



Эволюция на протяжении одной трети века

**Albrigi technologie** предлагает Вам профессионализм, полученный за 30 лет упорной работы и технического развития для того, чтобы усовершенствовать структуру и оборудование Вашего винзавода. 8 новаторских технологий ферментации Albrigi оптимизируют и улучшат традиционные методы на всех этапах производства вина как из белых, так и с красных сортов винограда. Обращайтесь к нам за техническими и информационными материалами.

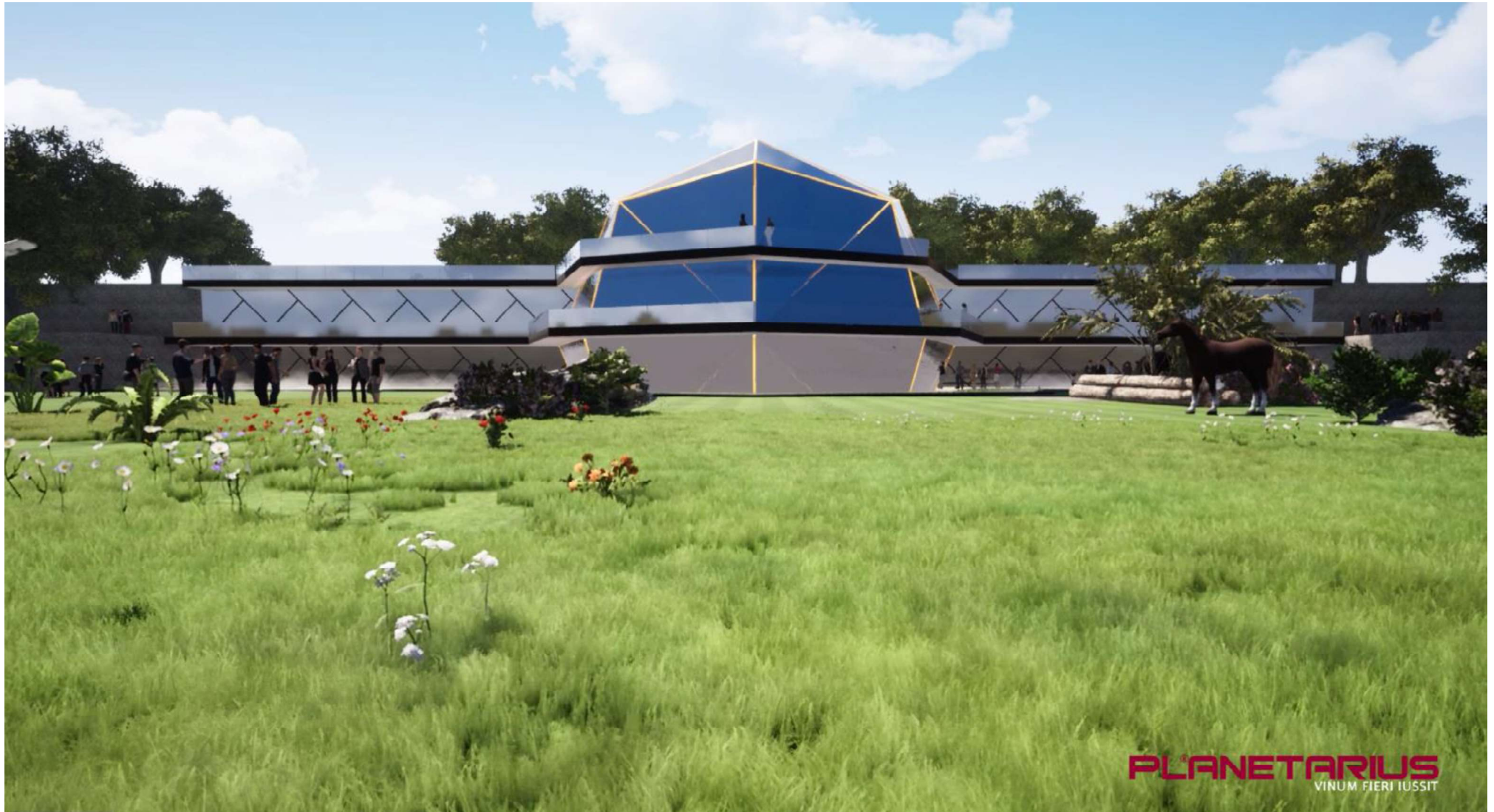
**СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ НАПРЯМУЮ**  
Наши специалисты в Вашем распоряжении

**Мы спроектируем Ваш винзавод**

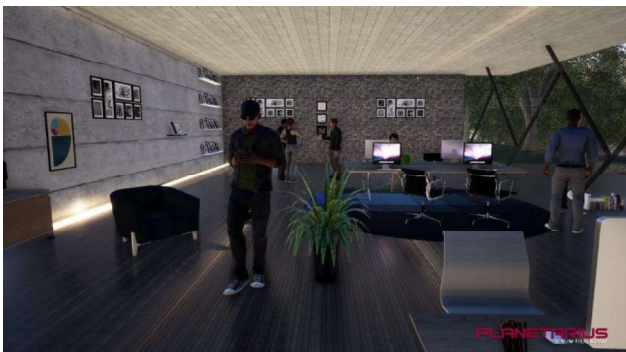


SERBATOI INOX - CUVES INOX - INOX BEHÄLTER - STAINLESS STEEL TANKS - TANQUES EN ACERO INOX - ЁМКОСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

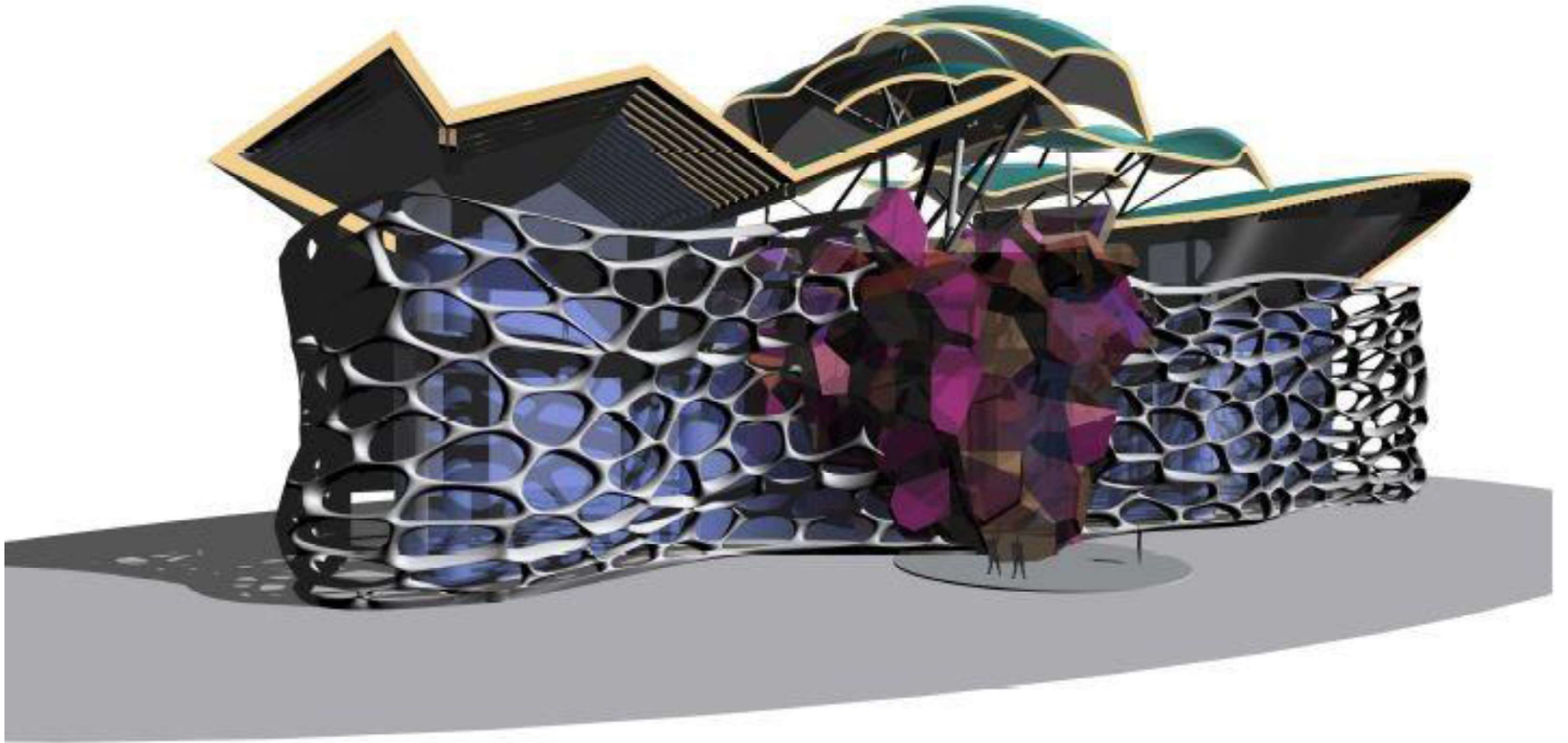
# DIAMOND

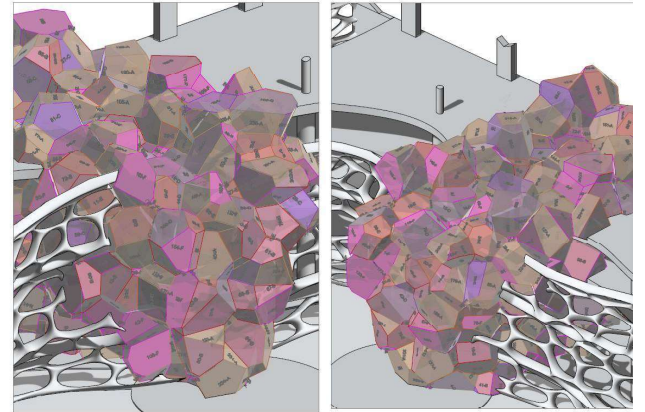
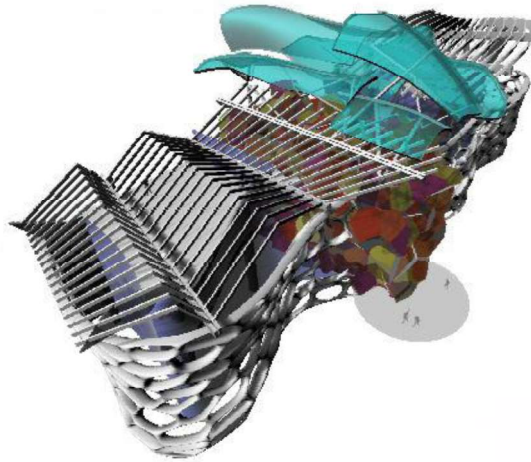
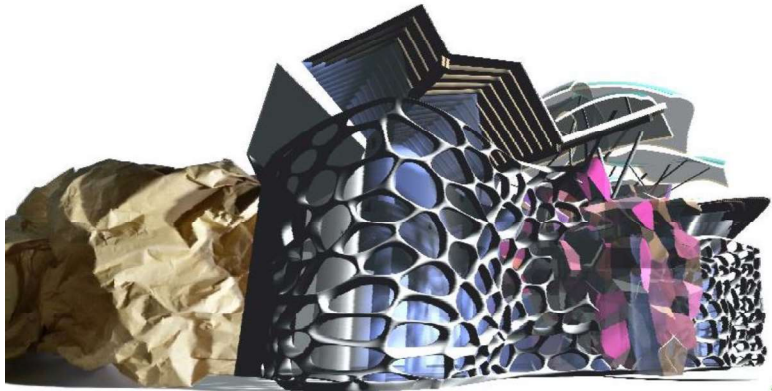
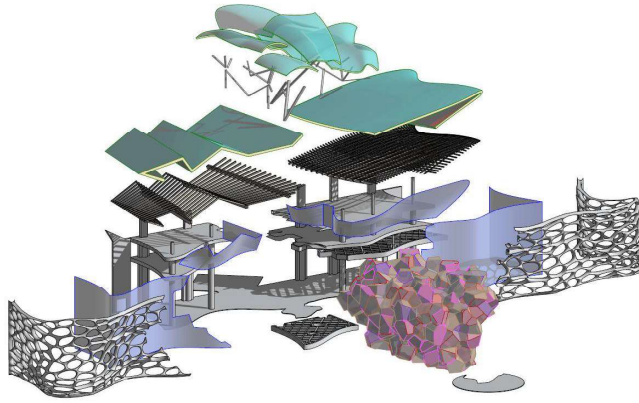
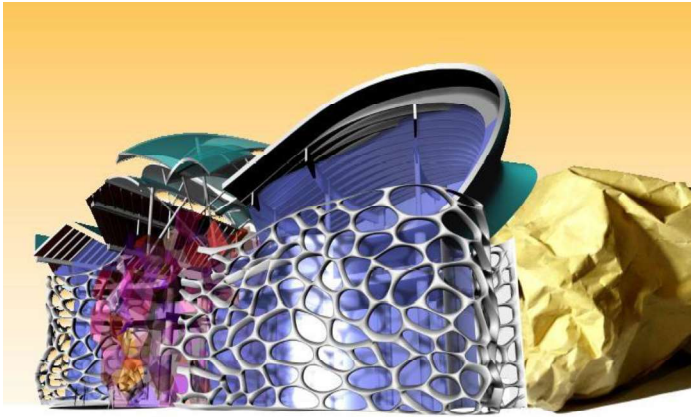


**PLANETARIUS**  
VINUM FIERI IUSSIT

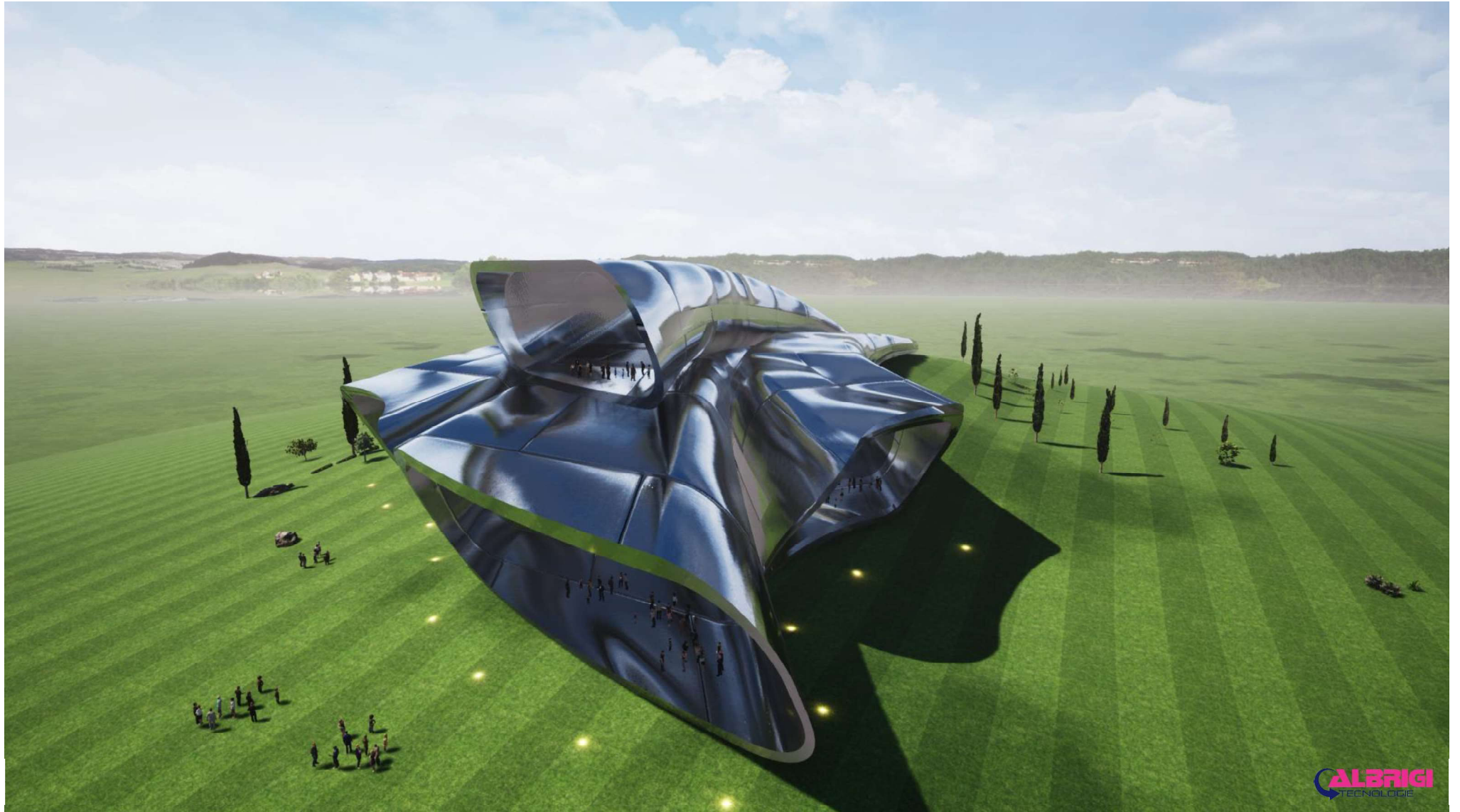


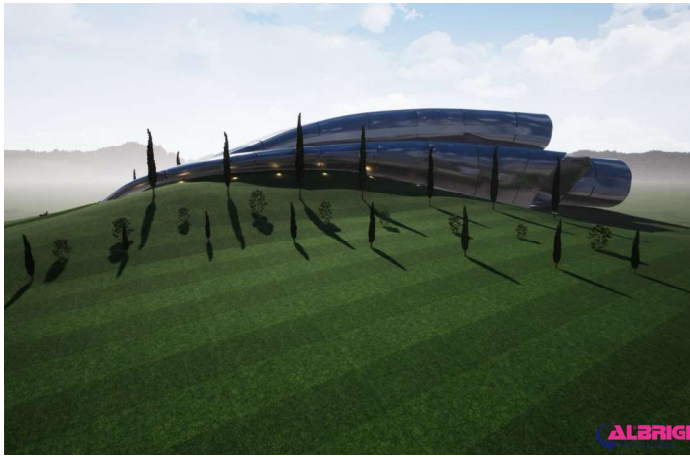
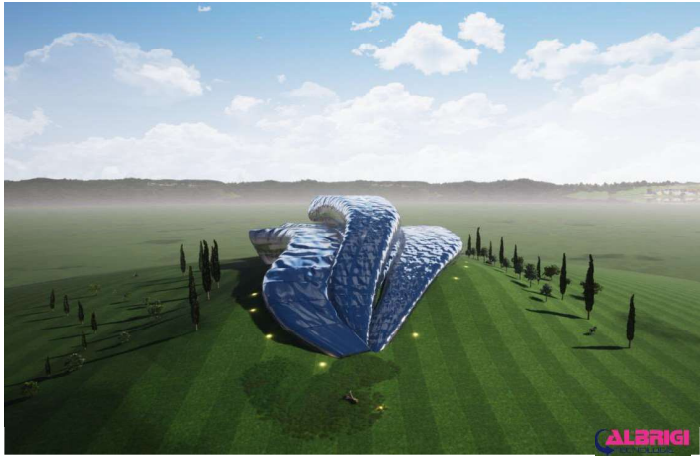
# VINEYARD RESORT





# SHELL RESORT

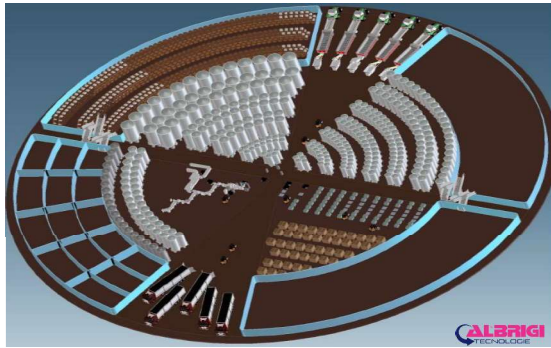
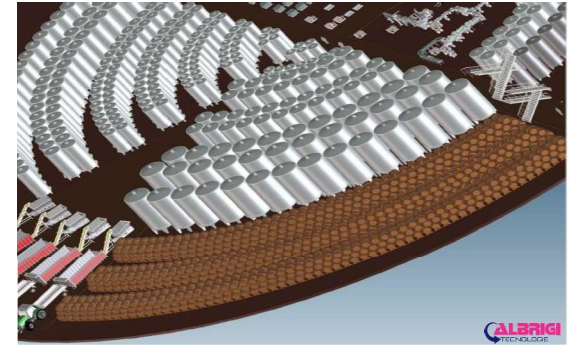
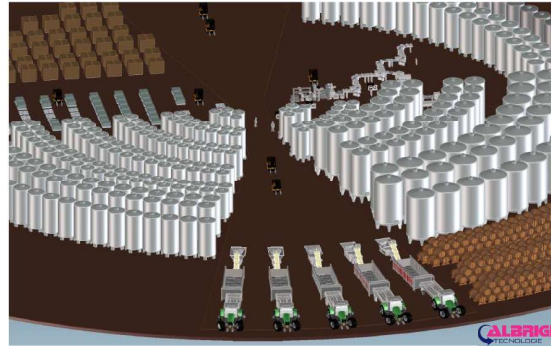
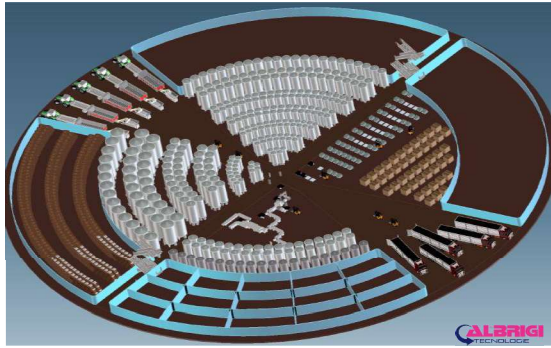




# FORT WINE







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

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

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

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

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

4 TUBS FOR PICKING GRAPES 2nd FLOOR  
 4 PRESSES ON THE TUBS  
 4 DESTEMMER CRUSHER FOR GRAPES  
 HEAT EXCANGER DN80

4 VASCHE PER RACCOLTA UVA 2° PIANO  
 4 PIGIATRICI SOPRA LE VASCHE  
 4 PRESSE  
 SCAMBIATORE DI CALORE DN 80

6 FERMENTERS Ø 2540 HL 300 FOR WHITE WINES  
 6 FERMENTATORI Ø 2540 HL 300 PER VINI BIANCHI

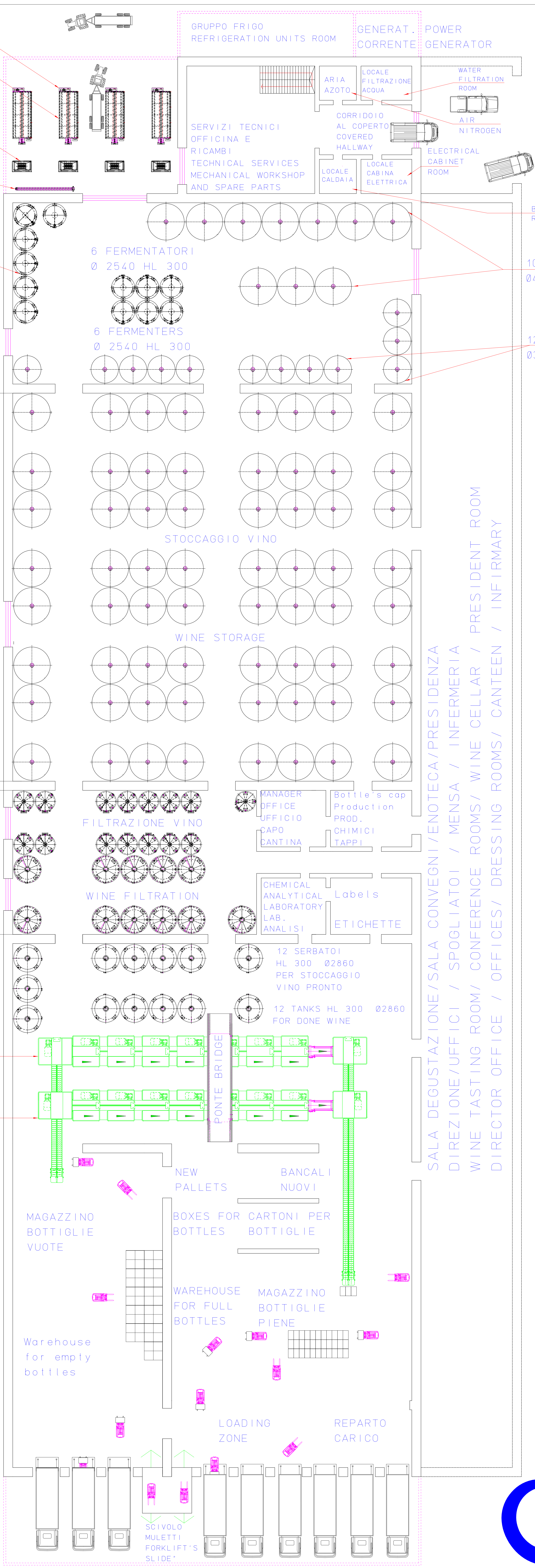
64 SERBATOI HL 1000 Ø4000 PER VINI BIANCHI E ROSSI  
 64 TANKS HL 1000 Ø4000 FOR WHITE AND RED WINES

