



Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Albrigi Technologien bietet Professionalität, die auf 30jähriger Erfahrung und technischer Entwicklung beruht; damit verbessern wir Strukturen und Anlagen in Ihrem Keller. Wir schlagen Ihnen 8 neue Gärungstechnologien vor, die alle Produktionsphasen bei Weiß- und Rotweinen optimieren, indem sie die Methoden der Tradition weiterentwickeln. Verlangen Sie unverbindlich unser technisches Informationsmaterial!

**ZIEHEN SIE UNSERE
FACHLEUTE ZU RAT**

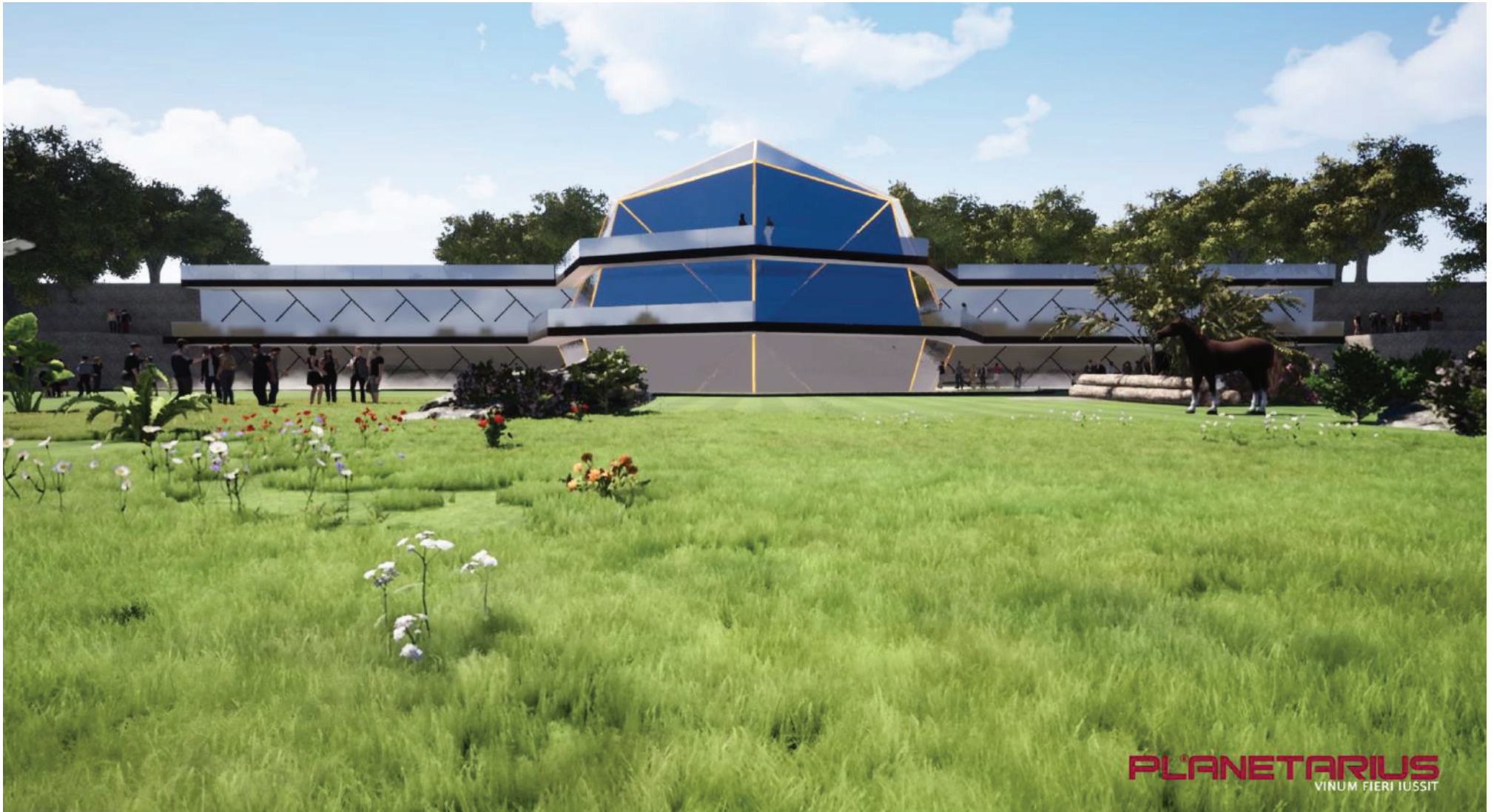
**Sie stehen Ihnen jederzeit
zur Verfügung**

**WIR
ENTWERFEN
IHREN WEINKELLER**

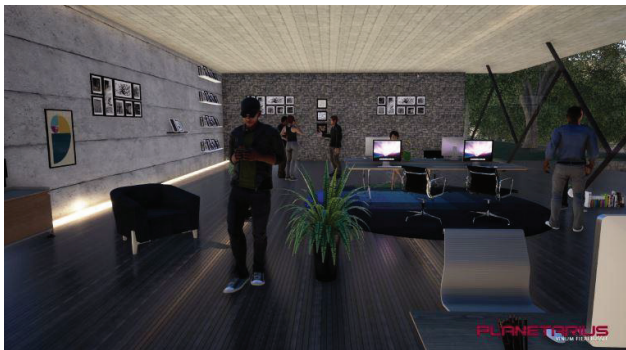
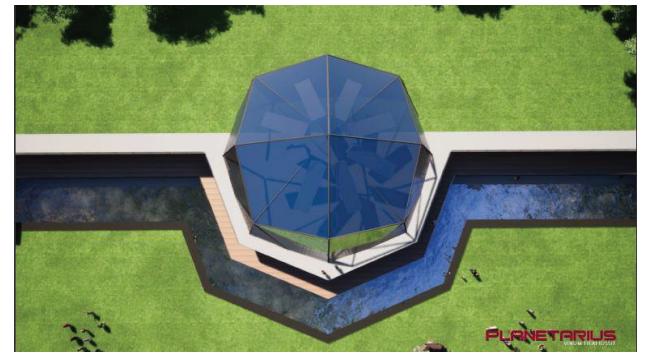


SERBATOI INOX - CUVES INOX - INOX BEHÄLTER - STAINLESS STEEL TANKS - TANQUES EN ACERO INOX

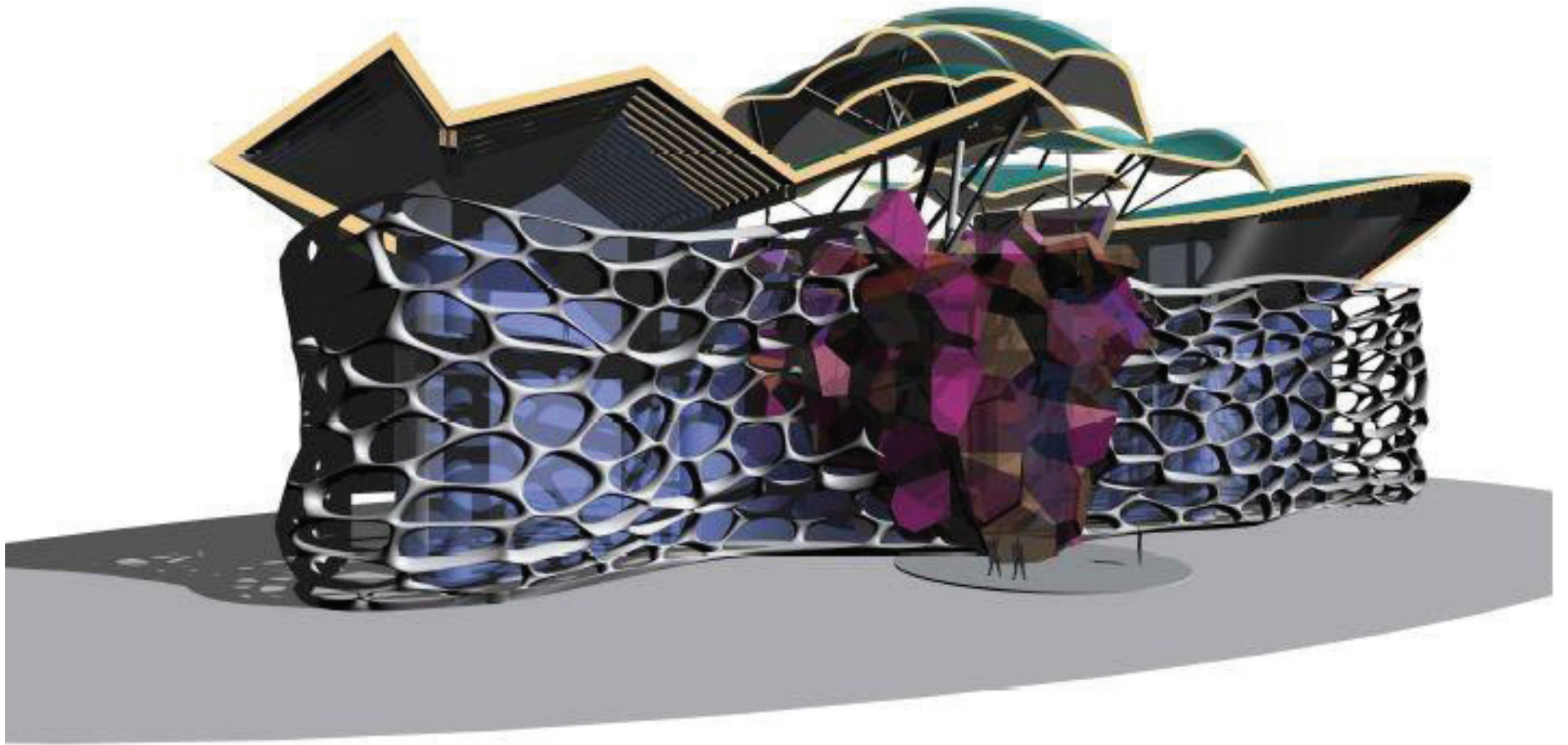
DIAMOND

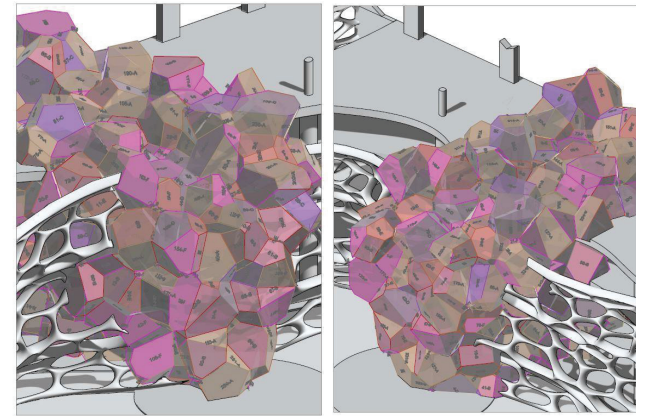
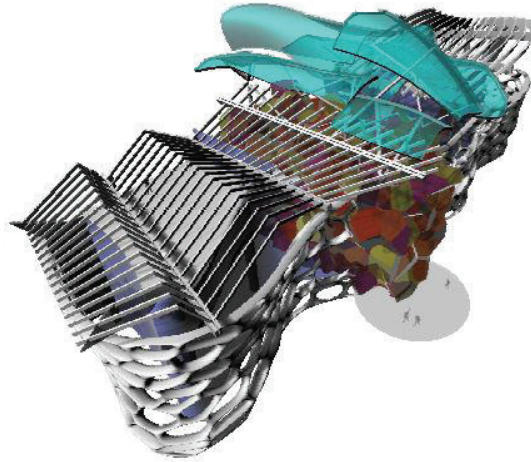
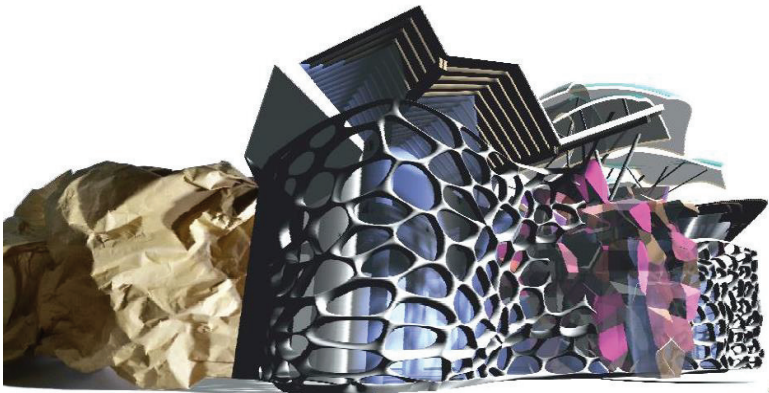
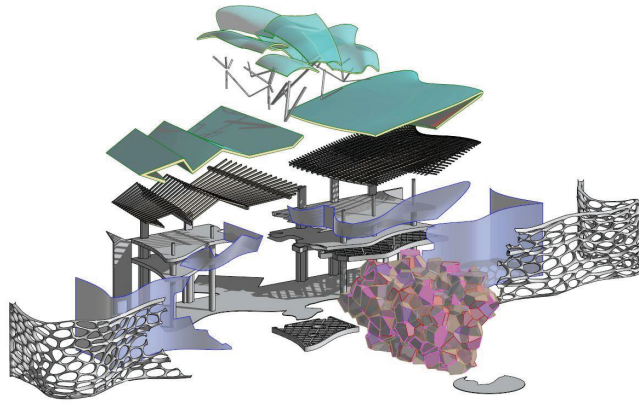
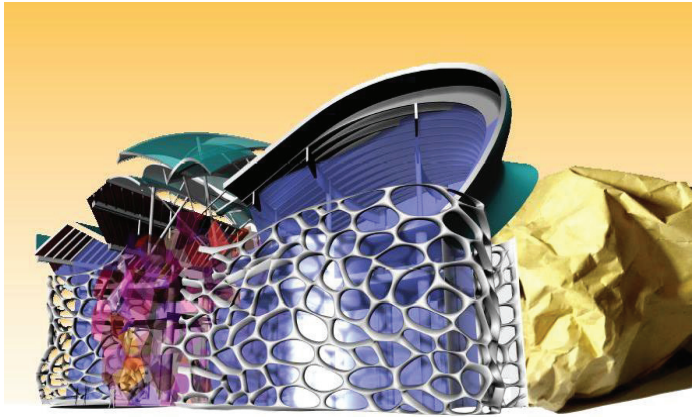


PLANETARIUS
VINUM FIERI IUSSIT

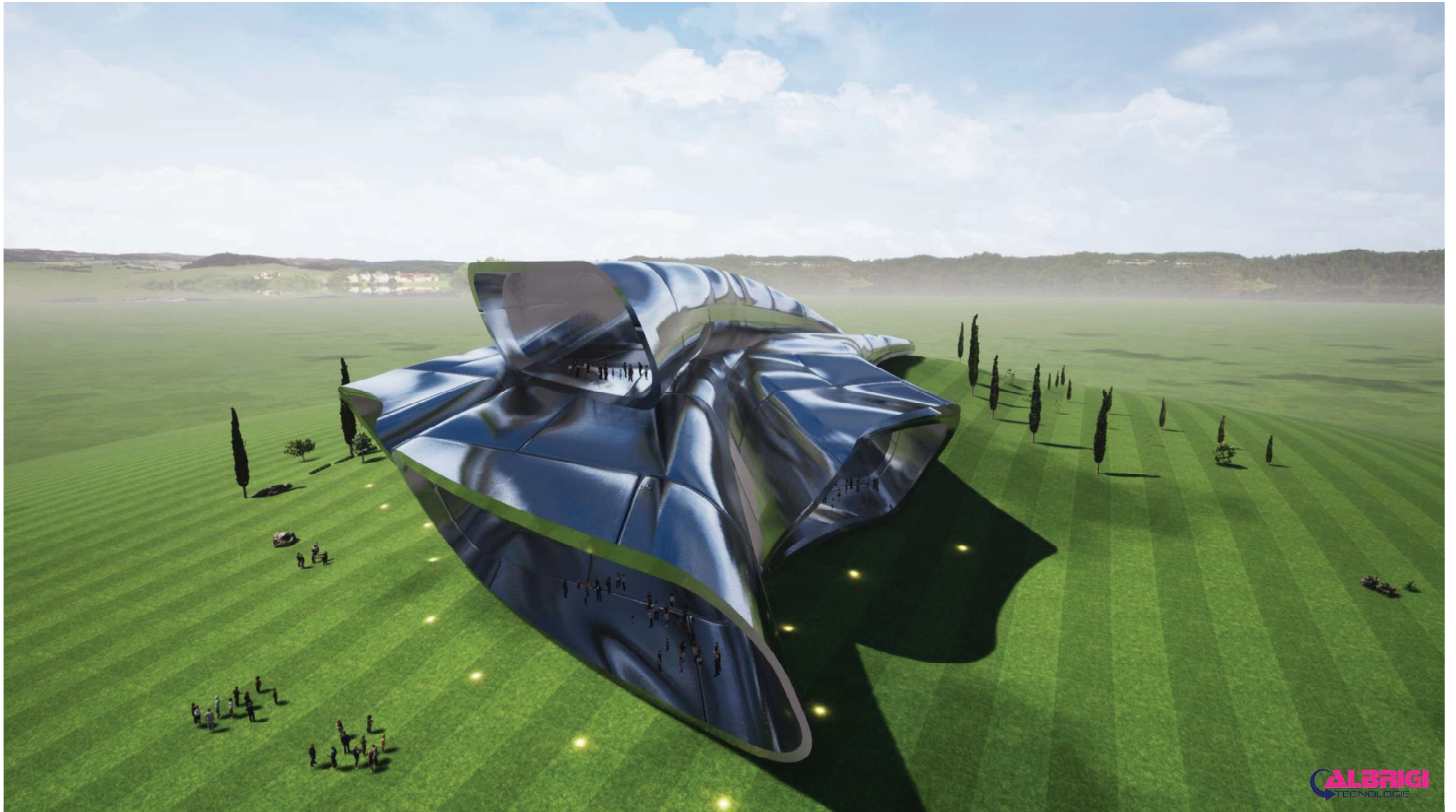


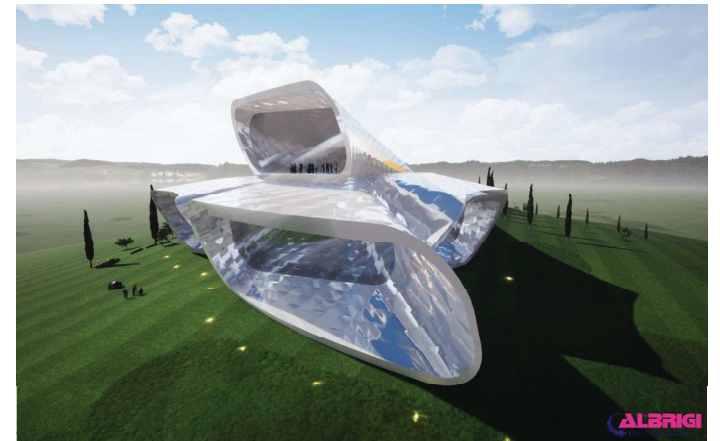
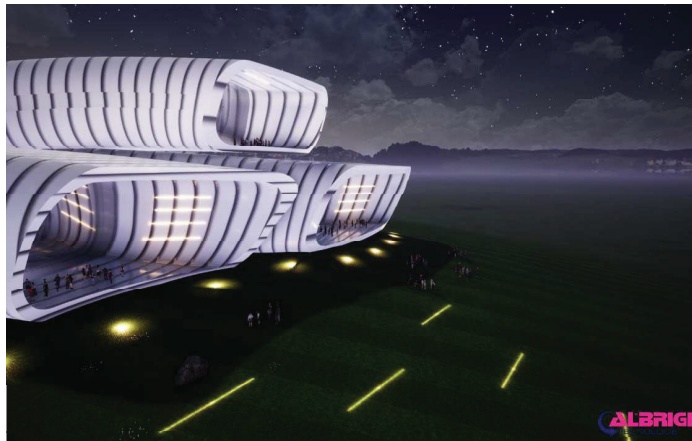
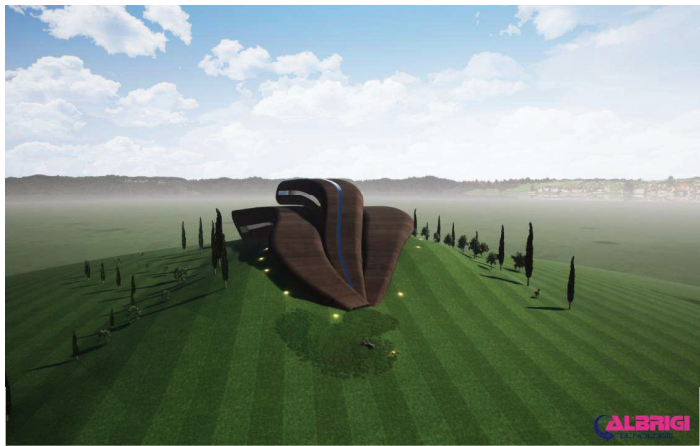
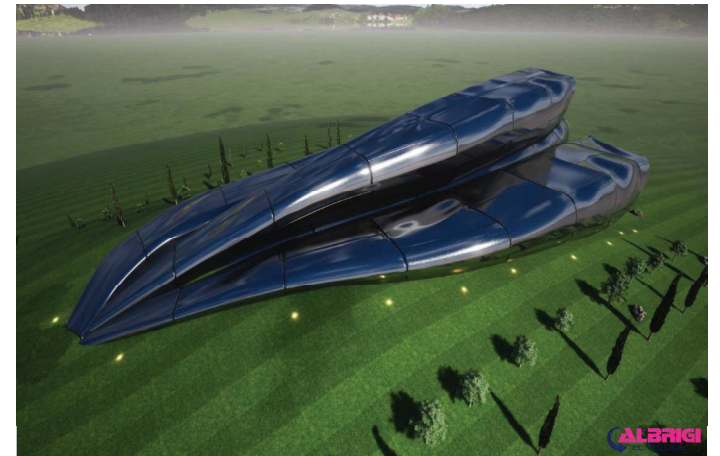
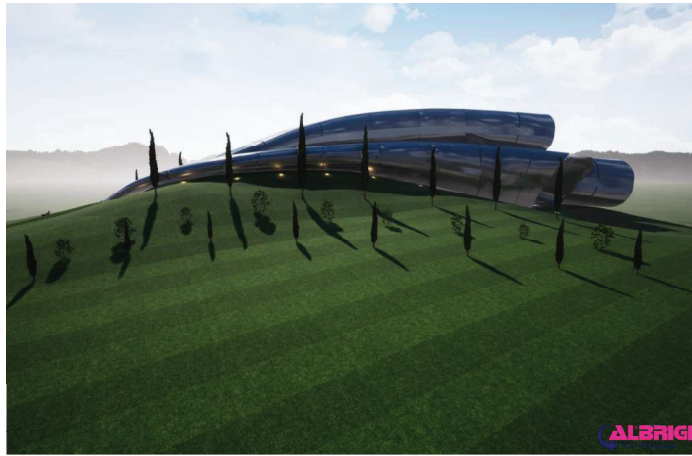
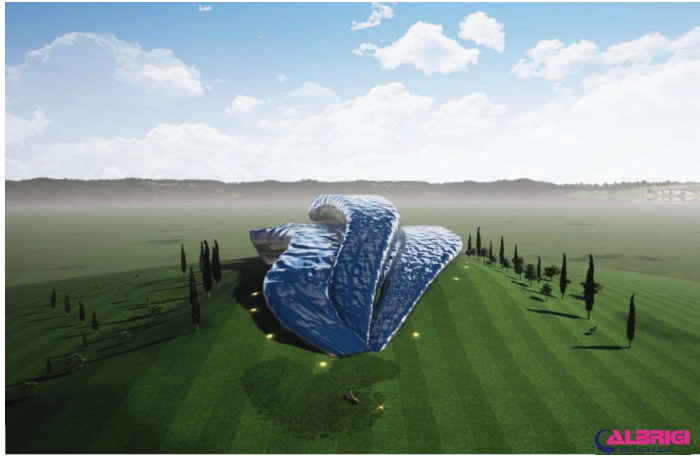
VINEYARD RESORT





