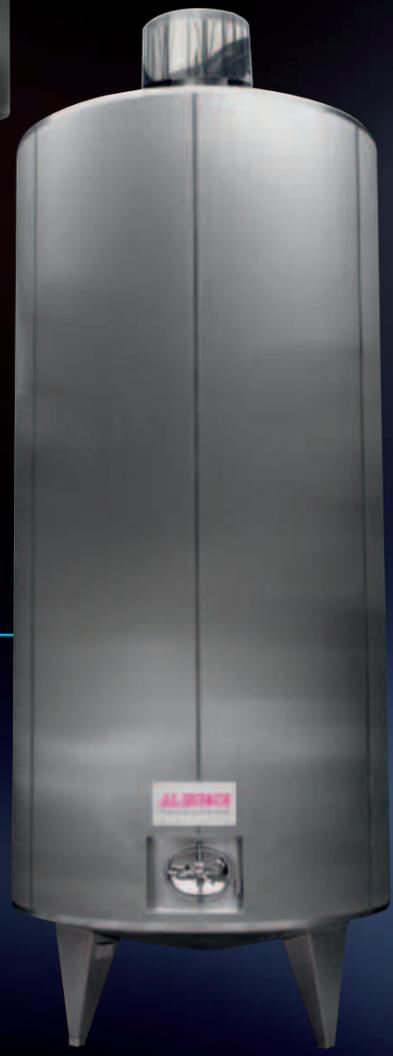
Тисненная отделка - это наша самая распространенная и эксклюзивная отделка, она не изменялась в течение 25 лет. Все говорят, что она - самая красивая, так как мы всегда используем всего лишь первосортный материал 2R производства “Thyssen Krupp”, поэтому она является самой блестящей из всех видов тиснений, с “заметным тиснением с коротким, непрерывным шагом”. Как кольцевые, так и вертикальные сварные швы ламинированные, заглаженные и сатинированные с зернистостью 60.

ОТДЕЛКИ ELEGANCE

Выделяющаяся своей элегантностью отделка



Отделки "Brush" с мелким сатинированием



"САТИНИРОВАННАЯ ИЛИ BRUSH"

это отделка с предварительно сатинированными металлическими листами зернистостью 180-220-320-400, расположенными по вертикали, в которой как кольцевые, так и вертикальные сварные швы зашлифованы, выравнены и сатинированы с зернистостью 60.



"SCOTCH BRITE ИЛИ ELEGANCE"

Отделки "Scotch Brite" с очень тонкой щеточной обработкой

это полное, непрерывное сатинирование в том числе и сварных швов, как кольцевых, так и вертикальных, которые сначала ламинируются, потом заглаживаются и выравниваются, чтобы они не были заметны даже при отражении, чтобы сатинирование выглядело полным и непрерывным. Оно выполняется с разной зернистостью с зависимости от требуемого типа наружной отделки при помощи кругов тонкого материала scotch brite с тончайшей зернистостью.



ОТДЕЛКИ FANTASY

Уникальная в мире художественная сериграфическая отделка



"Colortank"



ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ПАТЕНТ
КОМПАНИИ ALBRIGI

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



"PICTURETANK"

ОТДЕЛКИ IMAGE

Фотографическая, самоклеящаяся отделка



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



“FOTOTANK”

Это - самоклеящаяся пленка, которая наносится на емкость после ее изготовления. Пленка состоит из эксклюзивного, цветного пластмассового материала. Ее можно наносить также на старые, существующие емкости. Сохраняет свой вид несколько лет даже под воздействием солнца, так как при помощи этой технологии печать наносится на пленки для наружного применения, которые к тому же очень экономичные.





Минивинзавод с Vinotank вместимостью 30 и 50 гл в комплекте с принадлежностями

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Specialtank Termo Double вместимостью 150 гл и Frigotank/Politank вместимостью 50 + 100 гл с термокондиционированием Termostar и изоляцией Isoltank, и Vinotank вместимостью 150 гл

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



Емкость на паллете вместимостью 10 гл, приподнятая, для продажи разливного вина

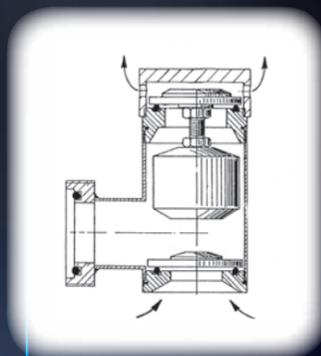


Система хранения для оптового магазина, продающего разливное вино, с системой инертизации азотом



Передвижная шаровая промывочная форсунка Torclean для промывки контейнеров для складирования после использования

Пистолет из нержавеющей стали для раздачи разливного вина



Предохранительный газовый узел с клапаном, тарированным на + 40 миллибар и -20 миллибар высокого типа



Предохранительный газовый узел с клапаном, тарированным на + 40 миллибар и -20 миллибар низкого типа

Схема системы раздачи разливного вина с блоком управления инертизацией азотом Innergas