15 TANKS HL 300 Ø2040/2220 For TARTARIC STABILISATION  
 15 SERBATOI HL 300 Ø2040/2220 PER LA STABILIZZAZIONE TARTARICA

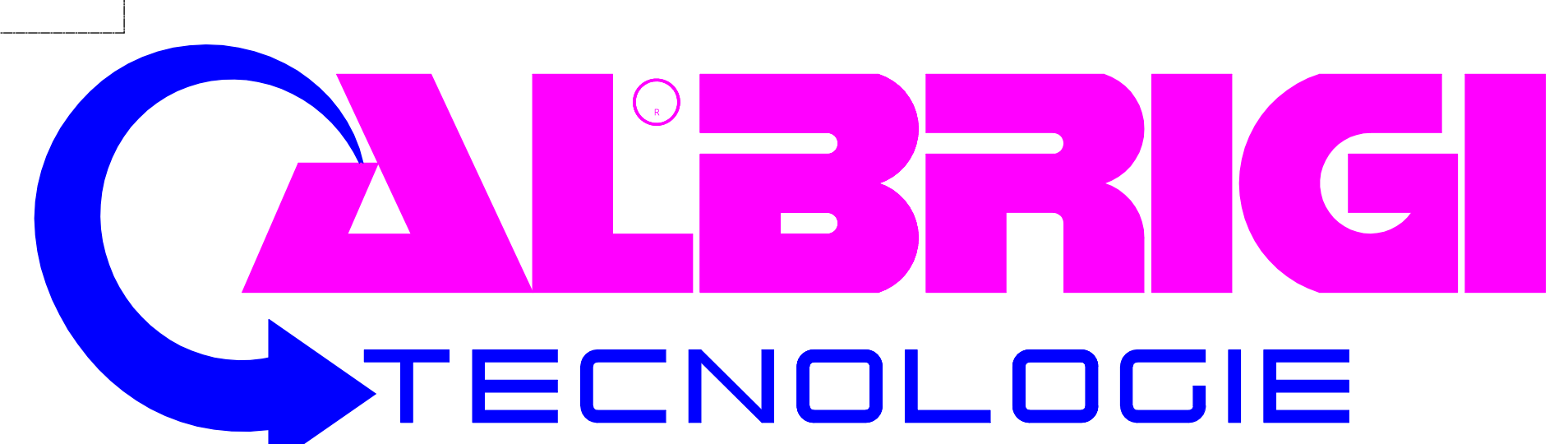
11 AUTOCLAVES HL 300 Ø2540/2860  
 11 AUTOCLAVI HL 300 Ø2540/2860

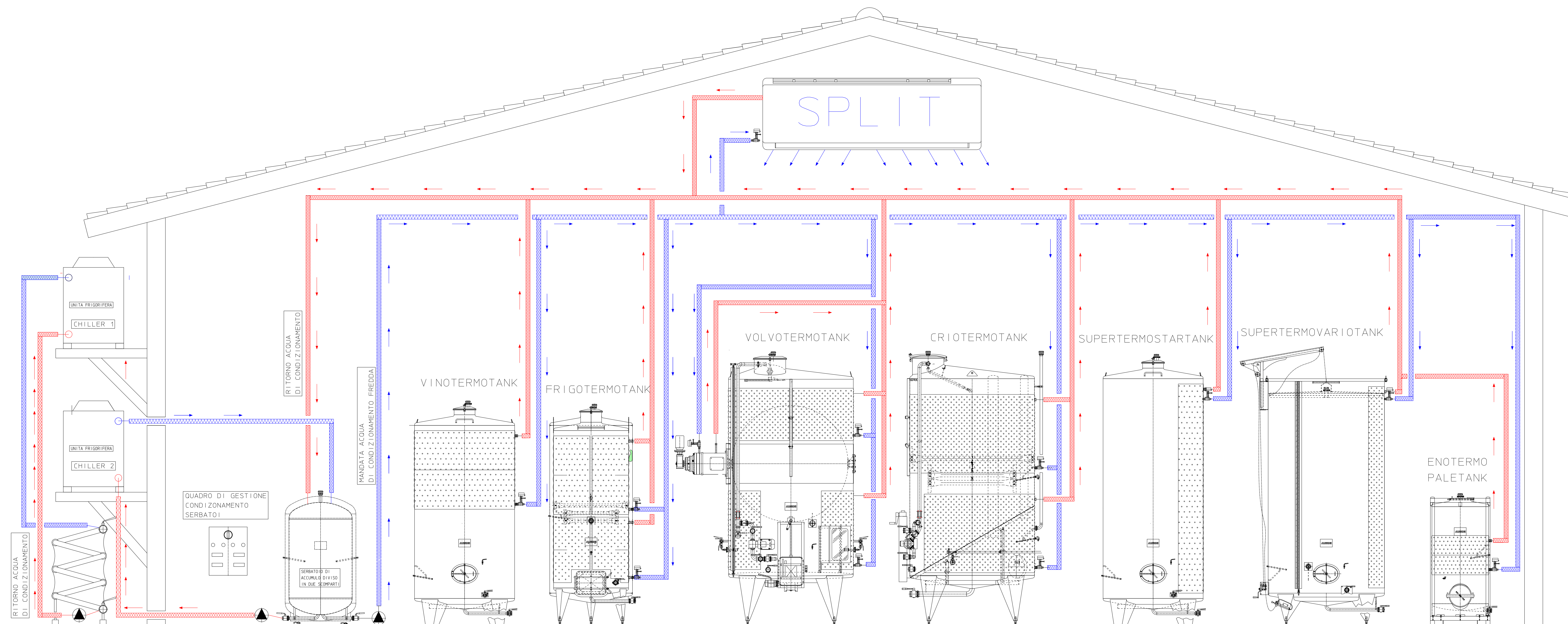
1st LINE FOR ISOBARIC BOTTLING  
 2nd LINE FOR ATM BOTTLING

1° LINEA PER IMBOTTIGLIAMENTO ISOBARICA  
 2° LINEA PER IMBOTTIGLIAMENTO ATM



SCHEMA GENERALE SEMPLIFICATO CANTINA COMPLETA  
 PER RACCOLTIERE - PIGIARE - FERMENTARE LE UVE BIANCHE E ROSSE E  
 STOCCARE IL VINO - FILTRARE - CONTROLLARE - CERTIFICARE -  
 IMBOTTIGLIARE 10.000.000 DI BOTTIGLIE DI VINO BIANCO / ROSSO  
 SIMPLIFIED COMPLETE GENERAL CELLAR LAYOUT TO PICKING, PRESS,  
 FERMENT AND STORAGE WHITE AND RED GRAPES,  
 FILTER, CHECK, CERTIFICATE AND BOTTLE 10.000.000 OF WHITE  
 AND RED WINE BOTTLES.





SCHEMA DI IMPIANTO  
 DI CONDIZIONAMENTO  
 STANDARD "PUO' ESSERE  
 COSTRUITO SU ' 'ESIGENZE  
 DEL CLIENTE ANCHE CON"  
 SCAMBIATORI DI CALORE -  
 POLIFASCE - TERMOPIASTRE -  
 INTERCAPEDINI - SPLIT  
 IL TUTTO CHIAVI IN MANO

STANDARD COOLING SYSTEM PLANT  
 IT CAN BE BUILT BASED ACCORDING  
 TO THE CLIENT'S NEEDS,  
 ALSO WITH HEATING WARMING SYSTEMS-  
 POLIFASCE - THERMO PLATES -  
 COOLING JACKET - SPLIT-  
 EVERYTHING TURNKEY

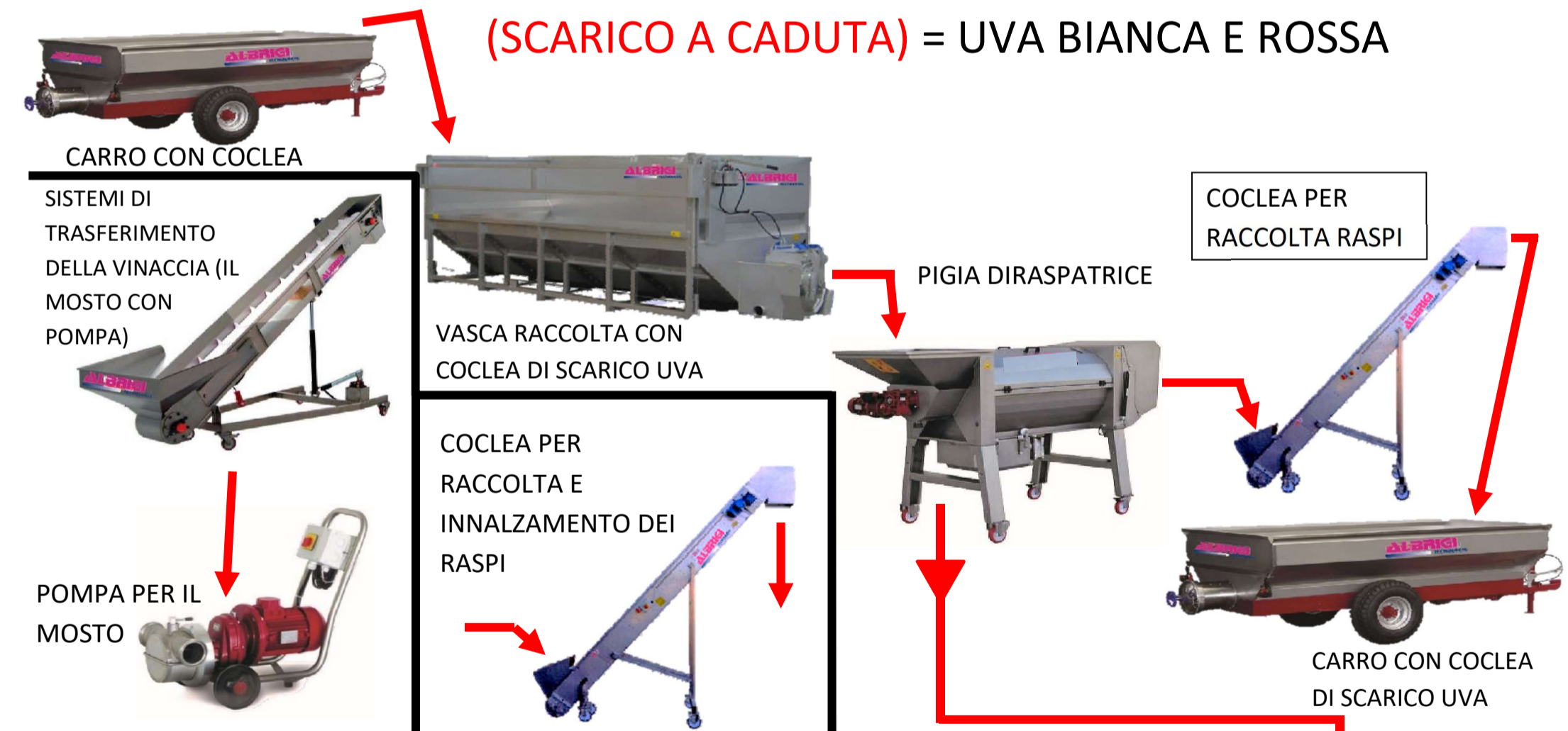
# SISTEMA DI RACCOLTA UVA IN GRANDE QUANTITÀ = PROGETTO QUANTITÀ

RACCOLTA UVA NEL CAMPO CON VENDEMMIATRICE O A MANO E TRASPORTATA CON IL CARRO (CON QUESTO SISTEMA SI PUÒ ANCHE SCARICARE LE CASSE O I BINGS A MANO O CON IL MULETTO ANCHE UNA ALLA VOLTA DIRETTAMENTE NELLA VASCA GRANDE DI RACCOLTA UVA) IL SISTEMA È VALIDO PER UVA BIANCA E ROSSA – CAPACITÀ MINIMA DA 5 TON/ORA A 50 TON/ORA

## IMPIANTO PER LO SCARICO UVA SU PAVIMENTO PIANO (TRASFERIMENTO UVE CON POMPA) = UVA BIANCA E ROSSA



## IMPIANTO PER LO SCARICO DI UVA A PIÙ PIANI (SCARICO A CADUTA) = UVA BIANCA E ROSSA



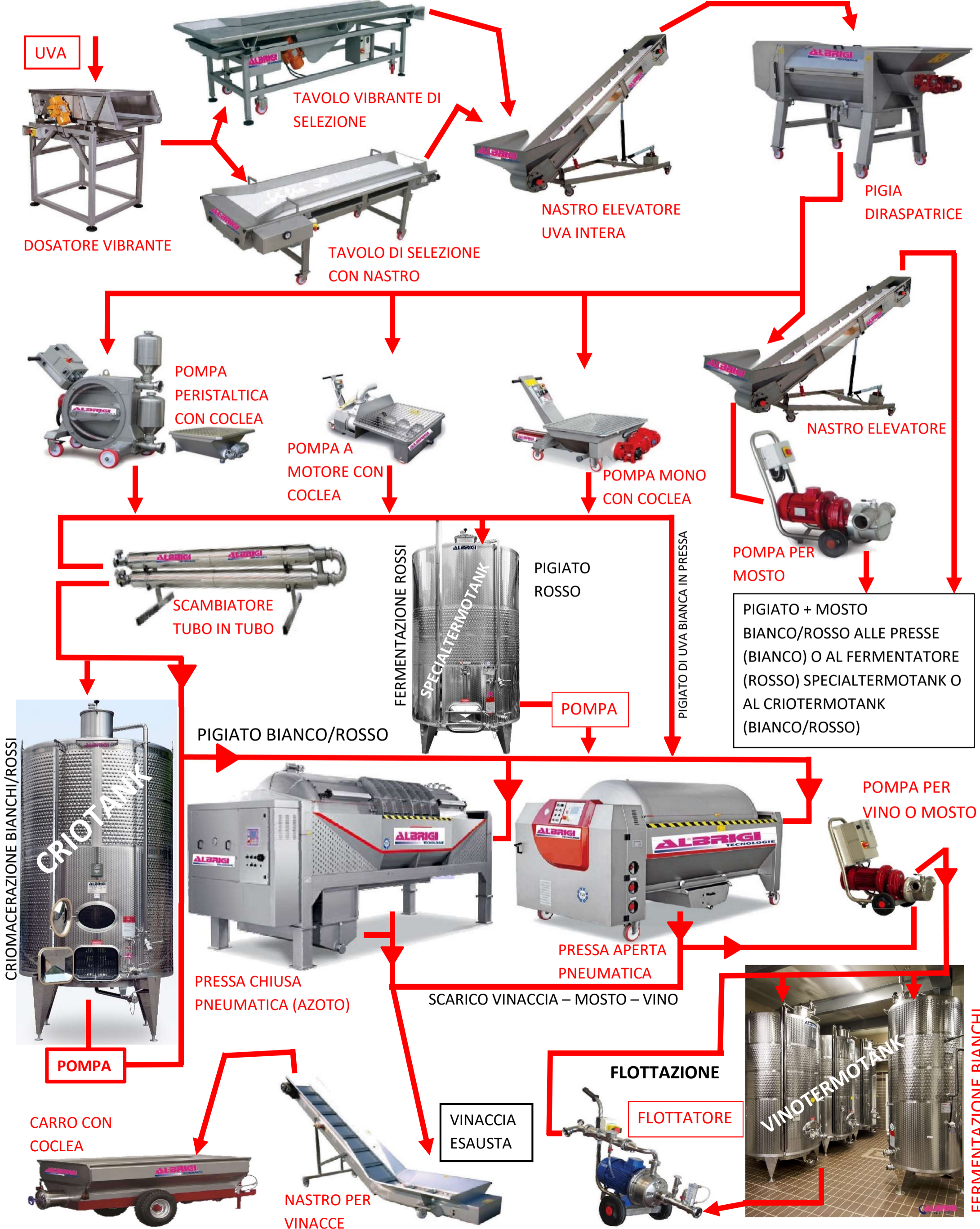
## SISTEMI DI POMPE PER TRASFERIRE MOSTO + VINACCIA



DALLA POMPA I PIGIATI DELLE UVE ROSSE VANNO DIRETTAMENTE NEI FERMENTATORI – I PIGIATI DI UVA BIANCA VANNO DIRETTAMENTE ALLA PRESSA – ALLO SCAMBIATORE TUBO IN TUBO – AL CRIOMACERATORE

**SISTEMA DI RACCOLTA UVA DI GRANDE QUALITÀ IN CASSE O BINGS = PROGETTO QUALITÀ**

RACCOLTA UVA NEL CAMPO A MANO E TRASPORTATA IN CASSE O BINGS E SCARICATA A MANO O CON IL MULETTO DIRETTAMENTE NELLA DIRASPA PIGIA O SUL NASTRO TRASPORTATORE, PER I BINGS SERVE UNA TRAMOGGIA PIÙ GRANDE. L'IMPIANTO VA POSIZIONATO SUL PAVIMENTO PIANO O PUÒ ESSERE POSTO IN MODO CHE OPERA ANCHE PER CADUTA IL TRASFERIMENTO DI UVE O PIGIATI VA FATTO CON NASTRI TRASPORTATORI O POMPE È VALIDO SIA PER UVA BIANCA CHE ROSSA CON CAPACITÀ DA 1000 KG/H A 10.000 KG/H





# PLANETARIUS-TOPI

# PLANETARIUS: ПРЕВОСХОДСТВО ДЛЯ КРАСНЫХ ВИН (И БЕЛЫХ)

**PLANETARIUS** - это ферментационный зал для красных, а также белых вин, предназначенный для тех, кто хочет сэкономить время и сократить расходы, производить высококачественные вина и экспериментировать в разработке новых эксклюзивных вин, руководствуясь строжайшими правилами оптимизации и экономики, а также строжайшими пищевыми и экологическими нормами.

Погреб включает в себя три элемента (связанных с Индустрией 4.0):

- A) система управления и контроля «cloud»;
- B) инновационная система виноделия со всеми услугами;
- C) погреб со структурой для производства высококачественных вин, для исследований, экономии времени, снижения расходов и устранения несправностей.

Для **PLANETARIUS** достаточно малое количество работников: он прост в использовании и высоко автоматизирован, позволяет рационализировать и контролировать весь производственный процесс, сокращать время обработки, риски загрязнения продукта и риски для рабочих, экономить энергию и химические продукты, как технологические, так и обеззараживающие.

**PLANETARIUS** может быть оснащен специальными ферментаторами мод. **TOP-FLY** (специально для красного винограда, а также для белых вин), мод. **INNOTERMOTANK-FLY** (специально для медленного делястажа в сушку) и мод. **TINOTERMOTANK-FLY** (специально для быстрого и влажного делястажа), разработанными **ALBRIGI** для обработки красного винограда (супо с кожцей) и производства высококачественных вин.

Благодаря ферментационному залу **PLANETARIUS** вы можете полностью контролировать весь процесс винификации красного винограда, от приема винограда до фильтрации перед розливом в бутылки. После поступления в погреб виноград отбирают, по запросу моют, обрабатывают, используя линию высоко специализированных машин, и отжимают; далее виноград попадает в ферментаторы мод. **TOP-FLY** (и для белых вин тоже), мод. **INNOTERMOTANK-FLY** (специально для делястажа) или мод. **TINOTERMOTANK-FLY** (специально для делястажа) путем падения или под действием силы тяжести через систему каналов и конвейеров, без использования насосов, хорошо адаптируясь к биодинамическим системам производства. Высокотехнологичные и специальные ферментаторы **ALBRIGI** мод. **TOP-FLY** являются главными

действующими лицами на всех этапах производственного процесса: от ферментации до хранения, созревания, фильтрации перед розливом. Наши специальные ферментаторы мод. **TOP-FLY** идеально подходят для управления отдельными процессами и проведения исследований экспериментов относительно инновационных обработок разных сортов винограда, для разработки новых высококачественных красных вин (а также белых вин). Наши специальные ферментаторы мод. **TOP-FLY** позволяют более полно раскрыть потенциал красного винограда за счет оптимизации естественных процессов, сводя к минимуму использование как энзимических химических продуктов, так и обеззараживающих веществ.

### ПРЕИМУЩЕСТВА ферментационного зала PLANETARIUS:

- главная задача - получение «VINUM OPTIMUM»;
- **PLANETARIUS** - новая концепция ферментационного зала для красных сортов винограда: технологическая, инновационная и надежная;
- позволяет рационализировать и контролировать весь производственный процесс, управляя им интерактивным и автоматическим способом;
- это простая и высокоавтоматизированная система: передовая, неустаревающая технология;
- позволяет повысить суточную производительность и сократить время обработки, в разгар производства позволяет осуществлять большее количество циклов ферментации;
- предназначен для поддержания очень высокого уровня безопасности и гигиены на рабочем месте, особенно в разгар производства;
- соблюдает строжайшие пищевые и экологические нормы;
- предназначен для обработки продукта (выжимка, супсо, красное вино, белое вино) на всех этапах процесса, чтобы избежать изменений/загрязнений и обеспечить высокие гигиенические стандарты с одновременным уменьшением использования химических продуктов;
- благодаря системам быстрой передачи винограда/супсо/вина, в основном через падение и без использования труб или насосов, также идеально подходит и для биодинамических процессов и предотвращает риски загрязнения/заражения/деградации продукта из-за присутствия в каналах остатков от предыдущих циклов;
- предназначен для производства вин высочайшего качества и идеально подходит для выражения потенциала красного винограда, для экспериментов с новыми обработками и разработки новых продуктов высочайшего качества;
- благодаря особым ферментаторам способен усилить внутренний потенциал естественного процесса ферментации;
- позволяет сэкономить 30% энергии и технологических химических продуктов;
- все продукты и субпродукты/отходы перевозятся/выносятся незамедлительно, потому что перемещение осуществляется специальными системами/машинами автоматической уборки;
- благодаря системам автоматизированного удаления отходов переработки всегда соблюдаются строгие гигиенические нормы;
- автоматизированные системы промывки, установленные в каждой части системы (машины, конвейеры, ферментаторы и т. д.), обеспечивают благоприятные гигиенические условия и безопасность в погребе на каждом этапе обработки;
- благодаря простым и автоматизированным системам позволяют рационализировать обработку и может управляться даже небольшим количеством работников;
- позволяет сократить до 100% простоя (разгрузка/разгрузка) при выборе/продувке в три смены с одним человеком для контроля и интерактивного управления процессом и др.;
- рабочий действует свободно и в безопасных условиях, большей частью на уровне земли, без необходимости работать на высоте: служебные лестницы и платформы ограничены по размеру, прикреплены к рельсам, на них установлены перила и отведено достаточное пространство для работы в безопасных условиях;
- доступ к каждому элементу/прибору свободный, удобный и надежный: при снятии проб, визуальной проверке через люки, управлению автоматизированными системами работающий персонал может контролировать все без каких-либо затруднений;
- простота автоматизированного управления повторными процессами позволяет работающему персоналу уделить больше внимания критическим фазам обработки, таким как выбор, сортировка винограда и, прежде всего, процесс ферментации, предоставляя все инструменты и удобства, необходимые для контроля и интерактивного управления процессом и др.;
- учитывая высокую рационализацию процесса, возможно организовать цикл приема/сортировки ферментации винограда, чтобы наилучшим образом придерживаться и программировать фазы созревания и сбора винограда для работы в нужное время;
- благодаря значительной скорости обработки позволяет также принимать и непродвиженное количество винограда, поступающего с виноградарств, удовлетворяя как можно лучше требования к сбору и в экстремальных случаях, такие как внезапный град или быстрое созревание винограда.



Цифры говорят сами за себя:  
100% ОПТИМИЗАЦИЯ процесса;  
100% ЗАЩИТА от загрязнения/заражения продукта;  
80% ЭКОНОМИЯ времени для передвижения продукта, мойки и стерилизации;  
70% ЭКОНОМИЯ рабочей силы;  
30% УВЕЛИЧЕНИЕ производительности;  
30% ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ;  
100% КАЧЕСТВО продукта;  
100% STYLING & DESIGN;  
100% ДЛЯ ПОСЕЩЕНИЙ клиентами в период ферментации. Le cifre parlano da sole!

цвет: АНТРАЦИТ - ANTRACITE

цвет: ЗОЛОТО - GOLD

цвет: БРОНЗА - BRONZE



### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

#### PALITANK / DÉLÉSTAGE

К ферментаторам мод. **INNOTERMOTANK-FLY** и **TINOTERMOTANK-FLY** можно применить устройство для пробования шапки **PALITANK/ делястаж**: пробование шапки мезги происходит естественным путем и гарантируется во время делястажа без образования осадка.



### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

#### SEPARTANK

Использование емкости **SEPARTANK** во время делястажа способствует оседанию и отделиению под действием силы тяжести кожицы и косточек от супса, которое отправляется для делястажа; кроме того, можно контролировать температуру супса (холодный делястаж) и количество кислорода в супсе (oxidation).

Все здесь предложенные технологии способствуют проведению естественных процессов, сводя к минимуму время работы, рабочую силу и использование химических продуктов.



### PLANETARIUS МОЖЕТ УДОВЛЕТВОРИТЬ ЛЮБОЙ ЗАПРОС:

Ферментационный зал **PLANETARIUS** предлагается в следующих вариантах:

**PLANETARIUS-TOPI** с ферментаторами мод. **TOP-FLY** (красный и белый виноград)

**TOP-FLY** - НОВАЯ ИДЕЯ ФЕРМЕНТАТОРА, ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКОГО И МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯЩЕГО ДЛЯ ВСЕХ СОРТОВ ВИНОГРАДА.

**TOP-FLY** - лучший ферментатор из гаммы **ALBRIGI**. Это комплексный, автономный и автоматизированный ферментатор, идеально подходящий для красных сортов винограда.