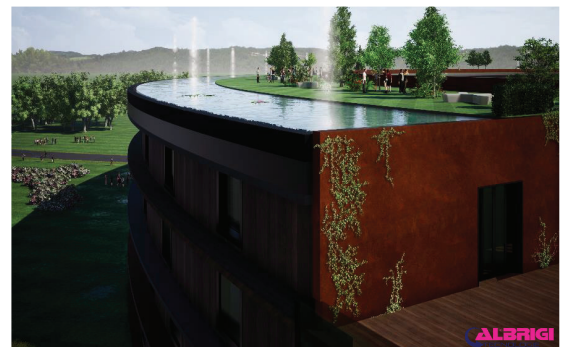
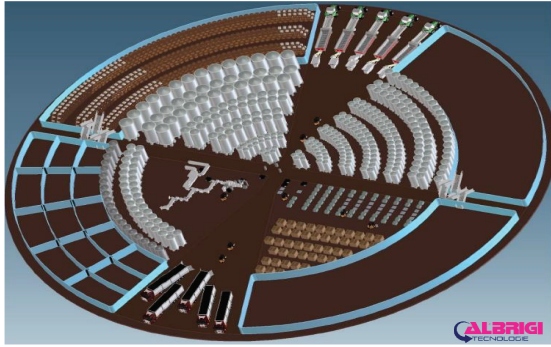
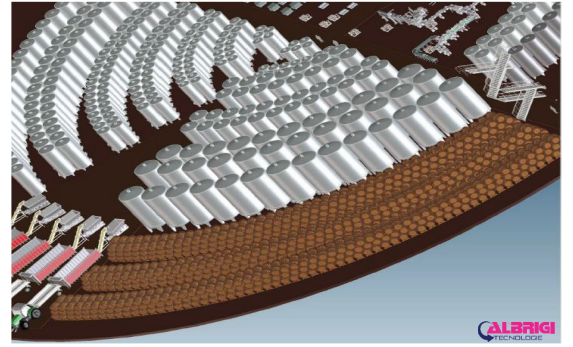
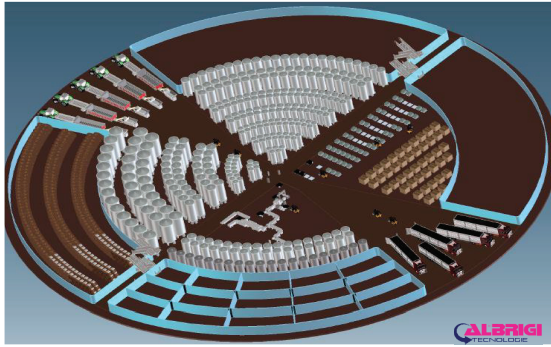
SHELL RESORT





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 Tecnologie 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

6 FERMENTATORI Ø 2540 HL 300
 6 FERMENTERS Ø 2540 HL 300

10 FERMENTATORI HL 1000 Ø4000 PER VINI ROSSI E BIANCHI
 10 FERMENTERS HL 1000 Ø4000 FOR RED AND WHITE WINE

12 FERMENTATORI HL 500 Ø3000 PER VINI ROSSI E BIANCHI
 12 FERMENTERS hl 500 Ø3000 FOR RED AND WHITE WINE

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

STOCCAGGIO VINO

WINE STORAGE

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

FILTRAZIONE VINO

WINE FILTRATION

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

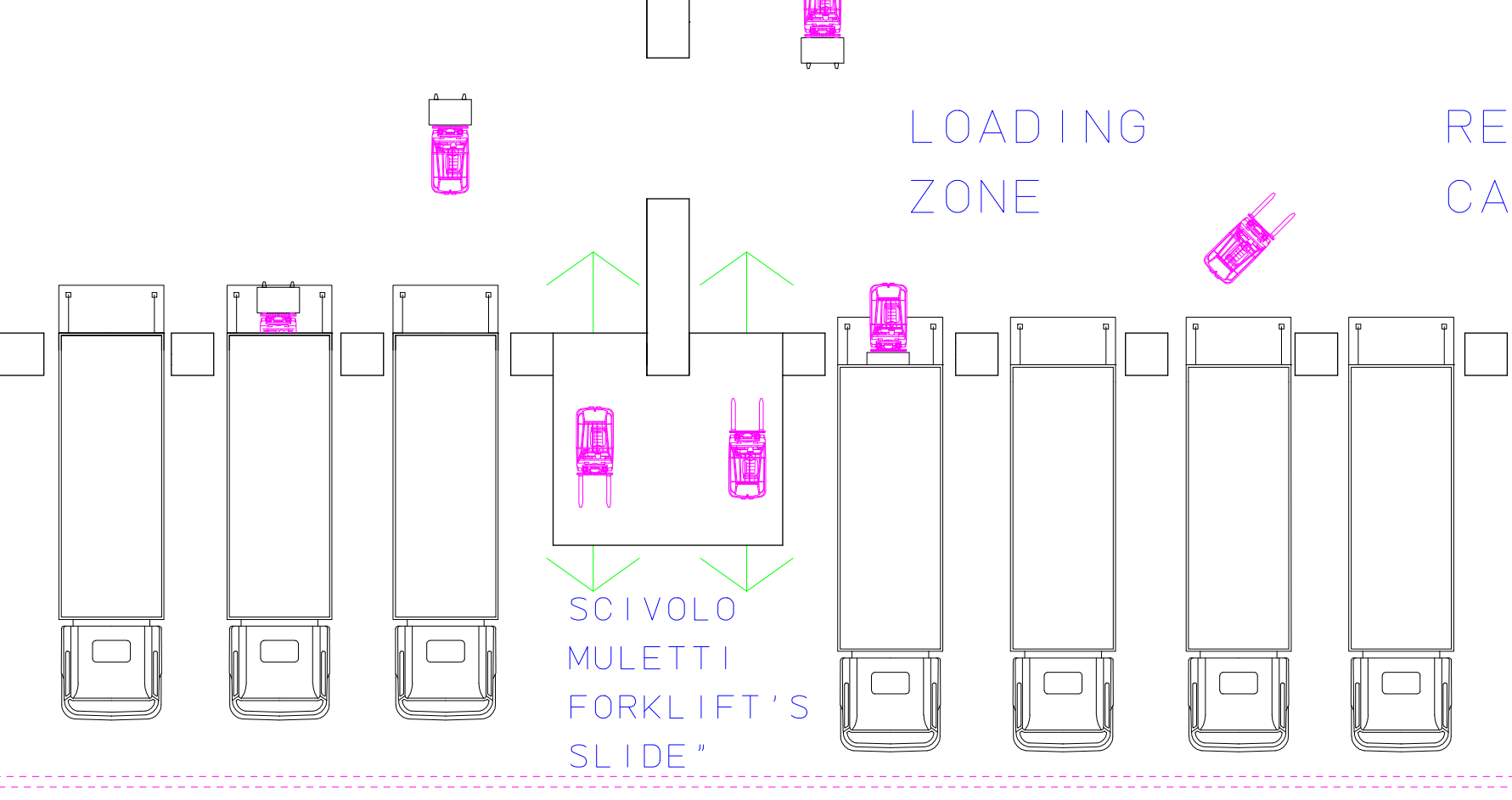
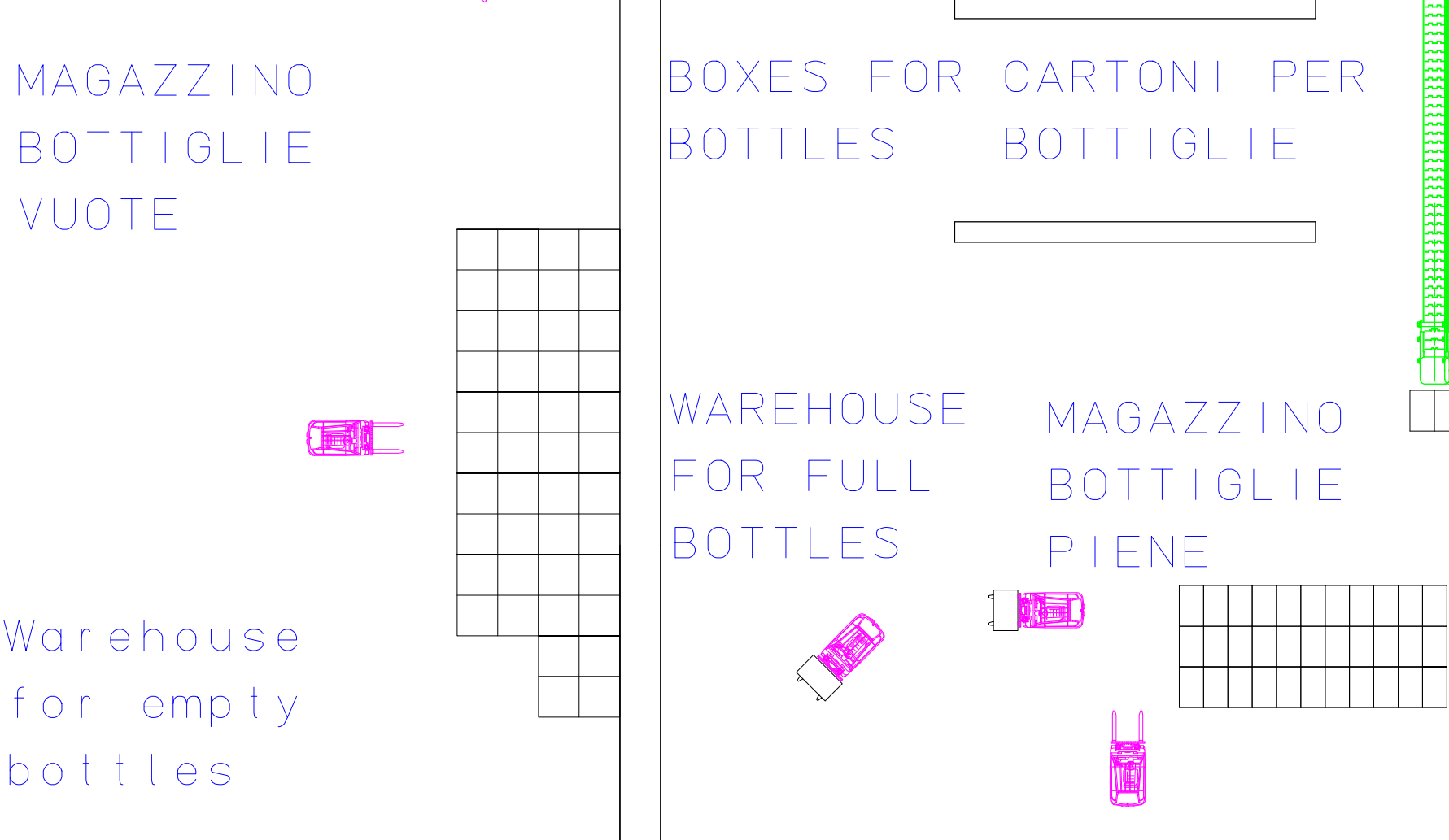
MANAGER OFFICE
 OFFICIO
 CAPO CANTINA
 Bottle's cap Production
 PROD. CHIMICI
 TAPPI

CHEMICAL ANALYTICAL LABORATORY LAB. ANALISI
 ETICHETTE
 Labels

12 SERBATOI HL 300 Ø2860 PER STOCCAGGIO VINO PRONTO
 12 TANKS HL 300 Ø2860 FOR DONE WINE

1st LINE FOR ISOBARIC BOTTLING
 1° LINEA PER IMBOTTIGLIAMENTO ISOBARICA

2nd LINE FOR ATM BOTTLING
 2° LINEA PER IMBOTTIGLIAMENTO ATM



GRUPPO FRIGO REFRIGERATION UNITS ROOM
 GENERAT. POWER CORRENTE GENERATOR

SERVIZI TECNICI OFFICINA E RICAMBI
 TECHNICAL SERVICES MECHANICAL WORKSHOP AND SPARE PARTS

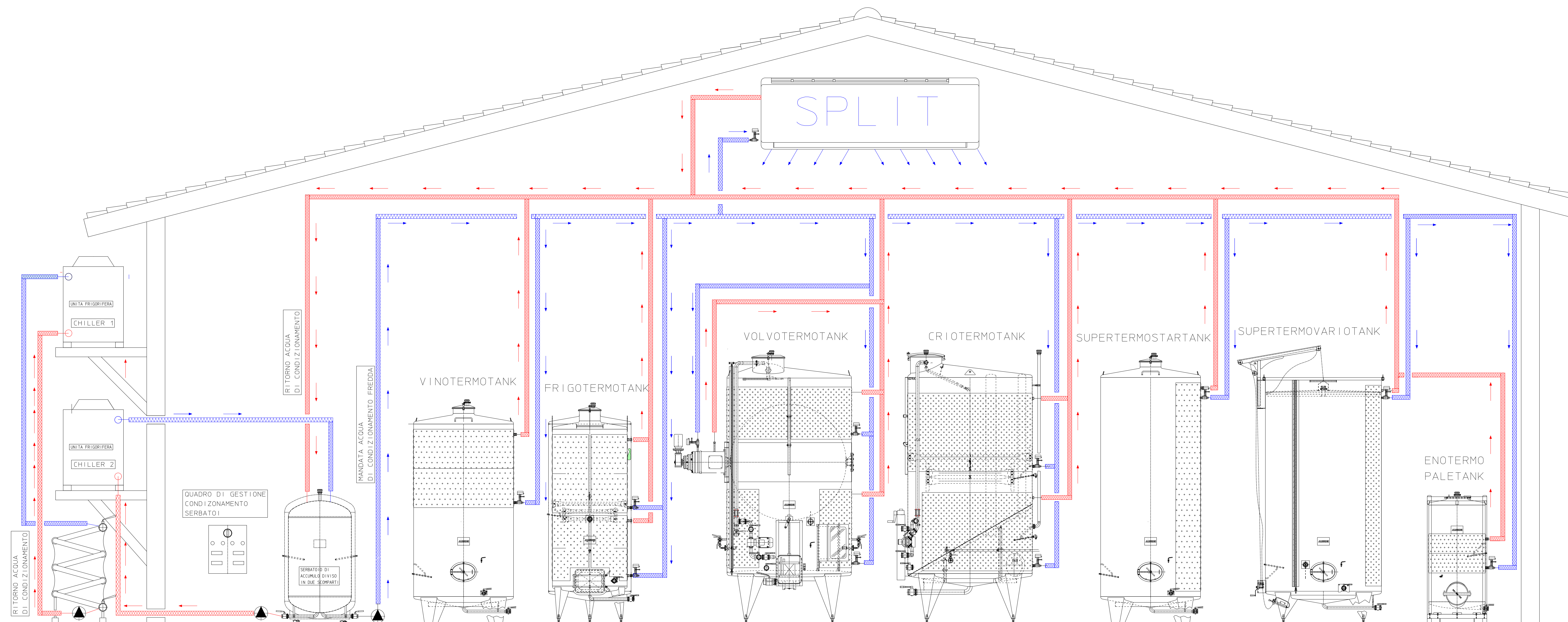
ARIA AZOTO
 LOCALI FILTRAZIONE ACQUA
 WATER FILTRATION ROOM
 AIR NITROGEN
 LOCALI CALDAIA
 LOCALI CABINA ELETTRICA
 ELECTRICAL CABINET ROOM

BOILER ROOM

SALA DEGUSTAZIONE/SALA CONVEGNI/ENOTECA/PRESIDENZA
 DIREZIONE/UFFICI / SPOGLIATOI / MENSA / INFERMERIA
 WINE TASTING ROOM/ CONFERENCE ROOMS/ WINE CELLAR / PRESIDENT ROOM
 DIRECTOR OFFICE / OFFICES/ DRESSING ROOMS/ CANTEEN / INFIRMARY

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

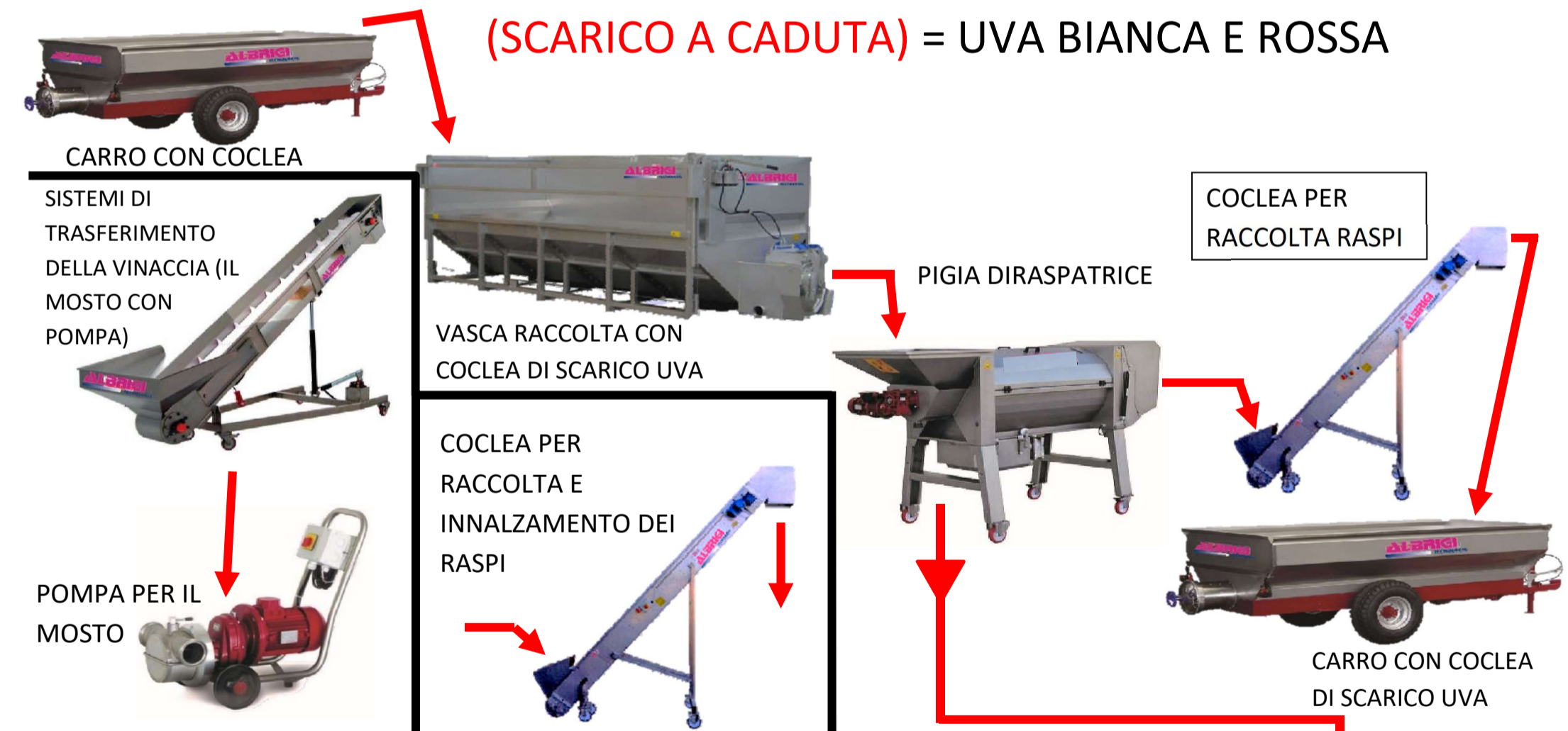
SISTEMA DI RACCOLTA UVA IN GRANDE QUANTITÀ = PROGETTO QUANTITÀ

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



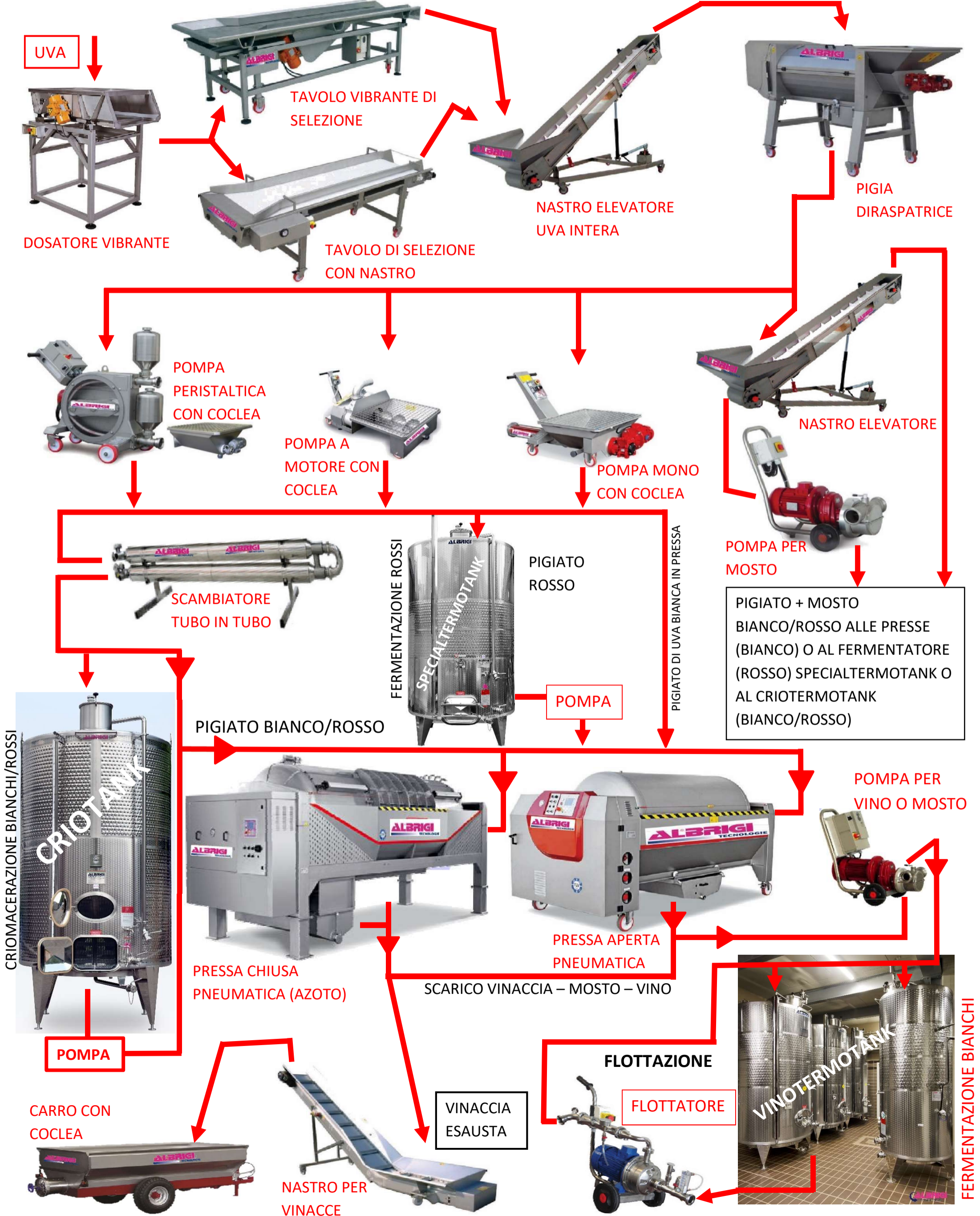
SISTEMI DI POMPE PER TRASFERIRE MOSTO + VINACCIA



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-TOP



PLANETARIUS : L'ECCELLENZA PER I VINI ROSSI (E BIANCHI)

PLANETARIUS è la nuova sala di fermentazione per vini rossi (e anche per vini bianchi) studiata per chi intende risparmiare tempo e ridurre i costi, produrre vini di altissima qualità e condurre sperimentazioni per la ricerca e lo sviluppo di nuovi tipi di vini esclusivi, seguendo le più rigide regole di ottimizzazione e risparmio e le più rigide norme alimentari ed ecologiche.