ALBRIGI
TECNOLOGIE

Эволюция на протяжении одной трети века



Клапан двойного действия из нержавеющей стали \varnothing 40 - 50 - 60 - 80 мм, съемный, с 2 весовыми тарелками для избыточного давления и разрежения, скольцевыми уплотнениями из вайтона и не склеивающегося тефлона



Фиксированный блок управления с 3 типами насыщаемых азотом емкостей под давлением 20 миллибар для продажи разливного вина

Передвижной блок управления насыщением с одним баллоном на колесах

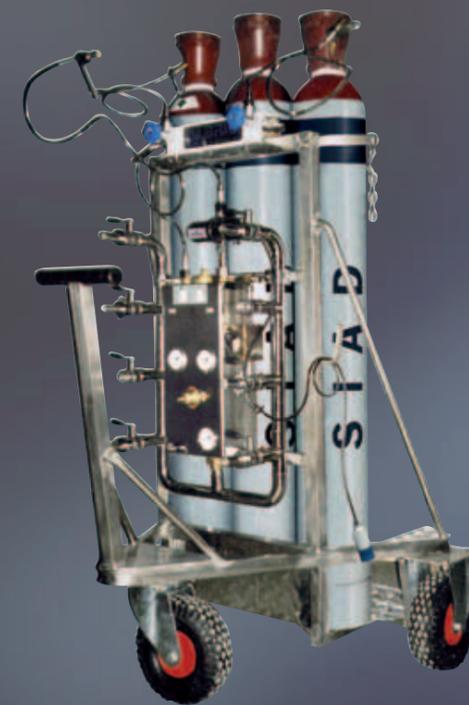
INNERGAS

Системы инертизации азотом/CO₂

Innergas - это система, которая позволяет вводить инертный газ (азот или углекислый газ) в емкость, предотвращая окисление вин, так как не допускается их контакт с воздухом. Специальный предохранительный клапан двойного действия, установленный на предохранительный узел, гарантирует стабильность давления в системе и в отдельных емкостях. Система с инертным газом позволяет использовать емкость в качестве обычной емкости с плавающей крышкой. Через блок управления с двумя стадиями редукции инертный газ подается в емкости под давлением 20 миллибар. Внутри емкости постоянно присутствующий газ вытесняет воздух, в том числе и во время розлива. Предохранительный клапан двойного действия из нержавеющей стали гарантирует стабильность давления в системе и в емкостях.

АЗОТ - это газ без цвета, вкуса и запаха, является нетоксичным, совершенно инертным, составляет 78% атмосферы.

УГЛЕКИСЛЫЙ ГАЗ - также присутствует в воздухе, представляет собой инертный, растворимый в жидкостях газ



Передвижной блок управления азотом или CO₂ производительностью 100 м³/ч

Системы насыщения газом для средних и больших винзаводов



Набор емкостей под азотом с Inpergas для хранения разливного вина

Фиксированный блок управления насыщением газом с двумя баллонами для обслуживания нескольких емкостей, работающий на азоте или CO₂, производительностью от 20 до 100 м³/ч



Набор приподнятых емкостей на паллетах вместимостью 10 гл для продажи разливного вина с системой для азота



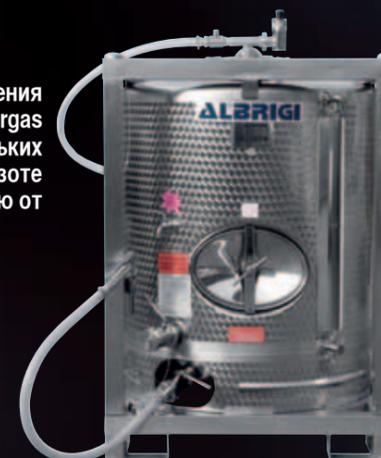
Ряд емкостей на паллетах вместимостью 610 - 830 - 1070 - 1530 л, голых и изолированных для хранения и перемещения разливного вина



INNERPIPE
Схема фиксированной системы для управления от уровня пола открыванием и закрыванием системы азота



Фиксированный блок управления насыщением газом с Inpergas для обслуживания нескольких емкостей, работающий на азоте или CO₂, производительностью от 20 до 100 м³/ч



Емкость на паллете вместимостью 10 гл, оборудованная предохранительным газовым узлом и пистолетом для раздачи разливного вина



Площадка с емкостями 300 гл с предохранительным узлом и фиксированной системой труб из нержавеющей стали "Innerpipe"

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Винзавод с централизованной системой для насыщения инертным газом (азотом)



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione



Емкости Bigtank вместимостью 1200 гл с термокондиционированием Termostar, с системами лестниц и площадок и Cleanfix



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Винзавод для ферментации с Specialtank вместимостью 200 гл

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



Система насыщения кислородом ручного или моторизованного типа



Передвижной каскадный клапан



Установленный каскадный клапан с внутренним устройством насыщения кислородом и аэрационной турбиной