При сочетании всех технологий, которыми он обладает, способен выполнять большое количество процессов ферментации и переработки отжатого винограда и супса для белых вин и, в особенности, делать важные красные вина, подчеркивая максимально естественные особенности продукта. Полностью автоматизированное управление позволяет обрабатывать продукт, от фазы супсо до готового красного или белого вина, уже готового к фильтрации/розливу, что значительно уменьшает количество переливаний.

### PLANETARIUS МОЖЕТ УДОВЛЕТВОРИТЬ ЛЮБОЙ ЗАПРОС:

**PLANETARIUS-INNO** с ферментаторами мод. **INNOTERMOTANK-FLY** (делястаж), **INNOTERMOTANK-FLY**: ферментатор перевернутой конической формы (широкая часть находится сверху)

- A) идеально подходит для нежных красных сортов винограда;
- B) идеально подходит для ручного и автоматического делястажа;
- C) кроме делястажа идеально подходит для различных процессов ферментации красного винограда;
- D) естественным путем способствует поднятию шапки мезги во время ферментации;
- E) при поднятии шапка мезги расширяется и расплывается плавно и естественно, а также уменьшается по толщине;
- F) идеально подходит для расширения супса с расширенной и более тонкой шапкой мезги;
- G) идеально подходит для естественного, интенсивного и динамичного экстрагирования цвета и естественных характеристик винограда;
- H) идеально подходит для делястажа в сушку, т.е. используя мезгу почти без жидкости: когда шапка мезги опускается в самую узкую часть конуса, где мезга прессуется и осушается (делястаж в сушку);
- I) способствует падению и оседанию косточек на дне;
- J) благодаря особой форме после ферментации идеально подходит для хранения вин, способствуя естественной декантации.

### PLANETARIUS МОЖЕТ УДОВЛЕТВОРИТЬ ЛЮБОЙ ЗАПРОС:

**PLANETARIUS-TINO** с ферментаторами мод. **TINOTERMOTANK-FLY** (делястаж), **TINOTERMOTANK-FLY**: ферментатор конической формы (широкая часть находится внизу)

- A) идеально подходит для нежных красных сортов винограда;
- B) идеально подходит для ручного и автоматического делястажа;
- C) кроме делястажа идеально подходит для различных процессов ферментации красного винограда;
- D) во время ферментации и естественного поднятия шапка мезги слегка сжимается, возможность всплывания уменьшается;
- E) идеально подходит для быстрого делястажа с влажной мезгой, когда шапка мезги опускается в самую широкую часть конуса, где мезга расширяется, оставаясь влажной (быстрый делястаж);
- F) идеально подходит для естественного, интенсивного и динамичного экстрагирования цвета и естественных характеристик винограда;
- G) благодаря особой форме после ферментации идеально подходит для хранения вин, способствуя естественному батонажу.

### Три разных винификатора на выбор

#### TOP-FLY



#### INNO-FLY

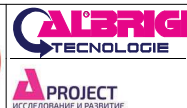


#### TINO-FLY



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

N.B. - ИСТОЯЩИЕ ЧЕРТЕЖИ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ТОЛЬКО СХЕМАТИЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ, КАЖДАЯ ЧАСТЬ КОТОРОГО ДОЛЖНА БЫТЬ ПРОВЕРЕНА ВО ВРЕМЯ РАЗРАБОТКИ ДЛЯ ВНЕСЕНИЯ ВСЕХ ВОЗМОЖНЫХ ИЗМЕНЕНИЙ. ВСЕ РАЗМЕРЫ ДАЮТСЯ УСЛОВНО И ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРОВЕРЕНЫ НА МЕСТЕ



### PLANETARIUS-TOPI

SARBA NA PATENT ZAREGISTROVANA - PATENT PENDING

TAV. 1b.1u



**LINEA MACCHINE ALLA RICEZIONE UVE  
ЛИНИЯ МАШИН ДЛЯ ПРИЕМКИ ВИНОГРАДА**

**RICEZIONE UVA  
ПРИЕМКА ВИНОГРАДА**

**CASTETTE O BINS  
ЯЩИКИ ИЛИ BINS**

**NASTRO TRASPORTATORE PER UVA  
ЛЕНТОЧНЫЙ КОНВЕЙЕР ДЛЯ ВИНОГРАДА**

Ленточные элеваторы для винограда - NE 600

Проемность: от 3 до 15 т/ч  
Высота загрузки: от 2 до 10 м  
Ширина: 600 В- 50 т/ч 3 фазы

**TAVOLO VIBRANTE DOSATORE  
ВИБРАЦИОННЫЙ СТОЛ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ**

Вибрационный стол для дозирования винограда - TVD

Вибрационный стол для дозирования винограда. Максимальная ширина ленты: 1000 мм. Максимальная длина: 1000 мм. Максимальная высота: 1000 мм. Максимальная ширина: 1000 мм. Максимальная длина: 1000 мм. Максимальная высота: 1000 мм.

**NASTRO CERNITA UVA  
КОНВЕЙЕР ДЛЯ СОРТИРОВКИ ВИНОГРАДА**

КОНВЕЙЕРЫ ДЛЯ СОРТИРОВКИ ВИНОГРАДА - NC 600

Ленточный конвейер с светом и датчиком ПЕВ шириной 400 мм подходит для транспортировки винограда. Максимальная ширина ленты: 1000 мм. Максимальная длина: 1000 мм. Максимальная высота: 1000 мм.

Проемность: от 3 до 15 т/ч  
Высота загрузки: от 2 до 10 м  
Ширина: 600 В- 50 т/ч 3 фазы

**NASTRO TRASPORTATORE PER UVA  
ЛЕНТОЧНЫЙ КОНВЕЙЕР ДЛЯ ВИНОГРАДА**

Ленточные элеваторы для винограда - NE 600

Ленточный конвейер с светом и датчиком ПЕВ шириной 400 мм подходит для транспортировки винограда. Максимальная ширина ленты: 1000 мм. Максимальная длина: 1000 мм. Максимальная высота: 1000 мм.

Проемность: от 3 до 15 т/ч  
Высота загрузки: от 2 до 10 м  
Ширина: 600 В- 50 т/ч 3 фазы

**DIRASPATICE INOX  
ГРЕБНЕОДЕЛИТЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЮЩЕЙ СТАЛИ**

ГРЕБНЕОДЕЛИТЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЮЩЕЙ СТАЛИ - D 600

Зерновой конвейер с перистальтической насосной станцией. Подходит для удаления гребней винограда. Максимальная ширина ленты: 1000 мм. Максимальная длина: 1000 мм. Максимальная высота: 1000 мм.

Проемность: от 3 до 15 т/ч  
Высота загрузки: от 2 до 10 м  
Ширина: 600 В- 50 т/ч 3 фазы

**NASTRO ELEVATORE PER RASPI  
ЛЕНТОЧНЫЙ ЭЛЕВАТОР ДЛЯ ГРЕБНЕЙ**

Ленточный элеватор для гребней - LE 600

Ленточный элеватор для гребней винограда. Максимальная ширина ленты: 1000 мм. Максимальная длина: 1000 мм. Максимальная высота: 1000 мм.

Проемность: от 3 до 15 т/ч  
Высота загрузки: от 2 до 10 м  
Ширина: 600 В- 50 т/ч 3 фазы

**NASTRO TRASPORTATORE PER UVA  
ЛЕНТОЧНЫЙ КОНВЕЙЕР ДЛЯ ВИНОГРАДА**

Ленточные элеваторы для винограда - NE 600

Ленточный конвейер с светом и датчиком ПЕВ шириной 400 мм подходит для транспортировки винограда. Максимальная ширина ленты: 1000 мм. Максимальная длина: 1000 мм. Максимальная высота: 1000 мм.

Проемность: от 3 до 15 т/ч  
Высота загрузки: от 2 до 10 м  
Ширина: 600 В- 50 т/ч 3 фазы

**TAVOLO PER SELEZIONE AUTOMATICA  
СТОЛ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ СОРТИРОВКИ**

СТОЛ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ СОРТИРОВКИ - TS 600

Вибрационный стол для автоматической сортировки винограда. Максимальная ширина ленты: 1000 мм. Максимальная длина: 1000 мм. Максимальная высота: 1000 мм.

Проемность: от 3 до 15 т/ч  
Высота загрузки: от 2 до 10 м  
Ширина: 600 В- 50 т/ч 3 фазы

**TAVOLO VIBRANTE CERNITA UVA  
ВИБРАЦИОННЫЙ СТОЛ ДЛЯ СОРТИРОВКИ ВИНОГРАДА**

ВИБРАЦИОННЫЙ СТОЛ ДЛЯ СОРТИРОВКИ ВИНОГРАДА - TVD 600

Вибрационный стол для сортировки винограда. Максимальная ширина ленты: 1000 мм. Максимальная длина: 1000 мм. Максимальная высота: 1000 мм.

Проемность: от 3 до 15 т/ч  
Высота загрузки: от 2 до 10 м  
Ширина: 600 В- 50 т/ч 3 фазы

**NASTRO TRASPORTATORE PER UVA  
ЛЕНТОЧНЫЙ КОНВЕЙЕР ДЛЯ ВИНОГРАДА**

Ленточные элеваторы для винограда - NE 600

Ленточный конвейер с светом и датчиком ПЕВ шириной 400 мм подходит для транспортировки винограда. Максимальная ширина ленты: 1000 мм. Максимальная длина: 1000 мм. Максимальная высота: 1000 мм.

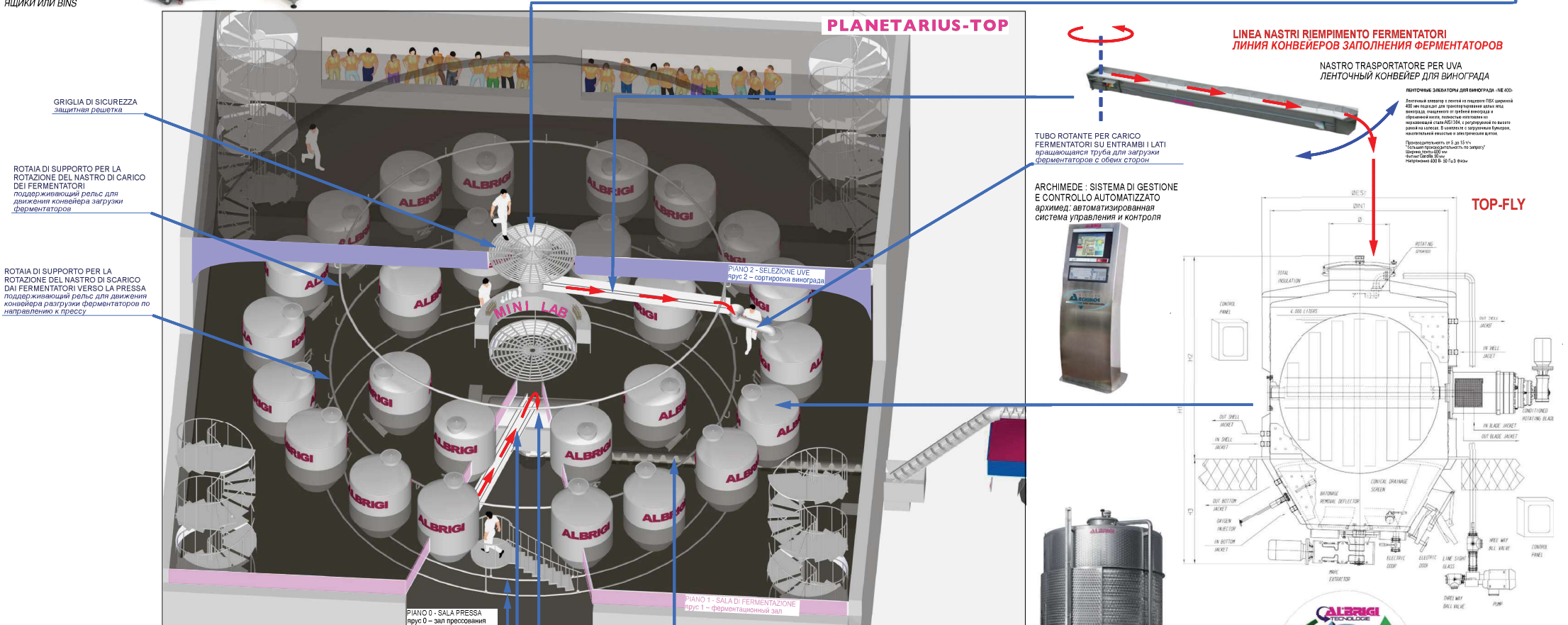
Проемность: от 3 до 15 т/ч  
Высота загрузки: от 2 до 10 м  
Ширина: 600 В- 50 т/ч 3 фазы

**PIGIAFRATTA A RULLI PER UVA  
ДИРАСПАТА ВАЛКОВАЯ ДРОБИЛКА ДЛЯ ОЧИЩЕНИЯ ОТ ГРЕБНЕЙ ВИНОГРАДА**

ВАЛКОВАЯ ДРОБИЛКА ДЛЯ ОЧИЩЕНИЯ ОТ ГРЕБНЕЙ ВИНОГРАДА - D 600

Валковая дробилка для очистки винограда от гребней. Максимальная ширина ленты: 1000 мм. Максимальная длина: 1000 мм. Максимальная высота: 1000 мм.

Проемность: от 3 до 15 т/ч  
Высота загрузки: от 2 до 10 м  
Ширина: 600 В- 50 т/ч 3 фазы



**LINEA MACCHINE SVUOTAMENTO FERMENTATORI - VERSO LA PRESSA  
ЛИНИЯ МАШИН РАЗГРУЗКИ ФЕРМЕНТАТОРОВ - ПО НАПРАВЛЕНИЮ К ПРЕССУ**

**NASTRO TRASPORTATORE PER VINACCIA  
ЛЕНТОЧНЫЙ КОНВЕЙЕР ДЛЯ МЕЗИ**

Ленточный элеватор для мези - LEV

Для доставки дозирования мези из ферментаторов к прессу. Максимальная ширина ленты: 1000 мм. Максимальная длина: 1000 мм. Максимальная высота: 1000 мм.

Проемность: от 3 до 15 т/ч  
Высота загрузки: от 2 до 10 м  
Ширина: 600 В- 50 т/ч 3 фазы

**POMPA PERISTALTICA  
ПЕРИСТАЛЬТИЧЕСКАЯ НАСОС**

Перистальтические насосы - PEV

Круглая насосная станция с перистальтической насосной станцией. Подходит для перекачки мези. Максимальная ширина ленты: 1000 мм. Максимальная длина: 1000 мм. Максимальная высота: 1000 мм.

Проемность: от 3 до 15 т/ч  
Высота загрузки: от 2 до 10 м  
Ширина: 600 В- 50 т/ч 3 фазы

**PRESSA INOX  
ПРЕСС ИЗ НЕРЖАВЮЩЕЙ СТАЛИ**

ПРЕСС ИЗ НЕРЖАВЮЩЕЙ СТАЛИ - P 600

Пресс-станция с гидравлическим приводом. Подходит для прессования мези. Максимальная ширина ленты: 1000 мм. Максимальная длина: 1000 мм. Максимальная высота: 1000 мм.

Проемность: от 3 до 15 т/ч  
Высота загрузки: от 2 до 10 м  
Ширина: 600 В- 50 т/ч 3 фазы

**PRESSA SU ROTAIE  
пресс на рельсах**

**COCLEA PER RIMOZIONE VINACCIA  
шнек для удаления мези**

**RIMORCHIO PER RIMOZIONE VINACCIA ESAUSTE  
прицеп для удаления прессованной мези**

**PIANO 0 - SALA PRESSA  
зал прессования**

**ROTAIA PER SCALA DI SERVIZIO  
рельс для служебной лестницы**

**PIANO 1 - SALA DI FERMENTAZIONE  
зал ферментации**

**PIANO 2 - SELEZIONE UVE  
зал сортировки винограда**

**MINI LAB**

**ARCHIMEDE - SISTEMA DI GESTIONE E CONTROLLO AUTOMATIZZATO  
архимед: автоматизированная система управления и контроля**

**TOP-FLY**

**AI TERMO-TANKS, SERBATOI DI FERMENTAZIONE DEI MOSTI E DI STOCCAGGIO DEI VINI  
термо-танк: емкости для ферментации сусла и хранения вин**

**PIANO 0 - SALA PRESSA  
зал прессования**

**ROTAIA PER SCALA DI SERVIZIO  
рельс для служебной лестницы**

**PIANO 1 - SALA DI FERMENTAZIONE  
зал ферментации**

**PIANO 2 - SELEZIONE UVE  
зал сортировки винограда**

**MINI LAB**

**ARCHIMEDE - SISTEMA DI GESTIONE E CONTROLLO AUTOMATIZZATO  
архимед: автоматизированная система управления и контроля**

**TOP-FLY**

**AI TERMO-TANKS, SERBATOI DI FERMENTAZIONE DEI MOSTI E DI STOCCAGGIO DEI VINI  
термо-танк: емкости для ферментации сусла и хранения вин**

**PIANO 0 - SALA PRESSA  
зал прессования**

**ROTAIA PER SCALA DI SERVIZIO  
рельс для служебной лестницы**

**PIANO 1 - SALA DI FERMENTAZIONE  
зал ферментации**

**PIANO 2 - SELEZIONE UVE  
зал сортировки винограда**

**MINI LAB**

**ARCHIMEDE - SISTEMA DI GESTIONE E CONTROLLO AUTOMATIZZATO  
архимед: автоматизированная система управления и контроля**

**TOP-FLY**

**AI TERMO-TANKS, SERBATOI DI FERMENTAZIONE DEI MOSTI E DI STOCCAGGIO DEI VINI  
термо-танк: емкости для ферментации сусла и хранения вин**

**PIANO 0 - SALA PRESSA  
зал прессования**

**ROTAIA PER SCALA DI SERVIZIO  
рельс для служебной лестницы**

**PIANO 1 - SALA DI FERMENTAZIONE  
зал ферментации**

**PIANO 2 - SELEZIONE UVE  
зал сортировки винограда**

**MINI LAB**

**ARCHIMEDE - SISTEMA DI GESTIONE E CONTROLLO AUTOMATIZZATO  
архимед: автоматизированная система управления и контроля**

**TOP-FLY**

**AI TERMO-TANKS, SERBATOI DI FERMENTAZIONE DEI MOSTI E DI STOCCAGGIO DEI VINI  
термо-танк: емкости для ферментации сусла и хранения вин**

**ALBRIGI TECHNOLOGIE**

**HIGH CLEAN INSIDE**

**COLOR FREE**

**ENOFRIENDS**

**PROJECT**

**DESIGN**

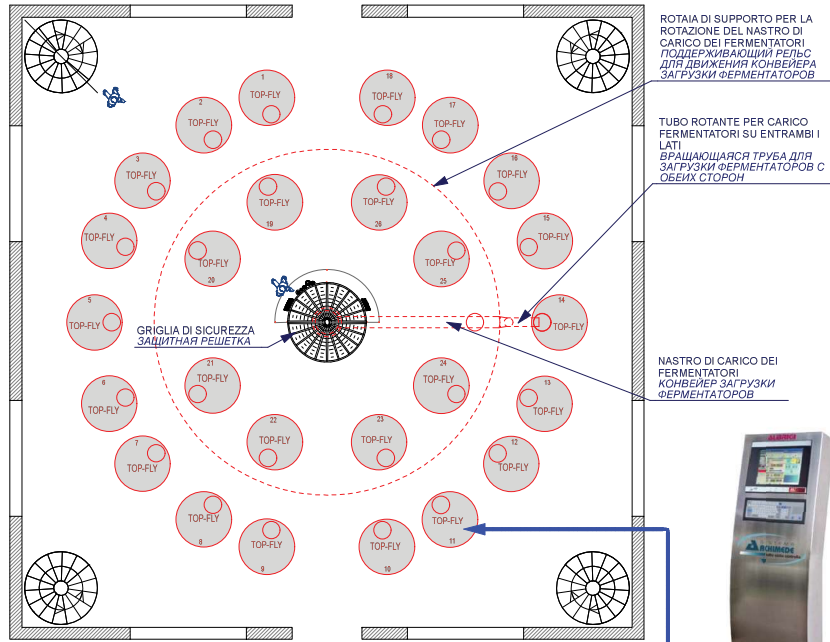
**FIN**

**TRAINING**

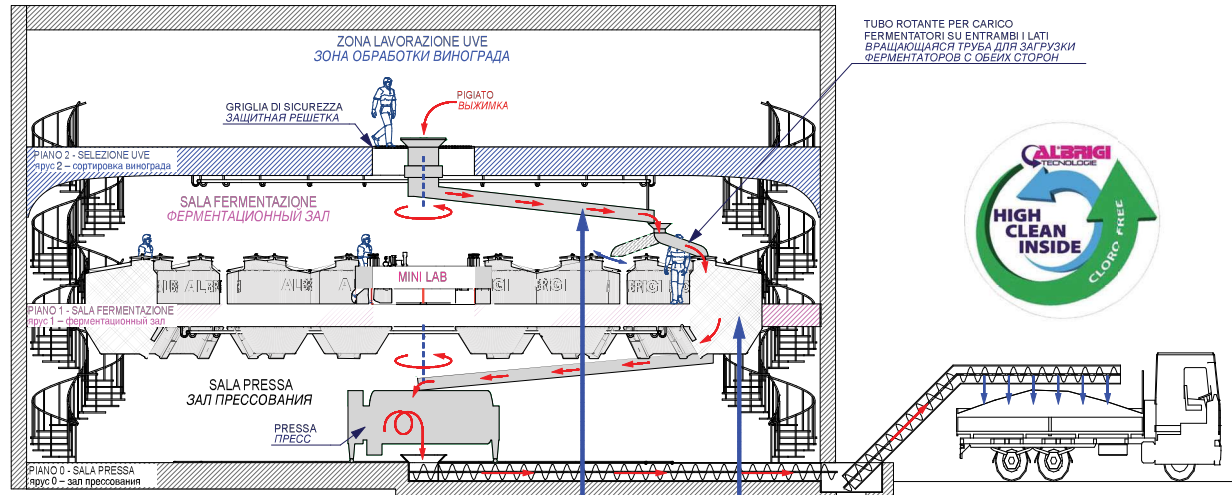
**AV. 2 RU**



PIANTA PIANO 1 - LIVELLO SERBATOI  
ПЛАН 1 ЯРУСА- УРОВЕНЬ ЕМКОСТЕЙ



SEZIONE OTDEL

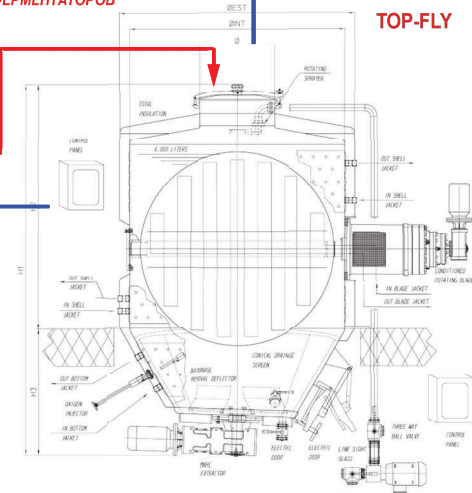
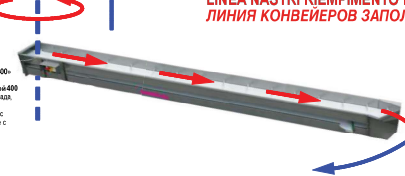


ARCHIMEDE :  
SISTEMA DI GESTIONE E CONTROLLO AUTOMATIZZATO  
АРХИМЕД:  
АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ

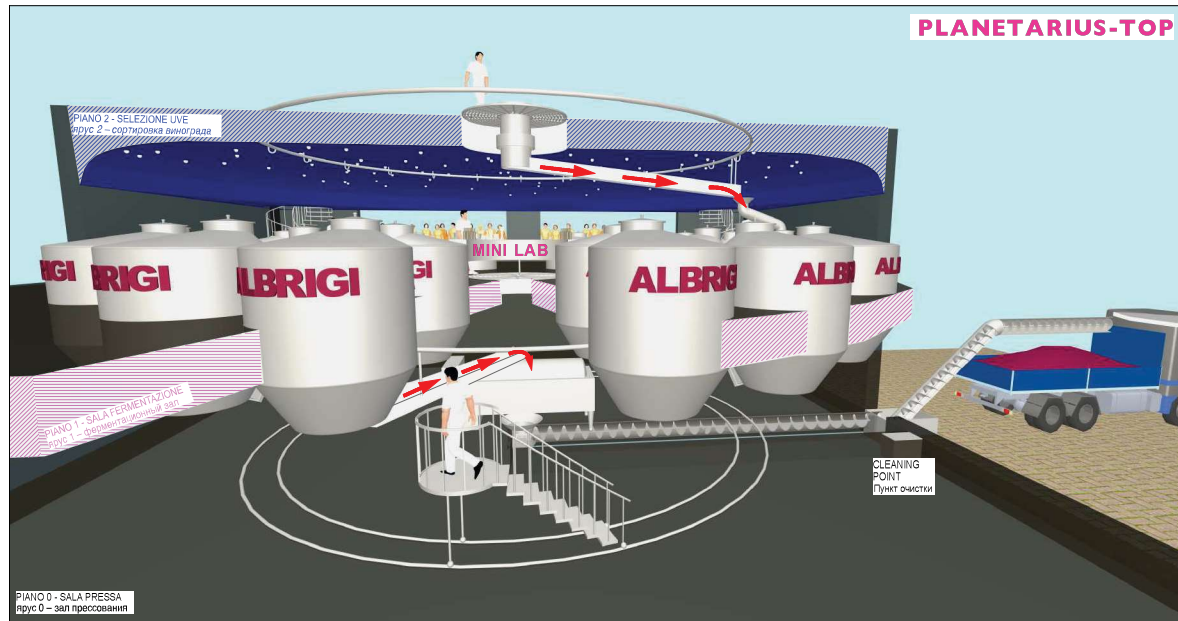


NASTRO TRASPORTATORE PER UVA  
ЛЕНТОЧНЫЙ КОНВЕЙЕР ДЛЯ ВИНОГРАДА  
ЛЕНТОЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ДЛЯ ВИНОГРАДА - ИЕ 400-  
Элементы конвейера с длиной от 100мм до 1000мм идеально подходят для транспортировки целых гроз винограда, выходящих от прибора сортировки и обрешетки гроз, полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 с регулировкой по высоте рамы на колесках. В комплекте с регулируемой фрезой, инвертируемой мощностью и электронными цепями.  
Продолжительность от 5 до 15 м.  
Скорость транспортировки по конвейеру  
Скорость ленты 40 м/мин  
Мощность 500 Вт  
Напряжение 400 В-50 Гц 3 фазы

LINEA NASTRI RIEMPIMENTO FERMENTATORI  
ЛИНИЯ КОНВЕЙЕРОВ ЗАПОЛНЕНИЯ ФЕРМЕНТАТОРОВ



PLANETARIUS-TOP



LA CANTINA PUO' ESSERE VISITATA QUANDO E' IN FUNZIONE, IN VENDEMMIA

ПОГРЕБ МОЖНО ПОСЕТИТЬ В ПЕРИОД СБОРА ВИНОГРАДА



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

N.B.: НАСТОЯЩИЕ ЧЕРТЕЖИ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ТОЛЬКО СХЕМАТИЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ. КАЖДАЯ ЧАСТЬ КОТОРОГО ДОЛЖНА БЫТЬ ПРОВЕРЕНА ВО ВРЕМЯ РАЗРАБОТКИ ДЛЯ ВНЕСЕНИЯ ВСЕХ ВОЗМОЖНЫХ ИЗМЕНЕНИЙ. ВСЕ РАЗМЕРЫ ДАЮТСЯ УСЛОВНО И ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРОВЕРЕНЫ НА МЕСТЕ.