La cantina è composta da tre elementi finanziabili Industria 4.0):

- A) un sistema di gestione e controllo "cloud";
- B) un sistema di vinificazione innovativo con tutti i servizi;
- C) una cantina con una struttura idonea a fare vinificazioni di vini di alta qualità, fare ricerca, risparmiare tempi, costi e inconvenienti

PLANETARIUS è semplice da utilizzare con solo poco personale ed altamente automatizzato; permette di razionalizzare e controllare l'intero processo produttivo, ridurre i tempi di lavorazione e i rischi di inquinamento del prodotto e per i lavoratori, risparmiare energia e prodotti chimici sia di processo che di sanificazione.



- Le cifre parlano da sole:
- 100% OTTIMIZZAZIONE del processo;
 - 100% SICUREZZA contro la contaminazione / inquinamento del prodotto;
 - 80% RISPARMIO di tempo per la movimentazione del prodotto, lavaggi e sterilizzazioni;
 - 70% RISPARMIO di manodopera;
 - 30% AUMENTO di produzione;
 - 30% RISPARMIO di energia;
 - 100% QUALITÀ del prodotto;
 - 100% STYLING & DESIGN;
 - 100% da far VISITARE ai clienti durante la fermentazione.

PLANETARIUS può essere allestito con fermentatori speciali mod. **TOP-FLY** (speciale per uve rosse e anche per vini bianchi), mod. **INNOTERMOTANK-FLY** (speciale per fare il délestage lento e a secco) e mod. **TINOTERMOTANK-FLY** (speciale per fare il délestage veloce e umido) studiati da **ALBRIGI** per la lavorazione di uve rosse (mosto con buccia) e la produzione di vini di altissima qualità.

Con la sala di fermentazione **PLANETARIUS** potete aver il controllo totale del processo di vinificazione delle uve rosse, dalla ricezione delle uve fino alla filtrazione prima dell'imbottigliamento. Alla ricezione in cantina le uve vengono selezionate - a richiesta lavate - e curate mediante una linea di macchine altamente specializzate: vengono poi pigiate e trasferite ai fermentatori mod. **TOP-FLY** (anche per vini bianchi) o mod. **INNOTERMOTANK-FLY** (speciale per fare il délestage) o mod. **TINOTERMOTANK-FLY** (speciale per fare il délestage) per caduta o gravità mediante un sistema di scivoli e nastri e senza utilizzo di pompe, ben adattandosi a sistemi produttivi di tipo biodinamico. I fermentatori speciali di **ALBRIGI** mod. **TOP-FLY**, altamente tecnologici e specializzati, sono i protagonisti in tutte le fasi del processo produttivo: dalla

fermentazione, allo stoccaggio e maturazione fino alla filtrazione pre-imbottigliamento. I nostri fermentatori speciali mod. **TOP-FLY** sono ideali per gestire processi personalizzati e condurre ricerche sperimentando lavorazioni innovative su diversi tipi di uve, per lo sviluppo di nuovi vini rossi (anche per vini bianchi) di altissima qualità. I nostri fermentatori speciali mod. **TOP-FLY** permettono di esprimere al meglio le potenzialità delle uve rosse attraverso l'ottimizzazione dei processi naturali, riducendo al minimo l'utilizzo di prodotti chimici sia ecologici che di sanificazione.

OBIETTIVI E VANTAGGI della sala di fermentazione PLANETARIUS:

- l'obiettivo primario è ottenere "VINUM OPTIMUM";
- **PLANETARIUS** è un nuovo concetto di sala di fermentazione per uve rosse rivoluzionaria: tecnologica, innovativa e sicura;
- permette di razionalizzare e controllare l'intero processo produttivo, gestendolo in modo interattivo ed automatizzato;
- è un sistema semplice da utilizzare ed altamente automatizzato: una tecnologia avanzata che non invecchia;
- permette di aumentare la produttività 24 h su 24 e ridurre i tempi di lavorazione, cosicché nei periodi di piena produzione consente di compiere un maggior numero di cicli di fermentazione;
- è pensata per mantenere un altissimo standard di sicurezza e igiene sul lavoro, soprattutto nei periodi di piena produzione;
- rispetta le più rigide norme alimentari ed ecologiche;
- è studiata per curare il prodotto (pigiato, mosto, vino rosso, vino bianco) in tutte le fasi del processo, in modo da evitarne alterazioni / contaminazioni e garantire elevati standard di igiene, riducendo nel contempo l'utilizzo di prodotti chimici;
- con i suoi sistemi di trasferimento rapido di uve / pigiate / mosti / vini, prevalentemente per caduta e senza l'uso di tubi o pompe, è ideale anche per i processi di tipo biodinamico e previene i rischi di contaminazione / inquinamento / degenerazione del prodotto dovuti ai residui di cicli precedenti nei condotti;
- è concepita per fare vini di altissima qualità e ideale per esprimere le potenzialità naturali delle uve rosse, per sperimentare nuove lavorazioni e sviluppare nuovi prodotti di altissima qualità;
- con i suoi fermentatori speciali, è in grado di esaltare le potenzialità intrinseche del processo naturale di fermentazione;
- permette di risparmiare il 30% di energia e prodotti chimici di processo;
- tutti i prodotti e sottoprodotti / scarti vengono trasferiti / evacuati immediatamente poiché la movimentazione viene gestita da sistemi / macchine specifici e dotati di impianti di pulizia automatica;
- con i suoi sistemi di asportazione automatizzata degli scarti di lavorazione, permette di mantenere sempre elevati standard igienici;
- i sistemi di lavaggio automatizzati installati in ogni parte del sistema (macchine, nastri, fermentatori ecc), mantengono la cantina sempre igienizzata e sicura ad ogni ciclo di lavorazione;
- con i suoi sistemi semplici ed automatizzati, permette di razionalizzare le lavorazioni e può essere gestita anche con personale ridotto;
- permette di risparmiare il 100% dei tempi morti (carico / scarico / lavaggio), lavorare 24/7 su tre turni con una sola persona al controllo della vinificazione;
- il personale lavora con comodità e in sicurezza, prevalentemente a livello del suolo, senza necessità di lavorare in quota: le scalette e pedane sovraelevate raggiungono altezze limitate, sono fissate a rotaie, protette da parapetti e progettate con gli opportuni spazi di sicurezza;
- l'accesso ad ogni elemento / strumentazione è semplice, comodo e sicuro: il personale può tenere tutto sotto controllo con facilità eseguendo prelievo di campioni, ispezione visiva dai chiusini, gestione dei sistemi automatici;
- la semplicità di gestione automatizzata dei processi "ripetuti" permette al personale di dedicarsi maggiormente alle fasi critiche della lavorazione, quali la scelta e cernita delle uve, e soprattutto processo di fermentazione, offrendo tutti gli strumenti operativi e le comodità per eseguire il controllo e la gestione interattiva del processo ecc.;
- data l'elevata razionalizzazione del processo permette di organizzare i cicli di ricezione-cernita-fermentazione delle uve per assecondare e programmare al meglio le fasi di maturazione delle uve e - raccolta nel campo per lavorare al momento giusto;
- data la notevole velocità di lavorazione permette di assorbire e lavorare con la massima cura anche flussi imprevisti di uve in arrivo dal vigneto, assecondando al meglio le esigenze di raccolta in campo anche in casi estremi come improvvise grandinate o rapida maturazione delle uve.

colore : ANTRACITE



colore : ORO - GOLD



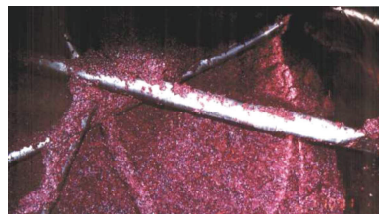
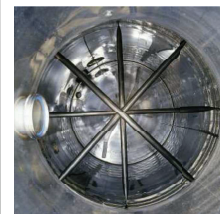
colore : BRONZO - BRONZE



ACCESSORI DI COMPLEMENTO

PALITANK / DÉLESTAGE

Ai fermentatori mod. **INNOTERMOTANK-FLY** e **TINOTERMOTANK-FLY** è possibile applicare il meccanismo rompiscappello **PALITANK / délestage**: la rottura del cappello di vinacce in questo modo avviene in modo naturale ed è garantita durante il délestage, senza creare fecce.



ACCESSORI DI COMPLEMENTO

SEPARTANK

L'utilizzo del serbatoio **SEPARTANK** nel processo di délestage favorisce il deposito e la separazione per gravità delle bucce e dei vinaccioli, separandoli dal mosto che viene riciclato per il délestage: è inoltre possibile controllare la temperatura del mosto (délestage a freddo) e la quantità di ossigeno nel mosto (oxicontrol).

Tutte le tecnologie qui proposte da **ALBRIGI** sono studiate per assecondare ed enfatizzare i processi naturali riducendo al minimo i tempi di lavoro, la manodopera e l'uso di prodotti chimici.



PLANETARIUS SI ADATTA AD OGNI ESIGENZA

La sala di fermentazione **PLANETARIUS** viene proposta con i seguenti allestimenti:

PLANETARIUS-TOP con fermentatori mod. **TOP-FLY** (uve rosse e bianche).

TOP-FLY : E' UN NUOVO CONCETTO DI FERMENTATORE. COMPLETAMENTE AUTOMATICO, MULTIFUNZIONE, IDEALE PER TUTTI I TIPI DI UVE. **TOP-FLY** è il fermentatore top di gamma di **ALBRIGI**. E' un fermentatore completo, autonomo e automatico, ideale per la fermentazione di uve rosse.

Combinando in maniera personalizzata le tecnologie di cui è dotato, è in grado di eseguire un elevato numero di processi di fermentazione e di lavorazione di pigiate e mosti per vini bianchi e in particolare per fare dei grandi vini rossi, esaltando al massimo le peculiarità naturali del prodotto. Il controllo è completamente automatizzato e permette di lavorare il prodotto dalla fase di mosto a quella di vino rosso o bianco finito, già pronto alla fase di filtrazione/imbottigliamento limitando notevolmente il numero dei travasi.

PLANETARIUS SI ADATTA AD OGNI ESIGENZA

PLANETARIUS-INNO con fermentatori mod. **INNOTERMOTANK-FLY** (délestage), **INNOTERMOTANK-FLY**: fermentatore a tronco di cono rovescio (la parte più larga è in alto)

- A) ideale per uve rosse a bacca tenera;
- B) ideale per fare il délestage, manuale e automatico;
- C) oltre che per il délestage, è ideale per diversi processi di fermentazione di uve rosse;
- D) favorisce in modo naturale la risalita del cappello di vinacce durante la fermentazione;
- E) nella risalita il cappello di vinacce si allarga, si distende e si disgrega in modo soffice e naturale e diminuisce di spessore;
- F) ideale per fare il montaggio del mosto col cappello di vinacce allargato e più soffice;
- G) ideale per una estrazione naturale, intensiva e dinamica del colore e delle proprietà naturali delle uve;
- H) ideale per fare il délestage a secco, ovvero portando le vinacce ad essere quasi asciutte: quando il cappello di vinacce scende nella parte del cono più bassa, che è più stretta, dove le vinacce vengono compresse e si asciugano (délestage a secco);
- I) favorisce la caduta e la concentrazione dei vinaccioli sul fondo;
- J) data la sua forma particolare, dopo la fermentazione è ideale per lo stoccaggio dei vini favorendo la decantazione naturale.

PLANETARIUS SI ADATTA AD OGNI ESIGENZA

PLANETARIUS-TINO con fermentatori mod. **TINOTERMOTANK-FLY** (délestage), **TINOTERMOTANK-FLY**: fermentatore a tronco di cono (la parte più larga è in basso)

- A) ideale per uve rosse a bacca tenera;
- B) ideale per fare il délestage, manuale e automatico;
- C) oltre che per il délestage, è ideale per diversi processi di fermentazione di uve rosse;
- D) durante la fermentazione e la risalita naturale del cappello di vinacce, mantiene il cappello di vinacce leggermente compresso riducendone il galleggiamento;
- E) ideale per fare il délestage veloce, mantenendo le vinacce umide: quando il cappello di vinacce scende nella parte del cono più larga la vinaccia si allarga, si distende pur rimanendo umido (délestage veloce);
- F) ideale per una estrazione naturale, intensiva e dinamica del colore e delle proprietà naturali delle uve;
- G) data la sua forma particolare, dopo la fermentazione è ideale per lo stoccaggio dei vini, favorendo il bûtonnage naturale.

TRE DIFFERENTI VINIFICATORI A SCELTA

TOP-FLY



INNO-FLY

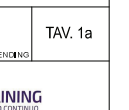
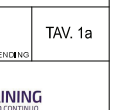
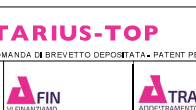


TINO-FLY



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

N.B. : THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJET, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE



PLANETARIUS-TOP

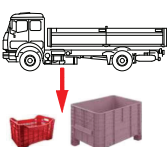
DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING

TAV. 1a

LINEA MACCHINE ALLA RICEZIONE UVE

GRAPES RECEPTION EQUIPMENT

RICEZIONE UVA INCOMING GRAPES



CASSETTE O BINS
BOXES OR BINS

NASTRO TRASPORTATORE PER UVA GRAPES CONVEYER BELT

NASTRI ELEVATORI PER UVA "NE 400"
Nastro elevatore con tappeto in PVC antiscivolo lunghezza 4000mm adatto a trasportare una filera, dotata a vinaccioli di

TAVOLO VIBRANTE DOSATORE DOSER VIBRATING TABLE

Tavolo vibrante dotato per una filera e di griglia, controllo trattamento in Acciaio Inossidabile, con pannello regolabile. Completato di griglia di sgranato liquido con assiti

NASTRO CERNITA UVA GRAPES SELECTION CONVEYER BELT

NASTRI CERNITA UVA "TC"
Per la selezione dell'uva, tappeto in PVC antiscivolo in acciaio inox, completo di vasche di raccolta, controllo di

NASTRO TRASPORTATORE PER UVA GRAPES CONVEYER BELT

NASTRI ELEVATORI PER UVA "NE 400"
Nastro elevatore con tappeto in PVC antiscivolo lunghezza 4000mm adatto a trasportare una filera, dotata a vinaccioli di

DIRASPATRICE INOX STAINLESS STEEL DESTEMMER

DIRASPATRICE INOX "TOP"
Per il diraspatura di uva, con cinghia di alimentazione con

NASTRO ELEVATORE PER RASPI STALKS LIFTING CONVEYER BELT

NASTRI ELEVATORI PER RASPI "NR"
Nastro elevatore con tappeto in PVC antiscivolo lunghezza 3000mm adatto a trasportare una filera, dotata a vinaccioli di

RIMORCHIO PER RIMOZIONE RASPI TRUCK FOR REMOVING STALKS

NASTRO TRASPORTATORE PER UVA GRAPES CONVEYER BELT

NASTRI ELEVATORI PER UVA "NE 400"
Nastro elevatore con tappeto in PVC antiscivolo lunghezza 4000mm adatto a trasportare una filera, dotata a vinaccioli di

TAVOLO PER SELEZIONE AUTOMATICA AUTOMATIC SELECTION TABLE

TAVOLO PER SELEZIONE AUTOMATICA "ISA"
Tavolo vibrante per la selezione automatica di uva, controllo trattamento in Acciaio Inossidabile, con pannello regolabile e

TAVOLO VIBRANTE CERNITA UVA VIBRATING GRAPES SELECTION TABLE

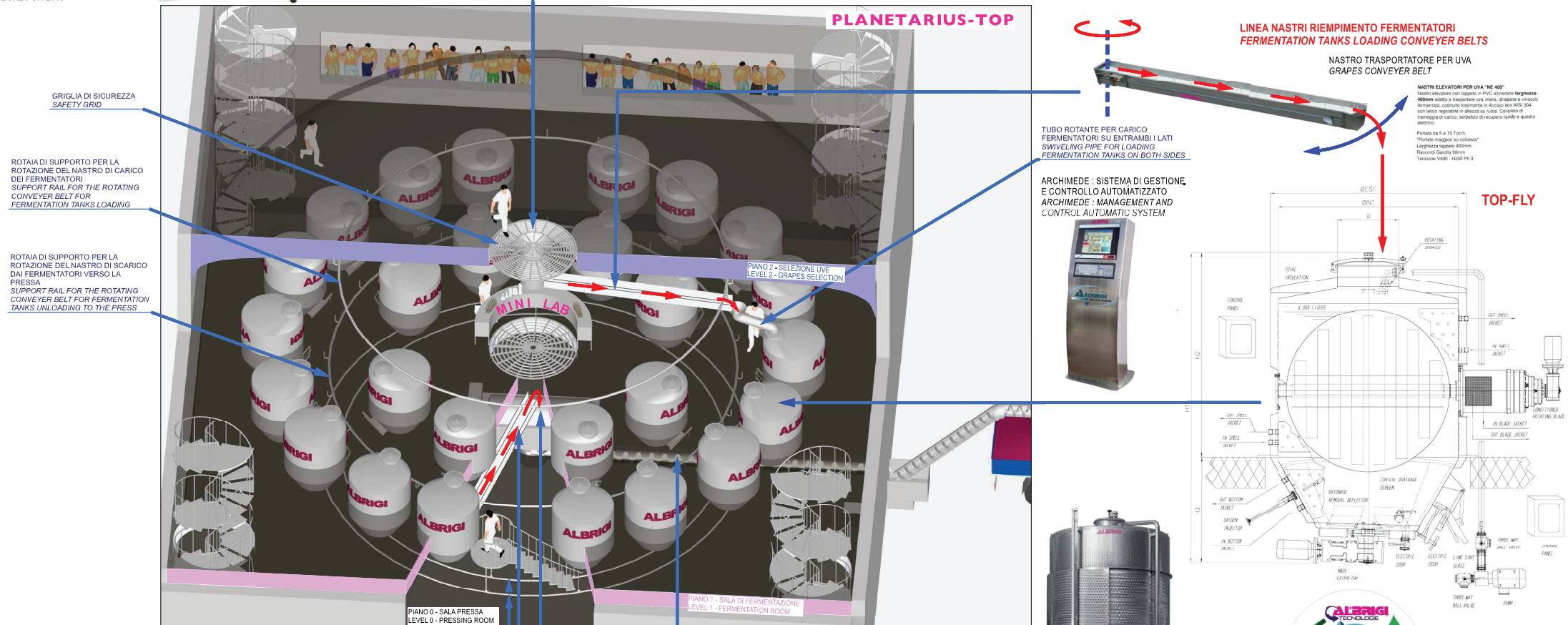
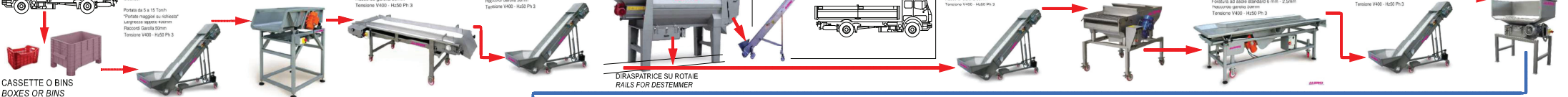
TAVOLO CERNITA UVA VIBRANTE "TV"
Tavolo vibrante per la selezione dell'uva, con controllo trattamento in Acciaio Inossidabile, con pannello regolabile e

NASTRO TRASPORTATORE PER UVA GRAPES CONVEYER BELT

NASTRI ELEVATORI PER UVA "NE 400"
Nastro elevatore con tappeto in PVC antiscivolo lunghezza 4000mm adatto a trasportare una filera, dotata a vinaccioli di

PIGIATRICE A RULLI PER UVA DIRASPATA ROLL CRUSHER FOR STEMMED GRAPES

PIGIATRICE A RULLI PER UVA DIRASPATA
Uva da uva con tappeto di alimentazione sul sistema per diraspatura, ricambio a



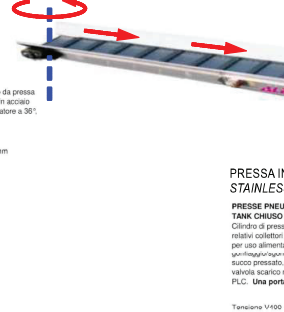
LINEA MACCHINE SVUOTAMENTO FERMENTATORI - VERSO LA PRESSA

FERMENTATION TANKS UNLOADING EQUIPMENT - TO THE PRESS

NASTRO TRASPORTATORE PER VINACCIA MARC CONVEYER BELT

NASTRO ELEVATORE PER VINACCIA "NV" TANK CHINOIS ERMETICO

Pressa Inox Stainless Steel Press
Pressa Pneumatiche Inox "PPC-PLUS"
POMPA PERISTALTICA PERISTALTIC PUMP