Турбина насыщения кислородом с погружным инжектором

Каскадный клапан с установленным воздушным инжектором

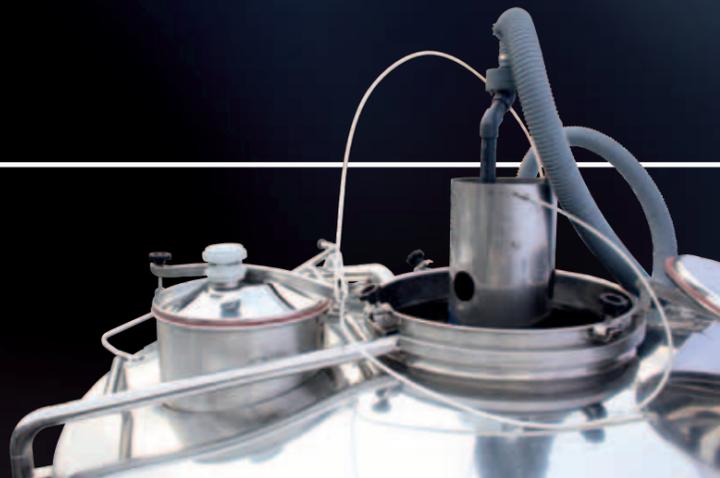


ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Верхний отсек в фазе загрузки



Верхний отсек в фазе насыщения кислородом



Установленный каскадный клапан с пневматической системой управления



Каскадный клапан с турбиной, который необходимо разобрать в конце сезона



Вид снизу каскадного клапана с закрытым направляющим устройством



Открытый каскадный клапан с падающим потоком сусла

PLUVIATANK

Дождевой каскад

Проектное новаторство ферментера PLUVIATANK заключается в том, что для щелочения шапки из выжимок используется сила тяготения. Благодаря второй емкости, расположенной в верхней части и выполняющей функции накопления, создается каскад сусла, который может полностью погружать шапку из выжимок за несколько секунд. Для этого необходимо открыть специальный клапан для подачи программируемого объема сусла.

PLUVIATANK комплектуется контрольной панелью, позволяющей персонализировать управление погружением шапки, как в плане интенсивности (объем используемого сусла), так и в плане частоты. Эта же панель может управлять фазами каскада, температурой, насыщением кислорода во всех вариантах, работой опускной дверцы, запуском и остановкой мешалки для извлечения выжимок. По окончании ферментации емкость PLUVIATANK можно использовать в качестве емкости для хранения, так как все принадлежности для ферментации (устройства насыщения кислородом и каскадные клапаны) можно снять и убрать на хранение. После этого она превращается в очень удобную, обычную емкость для хранения, где имеется полный доступ к всем внутренним частям, и в которой можно выполнять стерилизацию ввиду отсутствия щелей и трудно очищаемых углов.

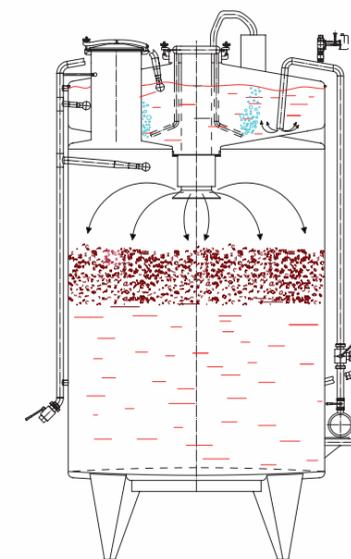


Схема работы каскада на шапке из выжимок

способ качественного выполнения смачивания выжимок



Мешалка механического извлечения выжимок



Насос загрузки верхнего отсека с устройством насыщения кислородом и электрическим щитом управления