ENO FRIENDS

CALBRIGI TECNOLOGIE

PROJECT ИССЛЕДОВАНИЕ И РАЗВИТИЕ

DESIGN ФОРМА И СОДЕРЖАНИЕ

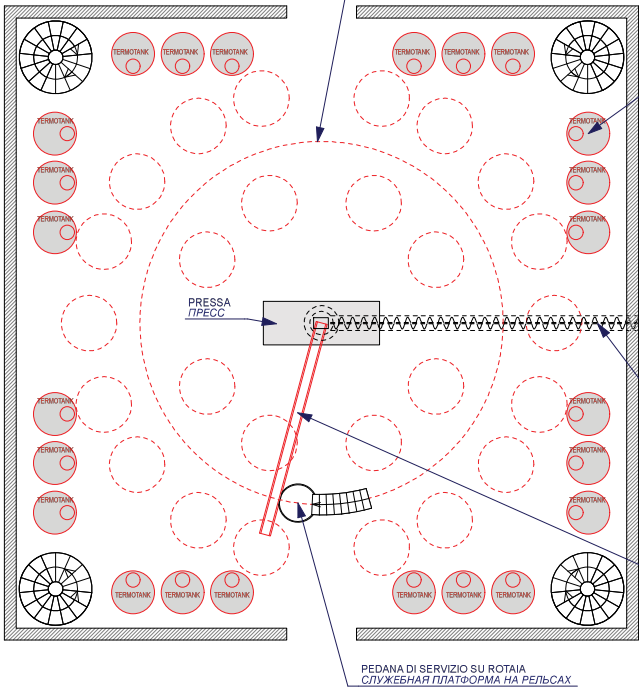
FIN Мы Вас Финансируем

TRAINING НЕПРЕРЫВНОЕ ОБУЧЕНИЕ

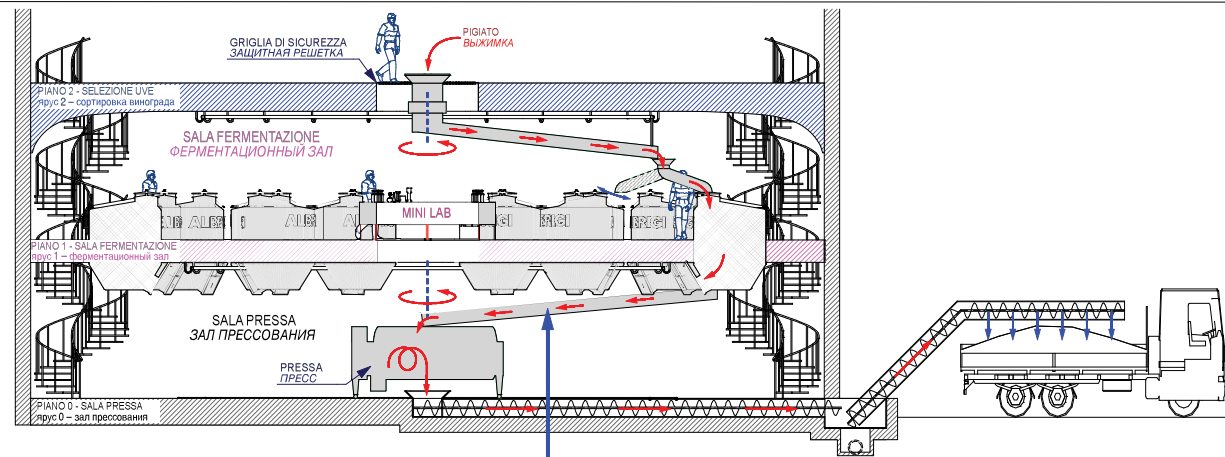
PLANETARIUS-TOP  
SALA FERMENTAZIONE - ФЕРМЕНТАЦИОННЫЙ ЗАЛ  
ЗАРБА НА ПИРЕТ ЗАБЕЗОПЕЧЕНА - БЕЗПЕЧНО

TAV 3.ru

PIANTA PIANO 0 - PRESSA  
ПЛАН 0 ЯРУСА-ПРЕСС



SEZIONE  
ОТДЕЛ



LINEA MACCHINE SVUOTAMENTO FERMENTATORI - VERSO LA PRESSA  
ЛИНИЯ МАШИН РАЗГРУЗКИ ФЕРМЕНТАТОРОВ - ПО НАПРАВЛЕНИЮ К ПРЕССУ

PRESSA INOX  
ПРЕСС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРЕССЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ: ПРОЧНОСТЬ С ЗАКРЫТОЙ ФЕРМЕНТАЦИОННОЙ ЕМКОСТЬЮ

Пресс-станция с perforированными внутренними щелевыми и соответствующими выхлопными отверстиями, изготовлен из высококачественного материала для использования в пищевой отрасли, изготовлена сверхпрочная, компактная с быстрым разгрузкой, прочная конструкция для быстрого сбора ферментационной, чистой смеси для загрузки, легкая точная сложная выгрузка суспензии и соответствующая защита от случайного повреждения. Биометаллическая и герметичная дверь.

Напряжение 400 В 50 Гц 3 фазы



POMPA PERISTALTICA  
ПЕРИСТАЛТИЧЕСКИЙ НАСОС

PERISTALTICHE MASSE "REV"

Корпус насоса и двенадцать насосов изготовлены из нержавеющей стали, ротор с двумя регулируемые перемещаемые, электрический вентилятор скорости (INVERTER), на колесиках с блокировкой устройств электрической цепи, два комбинированных бака.

Без шланга  
Напряжение 400 В 50 Гц 3 фазы



AI TERMOTANK: SERBATOI DI FERMENTAZIONE DEI MOSTI E DI STOCCAGGIO DEI VINI  
ТЕРМОТАНК: ЕМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ СУСЛА И ХРАНЕНИЯ ВИН

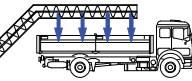


NASTRO TRASPORTATORE PER VINACCIA  
ЛЕНТОЧНЫЙ КОНВЕЙЕР ДЛЯ МЕЗГИ

Для удаления прессованной мезги из пневматического пресса, шнекового движителя из нержавеющей стали, ротора на колесиках, шнеков, подъемный скребок 30°, с электрическим щитом.

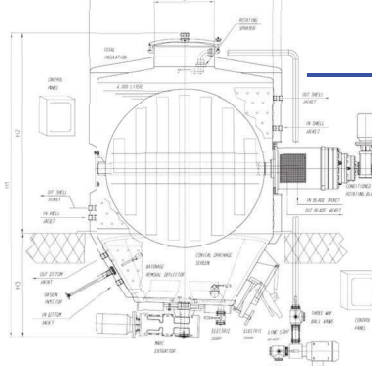
Размеры перистальтической части 1500x1200x405 мм.  
Напряжение 400 В 50 Гц 3 фазы

COCLEA PER RIMOZIONE VINACCIA  
ШНЕК ДЛЯ УДАЛЕНИЯ МЕЗГИ

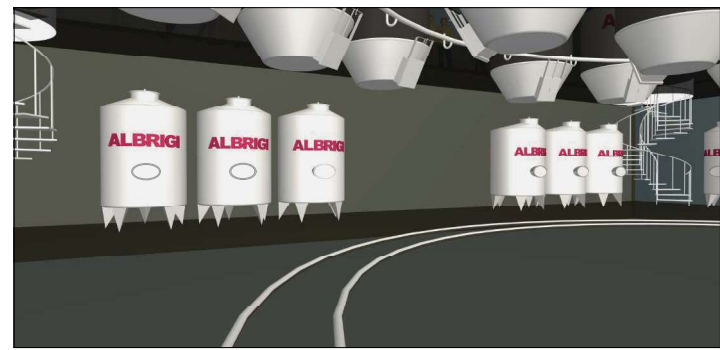
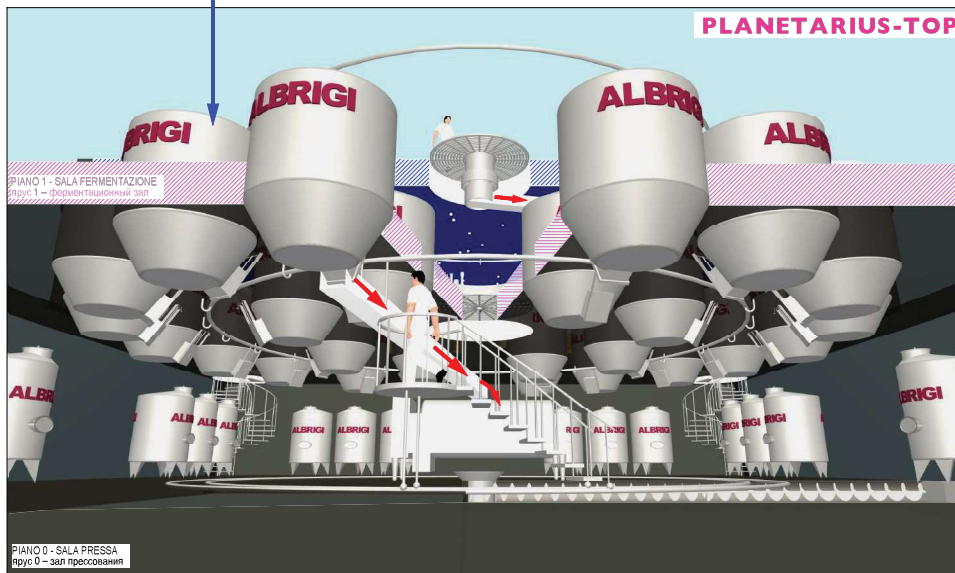


RIMORCHIO PER RIMOZIONE VINACCE ESAUSTE  
ПРИЦЕП ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ПРЕССОВАННОЙ МЕЗГИ

TOP-FLY



ARCHIMEDE:  
SISTEMA DI GESTIONE E CONTROLLO AUTOMATIZZATO  
АРХИМЕД:  
АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ



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

N.B.: НАСТОЯЩИЕ ЧЕРТЕЖИ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ТОЛЬКО СХЕМАТИЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ, КАЖДАЯ ЧАСТЬ КОТОРОГО ДОЛЖНА БЫТЬ ПРОВЕРЕНА ВО ВРЕМЯ РАЗРАБОТКИ ДЛЯ ВНЕСЕНИЯ ВСЕХ ВОЗМОЖНЫХ ИЗМЕНЕНИЙ. ВСЕ РАЗМЕРЫ ДАЮТСЯ УСЛОВНО И ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРОВЕРЕНЫ НА МЕСТЕ.





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

ФЕРМЕНТАТОР, ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯЩИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ БЫСТРОГО И ВЛАЖНОГО ДЕЛЕСТАЖА, ВРУЧНУЮ ИЛИ АВТОМАТИЧЕСКИМ СПОСОБОМ

CHIUSURE DI SICUREZZA  
PРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ  
ЗАТВОРЫ

CHIUSURA A DOPPIA GRIGLIA,  
ЗАТВОР С ДВОЙНОЙ СЕТКОЙ

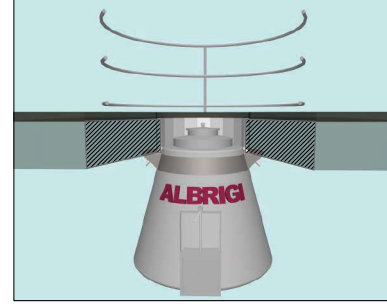
## TINOTERMOTANK



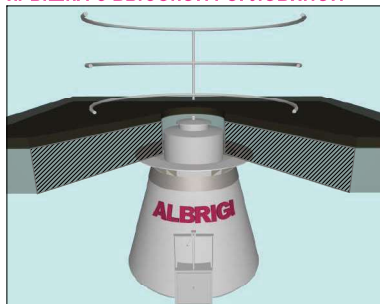
## TINOTERMOTANK-FLY DOWN



## TINOTERMOTANK-FLY UP



## TINOTERMOTANK-FLY DOWN chiusino a collo alto КРЫШКА С ВЫСОКОЙ ГОРЛОВИНОЙ



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

TINOTERMOTANK-FLY UP ПРЕДЛАГАЕТ БОЛЕЕ УДОБНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ СВЕРХУ ВО ВРЕМЯ ФАЗ FERMENTAZIONI

## TINOTERMOTANK con PALITANK (DÉLESTAGE)

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL FERMENTATORE

### IDEALE PER FARE IL DÉLESTAGE VELOCE E UMIDO

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

### FASI DEL DÉLESTAGE

#### TINOTERMOTANK 1° FASE:

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



### ФАЗЫ ДЕЛЕСТАЖА

#### TINOTERMOTANK 1° ФАЗА:

НАЧАЛО FERMENTAZIONI: В начале ферментации красных сортов винограда шапка мезги погружена в сусло

#### TINOTERMOTANK 2° FASE:

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



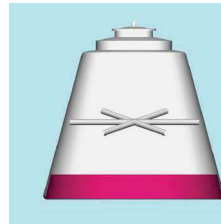
#### TINOTERMOTANK 2° ФАЗА:

ВО ВРЕМЯ FERMENTAZIONI: ПОДНЯТИЕ И УТРАМБОВЫВАНИЕ ШАПКИ МЕЗГИ ЕСТЕСТВЕННЫМ ПУТЕМ: шапка мезги остается смоченной, контактируя с ниже находящимся броющим суслом.

#### TINOTERMOTANK 3° FASE:

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

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



#### TINOTERMOTANK 3° ФАЗА:

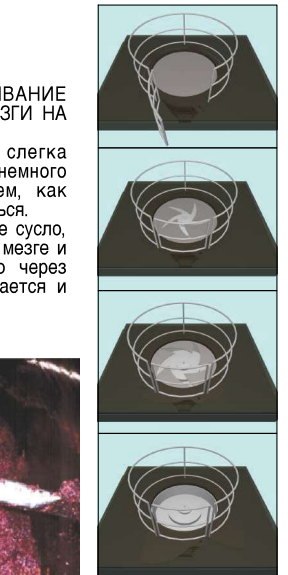
БЫСТРЫЙ ВЛАЖНЫЙ ДЕЛЕСТАЖ: ПРОБИВАНИЕ ШАПКИ МЕЗГИ, РАСШИРЕНИЕ ВЛАЖНОЙ МЕЗГИ НА ДНЕ ЕСТЕСТВЕННЫМ ПУТЕМ  
Мезга на дне распалась и расширилась, слегка намоченная суслом. Таким образом мезга немного охлаждается естественным путем перед тем, как принять теплое или охлажденное сусло и подняться. Далее перекачивается свежее или охлажденное сусло, которое провоцирует тепловой шок на горячей мезге и способствует ее поднятию; проходя повторно через лопасти для пробивания, шапка мезги пробивается и распадается.

### SEPARTANK

decantatore naturale di mosto e separatore di vinacce e vinaccioli  
ОТСТОЙНИК ДЛЯ СУСЛА И СЕПАРАТОР МЕЗГИ И КОСТОЧЕК



CHIUSURA A DIAFRAMMA  
ДИАФРАГМЕННЫЙ ЗАТВОР



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

Н.В.: НАСТОЯЩИЕ ЧЕРТЕЖИ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ТОЛЬКО СХЕМАТИЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ, КАЖДАЯ ЧАСТЬ КОТОРОГО ДОЛЖНА БЫТЬ ПРОВЕРЕНА ВО ВРЕМЯ РАЗРАБОТКИ ДЛЯ ВНЕШЕНИЯ ВСЕХ ВОЗМОЖНЫХ ИЗМЕНЕНИЙ. ВСЕ РАЗМЕРЫ ДАЮТСЯ УСЛОВНО И ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРОВЕРЕНЫ НА МЕСТЕ.



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

ФЕРМЕНТАТОР, ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯЩИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ МЕДЛЕННОГО ДЕЛЕСТАЖА ВСУХОЮ, ВРУЧНУЮ ИЛИ АВТОМАТИЧЕСКИМ СПОСОБОМ

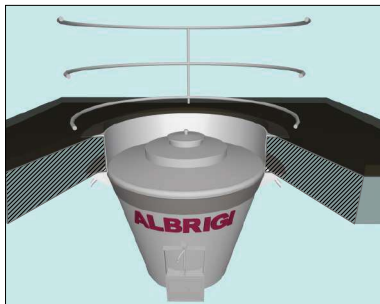
CHIUSURE DI SICUREZZA  
PREDOPPROTEZIONATE  
ZATVORY

CHIUSURA A DOPPIA GRIGLIA,  
ZATVOR С ДВОЙНОЙ СЕТКОЙ

## INNOTERMOTANK



## INNOTERMOTANK-FLY DOWN



## INNOTERMOTANK con PALITANK (DÉLESTAGE)

### PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL FERMENTATORE

#### IDEALE PER FARE IL DÉLESTAGE LUNGO / LENTO A SECCO

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

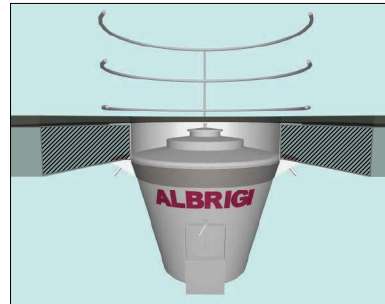
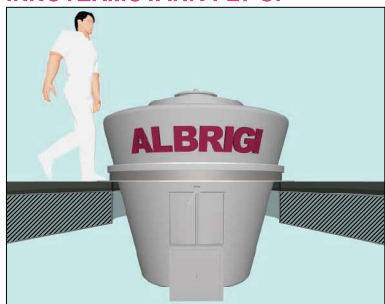
## INNOTERMOTANK с PALITANK (ДЕЛЕСТАЖ)

### ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ФЕРМЕНТАТОРА

#### ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ДОЛГОГО/МЕДЛЕННОГО ДЕЛЕСТАЖА ВСУХОЮ

- A) во время ферментации красных сортов винограда облегчается естественное и непрерывное всплывание шапки мезги, таким образом, мезга расширяется и распадается, перекачивание сусла на шапку мезги становится легче и эффективнее;
- B) во время делестажа шапка мезги опускается и благодаря PALITANK разбивается;
- C) после попадания на дно, в более узкую часть емкости, шапка мезги утрамбовывается, выжимается и осушается;
- D) коническая форма емкости с более узкой нижней частью способствует сбору и оседанию косточек на дне.

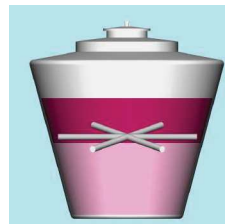
## INNOTERMOTANK-FLY UP



### FASI DEL DÉLESTAGE

#### INNOTERMOTANK 1° FASE:

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



### ФАЗЫ ДЕЛЕСТАЖА

#### INNOTERMOTANK 1° ФАЗА:

НАЧАЛО ФЕРМЕНТАЦИИ: В начале ферментации красных сортов винограда шапка мезги погружена в сусло

#### INNOTERMOTANK 2° FASE:

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

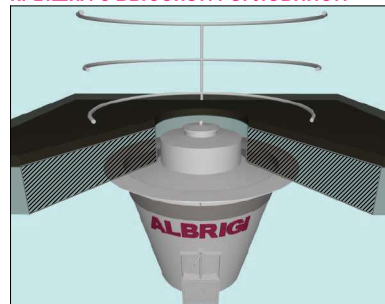


#### INNOTERMOTANK 2° ФАЗА:

ВО ВРЕМЯ ФЕРМЕНТАЦИИ: ПОДЪЯТИЕ, РАСШИРЕНИЕ, УМЕНЬШЕНИЕ ШАПКИ МЕЗГИ ЕСТЕСТВЕННЫМ ПУТЕМ.

## INNOTERMOTANK-FLY DOWN chiuso a collo alto

КРЫШКА С ВЫСОКОЙ ГОРЛОВИНОЙ



#### INNOTERMOTANK 3° FASE:

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

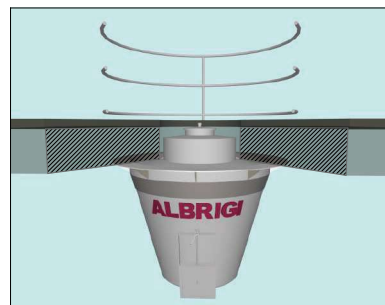


#### INNOTERMOTANK 3° ФАЗА:

ДОЛГИЙ-МЕДЛЕННЫЙ ДЕЛЕСТАЖ ВСУХОЮ: ПРОБИВАНИЕ ШАПКИ МЕЗГИ И КОНЦЕНТРАЦИЯ МЕЗГИ НА ДНЕ ВСУХОЮ, ОСЕДАНИЕ КОСТОЧЕК НА ДНЕ ЕСТЕСТВЕННЫМ СПОСОБОМ  
Мезга должна оставаться на дне от 2 до 4 часов с небольшим количеством сусла, должна быть почти сухой; здесь натуральным путем нагревается, что способствует работе некоторых типов дрожжей при более высокой температуре. Далее перекачивается свежее или охлажденное сусло, которое провоцирует тепловой шок на горячей мезге и способствует ее поднятю; проходя повторно через лопасти для пробивания, шапка мезги пробивается и распадается.

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

INNOTERMOTANK-FLY UP ПРЕДЛАГАЕТ БОЛЕЕ УДОБНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ СВЕРХУ ВО ВРЕМЯ ФАЗ ФЕРМЕНТАЦИИ

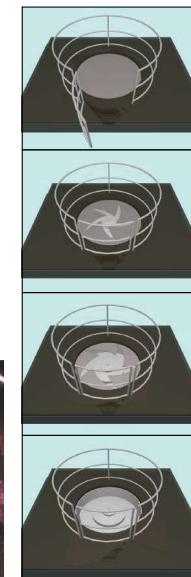
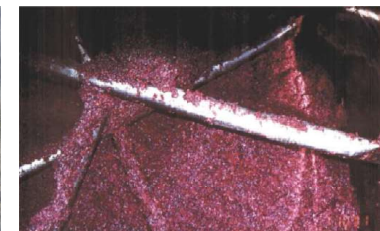


Le vinacce devono riposare sul fondo da 2 a 4 ore con poco mosto, quasi asciutte; qui si riscaldano naturalmente per permettere ad alcuni tipi di lieviti di lavorare a temperatura più elevata.

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

### SEPARTANK

decantatore naturale di mosto e separatore di vinacce e vinaccioli  
ОТСТОЙНИК ДЛЯ СУСЛА И СЕПАРАТОР МЕЗГИ И КОСТОЧЕК



CHIUSURA A DIAFRAMMA  
ДИАФРАГМЕННЫЙ ЗАТВОР

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

Н.В.: НАСТОЯЩИЕ ЧЕРТЕЖИ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ТОЛЬКО СХЕМАТИЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ, КАЖДАЯ ЧАСТЬ КОТОРОГО ДОЛЖНА БЫТЬ ПРОВЕРЕНА ВО ВРЕМЯ РАЗРАБОТКИ ДЛЯ ВНЕШЕНИЯ ВСЕХ ВОЗМОЖНЫХ ИЗМЕНЕНИЙ. ВСЕ РАЗМЕРЫ ДАЮТСЯ УСЛОВНО И ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРОВЕРЕНЫ НА МЕСТЕ.