ROTAIA PER SCALA DI SERVIZIO STAIR RAIL

POMPA PERISTALTICA PERISTALTIC PUMP

POMPE PERISTALTICHE "PV" CORPO POMPA E TELAIO COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX, REALIZZATE CON

PRESSA SU ROTAIE ROLLS FOR PRESS

COOLEA PER RIMOZIONE VINACCIA COCHLEA FOR REMOVING PRESSED SKINS

RIMORCHIO PER RIMOZIONE VINACCIA PRESSED SKINS REMOVING TRUCK

RIMORCHIO PER RIMOZIONE RASPI TRUCK FOR REMOVING STALKS

TUBO ROTANTE PER CARICO FERMENTATORI SU ENTRAMBI I LATI SWIRLING PIPE FOR LOADING FERMENTATION TANKS ON BOTH SIDES

ARCHIMEDE : SISTEMA DI GESTIONE E CONTROLLO AUTOMATIZZATO ARCHIMEDE - MANAGEMENT AND CONTROL AUTOMATIC SYSTEM



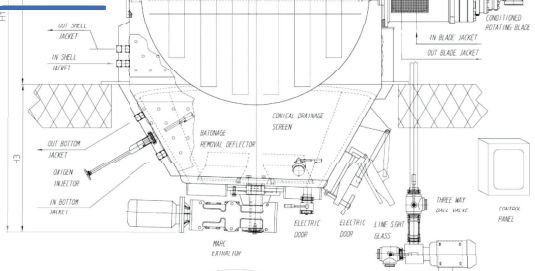
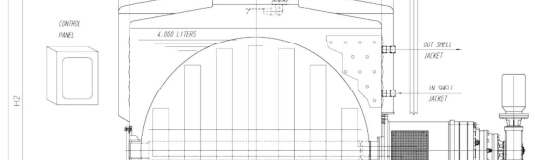
LINEA NASTRI RIEMPIMENTO FERMENTATORI

FERMENTATION TANKS LOADING CONVEYER BELTS



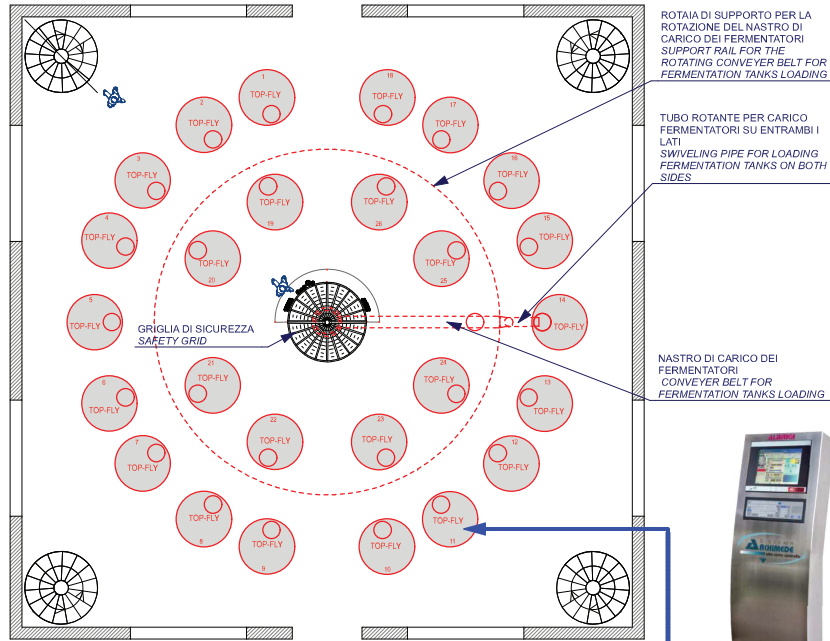
TUBO ROTANTE PER CARICO FERMENTATORI SU ENTRAMBI I LATI SWIRLING PIPE FOR LOADING FERMENTATION TANKS ON BOTH SIDES

ARCHIMEDE : SISTEMA DI GESTIONE E CONTROLLO AUTOMATIZZATO ARCHIMEDE - MANAGEMENT AND CONTROL AUTOMATIC SYSTEM

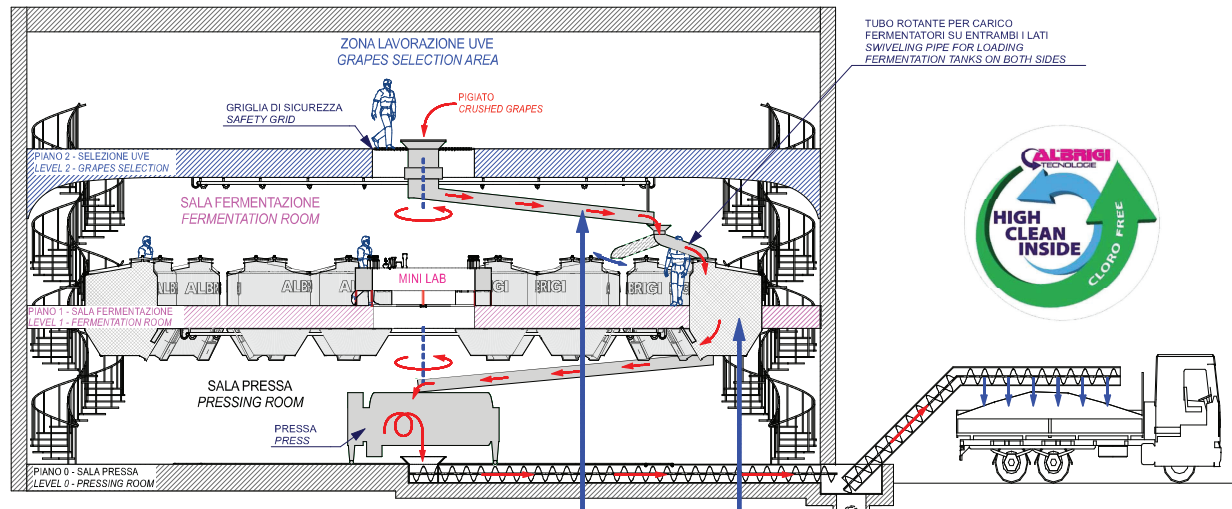


N.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO.
N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJECT, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARY MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE.

PIANTA PIANO 1 - LIVELLO SERBATOI
LEVEL 1 - TANKS



SEZIONE
SECTION

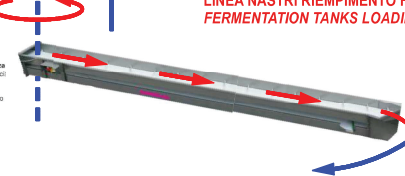


ARCHIMEDE :
SISTEMA DI GESTIONE E
CONTROLLO AUTOMATIZZATO
MANAGEMENT AND CONTROL
AUTOMATIC SYSTEM

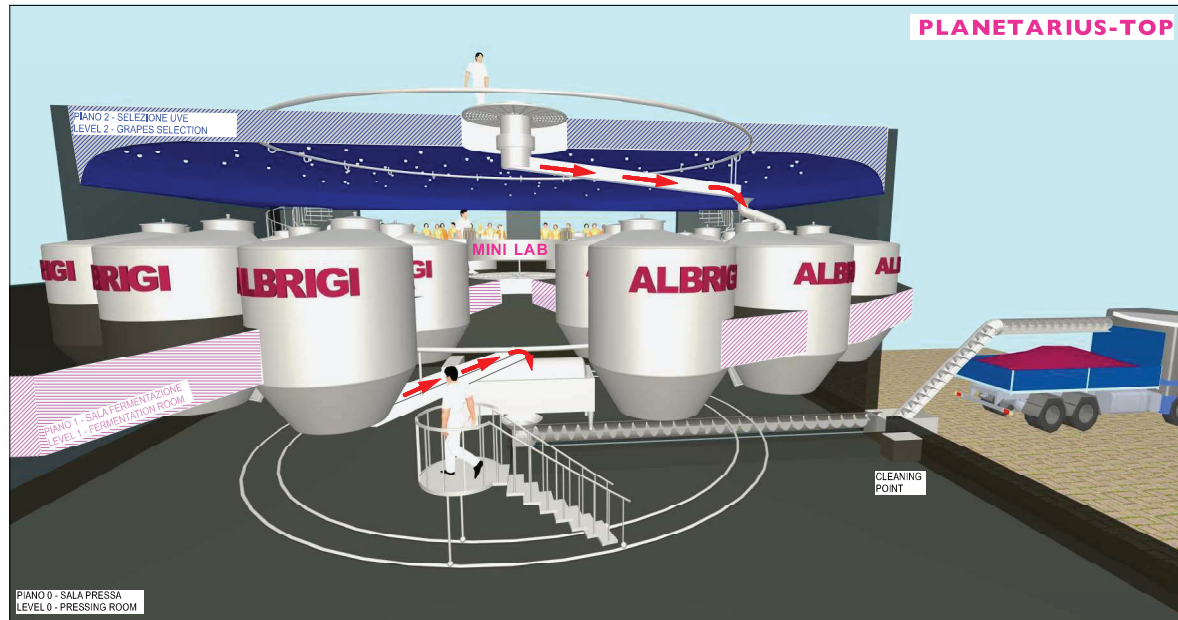
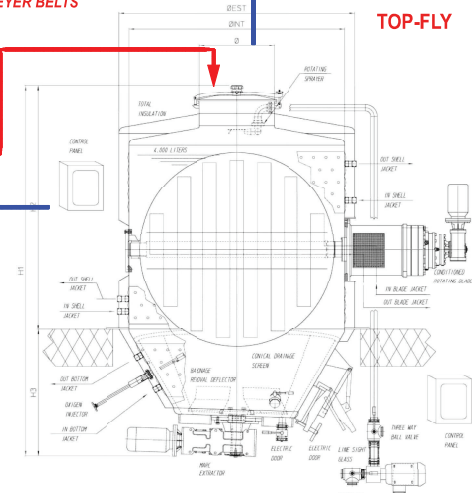


NASTRO TRASPORTATORE
PER UNA
GRAPES CONVEYER BELT

NASTRI ELEVATORI PER UVA "THE 400"
Nastro elevatore con supporto in PVC grigliato larghezza
400mm adatto a trasportare uve intere, diramate e vinacce
fermentate, costruito interamente in Acciaio Inox AISI 304
con metallo regolabile in altezza su ruote. Completo di
campanella di carico, serbatoio di recupero liquido e quadro
elettrico.
Portata da 5 a 15 Tonn
"Prontezza massima su richiesta"
Larghezza supporto 400mm
Pneumatici Gialli 500mm
Tensione V400 - H50 Ph 3



LINEA NASTRI RIEMPIMENTO FERMENTATORI
FERMENTATION TANKS LOADING CONVEYER BELTS



PLANETARIUS-TOP

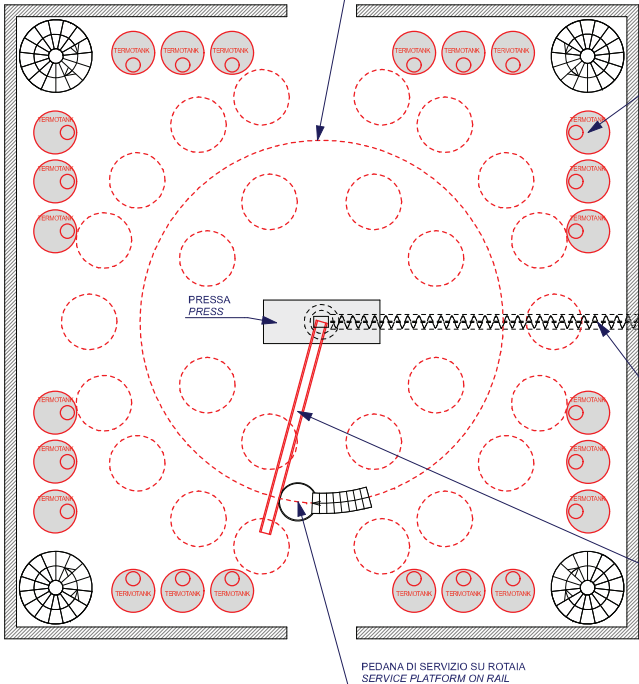
LA CANTINA PUO' ESSERE VISITATA QUANDO E' IN
FUNZIONE, IN VENDEMMIA

THE WINERY CAN BE VISITED BY GUESTS WHILE IT IS
WORKING, DURING THE HARVEST

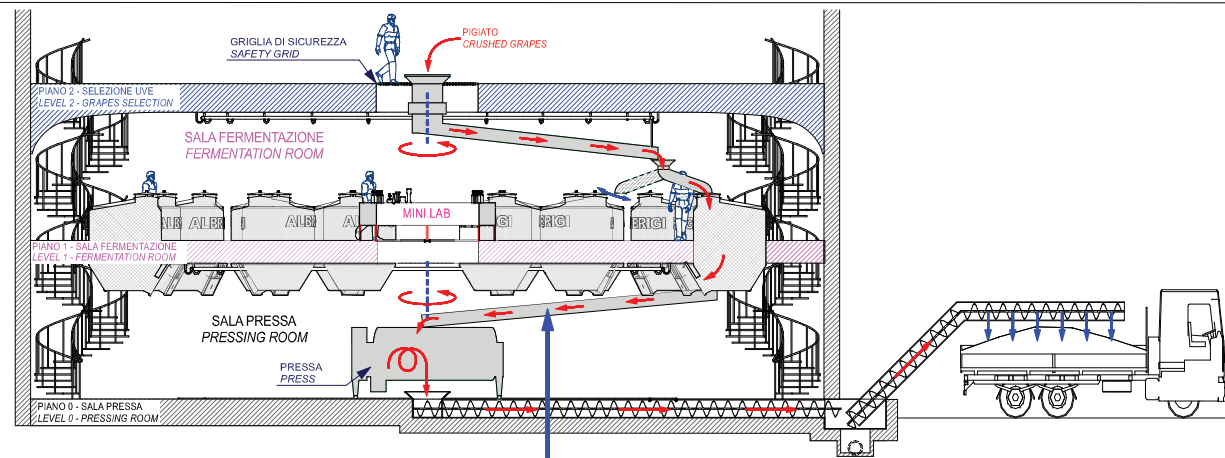


N.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN
OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE
EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE
IN LOCO
N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY. THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN
EVERY DETAIL DURING THE PROJET, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES
MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE

PIANTA PIANO 0 - PRESSA
LEVEL 0 - PRESS



SEZIONE
SECTION



LINEA NASTRI SVUOTAMENTO FERMENTATORI - VERSO LA PRESSA
FERMENTATION TANKS UNLOADING CONVEYER BELTS - TO THE PRESS

PRESSA INOX
STAINLESS STEEL PRESS

PRESSE PNEUMATICHE INOX "PP-PLUS"
TANK CRUCIO ERMETICO
Cilindro di pressatura con canalotti interni perforato e relativi collettori di scarico; membrana in materiale adossato per uso alimentare; compressore a puleggia, soffiante per gonfiaggio/spuffaggio rapido; membrana; vasca di raccolta fucos pressato; reattori generali; valvola di carico assiale; valvola scarico mosto pneumatico; quadro elettrico con PLC. Una porta pneumatica ad ermetica.

Tensione V400 - H450 Ph 3



POMPA PERISTALTICA
PERISTALTIC PUMP

POMPE PERISTALTICHE "PEV"
Corpo pompa a tutto completamente in acciaio inox, rotore con due rulli a pressione regolabile, variatore di velocità elettronica (INVERTER) su ruote con dispositivo di bloccaggio, quadro elettrico con inversione di marcia, due viti di compensazione.
Senza Portagomma
Tensione V400 - H450 Ph 3



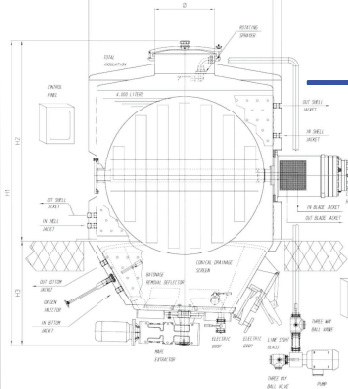
NASTRO TRASPORTATORE PER VINACCIA
MARC CONVEYER BELT

NASTRO ELEVATORE PER VINACCIA "V"
Per alimentazione vinacce esauste in scarico da pressa pneumatica, movimento a catena, applicatore in acciaio inox con bracci su rotelle, inclinazione tratto elevatore a 30°, quadro elettrico.
Dimensioni parte orizzontale: 1500x1200x450mm
Tensione V400 - H450 Ph 3

AI TERMOTANK: SERBATOI DI FERMENTAZIONE DEI MOSTI DI STOCCAGGIO DEI VINI
TO TERMOTANKS: MUST FERMENTATION TANKS AND WINE STORAGE TANKS



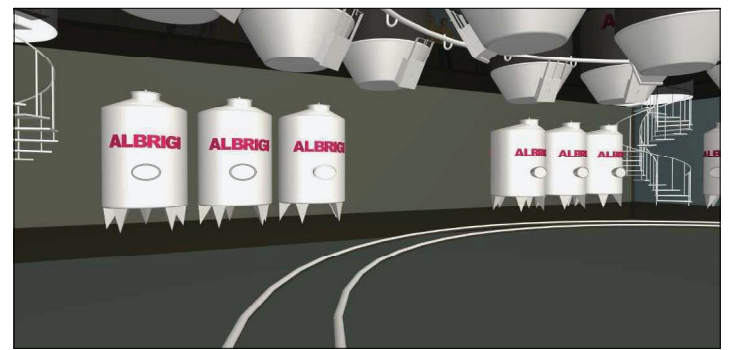
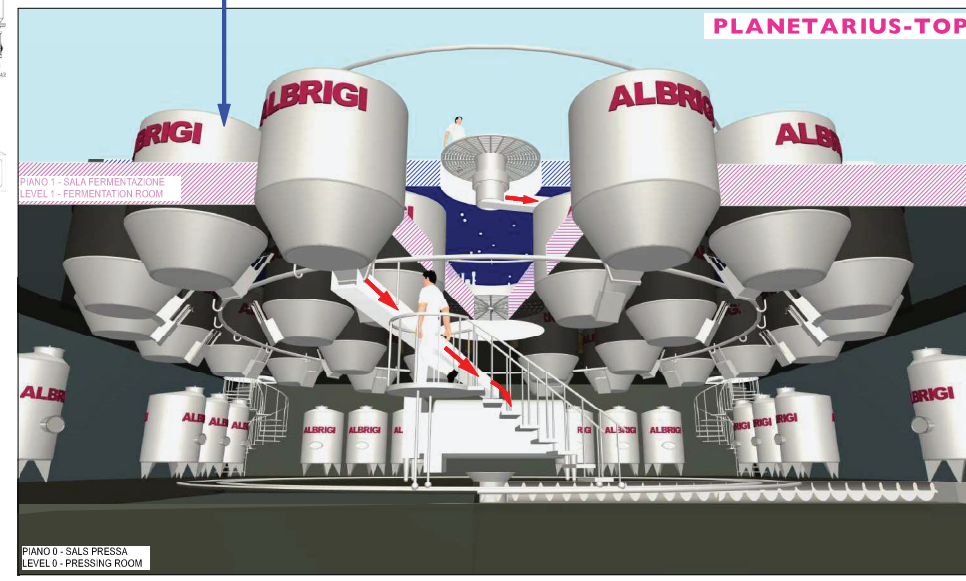
TOP-FLY



ARCHIMEDE:
SISTEMA DI GESTIONE E CONTROLLO AUTOMATIZZATO
MANAGEMENT AND CONTROL AUTOMATIC SYSTEM



PLANETARIUS-TOP



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.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJET, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE

ENO FRIENDS	ALBRIGI TECNOLOGIE	PLANETARIUS-TOP PRESSING ROOM		TAV. 4
		DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING		
DESIGN FORMA E SOSTANZA	PROJECT RICERCA E SVILUPPO	FIN VI FINANZIAMO	TRAINING AGGIORNAMENTO CONTINUO	

VOLVOTERMOTANK e TOP-FLY

VOLVOTERMOTANK



TOP-FLY UP



TOP TANK : IL FERMENTATORE MULTIFUNZIONE AUTOMATICO

NUOVO FERMENTATORE MULTI FUNZIONE NOSTRO MODELLO AL TOP DELLA GAMMA

TOP TANK È UNA NUOVA FILOSOFIA, È UN FERMENTATORE AUTOMATICO CHE PUÒ SVOLGERE TUTTI I TIPI DI OPERAZIONI DI FERMENTAZIONE E LAVORAZIONE DEI MOSTI E DEI VINI IN CANTINA = **TOP TANK** È IL TOP DEI FERMENTATORI

TOP TANK È UN SERBATOIO FERMENTATORE MULTIFUNZIONALE CHE PUÒ SVOLGERE TUTTE LE SEGUENTI OPERAZIONI CON ESTREMA PRECISIONE PER FARE VINI DI ALTA QUALITÀ

- FERMENTAZIONE PIGIATI / MOSTI
- CONTROLLO TOTALE DELLA MASSA MOSTO-BUCCIA IN FERMENTAZIONE
- SCARICO DELLA VINACCIA ANCHE DIRETTAMENTE IN PRESSA PER GRAVITÀ
- CRIMACERAZIONE UVE BIANCHE E ROSSE
- RIFERMENTAZIONE UVE INTERE O DIRASPATE FRESCHE O APPASSITE
- DÉLESTAGE UMIDO O SECCO
- BÂTONNAGE
- SEPARAZIONE E SCARICO DEI VINACCIOLI
- CHIARIFICA A FREDDO DEI MOSTI (SENZA VINACCIA) BIANCHI O ROSSI
- RISCALDAMENTO DEI MOSTI CON LIEVITI
- MALOLATTICA
- RIMONTAGGIO DEL MOSTO IN AUTOMATICO DURANTE LA ROTAZIONE DELLA PALA E DURANTE LA FERMENTAZIONE OLTRE CHE NEL DÉLESTAGE
- FLOTTAZIONE
- OSSIGENAZIONE DEI MOSTI
- STABILIZZAZIONE TARTARICA O FERMENTAZIONE MALOLATTICA
- GESTIONE CON IPAD O IPHONE O TELECOMANDO
- TRAVASO VINI E MOSTI
- LAVAGGIO AUTOMATICO
- ISOLAMENTO TOTALE DEL FERMENTATORE

CON TOP TANK
SI PRODUCONO VINI GIÀ
FINITI, PRONTI PER ESSERE
FILTRATI E IMBOTTIGLIATI

TOP TANK È INNOVAZIONE

SERBATOIO FERMENTATORE MULTIFUNZIONE NOSTRO MODELLO **TOP TANK** = È UNA NUOVA FILOSOFIA.

TOP TANK CONTROLLA PERFETTAMENTE LA MASSA PIGIATO/MOSTO-BUCCIA E SCARICA LE VINACCE MECCANICAMENTE. PUÒ ESSERE FORNITO CON PIEDI O MONTATO A CAVALLO DI DUE PIANI INSERITO IN UN APPOSITO FORO RICAVATO NEL SOLAIO. IN QUESTO MODO SI CARICA IL PIGIATO DA SOPRA OPERANDO DAL PIANO SUPERIORE E SI SCARICA LA VINACCIA DA SOTTO MECCANICAMENTE OPERANDO DAL PIANO INFERIORE.