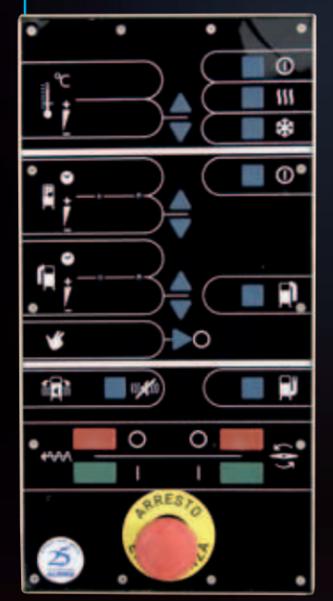


Вид двух люков сверху



Рубашка Termostar

Щит управления с ПЛК



Решетка для защиты людей во время разгрузки выжимок



Вид верхнего отсека снизу



Защита электрического щита



Pluviatank - ферментер с каскадом и системой насыщения суслу кислородом



Открытая овальная и прямоугольная дверца



Вид нижнего отсека сверху



Выжимки во время каскада суслу



Выжимки перед каскадом суслу



Открытая прямоугольная дверца с желобом облегчения разгрузки



Винзавод с 24 Megatank вместимостью 500 гл для хранения вина

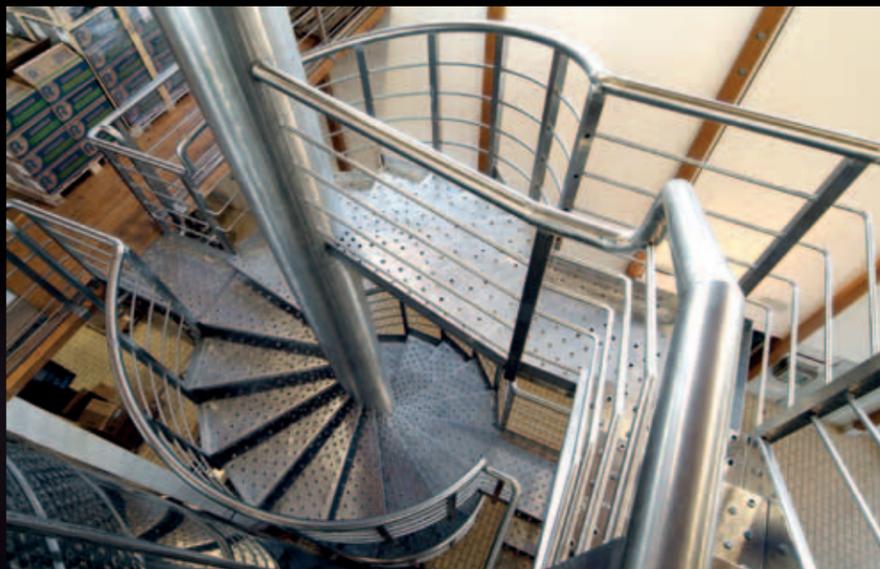
ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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



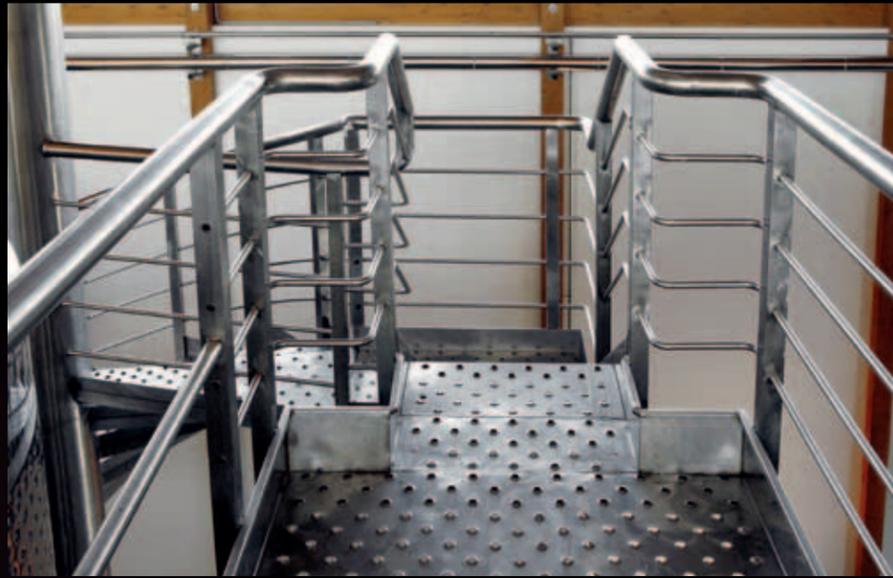
Набор Termotank double с термокондиционированием Termostar, изоляцией Isoplus на рубашке и с промывочной системой Cleanfix





ПЛОЩАДКИ И ЛЕСТНИЦЫ





ПЛОЩАДКИ И ЛЕСТНИЦЫ





Volvotank вместимостью 20 гл и ферментеры Specialtank вместимостью 25 гл с термокондиционированием Termostar и смачивающим насосом

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

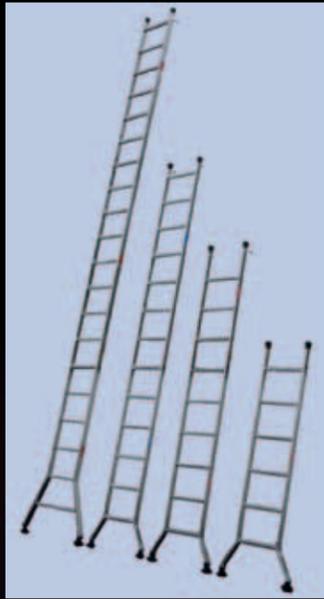
Винификаторы Specialtank с термокондиционированием Termostar вместимостью 25 и 20 гл с дельстажем и смачивающим насосом