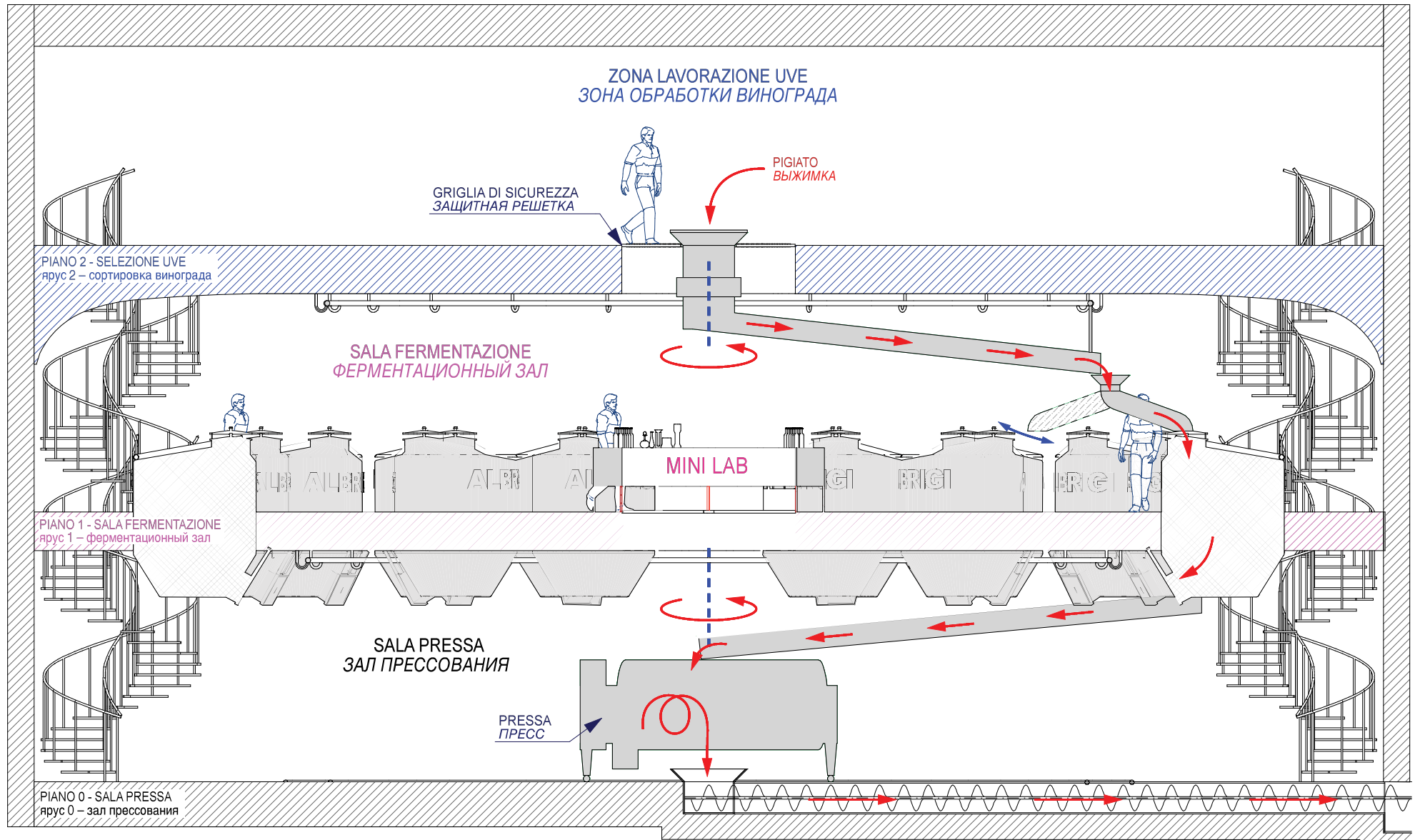


PLANETARIUS-INNO

BARBA NA PATENT ZAREGISTRIRANO - PATENT PENDING

TAV. 7.r

# PLANETARIUS®



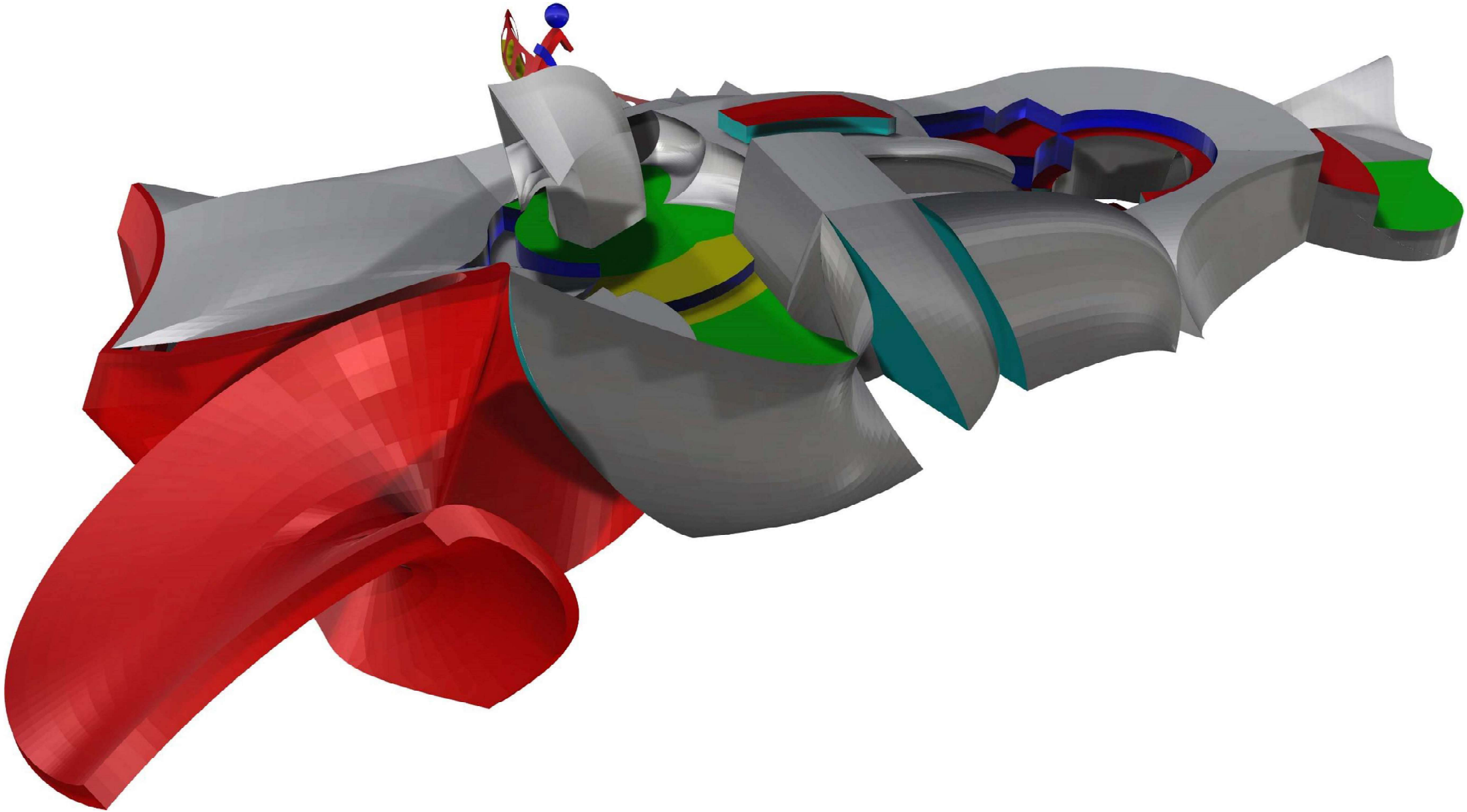
N.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO  
 N.B.: НАСТОЯЩИЕ ЧЕРТЕЖИ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ТОЛЬКО СХЕМАТИЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ, КАЖДАЯ ЧАСТЬ КОТОРОГО ДОЛЖНА БЫТЬ ПРОВЕРЕНА ВО ВРЕМЯ РАЗРАБОТКИ ДЛЯ ВНЕСЕНИЯ ВСЕХ ВОЗМОЖНЫХ ИЗМЕНЕНИЙ. ВСЕ РАЗМЕРЫ ДАЮТСЯ УСЛОВНО И ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРОВЕРЕНЫ НА МЕСТЕ.

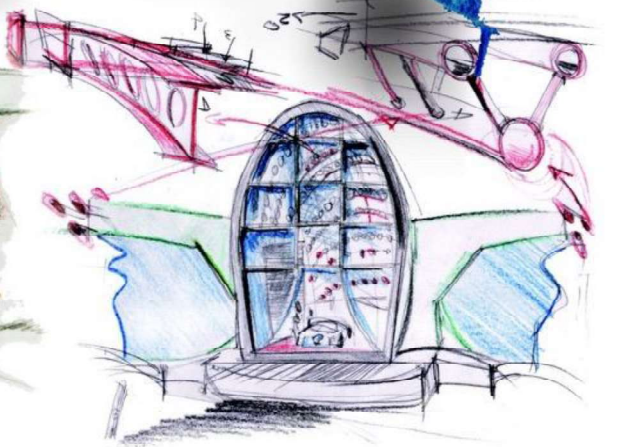
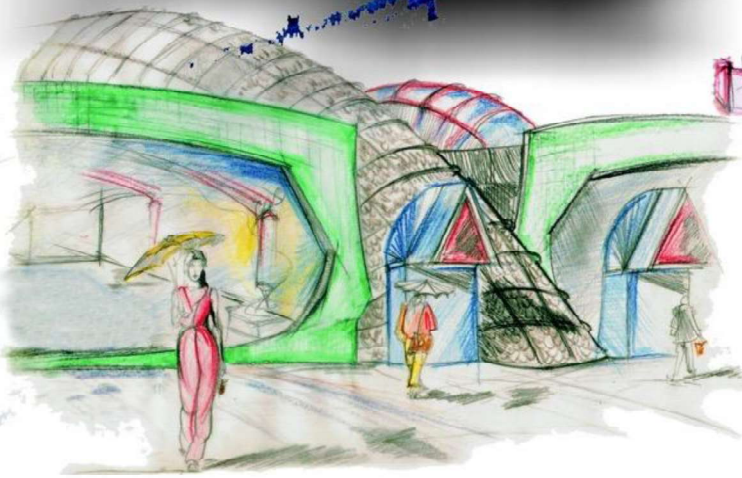
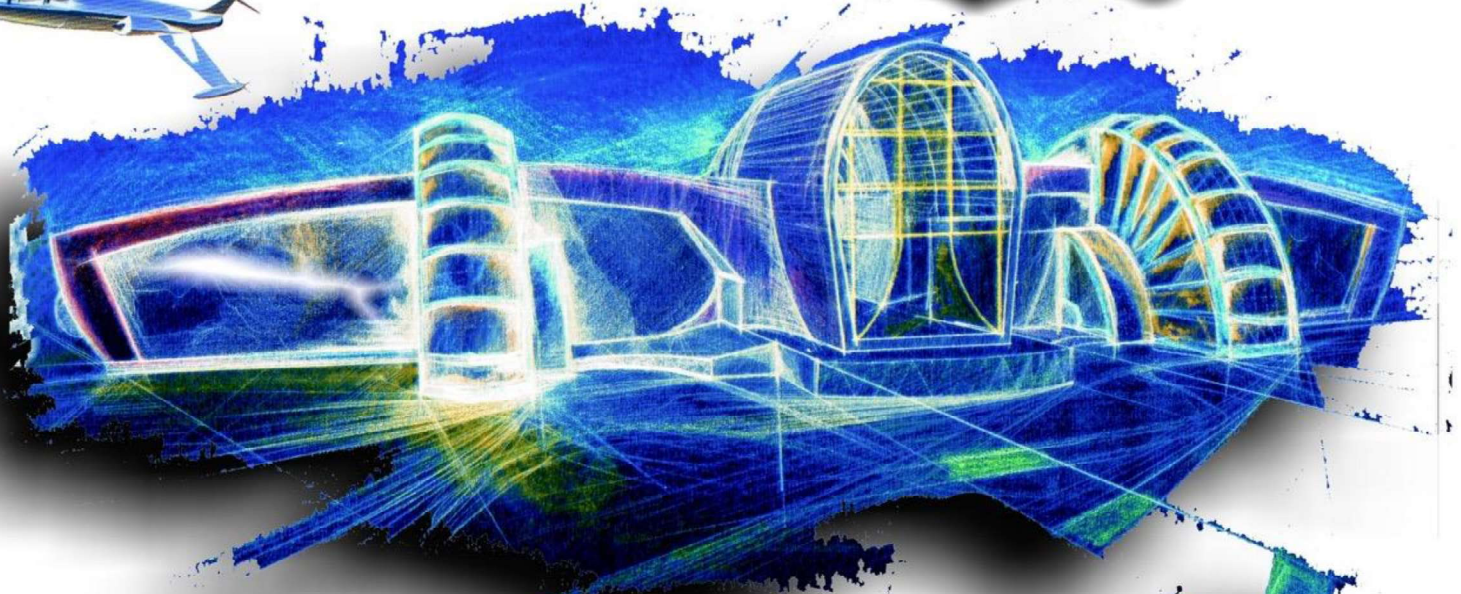
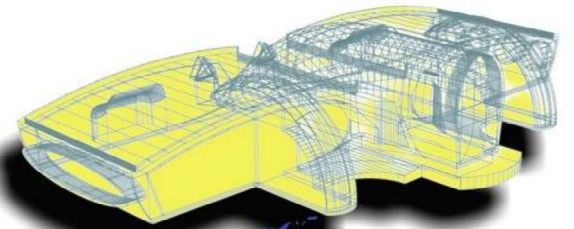
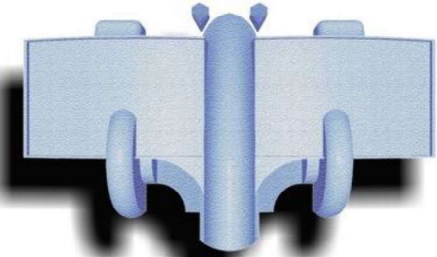


PLANETARIUS-TOP

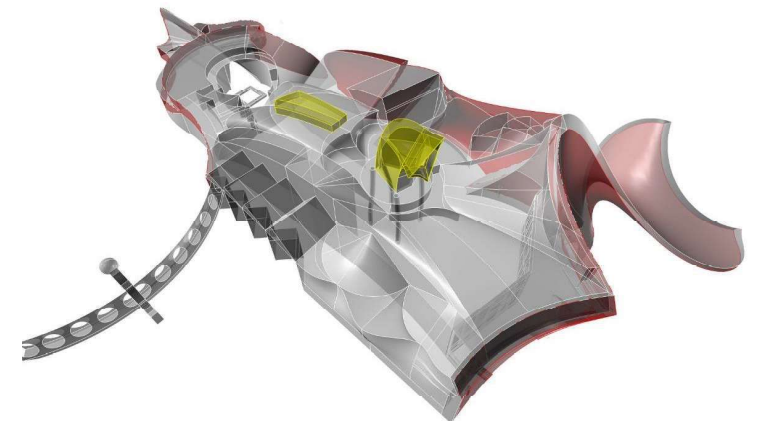
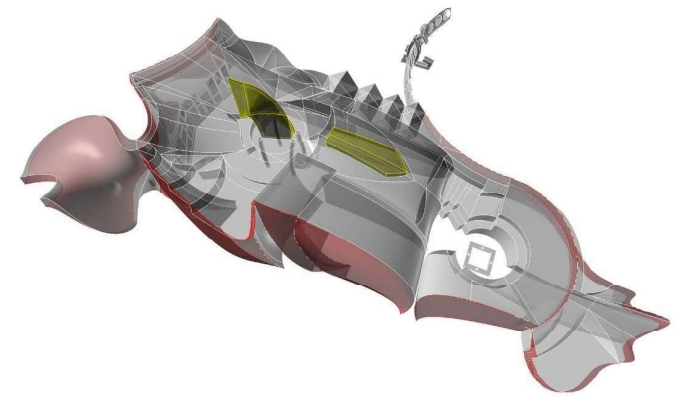
ЗАРЯДКА НА ПАТЕНТ ЗАРЕГИСТРИРОВАНА - PATENT PENDING

TAV. 8.ru









# Мы

# спроектируем Ваш винзавод



Мы изучаем процессы ферментации вина и разрабатываем инновационные технологии уже более 30 лет. Наша цель – сделать эффективные натуральные процессы винификации, следуя традициям искусства виноделия.

Мы спроектировали и построили оборудование, на котором производятся лучшие вина. Наши сотрудники охотно поделятся своими знаниями и профессионализмом для планирования и реализации следующего грандиозного проекта: Вашего винзавода.

## Выезд на место

Наши специалисты лично посетят объект на Вашем предприятии, чтобы ознакомиться с поставленными Вами задачами и провести осмотр доступного места и пространства. Это поможет предложить Вам наиболее подходящую структуру и оборудование, что будет соответствовать **Вашим требованиям.**



## Консультация

Разработка проекта не может обойтись без детального изучения Ваших потребностей, в ходе которого будут определены решения, способные усовершенствовать качество, простоту выполнения работ, оптимизирующие логистику, рациональное использование пространства. Именно это является результатом правильного проектирования в сочетании с **новыми технологиями.**



## Проект

Благодаря опыту, превышающему 30-летний рубеж, наши специалисты разработают детальный план работ, начиная от создания проекта, без которого не обойтись при дальнейшей установке оборудования и **ультрасовременных технологий.**



## Реализация

Мы используем только лучшие сорта стали и обрабатываем её только на лучшем оборудовании. Наши сотрудники будут следовать реализации Вашего проекта пока будет сооружена уникальная система, построенная **специально для Вас.**



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE

# Мы

# спроектируем Ваш винзавод

**Albrigi** Technologie

# НОВАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ

## ОБЩИЕ КОНЦЕПЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ СОВРЕМЕННЫХ И БУДУЩИХ ВИНОДЕЛЕН



### ALBRIGI TECNOLOGIE – ЭТО ЦЕЛАЯ ФИЛОСОФИЯ

Компания Albrigi TecnoLogie на протяжении более 30 лет занимается разработкой и реализацией проектов оборудования для производства как малых, так и больших объемов вин. Мы уделяем огромное внимание научно-исследовательской работе, поиску новых технологических решений, что могли бы обеспечить максимальное качество производимого продукта. С этой целью компания Albrigi постоянно сотрудничает с экспертами виноделия, агрономами, научными специалистами и, далеко не в последнюю очередь, со своими клиентами, что позволяет нам подобрать наиболее подходящую технику раскрытия потенциала любого сорта винограда.

Albrigi TecnoLogie предлагает современные технологии ферментации, способные улучшить ход естественных и традиционных процессов винификации, не забывая о таких аспектах, как экологически чистое производство, энергосбережение и экономия ресурсов, что достигается, в том числе благодаря правильной организации внутреннего пространства виноделен, логистики, поскольку современные винзаводы – это полноценные единицы пищевой промышленности, которые должны работать при низких затратах и с максимальной эффективностью.

Сегодня есть возможность построить современную винодельню с передовыми и экологически чистыми технологиями, что уважают и максимально ценят виноград, совершенствуя традиционные способы его обработки.

Albrigi TecnoLogie предлагает полную гамму машин и оборудования (в том числе и под заказ), необходимых для каждого этапа производства вина, от приема винограда, ферментации и термической обработки, вплоть до фильтрации и хранения.

Преимущества проявляются в 5 факторах:

- время (процессы обработки нашими технологиями проходят быстрее и эффективнее);
- температура (возможность контроля за температурой сусла или вина);
- чистота (наше оборудование легко чистится и является экологически чистым, так как оно рассчитано на использование нулевых, либо очень малых доз моющих средств);
- автоматизация (высокотехнологичное оборудование позволяет энологу и виноделу безошибочно и своевременно выполнять все операции наиболее эффективным образом);
- изучение и экспериментирование с разными процессами винификации (без экспериментов с процессами винификации и их изучения вино не становится лучше). Получаемые данные (например, о культивировании винограда, процессах на винзаводе, о разных типах винпродуктов) сохраняются в разработанной нами системе управления «Архимед». Изучая и анализируя эти данные, оператор будет иметь историческую информацию о процессах винификации винограда из каждого отдельного виноградника.

Каждый новый урожай всегда отличается от предыдущих, любой сорт винограда имеет свойства и характеристики, отличные от других. Поэтому всякому винзаводу нужны сотрудники-эксперты, досконально разбирающиеся в процессах винификации и в доступном на сегодняшний день оборудовании, способном максимально качественно и эффективно обработать виноград.

Таким образом, даже крупнейшие винзаводы, где автоматически обрабатываются огромные объемы винограда, управляют всеми процессами при помощи информационных систем, создавая при этом высококачественные вина; а малые и средние винодельни, где ферментируются небольшие или средние объемы винограда отборных сортов, получают возможность разработать свой авторский, изощренный метод брожения, в результате которого получаются изысканные и эксклюзивные вина с уникальными вкусовыми качествами и утонченными ароматами.

Компания Albrigi внимательно изучает потребности каждого клиента, старается понять тип вина, который он желает производить, и с учетом всего этого, предлагает совершенную систему, разработанную специально для его винограда, что состоит из наиболее подходящего оборудования с учетом располагаемого пространства, ресурсов, времени и количества сотрудников, работающих в период сбора урожая и производства вина.

Очевидно, самые лучшие результаты достигаются, когда у энолога-эксперта компании есть время, чтобы лично проследить за ходом всех этапов производства вина (от брожения до фильтрации, или до выдержки и т.д.); в противном случае, установив на Вашем винзаводе – электронный пульт, можно будет контролировать своевременное выполнение оборудованием своих функций, предписанных и запрограммированных самим техником. Таким образом, у винодела останется только одна забота – следить, чтобы все проходило согласно инструкций самого энолога.

К сожалению, как всем нам известно, времени в период сбора урожая винограда очень мало, и у энолога не всегда есть возможность лично проследить за ходом критически важных этапов винификации, включая ремонт, отжимку виноградного сока, делятаж и т.д., чтобы убедиться, что все проходит по правилам искусства виноделия. В любой момент может случиться что-то непредвиденное, отвлекая наше внимание на другие заботы. При этом, в насыщенный период сбора урожая параметры винограда часто склонны меняться, в зависимости от погоды, желания и наличия сил у работников. Контроль за всеми процессами с помощью компьютера помогает избежать всего этого, регулируя и контролируя своевременность выполнения процессов винификации. Вашим работникам останутся лишь задачи программирования и контроля.

Высокое качество – это лишь вершина пирамиды, которую можно достигнуть, пройдя длинный и сложный путь, устеленный

множеством мелких технологических и процедурных деталей, которые, в совокупности, могут создать отличный продукт. Главная задача Albrigi TecnoLogie – это постоянно предлагать клиентам идеи и концепции, позволяющие улучшить собственный продукт. Мы проектируем и создаем оборудование, позволяющее клиентам приблизиться к вершине пирамиды. В ином случае, нашей компании, при наличной структуре, не было бы смысла для существования. Каждый день мы стараемся вырасти, узнать, понять и передать нашим клиентам знания, полученные за 30-летний опыт работы и сотрудничества с энотехниками, агрономами, научными сотрудниками и, самое главное, с нашим клиентами, которые всегда давали нам стимул и вдохновение создавать абсолютно эксклюзивное оборудование.

Руководствуясь данной концепцией, компания Albrigi организовала технический персонал, способный в полной мере оказать консультационные услуги для проектирования и сооружения Вашего завода по производству вин, начиная от поиска архитектурной задумки и заканчивая установкой оборудования и устройств, включая новые технологии экономии энергоресурсов и использование возобновляемых источников энергии.

### Наши современные и природные технологии для качественной ферментации красных и белых сортов винограда

- A. Производство качественного вина начинается на винограднике с правильного выращивания лозы и использования природных ресурсов – земли, воздуха, солнца и воды;
- B. Сбор винограда – это очень деликатный процесс, будь то сбор в корзины, коробы или в баки на прицепах;
- C. Обращение с виноградом при его транспортировке из виноградника в винодельню также важно: погода и прохлада являются решающими факторами для консервации винограда во время его путешествия;
- D. Чистота и сортировка винограда имеют фундаментально важное значение для отбора продукции 1-го и 2-го сорта;
- E. От управления этапами гребнеотделения и дробления зависит качество полученных сусла и мезги;
- F. Фаза ферментации подлежит изучению, её готовят, исходя из сорта винограда, подлежащего обработке (например, является ли ягода твердой или мягкой, какой цвет, насыщенный или бледный, даёт виноград и т.п.);
- G. Для каждого сорта винограда мы рекомендуем специальный ферментатор и особенный, четко определённый, процесс брожения;
- H. Мы разделяем два типа: белые и красные сорта винограда;
- I. Для белых сортов винограда без кожицы мы рекомендуем применять криомацерацию, осветление при холодной температуре, батонаж;
- L. Для ферментации красных сортов винограда вместе с мезгой мы советуем 6 различных технологий брожения, в зависимости мягкости кожицы, объемов обрабатываемого винограда, располагаемого пространства (от высоты и ширины помещения), наличия времени для выполнения всех операций, а именно:
  - a. Делятаж
  - b. Пижаж
  - c. Перемешивание шапки
  - d. Каскад (ремонтаж)
  - e. Турбина
  - f. Погружение шапки

Для каждого процесса ферментации требуется серия особых мер, чтобы добиться максимальной степени его эффективности.

В этих вопросах опыт и знания нашего технического персонала всегда находятся в распоряжении клиентов, энологов и техников-виноделов.

Мы охотно делимся запасом знаний, полученным за тридцать лет изучения, исследований и экспериментирования с разными сортами винограда.

Благодаря этому, сегодня мы способны с помощью отдельно взятого процесса и типа ферментатора получить солидную продуктивность и качество.

На сегодняшний день такие компании, как наша, которые делают ставку на максимальное качество, должны предоставлять своим клиентам всевозможную информацию о своём продукте.