TOP TANK È UN SERBATOIO FERMENTATORE COMPLETO E INNOVATIVO, CHE PUÒ SVOLGERE TUTTE LE OPERAZIONI DI FERMENTAZIONE E LAVORAZIONE DEI MOSTI E DEI VINI IN CANTINA :

TOP TANK È UN FERMENTATORE MULTIFUNZIONE = **TOP TANK** È IL TOP DEI FERMENTATORI

MASSA IN FERMENTAZIONE = CON LA PALA ROTANTE TERMICOCONDIZIONATA BASTANO POCHE GIRE AL GIORNO PER CONTROLLARE PERFETTAMENTE LA TEMPERATURA ANCHE AL CENTRO DELLA MASSA MOSTO-BUCCIA IN FERMENTAZIONE : IN TAL MODO LA MASSA MOSTO-BUCCIA RESTA TUTTA OMOGENEA E A TEMPERATURA CONTROLLATA, EVITANDO LA STRATIFICAZIONE DELLE BUCCHE NEL MOSTO E FAVORENDO AL MASSIMO IL CONTATTO MOSTO-BUCCIA

SOSPESO AL SOLAIO PUÒ SCARICARE LA VINACCIA DIRETTAMENTE IN PRESSA PER GRAVITÀ = INOLTRE AUTOMATIZZANDO IL SISTEMA NON SERVE AGIRE MANUALMENTE MA SI PUÒ COMANDARE CON RADIOCOMANDO

MACERAZIONI, FERMENTAZIONI SPECIALI, SALASSI = UVE BIANCHE/ROSSE DIRASPATE INTERE, PIGIATE FRESCHE O MOLTO APPASSITE, CON ROTAZIONE TOTALE DELLA MASSA PER FARE AMARONI, RIPASSI, ICE WINE, SALASSI O DOPPIA FERMENTAZIONE

CRIMACERAZIONE = CON PIGIATI DIRASPATI DI UVE BIANCHE E ROSSE A TEMPERATURE CONTROLLATE

RIFERMENTAZIONE = DI UVA AGGIUNTA GIÀ DIRASPATA A CHICCO INTERO, SU PIGIATI IN FERMENTAZIONE (FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN ALCOLICA)

DÉLESTAGE = DÉLESTAGE TOTALE PER GRAVITÀ, IN MANUALE O IN AUTOMATICO, CON LA POSSIBILITÀ DI PORTARE LA VINACCIA SIA A SECCO CHE IN UMIDO, CON SCARICO DEL MOSTO DIRETTO NEL NOSTRO DECONTATORE SEPARTANK PER SEPARARE VINACCIOLI E VINACCE

BÂTONNAGE = È POSSIBILE ESEGUIRE IL BÂTONNAGE DEI VINI SU TUTTA LA MASSA LIQUIDA, SOLLEVANDO I LIEVITI FINO ALLA PARTE ALTA DEL FERMENTATORE

SCARICO DEI VINACCIOLI = DISPOSITIVO DI ESTRAZIONE DEI VINACCIOLI DEPOSITATI SUL FONDO DEL FERMENTATORE

CHIARIFICA A FREDDO DEI MOSTI (SENZA VINACCIA) BIANCHI O ROSSI = A TEMPERATURE CONTROLLATE DA +4°C A +12°C DI TUTTA LA MASSA, MANTENENDOLA A TEMPERATURA OMOGENEA

RISCALDAMENTO DEI LIEVITI O DEI VINI = POSSIBILITÀ DI RISCALDARE IL CONO DEL FONDO PER FAVORIRE LA PARTENZA DELLA FERMENTAZIONE NELLA ZONA DOVE SONO POSIZIONATI I LIEVITI, O DI RISCALDARE I VINI PER FARE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

TRAVASO MOSTI E VINI = SI PUÒ ESEGUIRE QUALSIASI OPERAZIONE DI TRAVASO IN AUTOMATICO

OSSIGENAZIONE DEI MOSTI E PIGIATI = È POSSIBILE FARE L'OSSIGENAZIONE DEI MOSTI E PIGIATI BIANCHI / ROSSI

RIMONTAGGIO DEL MOSTO IN AUTOMATICO IN CONTEMPORANEA CON LA ROTAZIONE DELLA PALA DURANTE LA FERMENTAZIONE OLTRE CHE NEL DÉLESTAGE = È POSSIBILE ESEGUIRE IL RIMONTAGGIO DEI MOSTI IN OGNI PROCESSO

FLOTTAZIONE = È POSSIBILE ESEGUIRE LA FLOTTAZIONE

STABILIZZAZIONE TARTARICA O FERMENTAZIONE MALOLATTICA = PORTANDO I VINI A -5°C PER FARE DECONTARE IL TARTARICO E A +30°C PER FARE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

LAVAGGIO = IMPIANTO FISSO DI LAVAGGIO AUTOMATICO

GESTIONE E CONTROLLO DA REMOTO = PUÒ ESSERE COMANDATO CON UN TELECOMANDO A DISTANZA, DA IPAD O IPHONE

ISOLAMENTO TOTALE DEL FERMENTATORE = CON LA POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE IL COLORE DELL'ISOLAMENTO = INOX - ORO - ANTRACITE - BLU - BRONZO - VINACCIA ECC. ECC.

TOP TANK : THE AUTOMATIC MULTIFUNCTION FERMENTATION TANK

NEW MULTI FUNCTION FERMENTATION TANK, OUR TOP OF THE RANGE

TOP TANK IS A NEW PHILOSOPHY, IT IS AN AUTOMATIC FERMENTATION TANK THAT CAN PERFORM ALL KINDS OF OPERATIONS OF FERMENTATION AND MUST/WINE PROCESSING IN THE WINERY = **TOP TANK** IS THE TOP OF FERMENTATION TANKS

TOP TANK IS A MULTIFUNCTION FERMENTATION TANK THAT CAN PERFORM ALL THE FOLLOWING OPERATIONS WITH EXTREME PRECISION TO PRODUCE HIGH QUALITY WINES

- FERMENTATION OF MUSTS AND CRUSHED GRAPES
- TOTAL CONTROL OF THE MUST-SKIN FERMENTING MASS
- MARC UNLOADING EVEN DIRECTLY INTO THE PRESS BY GRAVITY
- CRYOMACERATION OF WHITE AND RED GRAPES
- RE-FERMENTATION OF INTACT GRAPES OR DESTEMMED GRAPES, BOTH FRESH OR DRIED
- DÉLESTAGE : DRY OR MOIST MODE
- BÂTONNAGE
- GRAPE PIPS SETTLING AND UNLOADING
- COLD CLARIFICATION OF RED OR WHITE MUSTS (WITHOUT MARC)
- HEATING OF MUSTS WITH YEASTS
- MALOLACTIC FERMENTATION
- AUTOMATIC PUMP OVER OF THE MUST TOGETHER WITH THE ROTATION OF BLADE AND WITH THE FERMENTATION, MORE THAN DURING THE DÉLESTAGE
- FLOTATION
- MUSTS OXYGENATION
- TARTARIC STABILIZATION OR MALOLACTIC FERMENTATION
- REMOTE CONTROL, OR WITH IPAD/IPHONE
- WINES AND MUSTS TRANSFER
- AUTOMATIC CLEANING
- TOTAL INSULATION OF THE TANK

WITH TOP TANK
YOU CAN PRODUCE FINISHED
WINES, READY TO BE
FILTERED AND BOTTLED

TOP TANK IS INNOVATION

MULTIFUNCTION FERMENTATION TANK OUR MODEL **TOP TANK** = IT IS A NEW PHILOSOPHY.

TOP TANK CAN PERFECTLY CONTROL THE MASS OF CRUSHED GRAPES/MUST/SKINS AND CAN UNLOAD THE MARC MECHANICALLY. IT CAN BE EQUIPPED WITH LEGS OR MOUNTED BETWEEN TWO FLOORS, INTO A SUITABLE HOLE MADE IN THE SLAB. THUS CRUSHED GRAPES CAN BE LOADED FROM ABOVE, WORKING ON THE UPPER FLOOR, AND THE MARC CAN BE UNLOADED FROM BELOW, WORKING ON THE LOWER FLOOR.

TOP TANK IS A FERMENTATION TANK THAT CAN PERFORM ALL THE OPERATIONS OF FERMENTATION AND MUST / WINE PROCESSING IN THE WINERY :

TOP TANK IS A MULTIFUNCTION FERMENTATION TANK = **TOP TANK** IS THE TOP OF FERMENTATION TANKS

FERMENTING MASS = THANKS TO THE CONDITIONED ROTATING BLADE, A FEW ROTATING CYCLES PER DAY ARE ENOUGH TO PERFECTLY CONTROL THE TEMPERATURE EVEN IN THE MIDDLE OF THE MASS OF MUST/SKINS DURING THE FERMENTATION : THUS THE MASS OF MUST/SKINS REMAINS HOMOGENIZED, THE TEMPERATURE CAN BE CONTROLLED, PREVENTING THE STRATIFICATION OF THE SKINS IN THE MUST AND FAVOURING AT MOST THE CONTACT BETWEEN MUST AND SKINS

HANGING IN SUITABLE HOLES MADE IN THE SLAB, IT CAN UNLOAD THE MARC DIRECTLY INTO THE PRESS BY GRAVITY = MOREOVER BY AUTOMATIZING THE SYSTEM IT IS NOT NECESSARY TO OPERATE MANUALLY BUT IT IS POSSIBLE TO MANAGE IT WITH A REMOTE CONTROL

MACERATIONS, SPECIAL FERMENTATIONS, SAIGNÉE = WHITE / RED GRAPES WITHOUT STALK, CRUSHED BOTH FRESH OR VERY DRY, WITH TOTAL REVOLUTION OF THE MASS BY MEANS OF THE ROTATING BLADE FOR MAKING AMARONE WINE, RIPASSO WINE, ICE WINE, SAIGNÉE OR DOUBLE FERMENTATION

CRYOMACERATION = WITH DESTEMMED CRUSHED WHITE AND RED GRAPES, AT CONTROLLED TEMPERATURES

RE-FERMENTATION = OF ADDED DESTEMMED GRAPES WITH HOLE BERRIES INTO FERMENTATION MUST (ALCOHOLIC MALOLACTIC FERMENTATION)

DÉLESTAGE = TOTAL DÉLESTAGE, BY GRAVITY, IT CAN BE DONE MANUALLY OR AUTOMATICALLY, WITH BOTH DRY MARC OR MOIST MARC, UNLOADING THE MARC DIRECTLY INTO OUR SETTLING TANK SEPARTANK TO SEPARATE GRAPE PIPS AND MARC

BÂTONNAGE = IT IS POSSIBLE TO DO BÂTONNAGE OF WINES ON ALL THE LIQUID MASS, LIFTING THE YEASTS UP TO THE TOP OF THE FERMENTATION TANK

DISCHARGE OF GRAPE PIPS = SPECIAL DEVICE FOR THE EXTRACTION OF GRAPE PIPS SETTLED ON THE BOTTOM OF THE FERMENTATION TANK

COLD CLARIFICATION OF WHITE AND RED MUSTS (WITHOUT MARC) = AT CONTROLLED TEMPERATURES +4°C TO +12°C OF THE WHOLE MASS, AT HOMOGENEOUS TEMPERATURE

HEATING OF YEASTS OR WINES = IT IS POSSIBLE TO HEAT UP THE BOTTOM CONE TO HELP THE FERMENTATION START IN THE PLACE WHERE YEASTS ARE POSITIONED, OR TO HEAT UP WINES FOR THE MALOLACTIC FERMENTATION

TRANSFER OF MUSTS AND WINES = IT IS POSSIBLE TO AUTOMATICALLY PERFORM EVERY KIND OF TRANSFER OF MUSTS AND WINES

OXYGENATION OF MUSTS AND CRUSHED GRAPES = IT IS POSSIBLE TO OXYGENATE WHITE AND RED MUSTS AND CRUSHED GRAPES

AUTOMATIC PUMP OVER OF THE MUST TOGETHER WITH THE ROTATION OF THE BLADE, BOTH DURING THE FERMENTATION AND DURING THE DÉLESTAGE = IT IS POSSIBLE TO PUMP OVER THE MUSTS DURING EVERY PHASE

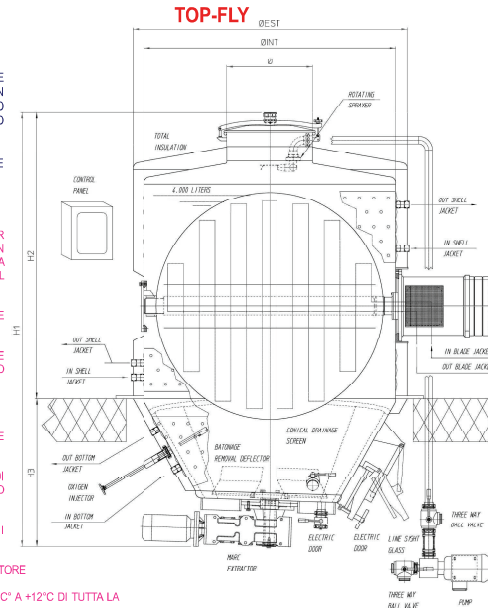
FLOTATION = IT IS POSSIBLE TO DO THE FLOTATION

TARTARIC STABILIZATION OR MALOLACTIC FERMENTATION = COOLING WINES DOWN TO - 5° C TO HELP THE SETTLING OF THE TARTARIC ACID AND HEATING WINES UP TO + 30° C FOR THE MALOLACTIC FERMENTATION

CLEANING = FIXED AUTOMATIC CLEANING SYSTEM

REMOTE MANAGEMENT AND CONTROL = IT CAN BE MANAGED WITH A REMOTE CONTROL OR BY IPAD OR IPHONE

TOTAL INSULATION OF THE FERMENTATION TANK = WITH THE POSSIBILITY TO CHOOSE THE COLOUR OF THE INSULATION = STAINLESS STEEL - GOLD - ANTHRACITE - BLUE - BRONZE - MARC COLOUR ETC. ETC.



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. : THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJECT, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE

		PLANETARIUS-TOP <small>DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING</small>		TAV. 5
		<small>FORMA E SOSTANZA</small>	<small>RICERCA E SVILUPPO</small>	<small>VIFINANZIAMENTO</small>

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

THE IDEAL FERMENTATION TANK FOR MANUAL OR AUTOMATIC, FAST MOIST DÉLESTAGE

TINOTERMOTANK



TINOTERMOTANK-FLY UP

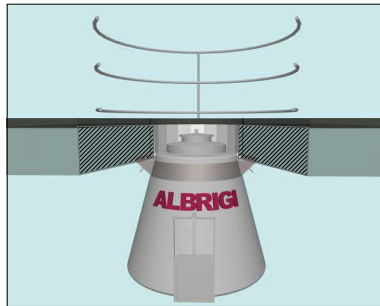
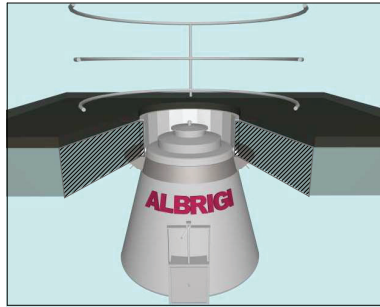


TINOTERMOTANK-FLY UP OFFRE LA POSIZIONE PIU' COMODA PER FARE I CONTROLLI DALL'ALTO DURANTE LA FASE DI FERMENTAZIONE

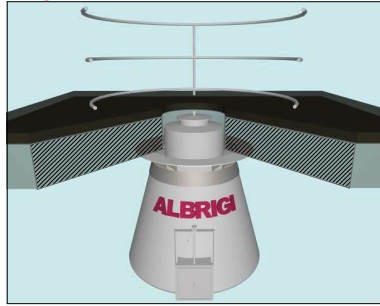
TINOTERMOTANK-FLY UP OFFERS THE MOST COMFORTABLE POSITION TO MAKE CHECKS FROM ABOVE DURING THE FERMENTATION



TINOTERMOTANK-FLY DOWN



TINOTERMOTANK-FLY DOWN chiusino a collo alto long neck manhole



TINOTERMOTANK con PALITANK (DÉLESTAGE)

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL FERMENTATORE

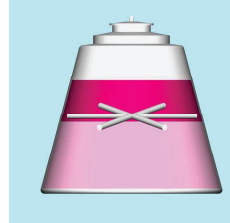
IDEALE PER FARE IL DÉLESTAGE VELOCE E UMIDO

- 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



TINOTERMOTANK 2° FASE:

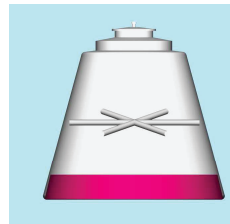
DURANTE LA FERMENTAZIONE: INNALZAMENTO CONTRASTATO E COMPATTAZIONE DEL CAPPELLO DI VINACCIA IN MODO NATURALE: il cappello di vinacce viene mantenuto bagnato, a contatto con il mosto sottostante in fermentazione.



TINOTERMOTANK 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 disgrete 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.



SEPARTANK

decanatore naturale di mosto e separatore di vinacce e vinaccioli
must natural decanter and marc and seeds settling tank



TINOTERMOTANK with PALITANK (DÉLESTAGE)

MAIN FEATURES OF THE FERMENTATION TANK

IDEAL FOR PERFORMING FAST MOIST DÉLESTAGE

- A) during the fermentation of red grapes the natural rise of marc cap is opposed by the conical shape and compacts, staying in contact with the underlying must;
- B) during the délestage the marc cap descends and breaks thanks to PALITANK;
- C) getting down to the bottom, in the widest part of the cone, the marc cap expands and extends: it is therefore possible to perform moist délestage (with some must)
- D) the shape of the tank (the wide side of the cone is at the bottom) helps the cap extension and its wetting in the following phase of must pumping over.

DÉLESTAGE PHASES

TINOTERMOTANK 1st PHASE:

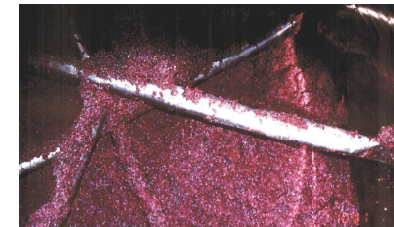
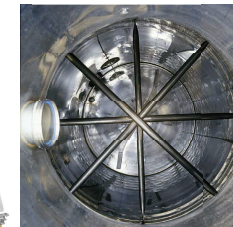
START OF THE FERMENTATION: At the beginning of the fermentation of red grapes the marc cap is spread in the must

TINOTERMOTANK 2nd PHASE:

DURING THE FERMENTATION: NATURAL RISING, CONTRAST AND COMPRESSION OF THE MARC CAP: the marc cap keeps moist, staying in contact with the underlying fermenting must

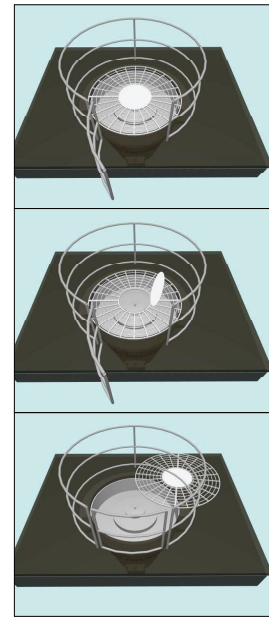
TINOTERMOTANK 3rd PHASE:

FAST MOIST DÉLESTAGE: BREAK OF THE MARC CAP, NATURAL EXPANSION AND EXTENSION OF THE MOIST MARC ON THE BOTTOM
the marc on the bottom breaks and expands, staying slightly moist with must. Thus they naturally and slightly cool down, before the lukewarm or cooled must inlet raises it again. Thereafter the fresh or cool must pumping over causes a thermal shock to the warm marc and raises it; passing through the cap-breaking poles the marc cap breaks and spreads further.

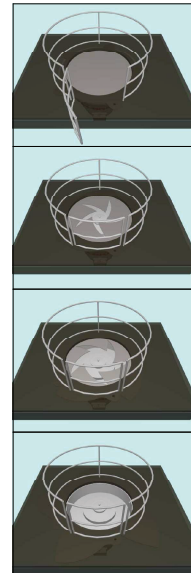


CHIUSURE DI SICUREZZA SAFETY PROTECTIONS

CHIUSURA A DOPPIA GRIGLIA DOUBLE GRID



CHIUSURA A DIAFRAMMA DIAPHRAGM PROTECTION



IN.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

IN.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJECT, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE



PLANETARIUS-TINO

DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING

TAV. 6

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

THE IDEAL FERMENTATION TANK FOR MANUAL OR AUTOMATIC, SLOW DRY DÉLESTAGE

CHIUSURE DI SICUREZZA
SAFETY GRIDS

CHIUSURA A DOPPIA GRIGLIA
DOUBLE GRID CLOSURE

INNTERMOTANK



INNTERMOTANK-FLY UP

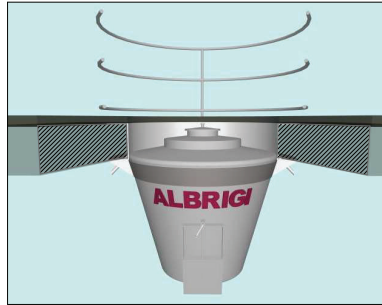
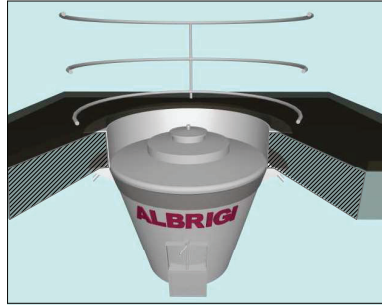


INNTERMOTANK-FLY UP OFFRE LA POSIZIONE PIU' COMODA PER FARE I CONTROLLI DALL'ALTO DURANTE LA FASE DI FERMENTAZIONE

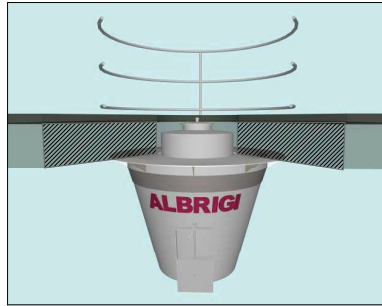
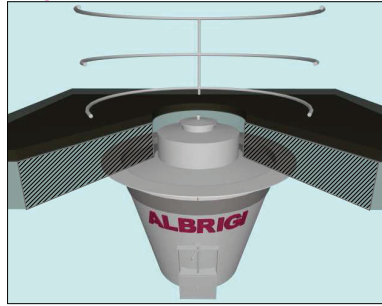
INNTERMOTANK-FLY UP OFFERS THE MOST COMFORTABLE POSITION TO MAKE CHECKS FROM ABOVE DURING THE FERMENTATION



INNTERMOTANK-FLY DOWN



INNTERMOTANK-FLY DOWN chiusino a collo alto long neck manhole



INNTERMOTANK 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.

FASI DEL DÉLESTAGE

INNTERMOTANK 1° FASE:

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

INNTERMOTANK 2° FASE:

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

INNTERMOTANK 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

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
must natural decanter and marc and seeds setting tank



INNTERMOTANK with PALITANK (DÉLESTAGE)

MAIN FEATURES OF THE FERMENTATION TANK

IDEAL FOR PERFORMING LONG / SLOW DRY DÉLESTAGE

- A) during red grapes fermentation the marc cap is helped to rise naturally and continuously, thus the marc expands and expands and breaks naturally and softly, and the must pump over onto the cap gets easier and much more efficient;
- B) during the délestage the marc cap descends and breaks thanks to PALITANK;
- C) getting down to the bottom, in the narrowest part of the cone, the marc cap is compressed, squeezed and gets dry: it is therefore possible to perform dry délestage (without must)
- D) the shape of the tank (the wide side of the cone is at the top) helps the settling and gathering of the seeds on the bottom.