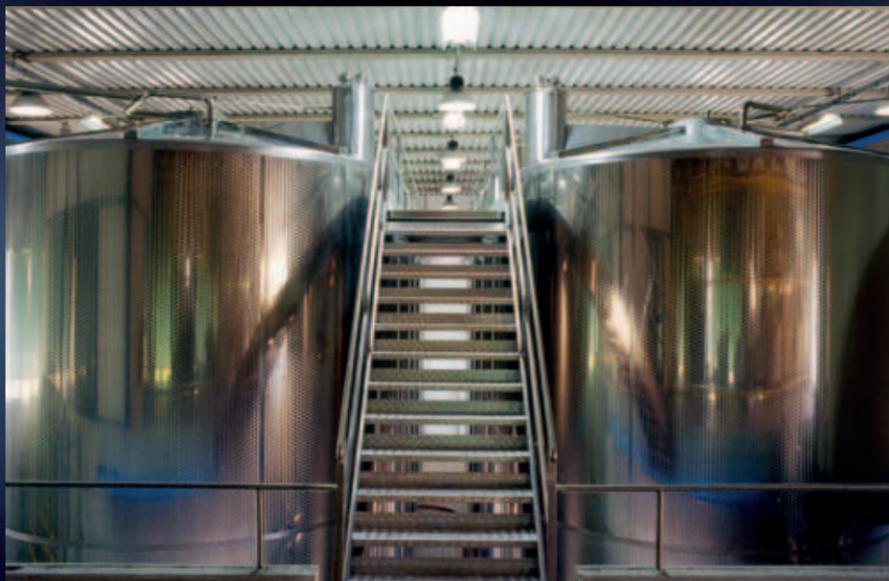
ПЛОЩАДКИ И ЛЕСТНИЦЫ



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века



ПЛОЩАДКИ И ЛЕСТНИЦЫ





Specialtank с термокондиционированием Termostar и всеми принадлежностями для ферментации



Vinotank вместимостью 150 гл с термокondиционированием Termostar Double и промывочной системой Cleanfix

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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

СООРУЖЕНИЕ ЕМКОВ МEGATANK У КЛИЕНТОВ НА УЛИЦЕ

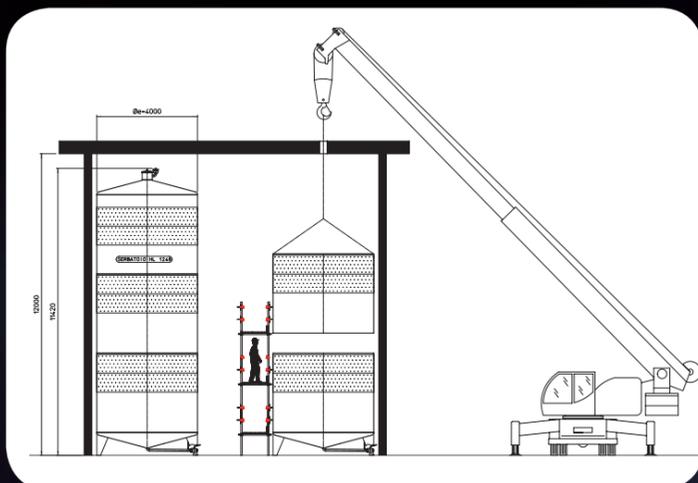


ALBRIGI
TECNOLOGIE

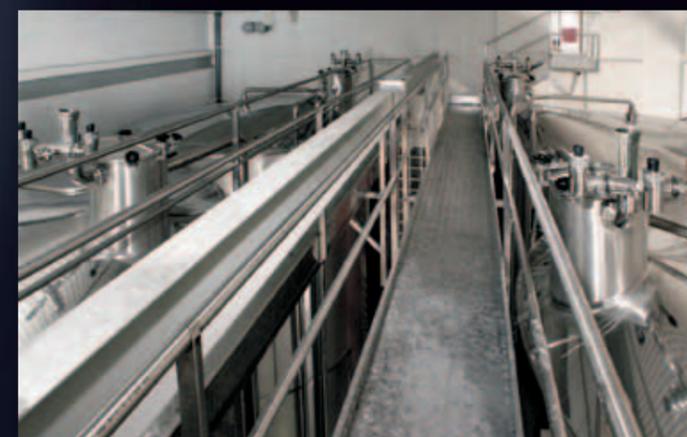
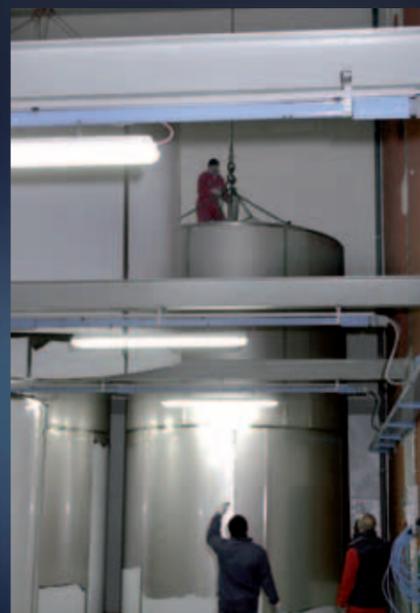
Эволюция на протяжении одной трети века