Мы хотим, чтобы клиент с максимальной эффективностью пользовался нашим оборудованием и установкам, получая, таким образом, возможность производить грандиозные вина за короткий отрезок времени без простоев и ненужных расходов энергии.

**Только так компания Albrigi TecnoLogie может считаться идущей «вперед со временем»!**

## Содержание

<b>1. УСТРОЙСТВА ДЛЯ ВИНЗАВОДА .....</b>	<b>7</b>
1.1 СТОЧНЫЕ ВОДЫ (для промывки оборудования, полов и отходов винификации) .....	7
1.2 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ .....	7
1.2.1 ПОГРЕБ .....	7
1.2.2 ХРАНИЛИЩЕ ДЛЯ ВИНОГРАДА .....	7
1.2.3 ДРОБИЛКА .....	7
1.2.4 ВЕСЫ И ОТБОР ОБРАЗЦОВ ВИНОГРАДА .....	7
1.2.5 ФЕРМЕНТАЦИЯ: помещение для обработки сусла и мезги .....	8
1.2.6 ВЫДЕРЖКА: помещение для обработки вина .....	8
1.2.7 БУТИЛИРОВАНИЕ .....	8
1.2.8 СКЛАД ПУСТОЙ ТАРЫ .....	8
1.2.9 СКЛАД КАРТОННЫХ ЯЩИКОВ, ЭТИКЕТОК, ПРОБОК И КЛЕЕВ .....	8
1.2.10 СКЛАД ДЛЯ БУТЫЛОК С ВИНОМ .....	8
1.2.11 ЭЛЕКТРОЩИТОВАЯ .....	9
1.3 ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ .....	9
1.4 КОНДИЦИОНЕР .....	9
1.5 СИСТЕМА ОТОПЛЕНИЯ (КОТЁЛ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ВОДЫ) .....	9
1.6 ПАРОГЕНЕРАТОР (ПАРОВОЙ КОТЁЛ) .....	9
1.7 ПРОМЫВОЧНАЯ УСТАНОВКА .....	9
1.8 КОМПРЕССОРНАЯ СТАНЦИЯ .....	9
1.9 ГЕНЕРАТОР АЗОТА .....	9
1.10 СУХОЙ ЛЁД .....	9
1.11 СИСТЕМА ВОДОСНАБЖЕНИЯ .....	9
1.12 АППАРАТ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ .....	9
1.13 ТРУБОПРОВОДНАЯ СЕТЬ ДЛЯ МОЙКИ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ .....	9
1.14 ВЫТЯЖКА CO <sub>2</sub> .....	10
1.15 ВИДЕОНАБЛЮДЕНИЕ .....	10
1.16 ЗОНА ФИЛЬТРАЦИИ .....	10
1.17 ТРУБОПРОВОД ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ .....	10
1.18 СИСТЕМА СБОРА ДАННЫХ И «АРХИМЕД» .....	10

<b>2. УСТРОЙСТВА В РАЗЛИЧНЫХ ОТДЕЛАХ .....</b>	<b>13</b>
2.1 ДРОБИЛКА .....	13
2.2 ХРАНИЛИЩЕ ДЛЯ ВИНОГРАДА .....	13
2.3 ФЕРМЕНТАЦИЯ .....	13
2.4 ВЫДЕРЖКА .....	13
2.5 ПОГРЕБ .....	13
2.6 СТАБИЛИЗАЦИЯ ВИНА .....	13
2.7 ФИЛЬТРАЦИЯ .....	13
2.8 СКЛАД ПУСТОЙ ТАРЫ .....	13
2.9 БУТИЛИРОВАНИЕ .....	13
2.10 СКЛАД ДЛЯ БУТЫЛОК С ВИНОМ .....	13
2.11 СКЛАД КАРТОННЫХ ЯЩИКОВ, ЭТИКЕТОК, ПРОБОК И КЛЕЕВ .....	13





**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE

Эволюция на протяжении одной трети века

# 1. УСТРОЙСТВА ДЛЯ ВИНЗАВОДА

## 1.1 СТОЧНЫЕ ВОДЫ (для мытья оборудования, полов и отходов винификации)

- стоки, дренажная труба и отстойники в каждом отделе;
- насос для перекачивания сточных вод из отстойников в приёмную ёмкость;
- ёмкость для приёма сточных вод (ёмкости могут быть разными для отдельного приёма разных продуктов и отходов);
- насос для перекачивания сточных вод в приёмную ёмкость (например, в автоцистерны);
- электрооборудование для обслуживания насосов.

## 1.2 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### 1.2.1 ПОГРЕБ

- 1 электрощит устанавливается каждые 20 м с 3 розетками (380 В, 220 В, 24 В) согласно расположению проходов, в местах свободных от деревянных бочек;
- освещение светодиодами, чтобы избежать источников тепла, с возможностью подстраивать его насыщенность и цвет (яркий и насыщенный свет для работы, приглушенное и теплое освещение для посетителей);
- аварийное освещение;
- вытяжка CO2 для закрытых пространств погреба с автоматической станцией сигнализации;
- система насосов для перекачивания сточных вод в отстойники;
- устройство для передачи данных с большим количеством точек для подключения;
- система внутренней связи с различными разъёмами для подключения;
- электрооборудование для микронасыщения кислородом;
- система противопожарной безопасности;
- кондиционер и увлажнитель воздуха для поддержки микроклимата, подходящего для хранения деревянных бочек (увлажнение и парообразование).

### 1.2.2 ХРАНИЛИЩЕ ДЛЯ ВИНОГРАДА

- 1 электрощит на каждые 20 метров с 3 розетками (380 В, 220 В, 24 В) согласно расположению проходов, в местах свободных от ящиков для хранения винограда;
- освещение светодиодами, чтобы избежать источников тепла, с возможностью подстраивать его насыщенность и цвет (яркий и насыщенный свет для работы, приглушенное и теплое освещение для посетителей);
- аварийное освещение;
- механизм автоматического открытия и закрытия окон;
- сбалансированная система гигрометрического контроля и вентиляции;
- система насосов для перекачивания сточных вод в отстойники;
- устройство для передачи данных с большим количеством точек для подключения;
- система внутренней связи с различными разъёмами для подключения;
- система противопожарной безопасности;
- система рециркуляции и осушителя воздуха для поддержки процесса подсушки винограда.

**Н.В.:** Имеется ввиду просторное помещение, что остаётся свободным около 8 месяцев в году. Его можно преобразить в конференц-зал или в столовую (если не использовать в качестве склада для пустых ящиков), обеспечивая, в таком случае, наличие следующего:

- широкие лестницы,
- уборные,
- лифты,
- освещение,
- пожарные выходы,
- система отопления/кондиционер согласно количеству персон,
- система противопожарной безопасности согласно количеству персон,
- гардероб,
- кухня,
- аудиовизуальное оборудование,
- акустическая система,
- пункт управления,
- кабина для переводчиков
- оборудование для синхронного перевода,
- прочее.

### 1.2.3 ДРОБИЛКА

- общий силовой электрощит, от которого уходят фиксированные линии электропередач, предназначенные для дробилок (1 бак-сборник ягод винограда, 1 гребнеотделитель, 1 насос для виноградных выжимок, 1 пневматический пресс);
- система неоновой подсветки для улучшение видимости для операторов машин;
- аварийное освещение;
- система насосов для перекачивания сточных вод в отстойники;
- устройство для передачи данных с большим количеством точек для подключения;
- система внутренней связи с различными разъёмами для подключения;
- система противопожарной безопасности;
- установка заземления для всех машин и чанов.

### 1.2.4 ВЕСЫ И ОТБОР ОБРАЗЦОВ ВИНОГРАДА

- подсобное помещение для управления взвешиванием;
- аппарат для отбора образцов винограда;
- устройство для передачи данных;
- система внутренней связи.



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE

Эволюция на протяжении одной трети века

### 1.2.5 ФЕРМЕНТАЦИЯ: помещение для обработки сула и мезги

- общий силовой электрощит с креплением на стену, от которого уходят фиксированные линии электропередач, предназначенные для моторов ферментаторов (экстрактор виноградных выжимок, стационарные насосы ферментаторов);
- 1 электрощит на каждые 20 м с 3 розетками (380 В, 220 В, 24 В) согласно расположению проходов, в местах свободных от ёмкостей;
- вытяжка CO<sub>2</sub> с автоматической системой сигнализации;
- система неоновой подсветки для улучшение видимости для операторов машин;
- аварийное освещение;
- система насосов для перекачивания сточных вод в отстойники;
- устройство для передачи данных с большим количеством точек для подключения;
- система внутренней связи с различными разъёмами для подключения;
- электрооборудование для управления карманами терморегуляции чанов (тепло и холод) во время ферментации;
- устройство микро- и макро-насыщения кислородом;
- установка заземления для всех машин и ёмкостей

### 1.2.6 ВЫДЕРЖКА: помещение для обработки вина

- общий силовой электрощит с фиксированными линиями, предназначенный для стационарных фильтров вина, что размещаются вдоль стенки;
- 1 электрощит на каждые 20 м с 3 розетками (380 В, 220 В, 24 В) согласно расположению проходов, в местах, свободных от ёмкостей, что предназначен для перекачивающих насосов и мобильных смесителей массы;
- вытяжка CO<sub>2</sub> с автоматической системой сигнализации (на усмотрение компетентных органов здравоохранения);
- система неоновой подсветки для улучшение видимости для операторов машин;
- аварийное освещение;
- система насосов для перекачивания сточных вод в отстойники;
- устройство для передачи данных с большим количеством точек для подключения;
- система внутренней связи с различными разъёмами для подключения;
- электрооборудование для управления карманами терморегуляции чанов (тепло для малолактической (яблочно-молочной) ферментации и холод для выдержки вина);
- устройство для кондиционирования помещений в качестве альтернативы использованию холодной воды в карманах ёмкостей;
- установка заземления для всех машин и ёмкостей.

### 1.2.7 БУТИЛИРОВАНИЕ

- общий силовой электрощит (больших размеров, панель, шкаф) расположенный в легко доступном месте с 10-15 фиксированными линиями, предназначенные для линии бутелирования;
- 1 электрощит на каждые 20 м с 3 розетками (380 В, 220 В, 24 В) согласно расположению проходов, в местах, свободных от ёмкостей, что предназначен насосов и моющих аппаратов и т.п.;
- система неоновой подсветки для улучшение видимости для операторов машин;
- аварийное освещение;

- система насосов для перекачивания сточных вод в отстойники;
- устройство для передачи данных с большим количеством точек для подключения;
- система внутренней связи с различными разъёмами для подключения;
- система противопожарной безопасности;
- система кондиционирования помещений;
- система фильтрации воздуха в помещениях;
- система автоматического открытия и закрытия дверей для автопогрузчика;
- установка заземления для всех машин и ёмкостей.

### 1.2.8 СКЛАД ПУСТОЙ ТАРЫ

- электрощиты с 3 розетками (380 В, 220 В, 24 В);
- система неоновой подсветки для улучшение видимости для операторов машин;
- аварийное освещение;
- устройство для передачи данных с большим количеством точек для подключения;
- система внутренней связи с различными разъёмами для подключения;
- система противопожарной безопасности;
- зарядное устройство для автопогрузчиков (снаружи);
- система автоматического открытия и закрытия дверей для автопогрузчика;
- установка заземления для всех машин и ёмкостей.

### 1.2.9 СКЛАД КАРТОННЫХ ЯЩИКОВ, ЭТИКЕТОК, ПРОБОК И КЛЕЕВ

- электрощиты с 3 розетками (380 В, 220 В, 24 В);
- система неоновой подсветки для улучшение видимости для операторов машин;
- аварийное освещение;
- устройство для передачи данных с большим количеством точек для подключения;
- система внутренней связи с различными разъёмами для подключения;
- система противопожарной безопасности;
- устройство для удаления влаги;
- датчики дыма и пожарной сигнализации.

### 1.2.10 СКЛАД ДЛЯ БУТЫЛОК С ВИНОМ

- электрощиты с 3 розетками (380 В, 220 В, 24 В);
- система неоновой подсветки для улучшение видимости для операторов машин;
- аварийное освещение;
- устройство для передачи данных с большим количеством точек для подключения;
- система внутренней связи с различными разъёмами для подключения;
- система противопожарной безопасности;
- система кондиционирования (постоянная температура 14°C) и удаления влаги;
- система автоматического открытия и закрытия дверей для автопогрузчика;
- электрическая платформа для погрузки;
- зарядное устройство для автопогрузчиков (снаружи);

### 1.2.11 ЭЛЕКТРОЩИТОВАЯ

- силовой трансформатор и система безопасности;
- электрощиты с 3 розетками (380 В, 220 В, 24 В);
- система неоновой подсветки для улучшение видимости для операторов машин;
- аварийное освещение;
- устройство для передачи данных с большим количеством точек для подключения;
- источник бесперебойного питания (для компьютерной сети и установок оборудованных ПЛК);
- соединя для солнечных панелей (инвертор, аккумуляторы и т.д.);



Эволюция на протяжении одной трети века



- 1 линия для 1-го подземного этажа;
- 1 линия для 2-го подземного этажа;
- 1 линия для хранилища фруктов;
- 1 линия для дробилки;
- 1 линия для выдержки;
- 1 линия для ферментации;
- 1 линия для бутилирования;
- 1 линия для освещения на всех этажах;
- 1 линия для аварийного освещения;
- 1 линия для насосов перекачивающих сточные воды в отстойники;
- 1 линия для противопожарной системы;
- 1 линия для освещения парковки;
- 1 линия для освещения парка;
- 1 линия для лифтов и грузоподъёмников;
- 1 линия для жилых помещений и т.п.;
- 1 линия для офисов;

### 1.3 ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ

- выдержка: кондиционирование с помощью карманов;
- ферментация: теплое/холодное кондиционирование с помощью карманов;
- хранение наполненных бутылок: кондиционирование и удаление влаги;
- бутилирование: кондиционирование;
- офисы и жилые помещения: кондиционирование.

### 1.4 КОНДИЦИОНЕР ТЕПЛОВАЯ СТАНЦИЯ

- система водоснабжения;
- насосная станция для воды;
- система очистки воды;
- котел;
- парогенератор;
- система сжатого воздуха;
- генератор азота;
- холодильная установка;
- моечная установка CIP;
- аппарат высокого давления.

### 1.5 СИСТЕМА ОТОПЛЕНИЯ (котел для подогрева воды)

- ферментация: горячее/холодное кондиционирование с помощью карманов;
- бутилирование: кондиционирование;
- офисы и жилые помещения: кондиционирование;
- водоснабжения для мытья чанов, оборудования и полов.

### 1.6 ПАРОГЕНЕРАТОР (паровой котел)

Применяется в нижеперечисленных целях:

- хранилище: промывка чанов и полов;
- ферментация: промывка чанов и полов;
- фильтрация: промывка оборудования и полов;
- бутилирование: промывка аппаратов и полов;
- увлажнение воздуха в погребе через инжектор испарительного аппарата.

### 1.7 ПРОМЫВочная УСТАНОВКА

- моечная установка CIP предназначена для подсоединения к сети с горячей водой под низким давлением или к сети горячей воды под высоким давлением.

### 1.8 КОМПРЕССОРНАЯ СТАНЦИЯ

- микро- и макро-насыщение кислородом;
- дробление;
- бутилирование;
- пульт управления пневматическими клапанами в резных устройствах для транспортировки жидкостей;
- установка биологической очистки.

### 1.9 ГЕНЕРАТОР АЗОТА

Применяется в нижеперечисленных целях:

- подвал: для перекачки вин;
- выдержка: для продувки сосудов хранения вина;
- дробилка: для транспортировки суслу и мезги в инертной среде;
- бутилирование: на всех этапах перекачки вин, при фильтрации и продувке наполненных бутылок;
- фильтрация: для перемещения вин.

### 1.10 СУХОЙ ЛЁД

- предназначен для охлаждения цельного винограда или при его сборе и транспортировке уборочной машиной из виноградника до пункта дробления.

### 1.11 СИСТЕМА ВОДОСНАБЖЕНИЯ

- трубопровод, несущий фильтрованную холодную воду для разных целей;
- трубопровод несущий фильтрованную тёплую воду для промывок;

### 1.12 АППАРАТ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ

- гидравлический высоконапорный компрессор для горячей или холодной воды;







**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE

Эволюция на протяжении одной трети века

### 1.13 ТРУБОПРОВОДНАЯ СЕТЬ ДЛЯ МОЙКИ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ

- трубопровод, несущий горячую воду под высоким напором, для промывок;
- трубопровод, несущий холодную воду под высоким напором для промывок;

### 1.14 ВЫТЯЖКА CO2

Применяется в нижеперечисленных целях:

- ферментация;
- дробление;
- хранение.

### 1.15 ВИДЕОНАБЛЮДЕНИЕ

- внешние видеокамеры для контроля за порядком и охранная сигнализация (цифровые видеокамеры с высоким разрешением с активацией автоматической записи в случае обнаружения движения и/или посторонних звуков и т.п., с удаленным контролем при помощи сети интернет с установкой прибора ночного видения с инфракрасным освещением);
- внутренние видеокамеры в разных отделениях для видеонаблюдения и безопасности);
- запись на сетевую систему хранения данных NAS с автоматической перезаписью.

### 1.16 ЗОНА ФИЛЬТРАЦИИ

- горячая вода;
- холодная вода;
- азот.

### 1.17 ТРУБОПРОВОД ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- горячая вода;
- холодная вода;
- азот.

### 1.18 СИСТЕМА СБОРА ДАННЫХ И «АРХИМЕД»

- Электронный консоль «Архимед» предоставляет контроль за разными условиями и процессами (иллюстративная схема приводится дальше);
- в разных помещениях установлены панели сбора данных и терминалы для операторов (офис, хранилище для винограда, погреб, виноградник, ферментатор и т.д.);
- существует огромное количество данных, которые можно собрать с помощью этой системы, и их исчерпывающий список приведен в информационном листке дальше.





## 2. УСТРОЙСТВА В РАЗЛИЧНЫХ ОТДЕЛАХ

### 2.1 ДРОБИЛКА

- электроэнергия;
- горячая вода;
- холодная вода;
- авд с горячей водой с пистолетом;
- авд с холодной водой с пистолетом;
- азот;
- дренажные стоки для сточных вод;
- переработка гребней;
- хранение выжимок;
- вытяжка CO<sub>2</sub>;
- сжатый воздух;
- информатическая система обмена данных;
- трубопровод из нержавеющей стали для транспротировки выжимок и сула.

### 2.2 ХРАНИЛИЩЕ ДЛЯ ВИНОГРАДА

- электроэнергия;
- горячая вода;
- холодная вода;
- авд с горячей водой с пистолетом;
- авд с холодной водой с пистолетом;
- удаление влаги;
- кондиционирование;
- дренажные стоки для сточных вод;
- информатическая система обмена данных;
- желоб для загрузки винограда в дробилку.

### 2.3 ФЕРМЕНТАЦИЯ

- электроэнергия;
- горячая вода;
- холодная вода;
- авд с горячей водой с пистолетом;
- авд с холодной водой с пистолетом;
- пар;
- дренажные стоки для сточных вод;
- переработка выжимок;
- переработка осадка;
- вытяжка CO<sub>2</sub>;
- сжатый воздух;
- подача холодной воды в карманы;
- подача горячей воды в карманы;
- удаление виноградных косточек;
- информатическая система обмена данных;
- установка микро- и макро-насыщения кислородом;
- трубопровод из нержавеющей стали для транспротировки выжимок и сула.

### 2.4 ВЫДЕРЖКА

- электроэнергия;
- горячая вода;
- холодная вода;
- авд с горячей водой с пистолетом;
- авд с холодной водой с пистолетом;
- пар;
- азот;
- дренажные стоки для сточных вод;
- переработка осадка;
- вытяжка CO<sub>2</sub>;
- сжатый воздух;
- подача холодной воды в карманы;
- подача горячей воды в карманы;
- информатическая система обмена данных;
- установка микро- и макро-насыщения кислородом;
- трубопровод из нержавеющей стали для транспротировки вин.

### 2.5 ПОГРЕБ

- электроэнергия;
- горячая вода;
- холодная вода;
- авд с горячей водой с пистолетом;
- авд с холодной водой с пистолетом;
- азот;
- пар;
- увлажнение воздуха;
- кондиционирование;
- дренажные стоки для сточных вод;
- переработка осадка;
- вытяжка CO<sub>2</sub>;
- сжатый воздух;
- информатическая система обмена данных;
- установка микро- и макро-насыщения кислородом;
- трубопровод из нержавеющей стали для транспротировки вин.

### 2.6 СТАБИЛИЗАЦИЯ ВИНА

- электроэнергия;
- горячая вода;
- холодная вода;
- авд с горячей водой с пистолетом;
- авд с холодной водой с пистолетом;
- пар;
- азот;
- дренажные стоки для сточных вод;
- переработка осадка;
- информатическая система обмена данных;
- трубопровод из нержавеющей стали для транспротировки вин.
- услуг жидкости -10°C для стабилизации

### 2.7 ФИЛЬТРАЦИЯ

- электроэнергия;
- горячая вода;
- холодная вода;
- авд с горячей водой с пистолетом;
- авд с холодной водой с пистолетом;
- пар;
- азот;
- дренажные стоки для сточных вод;
- утилизация продуктов фильтрации;
- сжатый воздух;
- информатическая система обмена данных;
- трубопровод из нержавеющей стали для транспротировки вин.

### 2.8 СКЛАД ПУСТОЙ ТАРЫ

- электроэнергия;
- информатическая система обмена данных;

### 2.9 БУТИЛИРОВАНЕ

- электроэнергия;
- горячая вода;
- холодная вода;
- авд с горячей водой с пистолетом;
- авд с холодной водой с пистолетом;
- пар;
- кондиционирование;
- фильтрация воды;
- азот;
- дренажные стоки для сточных вод;
- сжатый воздух;
- информатическая система обмена данных.

### 2.10 СКЛАД ДЛЯ БУТЫЛОК С ВИНОМ

- электроэнергия;
- кондиционирование и удаление влаги;
- информатическая система обмена данных.

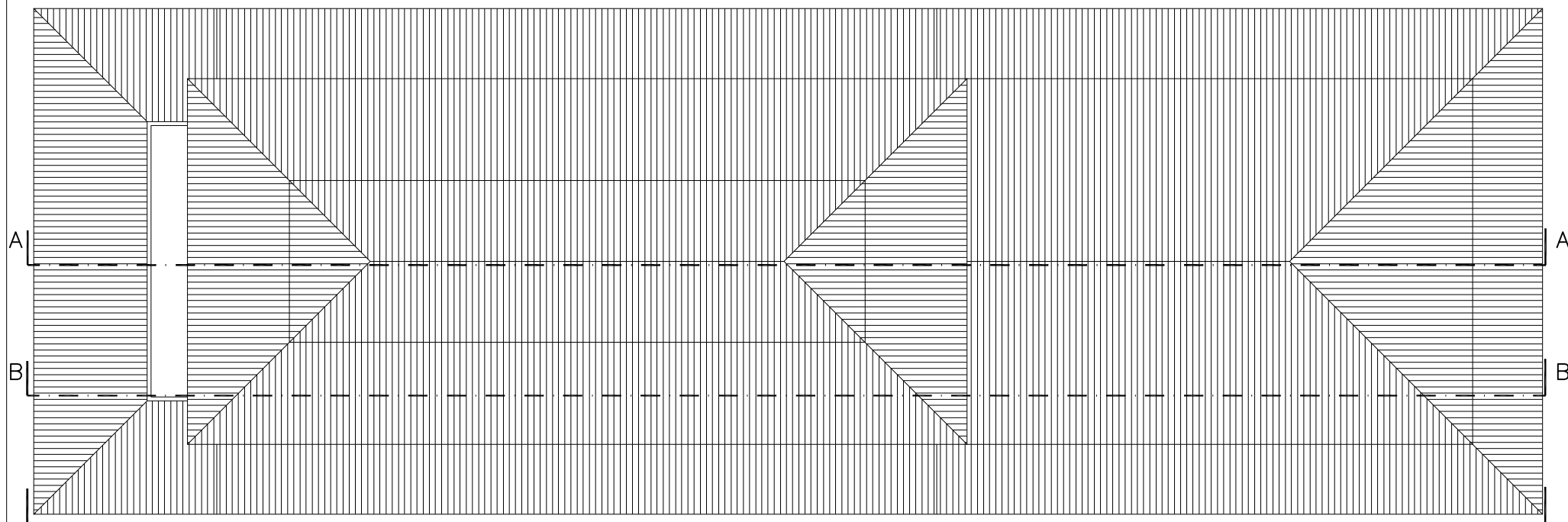
### 2.11 СКЛАД КАРТОННЫХ ЯЩИКОВ, ЭТИКЕТОК, ПРОБОК И КЛЕЕВ

- электроэнергия;
- кондиционирование и удаление влаги;
- информатическая система обмена данных.