DÉLESTAGE PHASES

INNTERMOTANK 1st PHASE:

START OF THE FERMENTATION: At the beginning of the fermentation of red grapes the marc cap is spreaded in the must

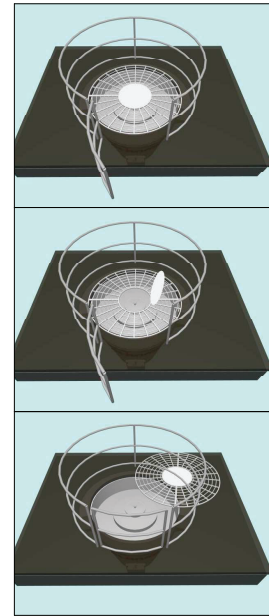
INNTERMOTANK 2nd PHASE:

DURING THE FERMENTATION: NATURAL RISING, EXPANSION, THICKNESS REDUCTION OF THE MARC CAP

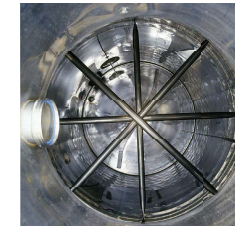
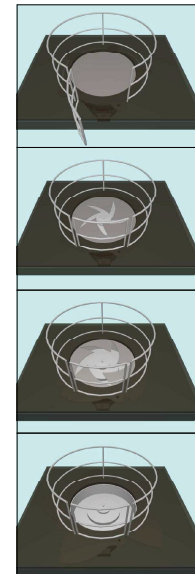
INNTERMOTANK 3rd PHASE:

LONG-SLOW DRY DÉLESTAGE : BREAK OF THE MARC CAP AND NATURAL CONCENTRATION AND DRYING OF THE MARC ON THE BOTTOM, CONCENTRATION OF THE SEEDS ON THE BOTTOM

The marc needs to rest 2 to 4 hours on the bottom with a little quantity of must, almost dry; thus they warm up naturally to allows certain kinds of yeast to work at higher temperature. Thereafter the fresh or cool must pumping over causes a thermal shock to the warm marc and raises it; passing through the cap-breaking poles the marc cap breaks and spreads further.



CHIUSURA A DIAFRAMMA
DIAPHRAGM CLOSURE



PLANETARIUS-INNO

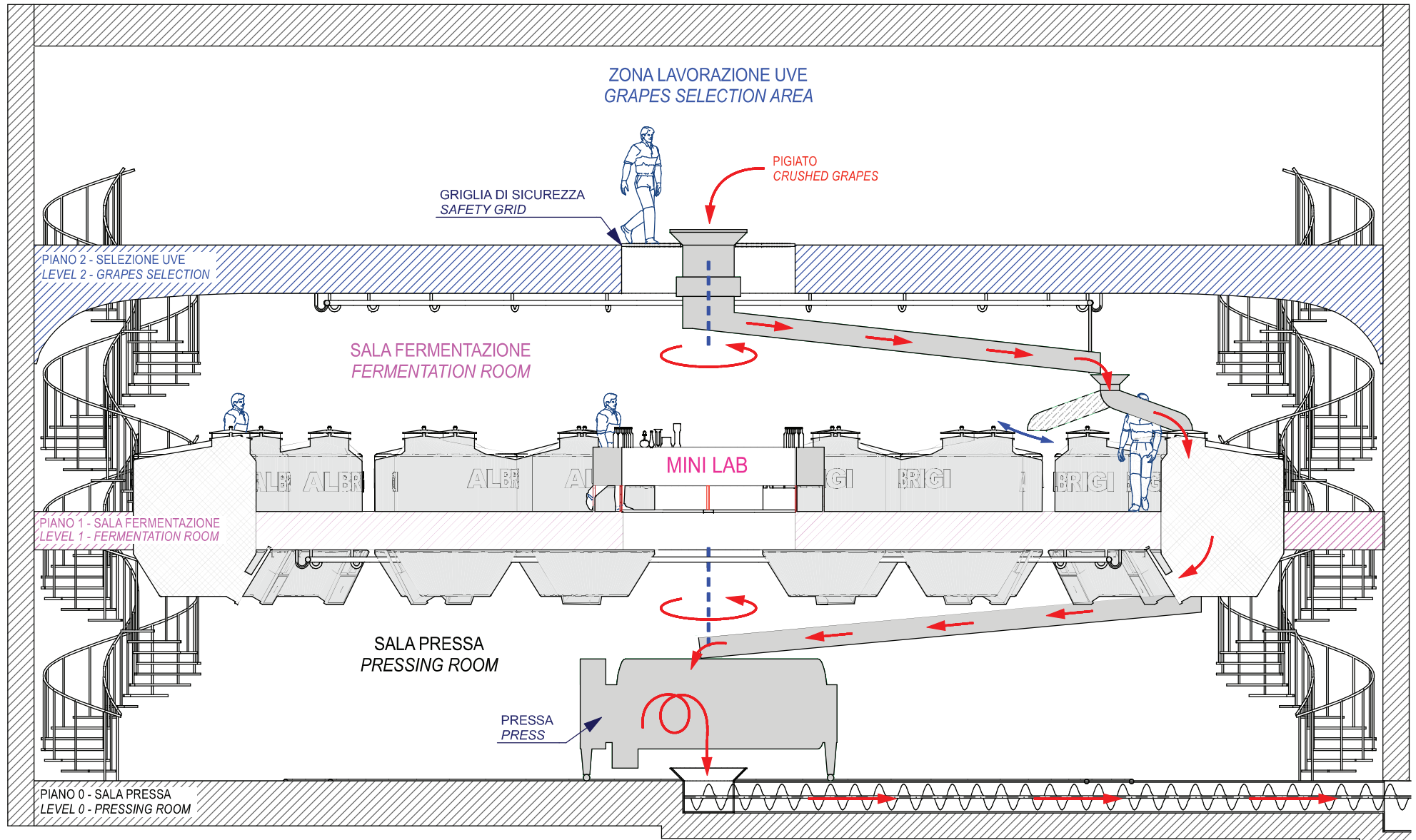
DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING

TAV. 7

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.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJECT, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE

PLANETARIUS®

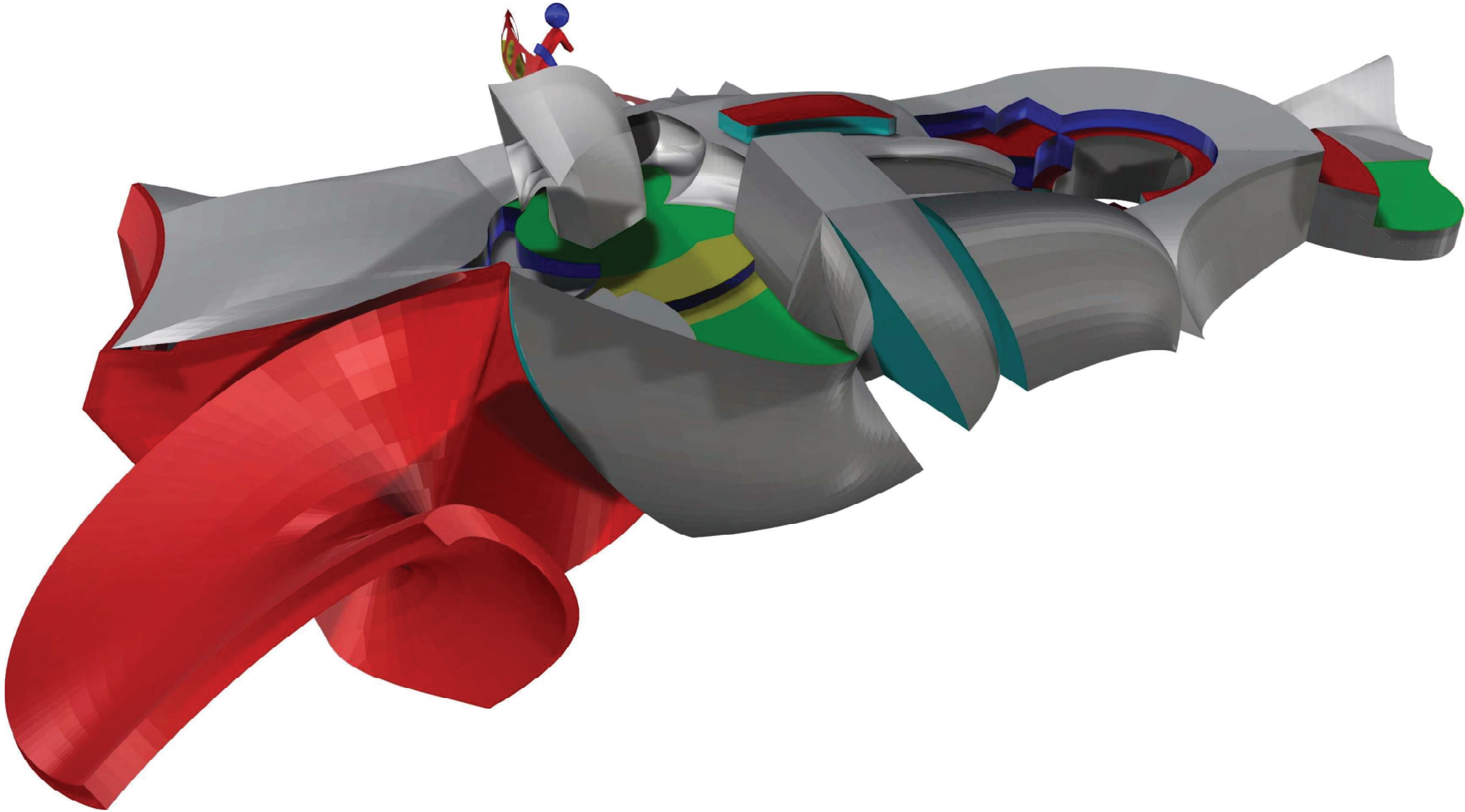


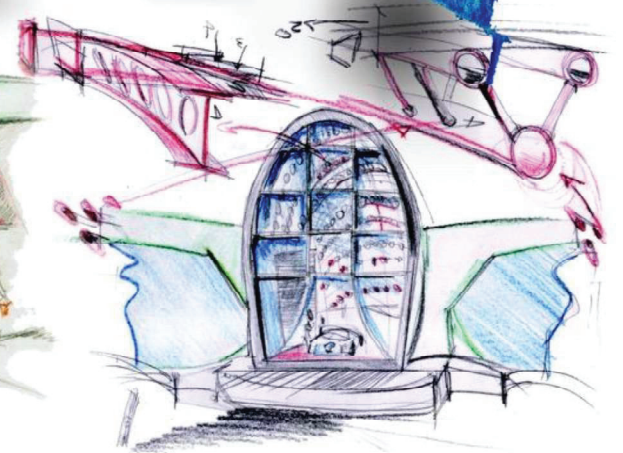
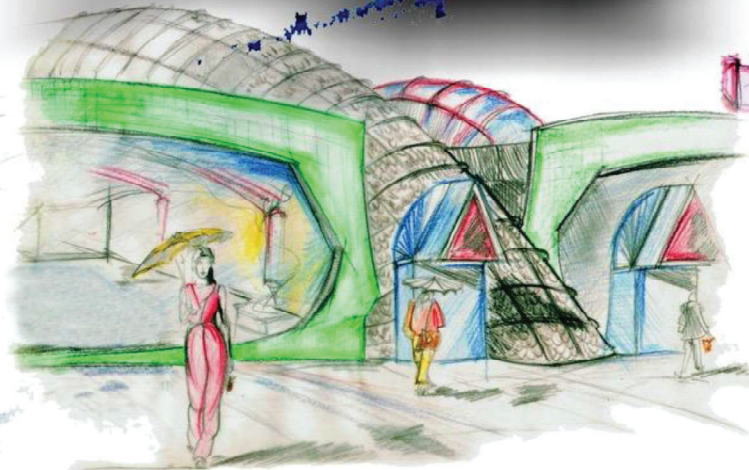
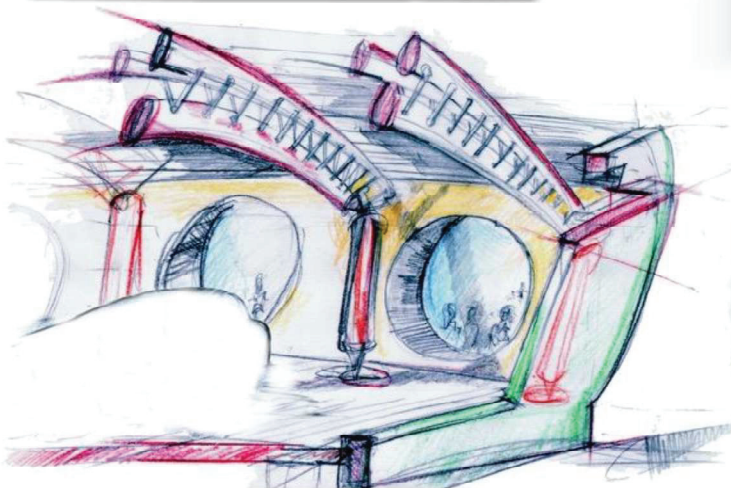
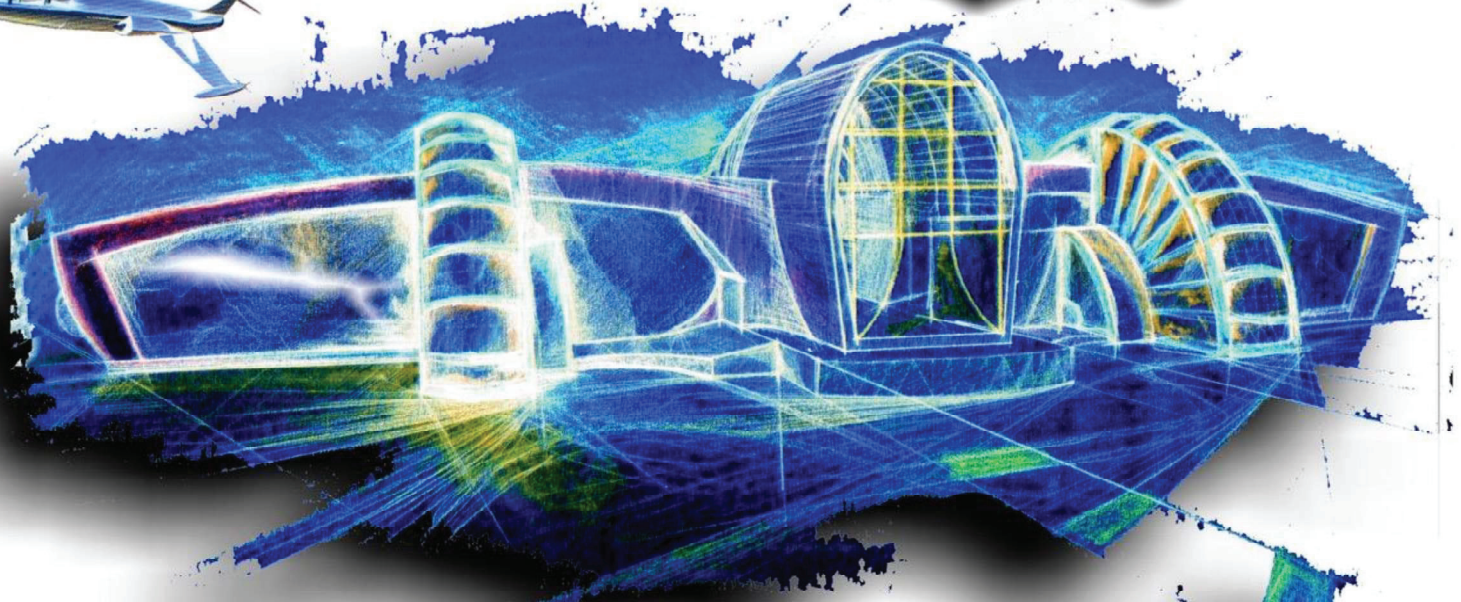
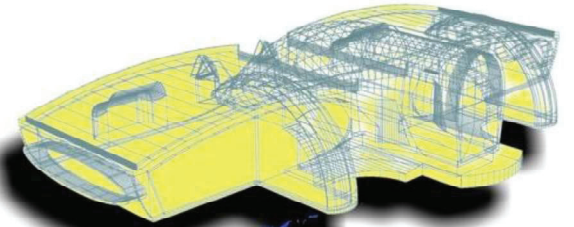
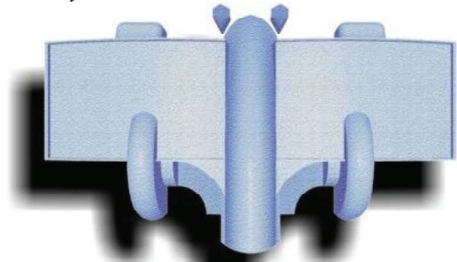
N.B.: I PRESENTI DISEGNI RAPPRESENTANO SOLO UNA PROPOSTA SCHEMATICA, CHE VA VERIFICATA IN OGNI SUA PARTE IN FASE DI PROGETTAZIONE PER INTRODURRE TUTTE LE MODIFICHE EVENTUALMENTE NECESSARIE. TUTTE LE MISURE SONO SOLO INDICATIVE E VANNO VERIFICATE IN LOCO
 N.B.: THIS IS ONLY A PRELIMINARY DRAWING, FOR ESTIMATE ONLY, THAT NEEDS TO BE VERIFIED IN EVERY DETAIL DURING THE PROJECT, IN ORDER TO INTRODUCE ALL THE NECESSARIES MODIFICATIONS. ALL THE MEASURES ARE APPROXIMATE AND NEED TO BE VERIFIED ON SITE

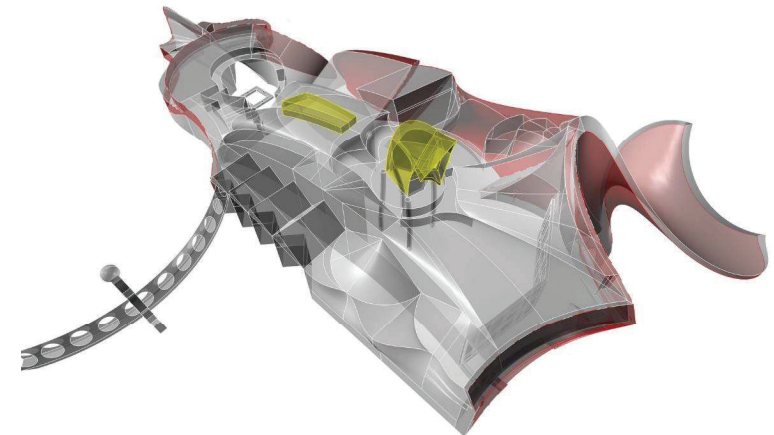
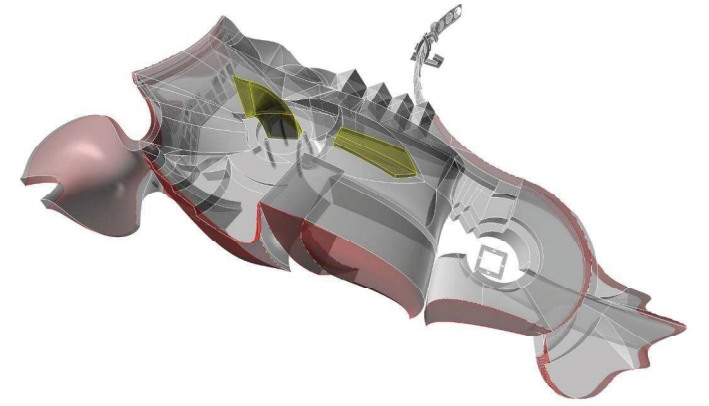


PLANETARIUS-TOP

DOMANDA DI BREVETTO DEPOSITATA - PATENT PENDING







WIR

entwerfen Ihren Weinkeller

Seit über 30 Jahren beschäftigen wir uns mit Weingärung und innovativen technologischen Aspekten, um auf effiziente Weise die natürlichen Vorgänge in der Weinherstellung zu entwickeln; dabei bleiben wir der Tradition der Weinkunde gerecht. Wir haben Anlagen entworfen und aufgebaut, die die besten Weine herstellen. Unser technisches Team stellt Kompetenz und Professionalität zur Verfügung, um den nächsten, großen Keller zu realisieren, **den Ihrigen**.

Lokalaugenschein

Unsere Fachleute werden in Ihrer Firma einen Lokaltermin vornehmen, um Ihre Pläne kennen zu lernen und die verfügbaren Räumlichkeiten zu überprüfen; um Ihnen die Strukturen und Anlagen anzubieten, die **Ihren Vorstellungen** am meisten entsprechen.



Kundenberatung

Die Durchführung des Projekts basiert auf einer gründlichen Analyse Ihrer Erfordernisse, um die Lösungen herauszufinden, die Qualität, einfachen Arbeitsprozess, bestmögliche Logistik, rationelle Raumnutzung in den Vordergrund stellen: **genaue Planung** und **neue Technologien** werden dabei aufeinander abgestimmt.



Projekt

Dank unserer mehr als 30jährigen Erfahrung werden unsere Fachleute vom ersten Projektstadium an eine korrekte, für die darauffolgende Installation der Anlagen von **avantgardistischer** Technologie unentbehrliche Arbeitsplanung ausbauen.



Ausführung

Wir verarbeiten bestens ausgerüsteten Stahl. Unser qualifiziertes Personal wird Sie bei der Realisierung dieses einzigartigen, **genau für Sie** ausgearbeiteten Projekts betreuen.



WIR

“entwerfen **Ihren** Weinkeller”

ALBRIGI
TECNOLOGIE

Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Albrigi Technologie

DER WEINKELLER MIT ZUKUNFT

NEUERUNGEN IN EINRICHTUNG, SERVICE, TECHNOLOGIE

ALBRIGI TECNOLOGIE IST EINE PHILOSOPHIE

Die Firma Albrigi Technologie plant und baut seit dreißig Jahren Anlagen, mit denen zur Weinbereitung große und kleine Weinmengen behandelt werden. Große Anstrengungen werden in der Entwicklung neuer technischer Lösungen und dem Streben nach höchster Qualität unternommen. Zu diesem Zweck arbeitet die Firma Albrigi ständig mit Weinbauexperten, Agronomen, Universitätsprofessoren und nicht zuletzt mit den eigenen Kunden zusammen, um jene Verfahren zu suchen, die die Merkmale jeder einzelnen Traube auf sachgerechte Weise bestmöglich zur Geltung bringen. Albrigi Technologie bietet ihren Kunden deshalb neue Gärtechnologien, die die natürlichen und traditionellen Weinbereitungsprozesse nutzen. Auch solchen Aspekten wie der biologischen Produktion, der Senkung des Energieverbrauchs und der Kostenersparnis wird - auch im Wege einer effizienten Organisation von Kellereien - der gebotene Stellenwert eingeräumt.