СООРУЖЕНИЕ ЕМКОВЕЙ BIGTANK У КЛИЕНТОВ НА ВИНЗАВОДЕ



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века





Подвал Frigotank гл и 50 гл 25 и 100 гл и гл Termotank 50

CEMENTINOX

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

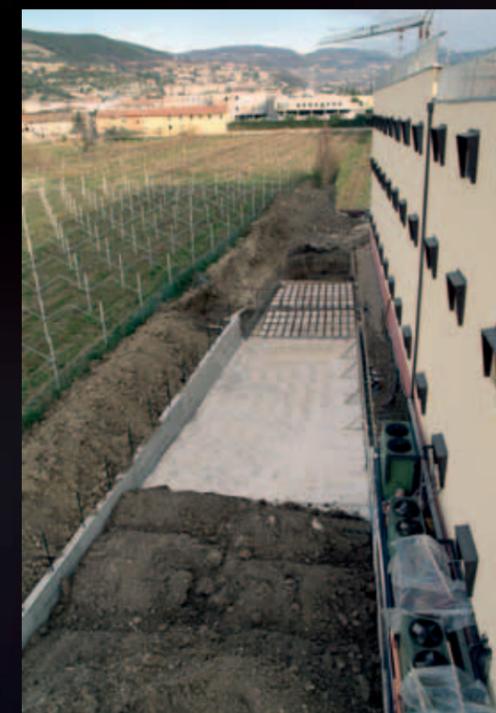


Монтаж неба и доспехи

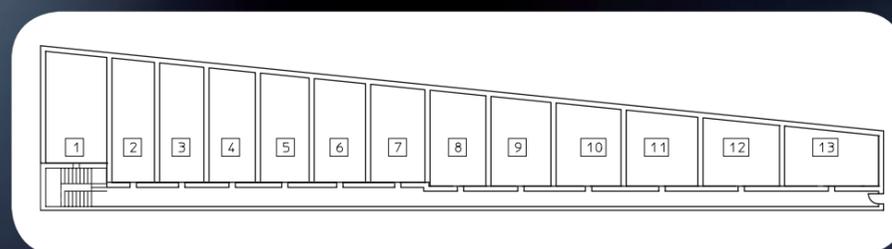
Montaggio del cielo e armatura



Cielo montato e armato pronto per essere gettato con calcestruzzo



Смонтированный и армированный верх, готовый для заливки бетона



СИСТЕМА КОНТРОЛЯ И ПОЛНОГО УПРАВЛЕНИЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИМ ОБОРУДОВАНИЕМ НА ВИНЗАВОДЕ

Система Archimede состоит из передового электронного пульта, подключаемого к каждой единице оборудования, подающей питание и предоставляющей услуги, для ее управления и контроля, например, для программируемого ферментера.

Пульт включен в элегантный стальной щит, и позволяет автономно выполнять многочисленные операции, задавая даже сложные рабочие циклы, или независимые рецепты обработки для каждого прибора или контейнера из нержавеющей стали.

Может автоматически управлять и контролировать большое количество операций, таких как загрузка, взвешивание винограда, нагрев, охлаждение, различные фазы ферментации или процессы, предусмотреть автоматическую промывку и функцию сброса систем, а также выполнять многочисленные, описанные ниже операции. Имеется возможность дистанционного управления путем отправления SMS-сообщений.

Система была создана как открытая, поэтому ее можно расширять новыми функциями без необходимости в замене существующих компонентов. Каждая единица оборудована графическим дисплеем и многофункциональной клавиатурой с кнопками, отведенными под каждую необходимую функцию. Автоматизация играет первостепенную роль, потому что она позволяет добиваться максимального качества обработки благодаря измерению параметров процесса в реальном времени, что позволяет оптимизировать работу систем в зависимости от обрабатываемого продукта.

Благодаря сложному персонализированному и эксклюзивному диспетчерскому программному обеспечению, можно настраивать все персональные настройки и программирование, необходимые для выполнения многочисленных контролей на существующих системах. Кроме того, имеется возможность немедленно действовать на каждом контейнере и единице оборудования технологического процесса, непосредственно с пульта, можно создавать и восстанавливать исторические данные и архивировать их на 10 лет в виде таблиц или диаграмм для сопоставления с теоретическими значениями, взаимосвязывая такие значения с управлением системой.

Но это еще не все: система позволяет контролировать также и параметры окружающей среды в зонах хранения и обработки для постоянного обеспечения необходимых значений температуры и влажности. Кроме того, с системой можно вступать в диалог при помощи мобильного телефона с любого места, в любой точке мира через услуги Skype, с непосредственным соединением и выполняя в реальном времени изменения и точный контроль, при чем стоимость равняется стоимости SMS-сообщения или телефонного звонка продолжительностью несколько минут. Система может также обеспечивать возможность прослеживаемости.

Таким образом, мир становится теснее и благодаря Archimede все находится под контролем.