Эволюция на протяжении одной трети века

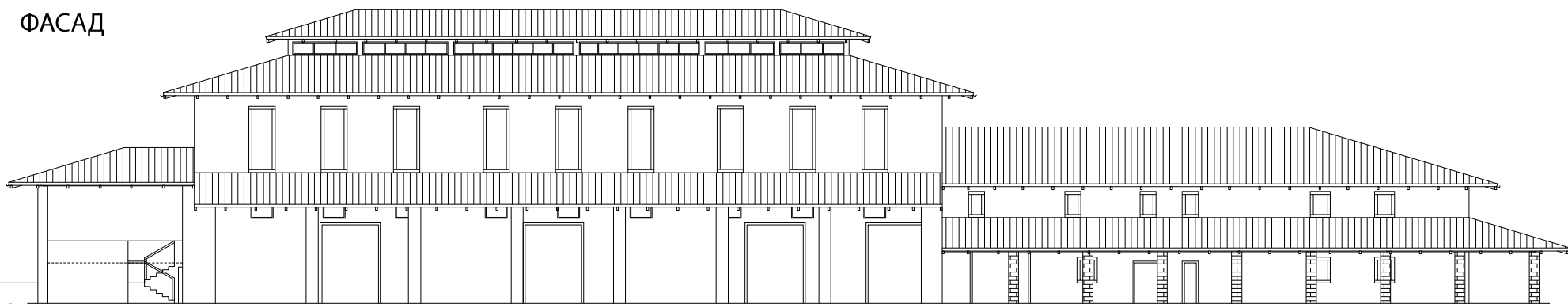
# ЧЕРТЁЖ КРЫШИ



ФАСАД

ФАСАД

ФАСАД



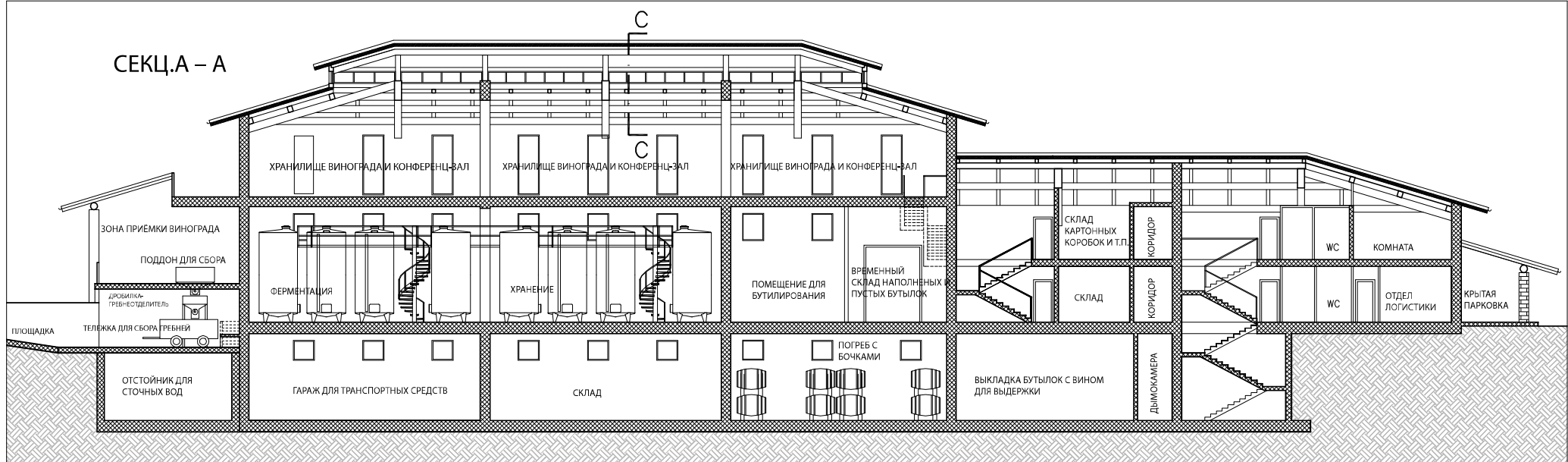
ПРОЕКТ-ДИЗАЙН  
ВИНЗАВОД ДЛЯ ПОДСУШКИ ВИНОГРАДА, ВИНФИКАЦИИ, ВЫДЕРЖКИ ВИНА В  
БОЧКАХ, БУЛИЛИРОВАНИЯ И ПРОДАЖИ ВИНА

ОПИСАНИЕ  
ЧЕРТЁЖ КРЫШИ И ФАСАДА

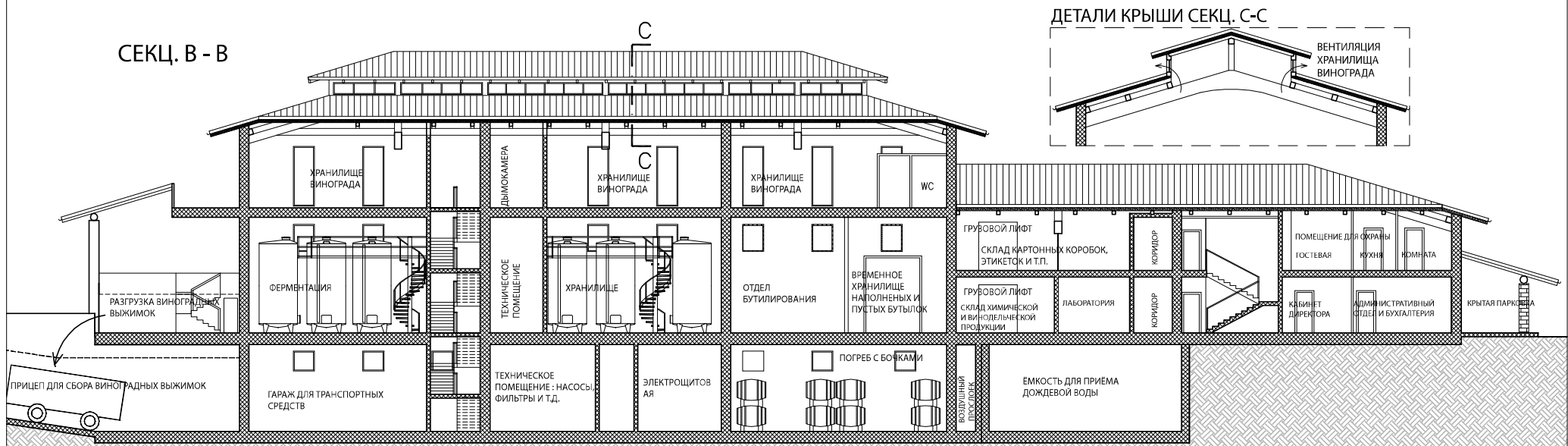
ALBRIGI S.R.L.	КОД	T-6	МАСШТАБ	1:200
	РЕД.	0	ДАТА	FEB-2011

Данный чертёж является собственностью компании Albrigi srl, его запрещено воспроизводить или передавать без письменного разрешения.

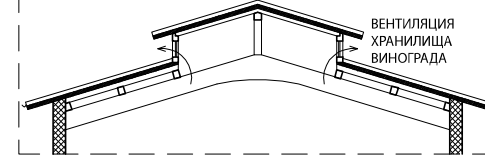
СЕКЦ.А – А



СЕКЦ. В - В



ДЕТАЛИ КРЫШИ СЕКЦ. С-С



ПРОЕКТ-ДИЗАЙН  
ВИНЗАВОД ДЛЯ ПОДСУШКИ ВИНОГРАДА, ВИНФИКАЦИИ, ВЫДЕРЖКИ ВИНА В БОЧКАХ, БУЛЛИРОВАНИЯ И ПРОДАЖИ ВИНА

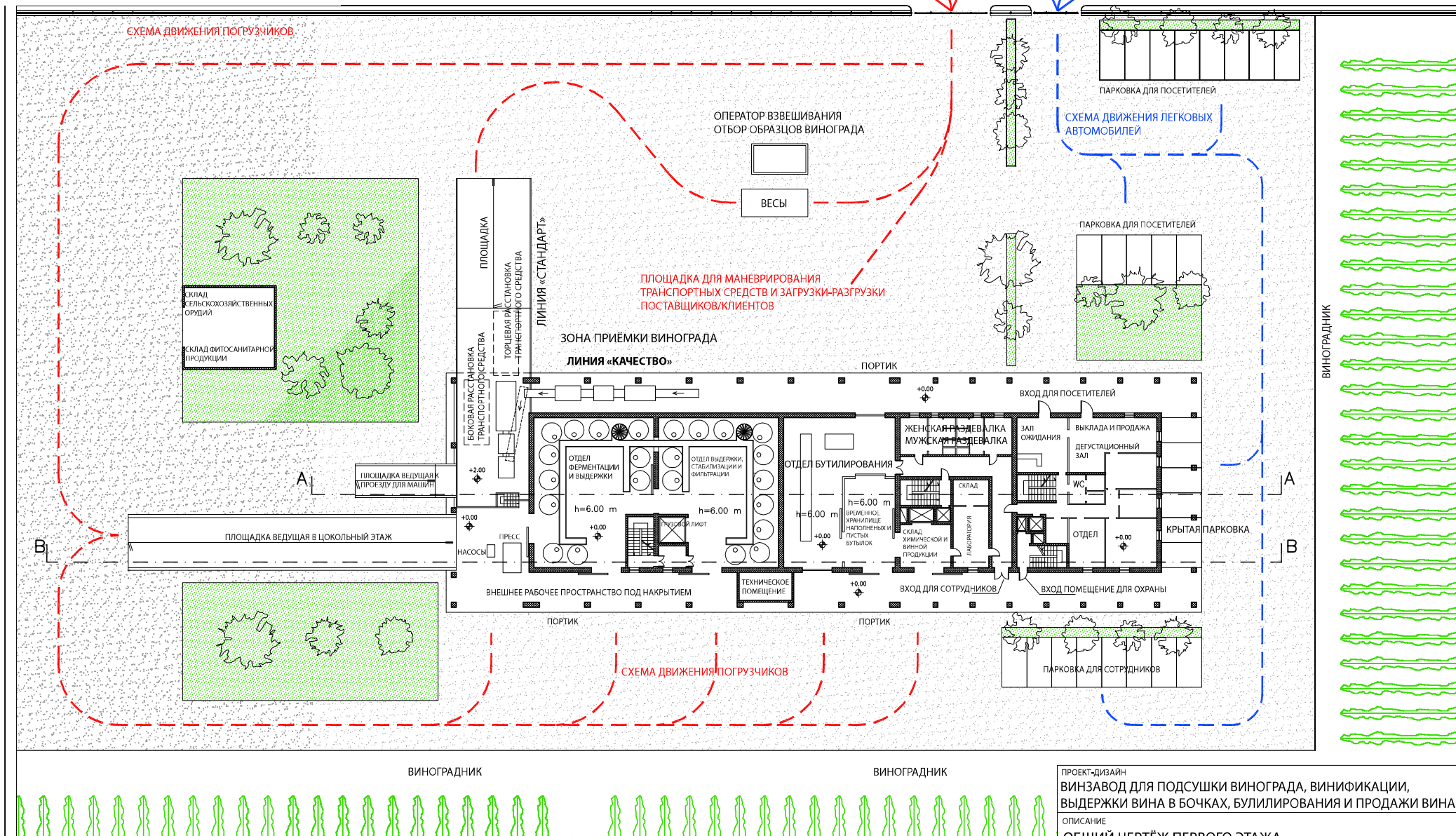
ОПИСАНИЕ  
ОТДЕЛЫ

ALBRIGI S.R.L.	КОД	T-7	МАСШТАБ	1: 200
	РЕД.	0	ДАТА	FEB-2011

Данный чертеж является собственностью компании Albrigi srl, его запрещено воспроизводить или передавать без письменного разрешения.



Эволюция на протяжении одной трети века



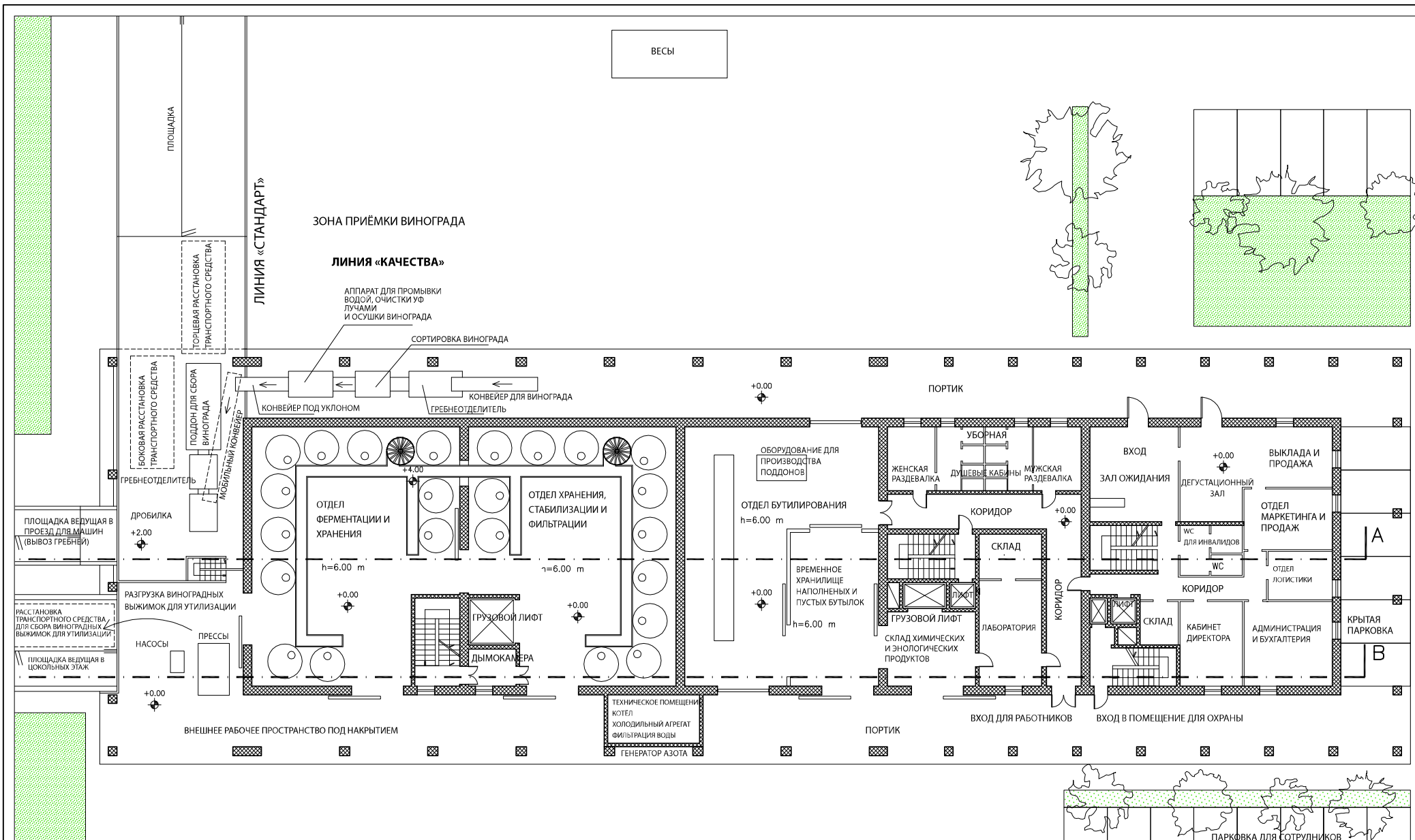
ОБЩИЙ ЧЕРТЁЖ ПЕРВОГО ЭТАЖА

ПРОЕКТ-ДИЗАЙН  
ВИНЗАВОД ДЛЯ ПОДСУШКИ ВИНОГРАДА, ВИНФИКАЦИИ,  
ВЫДЕРЖКИ ВИНА В БОЧКАХ, БУТИЛИРОВАНИЯ И ПРОДАЖИ ВИНА

ОПИСАНИЕ  
ОБЩИЙ ЧЕРТЁЖ ПЕРВОГО ЭТАЖА

<b>ALBRIGI</b> S.R.L.	КОД	T-1	МАСШТАБ	-
	РЕД.	0	ДАТА	FEB-2011

Данный чертёж является собственностью компании Albrigi srl, его запрещено воспроизводить или передавать без письменного разрешения.



ЧЕТРЁЖ ПЕРВОГО ЭТАЖА  
 ВЫСОТА + 0.00

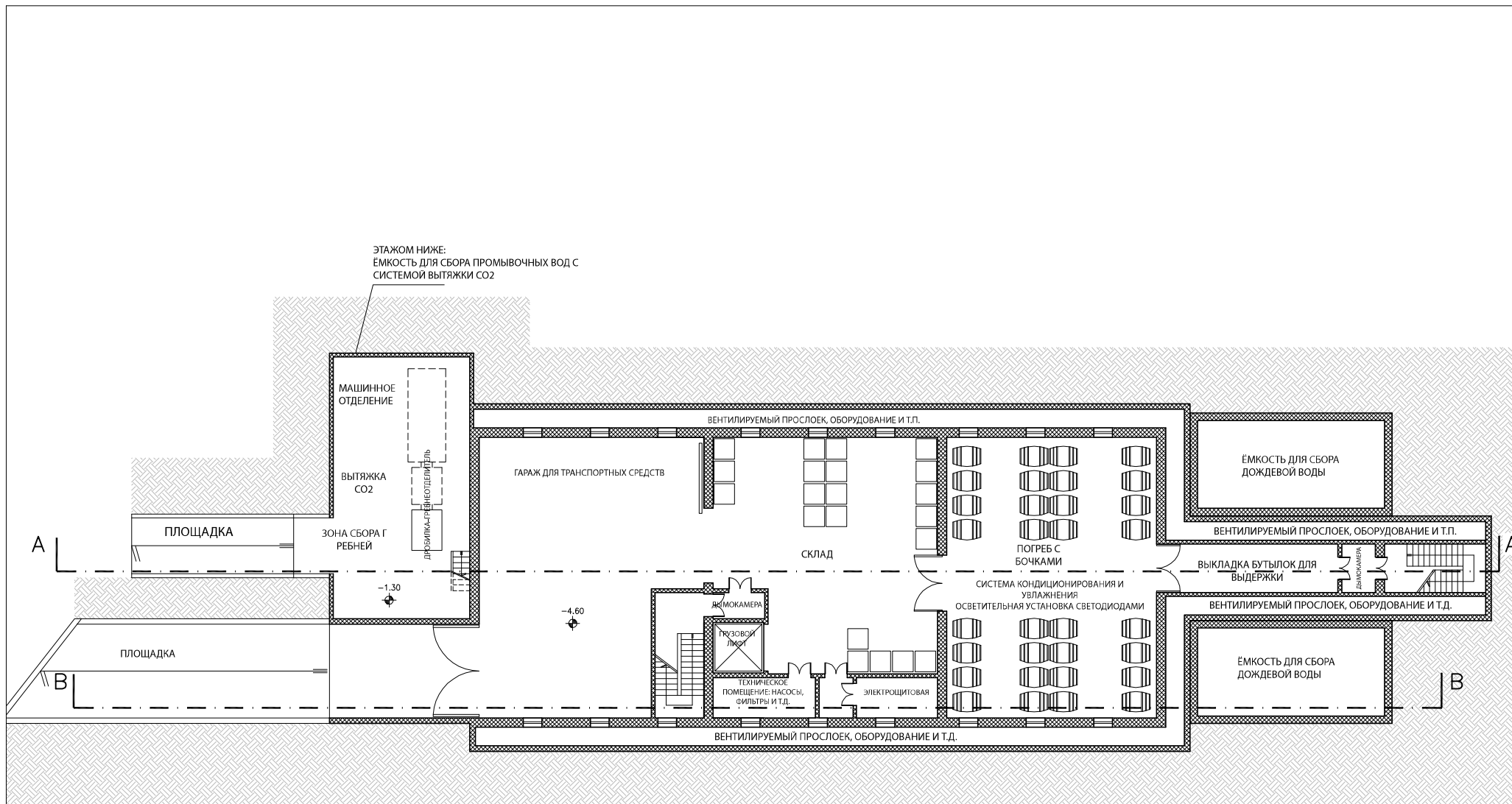


ПРОЕКТ-ДИЗАЙН  
 ВИНЗАВОД ДЛЯ ПОДСУШКИ ВИНОГРАДА, ВИНФИКАЦИИ,  
 ВЫДЕРЖКИ ВИНА В БОЧКАХ, БУЛИЛИРОВАНИЯ И ПРОДАЖИ ВИНА

ОПИСАНИЕ			
ЧЕТРЁЖ ПЕРВОГО ЭТАЖА			
КОД	T-2	МАСШТАБ	1:200
РЕД.	0	ДАТА-DATE	FEB-2011

Данный чётёж является собственностью компании Albrigi srl, его запрещено воспроизводить или передавать без письменного разрешения.





## ЧЕРТЁЖ ЦОКОЛЬНЫЙ ЭТАЖ

ВЫСОТА - 4.60



Эволюция на протяжении одной трети века

ПРОЕКТ-ДИЗАЙН				
ВИНЗАВОД ДЛЯ ПОДСУШКИ ВИНОГРАДА, ВИНФИКАЦИИ, ВЫДЕРЖКИ ВИНА В БОЧКАХ, БУЛИЛИРОВАНИЯ И ПРОДАЖИ ВИНА				
ОПИСАНИЕ				
ЧЕРТЁЖ ЦОКОЛЬНЫЙ ЭТАЖ				
	КОД	T-3	МАСШТАБ	1:200
	РЕД.	0	ДАТА	FEB-2011
<p>Данный чертёж является собственностью компании Albrigi srl, его запрещено воспроизводить или передавать без письменного разрешения.</p>				

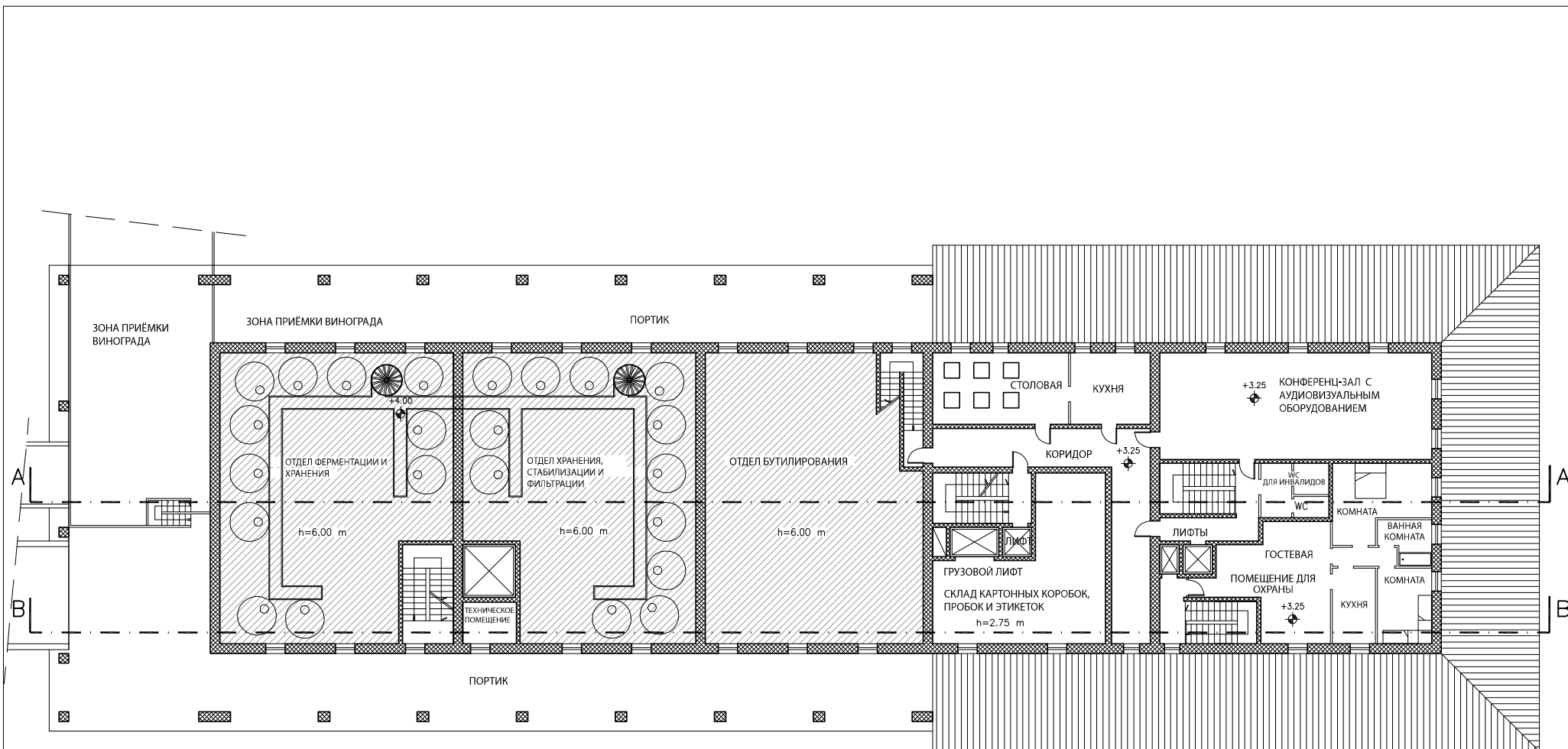


ЧЕРТЁЖ ВТОРОЙ ЭТАЖ: КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ И ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ОХРАНЫ

ВЫСОТА + 3.25



Эволюция на протяжении одной трети века

ПРОЕКТ-ДИЗАЙН			
ВИНЗАВОД ДЛЯ ПОДСУШКИ ВИНОГРАДА, ВИНИФИКАЦИИ, ВЫДЕРЖКИ ВИНА В БОЧКАХ, БУТИЛИРОВАНИЯ И ПРОДАЖИ ВИНА			
ОПИСАНИЕ			
ВТОРОЙ ЭТАЖ (ЖИЛОЙ)			
ALBRIGI S.R.L.	КОД	T-4	МАСШТАБ 1:200
	РЕД.	0	ДАТА FEB-2011
<p>Данный чертёж является собственностью компании Albrigi srl, его запрещено воспроизводить или передавать без письменного разрешения.</p>			