Heute ist es möglich, moderne Kellereien zu errichten, die mit modernster, ökologisch nachhaltiger Technik betrieben werden, und trotzdem auf die Eigenschaften der zu verarbeitenden Trauben einzugehen und traditionelle Verarbeitungsmethoden zu entwickeln, die ihr gesamtes Potenzial erschließen. Zu diesem Zweck bietet Albrigi Technologie ein vollständiges Sortiment an Maschinen und Ausrüstungen (die auf Wunsch auch an den Einzelfall angepasst werden können) für sämtliche Phasen der Weinbereitung, die von der Anlieferung der Trauben in der Kellerei über die Gärung und Konditionierung bis hin zur Filterung und Lagerung reichen.

Die Vorteile lassen sich an 5 Faktoren festmachen:

- Zeit (mit unseren Technologien laufen die Verarbeitungsphasen effizient und zügig ab),
- Temperatur (die Most- oder Weinmassen lassen sich kalt oder warm konditionieren),
- Hygiene (unsere Anlagen sind reinigungs- und umweltfreundlich, weil sie sich mit geringsten Mengen oder sogar ganz ohne Reinigungsmittel in einen hygienischen Zustand überführen lassen),
- Automatisierung (der Einsatz technisch hochstehender Anlagen hilft dem Önologen und dem Kellermeister bei der bestmöglichen und fehlerfreien Erledigung sämtlicher Arbeiten ohne Zeitverlust),
- Das Forschen und Experimentieren mit den verschiedenen Weinbereitungsprozessen (ohne Versuche und das Studium der Weinherstellungsvorgänge werden keine Weine verbessert). Die gesammelten Daten (zum Beispiel zum Anbau im Weingarten, zu den Arbeiten im Weinkeller und zu den verschiedenen gewonnenen Weinsorten) werden mit unserem Managementsystem Archimede archiviert, ausgewertet und anschließend weitergegeben, um dem Bediener eine Historie der Weinherstellung aus den Trauben bestimmter Weingärten an die Hand zu geben.

Jede Weinlese ist anders, jede Traube hat Merkmale und wertvolle Eigenschaften, die sie von den anderen unterscheiden. Deshalb benötigt jede Kellerei ein Expertenteam, das fundierte Kenntnisse über die Weinherstellungsprozesse und die Ausrüstung hat, die zur Verfügung stehen, um die eigenen Trauben durch Erschließung ihrer erwünschten Eigenschaften bestmöglich zu nutzen.

Auf diese Weise können auch sehr große Kellereien, die enorme Traubenmengen automatisch und IT-gesteuert verarbeiten, hochwertige Weine herstellen, während kleine und mittlere Kellereien, die geringe bis mittelgroße Partien verlesener Trauben vergären, nach auf den Einzelfall zugeschnittenen und ausgeklügelten Weinbereitungsprozessen exklusive und ganz besondere Weine mit einzigartigen Geschmacksnoten und erlesenen Aromen erzielen und Flaschen mit großer Qualität auf den Markt bringen können.

Die Arbeit der Firma Albrigi besteht darin, sich die Anforderungen der Kunden zu eigen zu machen, herauszufinden, welche Art von Wein er produzieren möchte, ihm einen idealen, eigens für seine Trauben ausgearbeiteten Prozess vorzuschlagen und die für ihn am besten geeigneten Ausrüstungen zu finden, welche mit dem Platzangebot, den Kostenvorstellungen, der im Betrieb während der Weinlese und der anschließenden Weinbereitung verfügbaren Zeit und dem vorhandenen Personal vereinbar sind.

Es versteht sich von selbst, dass die besten Resultate in solchen Fällen erzielt werden, in denen der Önologiefachmann des Unternehmens die Zeit hat, sich persönlich um sämtliche Weinbereitungsphasen (von der Gärung über die Filterung bis zur Lagerung etc.) zu kümmern, oder wenn in der Kellerei eine SPS installiert ist, die dafür sorgt, dass die Maschinen zeitgenau die vom Techniker selbst programmierten erforderlichen Betriebsvorgänge ausführen, sodass der Kellermeister nur noch zu kontrollieren braucht, ob alles nach den Weisungen des Önologen vor sich geht. Leider jedoch ist, wie wir alle wissen, während der Weinlese die Zeit grundsätzlich sehr knapp und der Önologe hat nicht die Möglichkeit, die kritischen Phasen der Weinherstellung persönlich zu betreuen, etwa das Umwälzen der Maische, das Unterstoßen des Tresterhutes oder die Délestage, und sich zu vergewissern, dass dabei fachgerecht vorgegangen wird. Überraschungen lauern hinter jeder Ecke und können seine Aufmerksamkeit auf andere Tätigkeiten lenken. Außerdem neigen die Parameter der verarbeiteten Trauben mit Fortschreiten der Weinlese dazu, sich je nach Zeit, Verfügbarkeit und Energie der arbeitenden Personen zu ändern. Die rechnergestützte Prozesskontrolle hilft dabei, all dies zu vermeiden. Die Parameter der Weinherstellung können reguliert und zeitgenau kontrolliert werden, wobei dem Personal einzig und allein die Aufgabe zukommt, den Prozess zu programmieren und zu kontrollieren. Spitzenqualität ist wie die Spitze einer Pyramide, die man über einen langen und verschlungenen Weg erreichen kann. Er besteht in diesem Fall aus vielen technischen Feinheiten und Verarbeitungsschritten, die zusammen genommen zur Gewinnung eines exzellenten Produktes beitragen.

Am Wichtigsten ist es Albrigi Technologie immer schon gewesen, den eigenen Kunden Ideen und Konzepte zur Verbesserung des eigenen Produktes anzubieten, und zwar durch die Entwicklung und den Bau von Anlagen, die es ihnen ermöglichen, die Spitze der Pyramide zu erreichen. Anders hätte unser Haus, so wie es gegliedert ist, keinen Grund zu existieren. Wir versuchen tagtäglich, zu wachsen, Kenntnisse zu erwerben, zu verstehen und unser Wissen aus dreißig Jahren Erfahrung und Zusammenarbeit mit Weinbautechnikern, Agronomen, Universitätsforschern und Kunden auf ebendiese Kunden zu übertragen, von denen wir seit jeher den Ansporn und die Eingaben erhalten haben, die uns veranlassen, ganz besondere Anlagen zu errichten.

Unter diesem Gesichtspunkt hat die Firma Albrigi ein Technikerteam organisiert, das einen umfassenden Beratungsservice für die Planung und Einrichtung Ihrer Kellerei anbietet. Das reicht vom architektonischen Entwurf bis hin zur Installation der Anlagen und Maschinen, zu denen auch neue energie-sparende und erneuerbare Energien nutzende Technologien gehören.

Unsere modernen und natürlichen Technologien für die Qualitätsvergärung weißer und roter Trauben

- Weinqualität fängt im Weinberg mit dem richtigen Anbau der Reben und der Nutzung natürlicher Ressourcen wie Boden, Luft, Sonne und Wasser an;
- Die Traubenernte ist eine sehr heikle Angelegenheit, gleich ob die Trauben in Kisten, in BINS oder in Wannen auf Anhängern eingesammelt werden;
- Die Behandlung der Trauben während des Transports vom Weingelände zur Kellerei ist wichtig: Die Geschwindigkeit und Frische sind entscheidend für eine gute Erhaltung der Traube während der Überfahrt;
- Die Reinheit und die Auslese der Trauben sind von grundlegender Bedeutung für die Differenzierung von Produkten 1. und 2. Wahl;
- Wie beim Entrappen und Anpressen vorgegangen wird, ist wichtig, um anforderungsgerechte Moste und Maischen zu erhalten;
- Die Gärphase ist zu studieren und an die verarbeitete Traubenart anzupassen (dabei ist etwa zu berücksichtigen, ob die einzelne Weinbeere hart oder weich ist oder ob die verfügbare Traube mehr oder weniger farbintensiv ist);
- Für jede Traubenart empfehlen wir einen spezifischen Gärbehälter und einen bestimmten, genau definierten Gärprozess;
- Wir trennen nach den beiden Traubenarten weiß und rot;
- Für die weißen Trauben ohne Schale empfehlen wir die Kaltmazeration, die Kaltklärung und die Bâtonnage;
- Für auf der Schale vergärrte rote Trauben empfehlen wir 6 verschiedene Gärverfahren, je nachdem, ob die Schale hart oder weich ist, ob kleine oder große Mengen verarbeitet werden, ob in der Höhe oder Breite mehr oder weniger Platz ist, ob mehr oder weniger Zeit für sämtliche Vorgänge zur Verfügung steht. Konkret handelt es sich um:
 - Délestage
 - Drehschaufel
 - Unterstoßen des Tresterhutes
 - Kaskade
 - Turbine
 - Untergestoßener Tresterhut

Für jeden Gärprozess ist eine Reihe besonderer Feinheiten erforderlich, damit das Verfahren tatsächlich wirksam ist. Wir stellen unsere Branchenerfahrung und unsere Techniker ganz in den Dienst von Kunden, Önologen und Kellereitechnikern, um jenes Wissen weiterzugeben, das wir in langjährigen Studien, Forschungs- und Versuchsreihen an vielen verschiedenen Traubensorten aufgebaut haben und dem wir es verdanken, dass wir heute in der Lage sind, für jeden Prozess und jeden Gärbehältertyp Erträge und Qualitäten zu erzielen, die sich sehen lassen können. Heutzutage muss ein Unternehmen wie das unsere, das nach höchster Qualität strebt, seinen Kunden alle möglichen Informationen zur Verfügung stellen, damit sie die Vorteile, die unsere Anlagen und unsere Ausrüstungen bieten, auf bestmögliche Weise nutzen können und es ihnen gelingt, in kurzer Zeit ohne Zeit- und Energieverschwendung große Weine zu produzieren.

Nur so kann sich die Firma Albrigi Technologie als "ihrer Zeit voraus" betrachten!



Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

INDEX

1. BETRIEBSVORRICHTUNGEN IM KELLER.....	7
1.1 ABWÄSSER (AUS ANI ABFALLPRODUKTEN BEI DER WEINHERSTELLUNG).....	7
1.2 ELEKTROANLAGE.....	7
1.2.1 DIE BOTTAIA (EINSTELLRAUM FÜR WEINFÄSSER).....	7
1.2.2 FRUTTAIO (TRAUBENKELLER).....	7
1.2.3 KELTERUNG.....	7
1.2.4 WAAGE UND TRAUBENSTICHPROBE	7
1.2.5 GÄRUNG: Anteil für die Verarbeitung von Most und Gekelertem.....	8
1.2.6 LAGERUNG: Lokal für die Weinherstellung.....	8
1.2.7 FLASCHENABFÜLLUNG.....	8
1.2.8 LEERFLASCHEDEPOT	8
1.2.9 LAGERRAUM FÜR KARTONS, ETIKETTEN, KORKEN, KLEBSTOFF	8
1.2.10 LAGERRAUM FÜR ABGEFÜLLTE FLASCHEN.....	8
1.2.11 ELEKTROKABINE	8
1.3 KÜHLAGGREGATE.....	9
1.4 KLIMATISIERUNGSANLAGE	9
1.5 HEIZANLAGE (WARMWASSERKESSEL).....	9
1.6 DAMPFANLAGE (DAMPFKESSEL).....	9
1.7 WASCHANLAGE	9
1.8 PRESSLUFTANLAGE	9
1.9 STICKSTOFFGENERATOR.....	9
1.10 TROCKENEIS.....	9

1.11 WASSERANLAGE.....	9
1.12 HOCHDRUCKWASSERANLAGE	9
1.13 HOCHDRUCKROHRLEITUNGSANLAGE FÜR REINIGUNGSMASCHINEN...	11
1.14 CO ₂ - ABSAUGANLAGE.....	11
1.15 VIDEOÜBERWACHUNG.....	11
1.16 FILTRIERUNG	11
1.17 FIXROHRE AUS ROSTFREIEM STAHL	11
1.18 DATENANLAGE ARCHIMEDE.....	11
2. DIENSTVORRICHTUNGEN IN DEN EINZELNEN ABTEILUNGEN	13
2.1 KELTERUNG:	13
2.2 FRUTTAIO:	13
2.3 GÄRUNG:.....	13
2.4 LAGERUNG:.....	13
2.5 BOTTAIA:	13
2.6 WEINSTEINSTABILISIERUNG.....	13
2.7 FILTRIERUNG:.....	13
2.8 LEERFLASCHEDEPOT	13
2.9 FLASCHENABFÜLLUNG	13
2.10 LAGERRAUM FÜR ABGEFÜLLTE FLASCHEN.....	13
2.11 LAGERRAUM FÜR KARTONS, ETIKETTEN, KORKEN, KLEBSTOFF	13



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

1. BETRIEBSVORRICHTUNGEN IM KELLER

1.1 ABWÄSSER (aus Anlagenreinigung, Bodenwäsche, Abfallprodukten bei der Weinherstellung)

- Rinnen, Abflüsse, Sammelgruben in allen Abteilungen;
- Abwässer-Saugpumpen aus den Gruben zur Weiterleitung in das Abwässer-Sammelbecken;
- Abwässer-Sammelbecken(unterschiedliche Becken für getrenntes Sammeln von Produkten oder Abfällen);
- Abwässer-Saugpumpen zum Entleeren der Sammelbecken(z.B., in Tankwagen).

1.2 ELEKTROANLAGE

1.2.1 DIE BOTTAIA (EINSTELLRAUM FÜR WEINFÄSSER)

- eine alle 20m an von Holzfässern freien Durchgangsstellen angebrachte Schalttafel mit 3 Steckdosen (380V, 220V, 24V);
- Led-Beleuchtungsanlage (keine Warmlichtquellen!) mit der Vorrichtung, Helligkeit und Farbe des Lichts variieren zu können (helles und starkes Licht während der Arbeit, dunkles und warmes Licht bei Besichtigungen);
- Notlichtanlage;
- an toten Punkten in der Bottiaia angebrachte CO₂-Absauganlage mit automatischer Signalsteuerung;
- Abwässer-Saugpumpenanlage für die Sammelgruben;
- Datenübertragungsanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Sprechanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Elektroanlage für die Mikro-Sauerstoffversorgung;
- Brandmeldeanlage;
- Klima- und Feuchtigkeitsanlage zur Erhaltung des für ruhende Holzfässer geeigneten Mikro-Klimas (Luftbefeuchtung und –verdampfung).

1.2.2 FRUTTAIO (TRAUBENKELLER)

- eine alle 20m an von lagernden Traubenkisten freien Durchgängen angebrachte Schalttafel mit 3 Steckdosen (380V, 220V, 24V);
- Led-Beleuchtungsanlage (keine Warmlichtquellen!) mit der Vorrichtung, Helligkeit und Farbe des Lichts variieren zu können (helles und starkes Licht während der Arbeit, dunkles und warmes Licht bei Besichtigungen);
- Notlichtanlage;
- Anlage für automatisches Öffnen und Schließen der Fenstern;
- hygrometrische Kontrollstation und entsprechende Durchlüftung;
- Abwässer-Saugpumpenanlage für die Sammelgruben;
- Datenübertragungsanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Sprechanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Elektroanlage für die Mikro-Sauerstoffversorgung;
- Brandmeldeanlage;

- Luftzirkulations- und Entfeuchtungssystem zum Traubentrocknen

N.B.: Da es sich um einen großen Raum handelt, der ca. 8 Monate im Jahr zur Verfügung steht, wäre es angebracht, ihn als Konferenz- oder Speisesaal zu nutzen, wenn er nicht zur Aufbewahrung der leeren Kisten gebraucht wird. Dazu ist Folgendes erforderlich:

- breite Treppen
- Toiletten
- Aufzüge
- Beleuchtung
- Notausgänge
- der Anzahl der Gäste gemäß Warm/Kalt-Klimatisierung
- der Anzahl der Gäste gemäß Feuerlöschanlage
- Garderobe
- Küche
- Audiovisuelle Anlage
- Lautverstärkeranlage
- Regieraum
- Dolmetscherkabine
- Simultanübersetzungsanlage
- u.s.w.

1.2.3 KELTERUNG

- Schalttafel, von der die elektrischen Fixleitungen zu den Keltermaschinen abzweigen, u.zw., Sammelbecken für die Trauben, Abbeermaschine, Saugpumpe für Pressrückstände, Pressluftpumpe);
- Neon-Beleuchtungsrohre für die Maschinentechner bei ihrer Arbeit;
- Notlichtanlage;
- an toten Punkten in der Bottiaia angebrachte CO₂-Absauganlage mit automatischer Signalsteuerung;
- Abwässer-Saugpumpenanlage für die Sammelgruben;
- Datenübertragungsanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Sprechanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Elektroanlage für die Mikro-Sauerstoffversorgung;
- Brandmeldeanlage;
- Sicherheitserdung für alle Maschinen und Tanks.

1.2.4 WAAGE UND TRAUBENSTICHPROBE

- zum Abwiegen geeignete Raumeinrichtung;
- Maschine für die Traubenstichprobe;
- Datenübertragungsanlage;
- Sprechanlage.

1.2.5 GÄRUNG: Abteil für die Verarbeitung von Most und Gekelertem

- Wandschalttafel, von der die elektrischen Fixleitungen zu den Gärungsmotoren abzweigen (zum Entzug von Pressrückständen, Fixpumpen für Fermentierapparate)
- eine alle 20m an von Tanks freien Durchgängen angebrachte Schalttafel mit 3 Steckdosen (380V, 220V, 24V);
- CO₂-Absauganlage mit automatischer Signalsteuerung;
- Neon-Beleuchtungsröhren für die Maschinentechner bei ihrer Arbeit;
- Notlichtanlage;
- Abwasser-Saugpumpenanlage für die Sammelgruben;
- Datenübertragungsanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Sprechanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Elektroanlage für die Regulierung der Klimatisierung der an den Tanks extern angebrachten Hohlräume (warm oder kalt) während der Gärung;
- Elektroanlage für die Mikro und Makro-Sauerstoffversorgung;
- Sicherheitserdung für alle Maschinen und Tanks.

1.2.6 LAGERUNG: Lokal für die Weinherstellung

- an der Wand anzubringende Schalttafel mit Leitungen zu den fixen Weinflitern;
- eine alle 20m an von Tanks freien Durchgängen angebrachte Schalttafel mit 3 Steckdosen (380V, 220V, 24V) für Umfüllpumpen und mobiles Massenrührwerk;
- CO₂- Absauganlage nach Ermessen der zuständigen Gesundheitsbehörde;
- Neon-Beleuchtungsröhren für die Maschinentechner bei ihrer Arbeit;
- Notlichtanlage;
- Abwasser-Saugpumpenanlage für die Sammelgruben;
- Datenübertragungsanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Sprechanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Elektroanlage für die Regulierung der Klimatisierung der an den Tanks extern angebrachten Hohlräume (warm bei malolaktischer Gärung, kalt während der Lagerzeit des Weins);
- Klimatisierungsanlage in den Räumlichkeiten als Alternative zum eiskalten Wasser in den Hohlräumen der Tanks;
- Sicherheitserdung für alle Maschinen und Tanks.

1.2.7 FLASCHENABFÜLLUNG

- Stand- oder Schrankschalttafel großen Ausmaßes an leicht zugänglicher Stelle mit 10-15 Fixleitungen zu den Abfüllmaschinen;
- eine alle 20m an von Tanks freien Durchgängen angebrachte Schalttafel mit 3 Steckdosen (380V, 220V, 24V) für Pumpen und Waschmaschinen;
- Neon-Beleuchtungsröhren für die Maschinentechner bei ihrer Arbeit;
- Notlichtanlage;
- Abwasser-Saugpumpenanlage für die Sammelgruben;
- Datenübertragungsanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Sprechanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Brandmeldeanlage;
- Klimatisierungsanlage in den Räumlichkeiten;
- Luftfiltrieranlage der Räumlichkeiten;
- Anlage für automatisches Öffnen und Schließen der Türen für die Zufahrt von Gabelstaplern;
- Sicherheitserdung für alle Maschinen und Tanks.

1.2.8 LEERFLASCHEDEPOT

- Schalttafeln mit 3 Steckdosen (380V, 220V, 24V);
- Neon-Beleuchtungsröhren für die Maschinentechner bei ihrer Arbeit;
- Notlichtanlage;
- Datenübertragungsanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Sprechanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Brandmeldeanlage;
- außen angebrachtes Aufladegerät für Gabelstapler;
- Anlage für automatisches Öffnen und Schließen der Türen für die Zufahrt von Gabelstaplern;
- Sicherheitserdung für alle Maschinen.

1.2.9 LAGERRAUM FÜR KARTONS, ETIKETTEN, KORKEN, KLEBSTOFF

- Schalttafeln mit 3 Steckdosen (380V, 220V, 24V);
- Neon-Beleuchtungsröhren für die Maschinentechner bei ihrer Arbeit;
- Notlichtanlage;
- Datenübertragungsanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Sprechanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Entfeuchtungssystem;
- Brandmeldeanlage.

1.2.10 LAGERRAUM FÜR ABGEFÜLLTE FLASCHEN

- Schalttafeln mit 3 Steckdosen (380V, 220V, 24V);
- Neon-Beleuchtungsröhren für die Maschinentechner bei ihrer Arbeit;
- Notlichtanlage;
- Datenübertragungsanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Sprechanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- Brandmeldeanlage;
- Klimatisierungsanlage in den Räumlichkeiten (konstante Temperatur von 14°C) und Entfeuchtungssystem;
- Anlage für automatisches Öffnen und Schließen der Türen für die Zufahrt von Gabelstaplern;
- elektrisch funktionierende Ladefläche;
- außen angebrachtes Aufladegerät für Gabelstapler.

1.2.11 ELEKTROKABINE

- Krafttransformator und Sicherheitsservice;
- Schalttafeln mit 3 Steckdosen (380V, 220V, 24V);
- Neon-Beleuchtungsröhren für die Maschinentechner bei ihrer Arbeit;
- Notlichtanlage;
- Datenübertragungsanlage mit mehreren Anschlussstellen;
- permanentes Computeraggregat für das Computernetz und die mit PLC verbundenen Maschinen;
- Verbindungen zu Solarzellen (Inverter, Akkumulatoren ...);
- 1 Stromleitung zum ersten Untergeschoss;

- 1 Stromleitung zum zweiten Untergeschoss;
- 1 Stromleitung zum Fruttaio;
- 1 Stromleitung zum Kelterraum;
- 1 Stromleitung zum Gärraum;
- 1 Stromleitung zum Lagerraum;
- 1 Stromleitung zum Abfüllraum;
- 1 Stromleitung für die Beleuchtung in allen Etagen;
- 1 Stromleitung für die Notlichtanlage;
- 1 Stromleitung für die Abwässer-Saugpumpen;
- 1 Stromleitung für die Brandmeldeanlage;
- 1 Stromleitung für die Beleuchtung des Parkplatzes und des Parks;
- 1 Stromleitung für die Warenaufzüge und Lifte u.s.w.
- 1 Stromleitung für die Beleuchtung der Wohnung;
- 1 Stromleitung für Büros.

1.3 KÜHLAGGREGATE

- Lagerung: Klimatisierung mit Hohlräumen;
- Gärung: Warm/Kaltklimatisierung mit Hohlräumen;
- Lagerung der abgefüllten Flaschen: Klimatisierung und Entfeuchtung;
- Flaschenabfüllung: Klimatisierung;
- Büro und Wohnung: Klimatisierung.