ПЕРЕЧЕНЬ УПРАВЛЯЕМЫХ УСЛУГ НА ПОЛЕ

- Карта компании
- Карта виноградников (отбор винограда)
- Виноградарско-винодельческий и генетический архив
- Орошение
- Управление и программа обработок в винограднике
- Наружный, дистанционный атмосферный контроль при помощи радиосвязи в винограднике
- Видеонаблюдение также и виноградников при помощи радиосвязи и архивирование данных
- Предварительный сбор винограда
- Сбор винограда
- Взвешивание
- Отбор винограда
- Управление транспортными средствами в винограднике
- Управление колодцами или оросительными системами с контролем запасов воды

ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛИРУЕМЫХ И УПРАВЛЯЕМЫХ ПРОЦЕССОВ ФЕРМЕНТАЦИИ И ОБРАБОТКИ СУСЛА

Охлаждение винограда - Термическая обработка сусла и мезги - Криомацерация (Criotank) - Батонаж (Bâton tank) - Обработка тонкого осадка - Смачивание суслом Погружение шапки (Monofolt tank) - Вращающаяся мешалка (Volvotank) Погружение шапки (Supertank) - Каскад (Pluviatank) Турбина для смачивания суслом (Turbotank) - Механический делестаж (Délestage) Углекислая мацерация (Noveltank) - Айсвайн - Холодное осветление (Chiaritank) Молочно-кислые ферментации - Холодный делестаж (Délestage)

КОНТРОЛЬ И УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ И УСЛУГАМИ НА ВИНЗАВОДЕ

- Управление виноградом поставщиков
- Бухгалтерское управление подсушенным виноградом
- Подсушивание винограда с атмосферный контроль в хранилище
- Отжим
- Выжимание прессом
- Контроль, управление и архивирование данных о различных фазах ферментации
- Общее управление винзаводом, управление количеством сусла или вина в емкостях или ферментерах
- Управление оборудованием и системами отжима, фильтрации, насосами, перекачиванием, заливкой
- Охлаждение винограда и вина
- Общее кондиционирование винзавода
- Управление температурой и влажностью в хранилище бочек для выдержки
- Общее отопление
- Откачка CO₂ из винзавода
- Производство воздуха / азота
- Производство пара
- Управление промывочной системой
- Управление системой розлива в бутылки
- Склад этикеток - картонных коробок - пробок - бутылок - капсул - клеев
- Контроль сточных вод
- Управление освещением и вентиляцией на винзаводе
- Управленческие расходы
- Бухгалтерский контроль и управление складом
- Поставщики
- Выписка счетов-фактур
- Управление клиентами
- Управление перевозками
- Управление маркетингом
- Управление агентами
- Управление событиями
- Винзавод, общее управление системами выработки энергии
- Контроль альтернативных энергетических источников
- Энергосбережение
- Тепловые насосы, геотермия, фотогальванические панели, зеркальные экраны
- Передача данных
- Охранная сигнализация
- Внутренний контроль безопасности
- Сигнализация от ограбления
- Спутниковый контроль услуг и замеров
- Сигнализация оповещаемых систем через портативный телефон



ARCHIMEDE
minor wine

ARCHIMEDE
major wine

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

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

ВСЕ ПОД КОНТРОЛЕМ



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Albrigi, компания у которой официальный спонсор - технология

“СТАНДАРТНАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ВНУТРЕННЯЯ САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ ОТДЕЛКА” И 25-ЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

Все емкости и системы ALBRIGI изготавливаются исключительно из первосортной, ЗЕРКАЛЬНО ОТПОЛИРОВАННОЙ нержавеющей стали 2R производства крупнейшего европейского сталеплавильного завода THYSSEN KRUPP, партии отливок которой специально созданы для нашей компании. Они выпускаются по нашему специальному требованию, с заранее запрограммированными заказами для получения ВЫСОКОГО, неизменного с течением времени качества, с рулонами всегда наготове и имеющимися на складе, которые пломбируются и хранятся на нашем бронированном складе металлов. Все рулонные материалы сопровождаются анализом плавки, подтверждающим, что состав базовых металлов сплава является чистым и без примесей, поэтому с самого начала исключено применение стали сомнительного происхождения. Таким образом, мы уверены в качестве и чистоте плавки, так как этот сталеплавильный завод является самым специализированным в мире по производству нержавеющей стали с (полированной) отделкой 2R, и он поставляет нам материал с уже гладкой поверхностью со стандартной шероховатостью 0,05 Ra фармацевтического качества, практически готовый к применению. Все наши ЕМКОСТИ серийно имеют зеркально отполированную внутреннюю полость, все швы сварены вольфрамовым электродом в среде инертного газа/ПЛАЗМЕННОЙ сваркой в режиме “WORK- FLOW”. Листы цилиндров являются вертикальными, а не горизонтальными, поэтому все плоские сварные швы вплоть до длины 6 м выполняются автоматически на охлажденной медной шине исключительно по вертикали (мы остались единственными в мире, применяющими такую систему). Торцевые кольцевые сварные швы днищ и верхов диаметром до 4,2 м всегда выполняются (здесь мы тоже единственные в мире) с внутренней опорой о круговую медную шину, поддерживающую сварку, автоматически охлаждаемую циркулирующей водой

(наша эксклюзивная система) с двойной газовой защитой (АРГОН + АЗОТ для первого прохода + АЗОТ с противоположной стороны, выступающей из медной полосы), таким образом, они остаются белыми с обеих сторон и не окисляются, так как все сварные швы сразу же охлаждаются. Наши емкости серийно выпускаются со всеми кольцевыми сварными швами диаметром до 3 м ВЫТЯНУТЫМИ ВАЛЬЦОВКОЙ, в то время как вертикальные сварные швы длиной до 6 м проходят ХОЛОДНОЕ ЛАМИНИРОВАНИЕ для их выравнивания с вытекающим из этого увеличением механической прочности, и, самое главное, для закругления или выравнивания внутреннего сварного шва, в результате чего все сварные швы выглядят плоскими, гладкими, мало выступающими, почти НЕЗАМЕТНЫМИ.