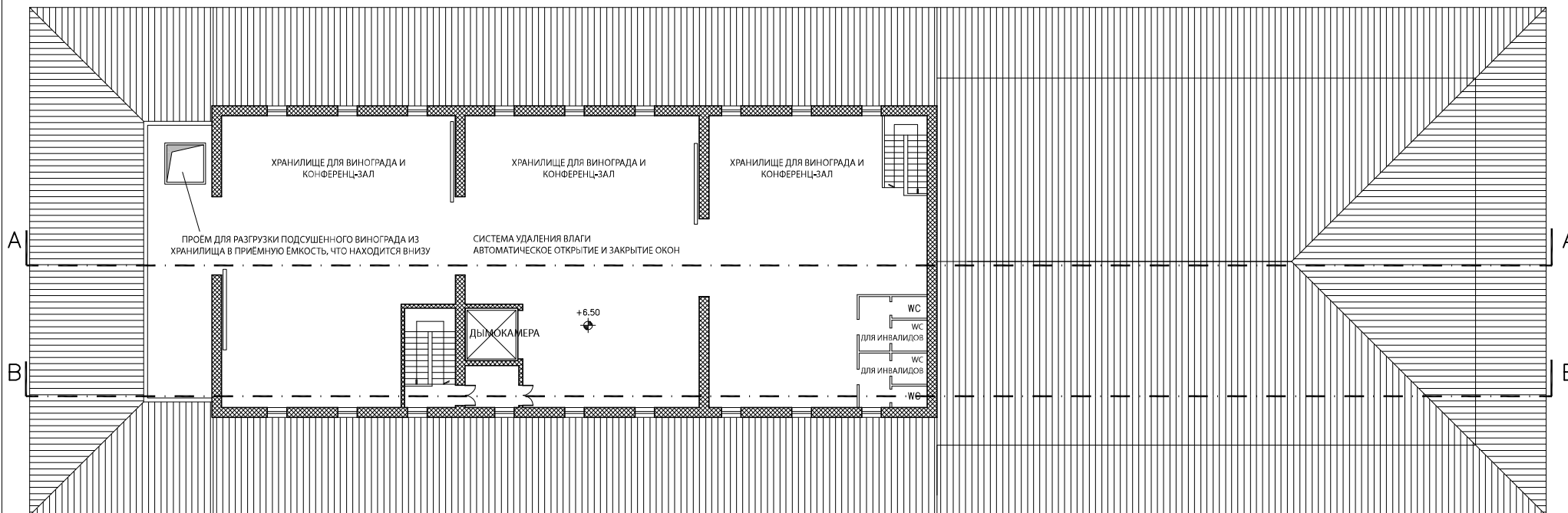


ЧЕРТЁЖ ВТОРОЙ ЭТАЖ : ХРАНИЛИЩЕ ВИНОГРАДА  
 ВЫСОТА + 6.50

ПРОЕКТ-ДИЗАЙН			
ВИНЗАВОД ДЛЯ ПОДСУШКИ ВИНОГРАДА, ВИНФИКАЦИИ, ВЫДЕРЖКИ ВИНА В БОЧКАХ, БУЛИЛИРОВАНИЯ И ПРОДАЖИ ВИНА			
ОПИСАНИЕ			
ЧЕРТЁЖ ВТОРОЙ ЭТАЖ (ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ)			
<b>ALBRIGI</b> S.R.L.	КОД	T-5	МАСШТАБ
	РЕД.	0	ДАТА
1: 200			
<small>Данный чертёж является собственностью компании Albrigi srl, его запрещено воспроизводить или передавать без письменного разрешения.</small>			

# ПРОЕКТИРОВАНИЕ СОВРЕМЕННОЙ ЭКОЛОГИЧЕСКИ УСТОЙЧИВОЙ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ИНДУСТРИИ

**Albrigi Technologie**, опираясь на многолетний опыт и знания своих техников и консультантов, **предлагает проектирование и строительство современной экологически устойчивой винодельческой индустрии**. Наши клиенты пользуются эффективными решениями для организации завода по производству вин с современными технологиями, как с точки зрения планировки, так и конструкции. Данные решения, основываясь на образцовой традиции, открывают путь в будущее качественного, экономически выгодного и экологически чистого производства.

Наша идея – **разработать интегрированную, энергетически эффективную систему**, что соответствует требованиям сегодняшнего дня и ближайшего будущего. Для этого нужно исходить из определения формы, предназначения здания и установки, что будет служить для определенной функции, в зависимости от сезона, и рационализировать использование природных энергоресурсов. Отдельное внимание здесь уделяется экономии внутри самой системы, оптимизация которой формируется в начале создания **проекта**.

Необходимость максимально сократить стоимость производства и воздействие на окружающую среду заставляет обратиться преимущественно к **источникам возобновляемой энергии** - солнечной, геотермической (тепло земли), ветряной, которыми с нами щедро делится природа, и осуществить комплекс мер, охватывающих все области производственной цепочки.

Начинать стоит с **«эффективного управления» виноградником и винзаводом**, с постройки энергоэффективных зданий, установки определенного энергоэкономного оборудования (например, для ферментации без отходов диатомита (горной муки), или панелей), вплоть до фазы восстановления, будь то тепловая энергия, либо сточные воды, или продукты, что в противном случае, неоправданно выбрасываются и/или загрязняют окружающую среду.

**Восстановление** энергии относится и к теплообменникам, которые используют теплоэнергию выделяемую другими устройствами в ходе разных рабочих процессов на винзаводе, и к обработке, повторному использованию промывочных вод (орошение сточными водами), к биомассам – продуктам сельскохозяйственной деятельности (щепки), побочным продуктам и добавкам для виноделия.

Инновации, о которых идет речь, являются результатом исследований государственных и частных предприятий, университетов и исследовательских институтов на тему устойчивого развития и вклада производственных предприятий.

В данном контексте Albrigi Technologie, поддерживая также связь с компаниями-лидерами на местном и мировом уровне, предлагает собственным клиентам пути максимально возможной на сегодняшний день оптимизации продукта.

Оптимизация эффективной энергетической стратегии базируется на своевременной интеграции технического оборудования в здание, что в будущем будет постоянно давать желаемый результат. При выборе целесообразной конструкции и экоматериалов нельзя обойти вниманием энергетический баланс экоустойчивой системы. Выгодным, например, является использование естественного освещения, вентиляция и кондиционирование летом и зимой посредством геотермических систем (возможно, с датчиками расположенными в фундаментных блоках), сбор дождевой воды, сооружение оболочек для зданий, таких как «двойной фасад», излучающих систем и использования естественной вентиляции.

Поэтому **в самом начале создания проекта** важно обеспечить **надлежащее планирование работ**, будь то это установка оборудования для нового винзавода или реставрированной и/или отремонтированной винодельни, её отделов, модернизируя, таким образом, её системы и сооружения.

Для этих целей Albrigi Technologie располагает собственным штатом сотрудников, экспертов в разных отраслях, которые помимо оказания консультаций, способны изучить, спроектировать, построить и произвести необходимые испытания оборудование и устройств, что соответствуют существующим производственным потребностям. Мы знаем, как это делается. Координатор нашего проекта – **инж. Франческа Поли** из Вероны.

С **учетом всего этого** и того, что будет описано дальше, мы предлагаем **эволюцию экоустойчивого цикла производства** с описанием широкого диапазона прикладных технологий – от земледелия до строительства завода, обработки и переработки производственных отходов – разнообразные аспекты производства, что направлены на качество продукта и защиту окружающей среды.



# ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ И РЕЦИРКУЛЯЦИЯ

## ФЕРТИГАЦИЯ

Речь идет об инновационной системе для удобрения виноградника, внося в почву растворимых в воде для орошения минеральных удобрений (желательно, при помощи техники капельного орошения или субиригации); повышая эффективность обработки, фертигация одновременно позволяет сэкономить существенное количество удобрений, обеспечивая преимущество в плане экономики и экологии.

Дополнительная экономия заключается в промывке винодельческого оборудования с использованием минимальных либо нулевых доз химических продуктов (очищающих средств, диатомита и т.п.), что дает возможность неоднократно использовать сточные воды от промывки при полном соблюдении норм и законов.

## СБОР ДАННЫХ НА ВИНОГРАДНИКЕ

Чтобы целесообразно планировать работы на винограднике, в том числе, с учетом характера этих работ, нужно постоянно иметь информацию о температуре и влажности на поле. Система управления FAR SYSTEM в режиме реального времени собирает и передает посредством GSM необходимые данные в центральную систему управления и контроля Архимед от компании Albrigi Technologie, которая, в свою очередь, сохраняет и отправляет информацию оператору.

## КОМПЛЕКСНАЯ БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ И БИОДИНАМИКА

Новая философия виноделия направлена на уменьшение и, где это применимо, на отказ от использования вредных для окружающей среды пестицидов, в противовес, поощряя биодинамику. Эффективность комплексной борьбы с вредителями зависит от площади территории, где она применяется. Данная технология в последнее время, как оказывается, нашла заметную поддержку и популярность в разных регионах мира.

## ЭНЕРГИЯ ВЕТРА

Новые ветряные мини- и микротурбины, обладая небольшими размерами и низким уровнем визуального воздействия, позволяют производить электроэнергию с повышенной эффективностью, в отличие от традиционных турбин, будучи в состоянии использовать энергию даже от явлений турбулентности.

## ЭКОТРАНСПОРТ

Рабочие машины с двигателями, что работают на бензине Евро 5 или на электропитании от батарей, помогают избежать загрязнения окружающей среды. Поэтому они уже широко применяются за рубежом для работ на винограднике.

## СИСТЕМА «АРХИМЕД» ОТ ALBRIGI

Система Архимед от компании Albrigi Technologie с опциями расширения и персонализации позволяет управлять и контролировать, в том числе и дистанционно, каждый процесс и/или устройство: от проведения работ на поле (картографирование виноградников, управление операциями и т.д.) до винодельческого оборудования на винзаводе (кондиционирование резервуаров, программирование ферментаторов, управление промывкой и т.д.), от помещений, где ведутся работы, и хранилищ (контроль за температурой и уровнем влажности в погребе, вентиляцией хранилища для фруктов и т.п.) до технологий энергосбережения (геотермическое отопление и термонасосы, освещение, солнечные и фотоэлектрические панели и т.д.), оптимизируя работу оборудования и повышая качество продукта.

## КОНЦЕНТРАЦИОННЫЕ ЗЕРКАЛА

Технология концентрационных зеркал (что позволяет повысить температуру на сотни градусов путём концентрации солнечных лучей в трубке, размещенной на линии фокусов зеркал) особенно полезна для винзавода, так как при помощи довольно небольших устройств можно получить горячую воду и пар. По сравнению с традиционными солнечными панелями, занимающими много места, эти устройства обладают намного низким визуальным воздействием.

## ФОТОВОЛЬТАИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ 3-го ПОКОЛЕНИЯ

Как показывают результаты последних исследований, эффективность новых фотовольтаических панелей заметно выше, по сравнению с традиционными панелями (до 40%). Стоимость производства энергии очень малая (при том же её объеме), а площадь, требуемая для установки панелей, заметно меньше, что, несомненно, имеет свои экономические преимущества, уменьшает нагрузку на управление при низком визуальном воздействии.

## ВОДЯНЫЕ СОЛНЕЧНЫЕ БАТАРЕИ

Помимо производства горячей воды, солнечные панели с устроенными новыми технологиями также подходят для производства холодной воды. Фирма Kloben производит специальные теплообменники, которые перерабатывают тепловую энергию в фригории. На винзаводах они незаменимы для всех процессов кондиционирования, будь то чан для ферментации, или жилые помещения и хранилища.

## ТЕРМОНАСОС

Речь идет об уже довольно развитой технологии, что извлекает фригории из земляной почвы и/или подземных вод при помощи геотермических зондов и воздушных или водяных теплообменников. Электроэнергия, используемая термонасосом, может производиться солнечными панелями, сокращая объем расходов и загрязнения. Сверх того, это практически бесшумный аппарат без шумового загрязнения.



Эволюция на протяжении одной трети века



## БИОМАССОВЫЕ КОТЛЫ

В настоящее время доказана польза от применения биомассовых котлов для подогрева воды для промывок, отопления помещений, кондиционирования ферментаторов (повторное брожение, яблочно-молочное брожение) и производства пара, необходимого для стерилизации фильтрационных установок, ёмкостей, трубопроводов, насосов и установок для бутылирования.

## ЭКОУСТОЙЧИВАЯ АРХИТЕКТУРА

Цель – защита экосистемы путём устранения или, насколько это возможно, ограничения воздействия производства на окружающую среду. Проект направлен на создание самодостаточного в энергетическом плане сооружения с низкими уровнями выбросов, возможностью использования возобновляемых источников энергии и природных ресурсов.

## ХРАНИЛИЩЕ ДЛЯ ВИНОГРАДА

В хранилище, где подсушивается огромное количество винограда, часто необходимо интегрировать естественную вентиляцию с управляемыми с помощью автоматического пульта системами аэрации и удаления влаги, в том числе, с контролем за открытием и закрытием окон.

## ВИННЫЙ ПОГРЕБ

Традиционный погреб с полом из утрамбованной земли и воздухопроницаемыми стенами построены для соблюдения идеальных уровней влаги и температуры в естественных условиях. Сегодня, ввиду требований действующих норм соблюдения санитарных условий, которые обязывают иметь моющиеся полы и покрытия, а не воздухопроницаемые, современные винные погреба нуждаются в специальных устройствах для определения условий среды, управления специальным оборудованием кондиционирования и поддержания правильных значений температуры и влажности для выдержки вина в бочках.

## ЁМКОСТИ ALBRIGI - HIGH CLEAN

Ёмкости компании Albrigi Technologie можно подвергать санитарной обработке простой горячей водой или паром без потребности в применении химических продуктов, что стало возможно, благодаря специальной обработке стали, что делает внутреннюю поверхность абсолютно лишённой микро-шероховатости, что ограничивает загрязнение окружающей среды. После промывки можно неоднократно использовать сточные воды, а также, например, восстановить в чистом виде винную кислоту и использовать её в следующем цикле брожения.

## ПРОМЫВКА ВИНОГРАДА ПЕРЕД ВЫЖИМАНИЕМ

Промывка-осушка винограда перед выжиманием поможет избавиться от грязи и мусора, что, в противном случае, попадают в сусло.

## ИНТЕГРИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ ФИЛЬТРОВАННЫМ ВОЗДУХОМ

Помещения, где проводится определенная обработка пищевой продукции, нуждаются в системе отопления/охлаждения с подачей стерильного фильтрованного воздуха. Возобновляемые источники энергии также применяются в нагревании полов, потолков и стен, например, с помощью теплообменников.

## НУЛЕВОЙ КИЛОМЕТР

Сокращая дистанцию перемещения транспортных средств, отдавая предпочтение, где это возможно, перевозкам и работам на территории завода, Вы существенно упростите управление и логистики, а это, в свою очередь, заметное сокращение выбросов веществ, загрязняющих окружающую среду.

## ОСВЕЩЕНИЕ И ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

Технология освещения при помощи светодиодных лампочек полностью отвечает потребностям винзавода, поскольку данные лампочки в плане эффективности и срока службы намного превосходят традиционные лампочки. Они, к тому же, дают возможность изменять интенсивность и цвет освещения. Это - холодные лампочки, а значит, они идеально подходят для таких помещений, как винный погреб, где полезно ограничить количество источников тепла.

## РАЗДЕЛЬНЫЙ СБОР ОТХОДОВ

Управляя системой отдельного сбора отходов и побочных продуктов производства, Вы не только получаете продукты, которые разрешены для вторичной переработки, но и экономите на стоимости утилизации отходов уполномоченными компаниями.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕТОК И ГРЕБНЕЙ

Обрезки ветвей и гребни можно использовать для производства тепла путём дробления их на пеллеты (топливные гранулы).

Пеллеты можно хранить на складе или в местах автоматической подачи в биомассовые котлы

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ВИНФИКАЦИИ

Используя для промывки резервуаров лишь горячую воду, без химических продуктов, можно получить чистые побочные продукты винификации (гребни, винную кислоту, виноградные косточки). Из них Вы можете извлечь активные вещества для повторного использования в новом цикле ферментации или повторного сбалансирования вина. Данный вопрос является предметом комплексного исследования, что проводится проф. Феррарини в Университете Вероны.

## СБОР И ФИЛЬТРАЦИЯ СО2 И НАТУРАЛЬНЫЕ АРОМАТЫ ФЕРМЕНТАЦИИ

Сбор летучих веществ, что появляются в процессе ферментации, и подвержение их соответствующей обработке даёт возможность снизить уровень загрязняющих выбросов СО2 (фиксируя его на специальных крепежных системах в виде карбоната), восстановить спирт и натуральные ароматы от процесса ферментации для повторного использования.

## ЗАБОЛАЧИВАНИЕ И МЕМБРАННЫЕ БИОРЕАКТОРЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ СТОЧНЫХ ВОД

Заболочивание и мембранные биореакторы для очистки позволяют использовать сточные воды для ирригации, фертигации и распыления средств для защиты растений с соблюдением норм закона.

# УСТРОЙСТВА ДЛЯ УЧЕБНЫХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕЛЕЙ



**УСАДЬБА**

Тракторы и грузовики на бензине EBPO 5 или с электрическим двигателем

Новые ветряные микротурбины

Комплексная борьба с вредителями и болезнями

Пункт сбора информации о температуре и влажности на винограднике и передача данных в информационную систему управления. Автономное питание от солнечных батарей.

Фертигация: по каплям и/или субиригация, в том числе, с использованием очищенных сточных вод из винзавода

**ЭКОЛОГИЧНОСТЬ**

Концентрационные зеркала для производства пара

Фотовольтаические панели Zeta высокоэффективные (до 40%)

Солнечные панели для подогрева воды, специальных теплоснабжения для отопления помещений и кондиционирования резервуаров

Гестермические датчики с термоманометром

Система полива воды с горелками и радиаторами

Система полива воды с ветрилкальями

Система полива воды со скважиной

Биомассовые котлы (обрезанные ветви, гробы) для производства пара для промывки фильтров, бутылкирования

Конденсационный котел с интегрированным баком

Контроль и общее управление винзаводом и экономия энергоресурсов

Система Архимед от ALBRIGI

**КАЧЕСТВО**

Заболачивание и повторное использование сточных вод из винзавода

Очистка мембранными биореакторами сточных вод из винзавода

Сбор и фильтрация CO<sub>2</sub> и брожения

Восстановление и повторное использование гробей, дрожжей, винной кислоты и винограда из косточек

Восстановление обрезанных ветвей и гробей для производства пелла из биомассы

Раздельный сбор отходов

**ПРОДУКТИВНОСТЬ**

Резервуары HIGH-CLEAN от Albrigi моются обыкновенной горячей водой или паром без добавления химических продуктов

ЭКОУСТОЙЧИВАЯ АРХИТЕКТУРА Экологически чистые сооружения Природные ресурсы и материалы

ХРАНИЛИЩЕ ВИНОГРАДА и вентиляция Автоматический контроль за уровнем влаги Автоматическое открытие окон, автоматический доступ к вентиляторам

ПОГРЕБ Автоматический контроль температуры и влаги

Мойка-сушилка винограда перед дроблением

Интегрированные системы с фильтром свежего воздуха и для подогрева пола

ОСВЕЩЕНИЕ: Лампочки с питанием от фотовольтаических панелей Холодное светодиодное освещение

Работа на 0 км



ПРЕДСТАВЛЯЕТ ПРОЕКТ СОВРЕМЕННОЙ ЭКОЛОГИЧЕСКИ УСТОЙЧИВОЙ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ИНДУСТРИИ



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE

Эволюция на протяжении одной трети века

## СИСТЕМА КОНТРОЛЯ И ПОЛНОГО УПРАВЛЕНИЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИМ ОБОРУДОВАНИЕМ НА ВИНЗАВОДЕ

При помощи пульта можно автоматически управлять и следить за ходом большого количества операций, в том числе, за загрузкой, взвешиванием винограда, нагревом, охлаждением, различными фазами ферментации, или другими процессами. У Вас также будет возможность запрограммировать автоматическую промывку, функцию сброса систем, выполнение многочисленных операций. Перечень операций приведен ниже.

Помимо этого, пульт обладает функцией дистанционного управления с помощью SMS-сообщений.

Системная программа абсолютно открытая, поэтому в неё можно добавлять новые дополнительные функции без необходимости замены существующих установок.

Каждая единица оборудована графическим дисплеем и многофункциональной клавиатурой с кнопками для отдельной функции.

Автоматизация играет первостепенную роль в производстве. Она позволяет добиваться максимального качества обработки за счет измерения параметров процесса в реальном времени, что, в свою очередь, позволяет оптимизировать работу систем в зависимости от продукта, находящегося в обработке.

Благодаря сложному персонализированному и эксклюзивному диспетчерскому ПО, можно настраивать и программировать все функции контроля над оборудованием.

Помимо этого, система имеет опцию прямого мгновенного вмешательства в процессе работы каждой ёмкости или аппарата непосредственно с пульта.

Исторические данные хранятся в системе в течение 10 лет в виде таблиц или диаграмм, которые можно сопоставить с теоретическими значениями и задать такие значения в качестве параметров управления системой.

И это еще не все: система позволяет контролировать также параметры окружающей среды в зонах хранения и обработки. Таким образом, у вас будет постоянно наблюдаться необходимая температура и уровень влажности. Более того, с системой можно вступать в диалог при помощи мобильного телефона с любого места, в любой точке мира, в том числе и через Skype. В реальном времени вы сможете напрямую связаться с системой, внося изменения и проводя точный контроль, причем это обойдется вам в стоимость одного SMS-сообщения или телефонного звонка продолжительностью в несколько минут.

Система также может предоставить вам опцию «отслеживания». Таким вот образом, мир становится теснее и, благодаря системе Archimede, у вас все находится под контролем.

### ПЕРЕЧЕНЬ УСЛУГ ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫХ НА МЕСТЕ

- Карта компании
- Карта виноградников (сортировка винограда)
- Винодельческий и генетический архив
- Орошение
- Управление и программа проведения работ на винограднике
- Наружный атмосферный радиоконтроль и архивирование данных
- Предварительный сбор урожая винограда
- Сбор урожая винограда
- Взвешивание
- Сортировка винограда
- Управление автотранспортными средствами на винограднике
- Управление колодцами или оросительными системами с контролем систем водоснабжения

## ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛИРУЕМЫХ И УПРАВЛЯЕМЫХ ПРОЦЕССОВ ФЕРМЕНТАЦИИ И ОБРАБОТКИ СУСЛА

- Охлаждение винограда – термическая обработка сусла и мезги
- Криомацерация (Criotank)
- Батоннаж (Bátontank)
- Обработка тонкого осадка
- Ремонт
- Перемешивание шапки (Monofolltank)
- Вращающаяся мешалка (Volvotank)
- Погружение шапки (Supertank)
- Каскад (Pluviatank)
- Турбина для делесто-ремонтажа (Turbotank)
- Механический делестаж (Deléstage)
- Углеродная мацерация (Noveltank)
- Айсвайн
- Освещение при холодной температуре (Chiaritank)
- Яблочно-молочная ферментация
- Делестаж при холодной температуре (Deléstage)
- КОНТРОЛЬ И УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ И УСТРОЙСТВАМИ НА ВИНЗАВОДЕ**
- Управление поставщиками винограда
- Ведение отчетности по подсушенному винограду
- Подсушивание винограда с климат-контролем внутри хранилища
- Дробление
- Отжим
- Контроль, управление и архивирование данных, полученных на разных этапах процесса ферментации
- Общее управление винзаводом, управление количеством сусла и вина в емкостях или ферментаторах
- Управление устройствами и оборудованием для отжима и фильтрации, насосами, перекачиванием и заливкой.
- Охлаждение винограда и вина
- Общее кондиционирование винзавода
- Контроль за температурой и влажностью в винном погребе с бочками для выдержки
- Общее отопление
- Вытяжка CO2 из винзавода
- Агрегат по производству кислорода/азота
- Производство пара
- Управление промывочной системой
- Управление оборудованием для бутылкования
- Склад этикеток-картонных коробок – пробок – бутылок – капсул – клеев
- Контроль сточных вод
- Управление освещением и вентиляцией на винзаводе
- Управление расходами
- Ведение бухгалтерской отчетности и управление складским хозяйством
- Поставщики
- Выписка счетов-фактур
- Управление клиентами
- Управление перевозками
- Управление маркетингом
- Управление агентами
- Управление мероприятиями
- Винзавод, общее управление системами выработки энергии
- Контроль за альтернативными источниками энергии
- Энергосбережение
- Тепловые насосы, геотермальное отопление, солнечные панели, зеркальные экраны
- Передача данных
- Охранная сигнализация
- Внутренний контроль безопасности
- Сигнализация против взлома
- Спутниковый контроль услуг и замеров
- Сигнализация оповещающих систем через мобильный телефон



ARCHIMEDE  
minor wine

ARCHIMEDE  
major wine



Эволюция на протяжении одной трети века

info@albrigi.it • www.albrigi.it

**ВСЁ ПОД КОНТРОЛЕМ**





**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Эволюция на протяжении одной трети века



**Picturetank**

в Вашей винодельне с сюжетами на выбор

**Albrigi srl**

Ул. Тессарэ, 6/А \* 37023

пос. Сталлавена-ди-Греццана (Верона) \* Италия

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

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) • <http://www.albrigi.it>

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE

Эволюция на протяжении одной трети века

# Где Albrigi, там фантазия



# Где Albrigi, там отличное качество

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Эволюция на протяжении одной трети века



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE

Ул. Тессарэ, 6/А \* 37023 – пос. Сталлавена-ди-Греццана (Верона) \* Италия

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

info@albrigi.it • www.albrigi.it