После этого все они протравливаются и пассивуются биоразлагающимися, а не азотнокислым (более загрязняющим) пассиватором и полируются до зеркального блеска СИЗАЛЕМ и абразивной полирующей (экологической) пастой с мелкой зернистостью, образуя полированную поверхность, легко очищаемую или стерилизуемую даже одним только паром при температуре 120°С без моющих средств. Практически, образуется САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ внутренняя полость емкости, которая является нашей эксклюзивной системой внутренней отделки под названием “HIGH CLEAN”, единственной, обладающей ОРИГИНАЛЬНЫМ ПИЩЕВЫМ СЕРТИФИКАТОМ, единственным в винодельческом секторе, позволяющим пользователю устранить простой. Эта отделка была специально разработана и изготовлена для промывки обычными шаровыми промывочными форсунками “SPRAY BALL” со стандартными отверстиями и производительностью, которые фиксируются устанавливаются на емкость. Следовательно, больше нет необходимости время от времени входить в емкости для проверки или очистки скрытых или труднодоступных участков, или же различных, невидимых

внутренних принадлежностей. Все принадлежности - высшего качества, они были отобраны и испытаны с течением времени для удовлетворения всех, даже самых эксклюзивных и специальных требований клиентов. Все принадлежности устанавливаются на емкости при помощи фасонных и закругленных штампованных форм, придающих больше прочности конструкции, устраняющих вибрацию и облегчающих мойку. Все ножки имеют коническую форму, являются коробчатыми, герметичными и очень прочными, превышающими по характеристикам предусмотренные нагрузки. Они прикреплены к днищу специальным антисейсмическим методом при помощи специальных, затяжных усиливающих колец, эксклюзивно разработанных компанией Albrigi, испытанных с течением времени. Любой механический орган, включающий какое-нибудь движение, будь это насос, цилиндр, смеситель, мешалка поворачивания выжимок или экстрактор выжимок, устанавливается с соблюдением самых жестких международных стандартов по безопасности для изготовителей оборудования, всегда комплектуется руководством по эксплуатации и обслуживанию, вместе с чертежами, статическими расчетами и перечнем запасных частей на языке клиента. Уникальное в нашей отрасли внимание уделяется таким принадлежностям безопасности, как защитные кожухи, перила, микровыключатели, электрические датчики и фотоэлементы для защиты оператора при выполнении любых своих обязанностей. Все электрические щиты изготовлены с соблюдением самых жестких международных стандартов, приборов для безопасности оператора имеется в два раза больше, чем предусмотрено самым строгим стандартом по безопасности, так как оператор, использующий наше оборудование, получает защиту во всех ситуациях - потенциальной опасности, помощи при работе, предупреждения и максимальную охрану от непредвиденных случаев и поломок. Все стандартные емкости испытываются

наполнением водой в течение 12 часов. Те, которые должны пройти испытание PED, подвергаются испытательному давлению в течение 48 часов, а специальные емкости технологического процесса подвергаются тепловым и механическим нагрузкам с непрерывными рабочими циклами продолжительностью 24 часа. Все наши емкости выпускаются в соответствии со стандартом E.H.E.D.G., защищающим и гарантирующим любые ожидания пользователя. На сегодняшний день это - самый жесткий стандарт в мире, гарантирующий абсолютное качество оборудования, используемого в пищевой промышленности. Albrigi technologie может поставлять оборудование любого типа, маркированного в соответствии с директивой 97/23/CE-PED, а также в соответствии с директивой 94-9-CE-ATEX. В техническом отделе работает персонал с большим опытом работы, обладающим техническими навыками для проектирования, выполнения расчетов, сертификации систем для пищевой промышленности, в том числе и для узко специального винодельческого назначения, использует международные программы расчета, специально созданные для удовлетворения требований наших клиентов. 73% наемного персонала состоит из сварщиков с квалификацией в соответствии со стандартом UNI-EN-287-1. Компания имеет оборудование для выполнения неразрушающего контроля на свою продукцию (рентгенография - проникающие жидкости), а также для выполнения контроля ФЕРРИТОМ - степени поверхностной шероховатости, выдавая соответствующий сертификат. В общем плане отделки мы разработали и предлагаем уникальные для винодельческого сектора решения, придающие характер эксклюзивности нашей продукции, делающие нашу продукцию комплектной, современной, зачастую передовой, вплоть до того, что она общепринято считается “ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ ВРЕМЯ”.





ALBRIGI
TECNOLOGIE
Эволюция на протяжении одной трети века

Albrigi srl

Via Tessare, 6/A

37023 • Stallavena - Grezzana di Verona

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

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