1.4 KLIMATISIERUNGSANLAGE

HEIZWERK:

- Wasservorrat;
- Druckkesselpumpen;
- Wasseraufbereitung;
- Heizkessel;
- Dampfproduktionsanlage;
- Pressluftanlage;
- Stickstoffanlage;
- Kühlwerk;
- Reinigung CIP;
- Wasserdruckanlage.

1.5 HEIZANLAGE (Warmwasserkessel)

- Gärung: Warm/Kaltklimatisierung mit Hohlräumen;
- Flaschenabfüllung: Klimatisierung;
- Büro und Wohnung: Klimatisierung;
- Wasser zum Reinigen der Tanks, der Einrichtungen, der Fußböden.

1.6 DAMPFANLAGE (Dampfkessel)

In folgenden Räumen:

- Lagerraum: zur Reinigung von Tanks und Bodenbelag;
- Gärraum: zur Reinigung von Tanks und Bodenbelag;
- Filtrierung: zur Reinigung von Tanks und Bodenbelag;
- Abfüllraum: zur Reinigung von Tanks und Bodenbelag;
- Bottaia: Luftbefeuchtung mit Sprühdüse.

1.7 WASCHANLAGE

- Reinigung CIP, verbunden mit dem Hoch- oder Niederdruckwasserversorgungsnetz.

1.8 PRESSLUFTANLAGE

- Mikro und Makro-Sauerstoffversorgung;
- Kelterung;
- Flaschenabfüllung (alle Maschinen);
- Antrieb der Pressluftventile beim jeweiligen Umfüllen von Flüssigkeiten;
- biologische Kläranlage.

1.9 STICKSTOFFGENERATOR

In folgenden Räumen:

- Bottaia: zum Umfüllen von Wein;
- Lagerraum: zur Herstellung von reaktionsträger Atmosphäre in den Weingefäßen;
- Kelterraum: zur Verlagerung von Most und Gekeltertem in reaktionsträger Atmosphäre;
- Abfüllraum: zum Umfüllen, Filtern, Abfüllen in reaktionsträger Atmosphäre;
- Filtrierung: zur Verlagerung von Wein.

1.10 TROCKENEIS

- um die ganzen oder die mit der Weinlesemaschine gepflückten Trauben vom Feld in den Kelterraum abzukühlen.

1.11 WASSERANLAGE

- Rohrleitungsnetz zur Verteilung von gefiltertem Kaltwasser in die einzelnen Bereiche;
- Rohrleitungsnetz zur Verteilung von gefiltertem Warmwasser für die einzelnen Reinigungen.

1.12 HOCHDRUCKWASSERANLAGE

- Hochdruckwasserkompressoren zur Warm- und Kaltwasserschaffung.



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

1.13 HOCHDRUCKROHRLEITUNGSANLAGE FÜR REINIGUNGSMASCHINEN

- Rohrleitungsnetz zur Verteilung von zur Säuberung benötigtem Hochdruckwarmwasser;
- Rohrleitungsnetz zur Verteilung von zur Säuberung benötigtem Hochdruckkaltwasser.

1.14 CO₂- ABSAUGANLAGE

In folgenden Räumen:

- Gärraum;
- Lagerraum;
- Kelterraum.

1.15 VIDEOÜBERWACHUNG

- externe Kameras zur Zutrittskontrolle und Diebstahlsicherung (Digital-Kameras mit hoher Bildschärfe und automatischer Registrierung von eventuellen Bewegungen oder Lärm, mit Fernbedienung über Internet, mit Infrarot-Nachtanlage);
- interne Kameras zur Inspektion und Diebstahlsicherung in den einzelnen Abteilungen;
- Registrierung im NAS mit automatischer Überschreibung.

1.16 FILTRIERUNG

- Warmwasser;
- Kaltwasser;
- Stickstoff.

1.17 FIXROHRE AUS ROSTFREIEM STAHL

- Warmwasser;
- Kaltwasser;
- Stickstoff.

1.18 DATENANLAGE ARCHIMEDE

- Archimede kontrolliert alle Bereiche und Arbeitsprozesse (Näheres auf den folgenden Seiten);
- in den einzelnen Räumen müssen Stationen zur Erhebung der Daten und Terminals für die Techniker angebracht werden (Büro, Traubenkeller, Bottaia, Weinberg, Gärung);
- die verschiedenartigsten Daten können aufgenommen und verwaltet werden, wie auf den folgenden Seiten erklärt wird.



2. DIENSTVORRICHTUNGEN IN DEN EINZELNEN ABTEILUNGEN

2.1 KELTERUNG:

- Elektrizität;
- Warmwasser;
- Kaltwasser;
- Hochdruckheißwasser mit Ausflussschlauch;
- Hochdruckkaltwasser mit Ausflussschlauch;
- Stickstoff;
- Abwasser-Sammelrinnen;
- Traubenkammensorgung;
- Lagerung der Pressrückstände;
- CO₂- Absauganlage;
- Pressluftanlage;
- Datenübertragungsanlage;
- Stahlrohre zum Transfer von Pressrückständen und Most.

2.2 FRUTTAIO:

- Elektrizität;
- Warmwasser;
- Kaltwasser;
- Hochdruckheißwasser mit Ausflussschlauch;
- Hochdruckkaltwasser mit Ausflussschlauch;
- Entfeuchtung;
- Klimatisierung;
- Abwasser-Sammelrinnen;
- Datenübertragungsanlage;
- Rinne für die Verladung kelterreifer Trauben.

2.3 GÄRUNG:

- Elektrizität;
- Warmwasser;
- Kaltwasser;
- Hochdruckheißwasser mit Ausflussschlauch;
- Hochdruckkaltwasser mit Ausflussschlauch;
- Dampfanlage;

- Abwasser-Sammelrinnen;
- Entsorgung der Pressrückstände;
- Entsorgung der Trubstoffe;
- CO₂- Absauganlage;
- Pressluftanlage;
- Kaltwasser für den Hohlräumen der Tanks;
- Warmwasser für den Hohlräumen der Tanks;
- Wiederverwertung der Traubenkerne;
- Datenübertragungsanlage;
- Mikro und Makro-Sauerstoffversorgung;
- Stahlrohre zum Transfer von Pressrückständen und Most.

2.4 LAGERUNG:

- Elektrizität;
- Warmwasser;
- Kaltwasser;
- Hochdruckheißwasser mit Ausflussschlauch;
- Hochdruckkaltwasser mit Ausflussschlauch;
- Dampfanlage;
- Stickstoff;
- Abwasser-Sammelrinnen;
- Entsorgung der Trubstoffe;
- CO₂- Absauganlage;
- Pressluftanlage;
- Kaltwasser für den Hohlräumen der Tanks;
- Warmwasser für den Hohlräumen der Tanks;
- Datenübertragungsanlage;
- Mikro und Makro-Sauerstoffversorgung;
- Stahlrohre zum Transfer von Wein.

2.5 BOTTAIA:

- Elektrizität;
- Warmwasser;
- Kaltwasser;
- Hochdruckheißwasser mit Ausflussschlauch;
- Hochdruckkaltwasser mit Ausflussschlauch;
- Dampfanlage;
- Stickstoff;

- Luftbefeuchtung;
- Klimatisierung;
- Abwasser-Sammelrinnen;
- Entsorgung der Trubstoffe;
- CO₂- Absauganlage;
- Pressluftanlage;
- Datenübertragungsanlage;
- Mikro und Makro-Sauerstoffversorgung;
- Stahlrohre zum Transfer von Wein.

2.6 WEINSTEINSTABILISIERUNG

- Elektrizität;
- Warmwasser;
- Kaltwasser;
- Hochdruckheißwasser mit Ausflussschlauch;
- Hochdruckkaltwasser mit Ausflussschlauch;
- Dampfanlage;
- Stickstoff;
- Abwasser-Sammelrinnen;
- Entsorgung der Trubstoffe;
- Vorrichtung für Glykolatflüssigkeit von -10°C zur Weinsteinstabilisierung;
- Datenübertragungsanlage;
- Stahlrohre zum Transfer von Wein.

2.7 FILTRIERUNG:

- Elektrizität;
- Warmwasser;
- Kaltwasser;
- Hochdruckheißwasser mit Ausflussschlauch;
- Hochdruckkaltwasser mit Ausflussschlauch;
- Dampfanlage;
- Stickstoff;
- Abwasser-Sammelrinnen;
- Filterabfallentsorgung;
- Pressluftanlage;
- Datenübertragungsanlage;
- Stahlrohre zum Transfer von Wein.

2.8 LEERFLASCHEDEPOT

- Elektrizität;
- Datenübertragungsanlage.

2.9 FLASCHENABFÜLLUNG

- Elektrizität;
- Warmwasser;
- Kaltwasser;
- Hochdruckheißwasser mit Ausflussschlauch;
- Hochdruckkaltwasser mit Ausflussschlauch;
- Dampfanlage;
- Klimatisierung;
- Luftfiltrieranlage;
- Stickstoff;
- Abwasser-Sammelrinnen;
- Pressluftanlage;
- Datenübertragungsanlage.

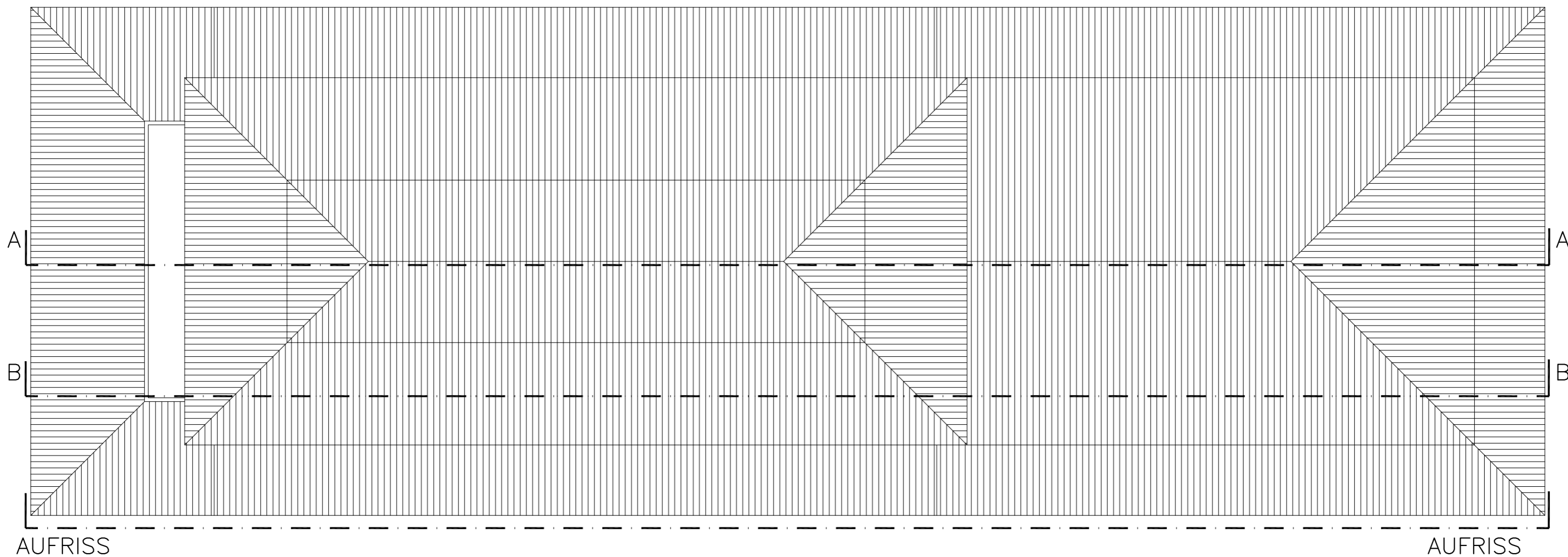
2.10 LAGERRAUM FÜR ABGEFÜLLTE FLASCHEN

- Elektrizität;
- Klimatisierung und Entfeuchtung;
- Datenübertragungsanlage.

2.11 LAGERRAUM FÜR KARTONS, ETIKETTEN, KORKEN, KLEBSTOFF

- Elektrizität;
- Klimatisierung und Entfeuchtung;
- Datenübertragungsanlage.

PLAN DER DACHDECKUNG



AUFRISS



PROGETTO-DESIGN
 WEINKELLER ZUM TRAUBENTROCKNEN, ZUR WEINHERSTELLUNG, ZUR
 LAGERUNG IN FÄSSERN, ABFÜLLUNG IN FLASCHEN UND ZUM WEINVERKAUF

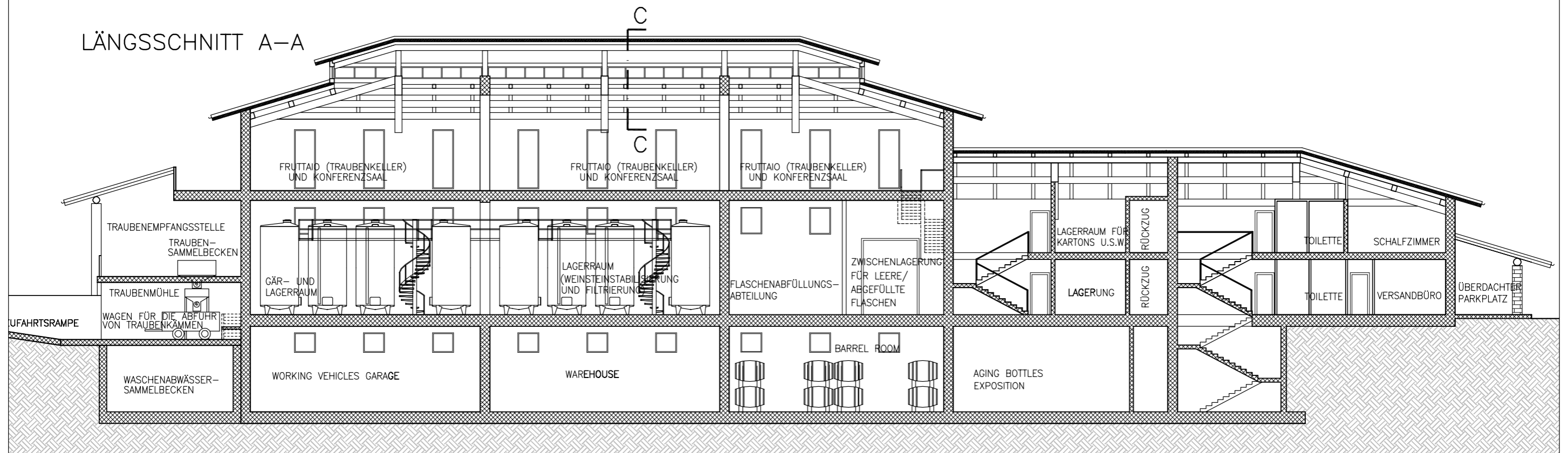
DESCRIZIONE-DESCRIPTION
 PLAN DER DACHDECKUNG UND AUFRISS

ALBRIGI S.R.L.

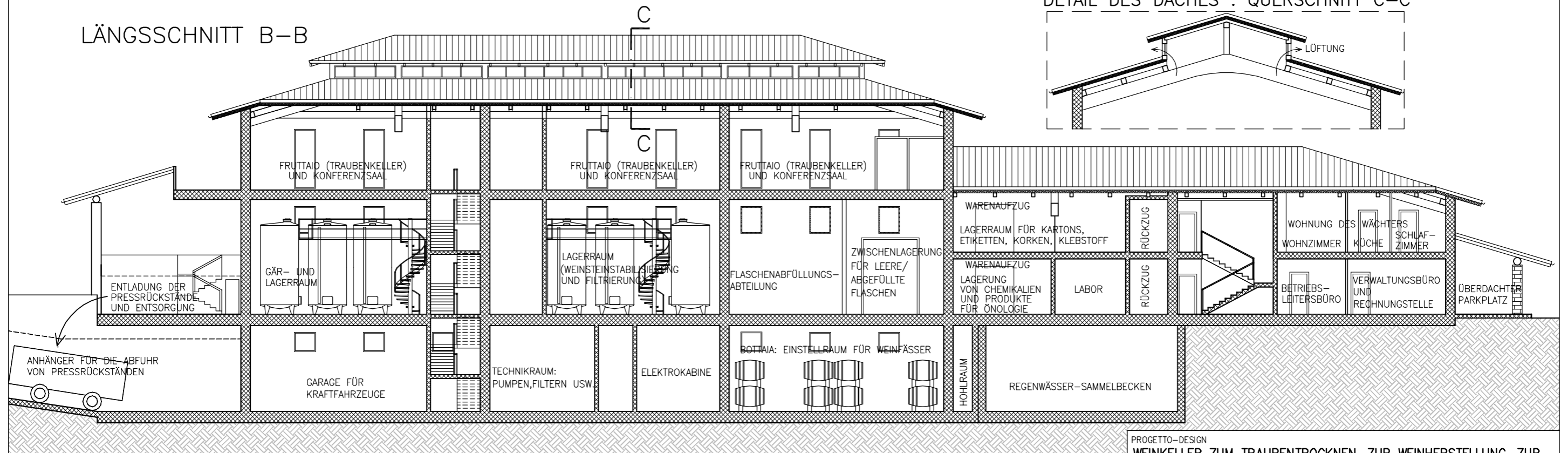
CODICE-CODE	T-6	SCALA-SCALE	1:200
REV.	0	DATA-DATE	FEB-2011

Questo disegno è di proprietà della ditta ALBRIGI srl ,non può essere riprodotto o ceduto senza autorizzazione scritta
 This drawing is property of ALBRIGI srl and may not be reproduced nor handed to third parties without a specific authorization from ALBRIGI srl

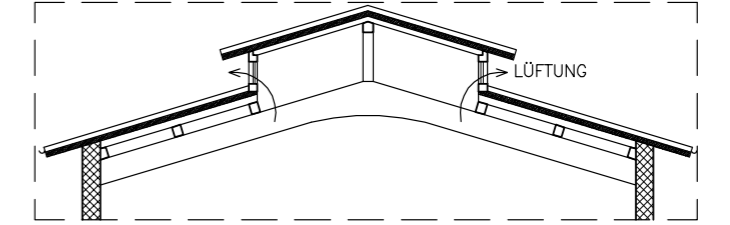
LÄNGSSCHNITT A-A



LÄNGSSCHNITT B-B



DETAIL DES DACHES : QUERSCHNITT C-C



Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

PROGETTO-DESIGN
WEINKELLER ZUM TRAUBENTROCKNEN, ZUR WEINHERSTELLUNG, ZUR LAGERUNG IN FÄSSERN, ABFÜLLUNG IN FLASCHEN UND ZUM WEINVERKAUF

DESCRIZIONE-DESCRIPTION
LÄNGSSCHNITTE

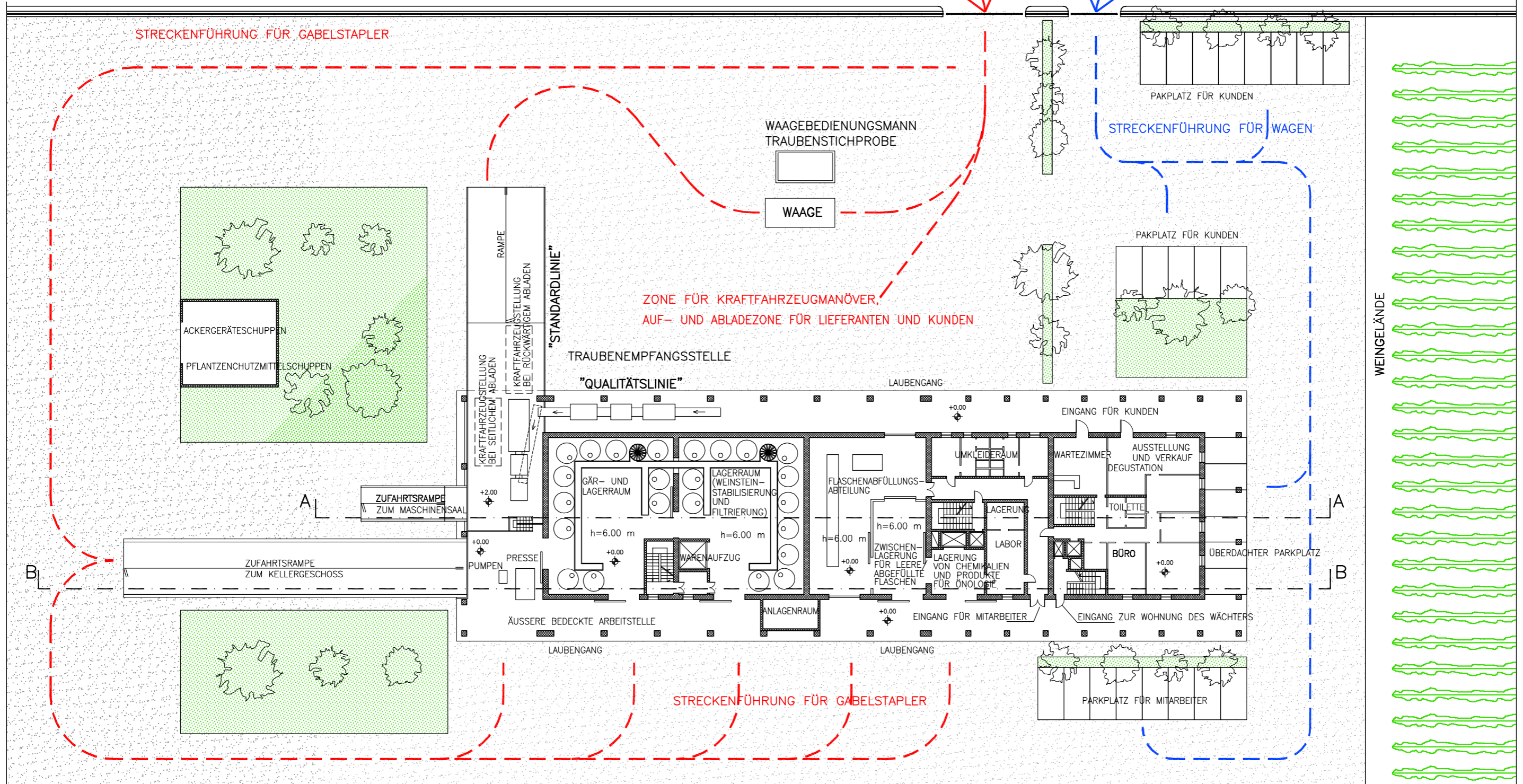
ALBRIGI S.R.L.	CODICE-CODE	T-7	SCALA-SCALE	1:200
	REV.	0	DATA-DATE	FEB-2011

Questo disegno è di proprietà della ditta ALBRIGI srl, non può essere riprodotto o ceduto senza autorizzazione scritta. This drawing is property of ALBRIGI srl and may not be reproduced nor handed to third parties without a specific authorization from ALBRIGI srl.

ÖFFENTLICHE STRASSE

KRAFTFAHRZEUGEN EINFAHRT

WAGEN EINFAHRT



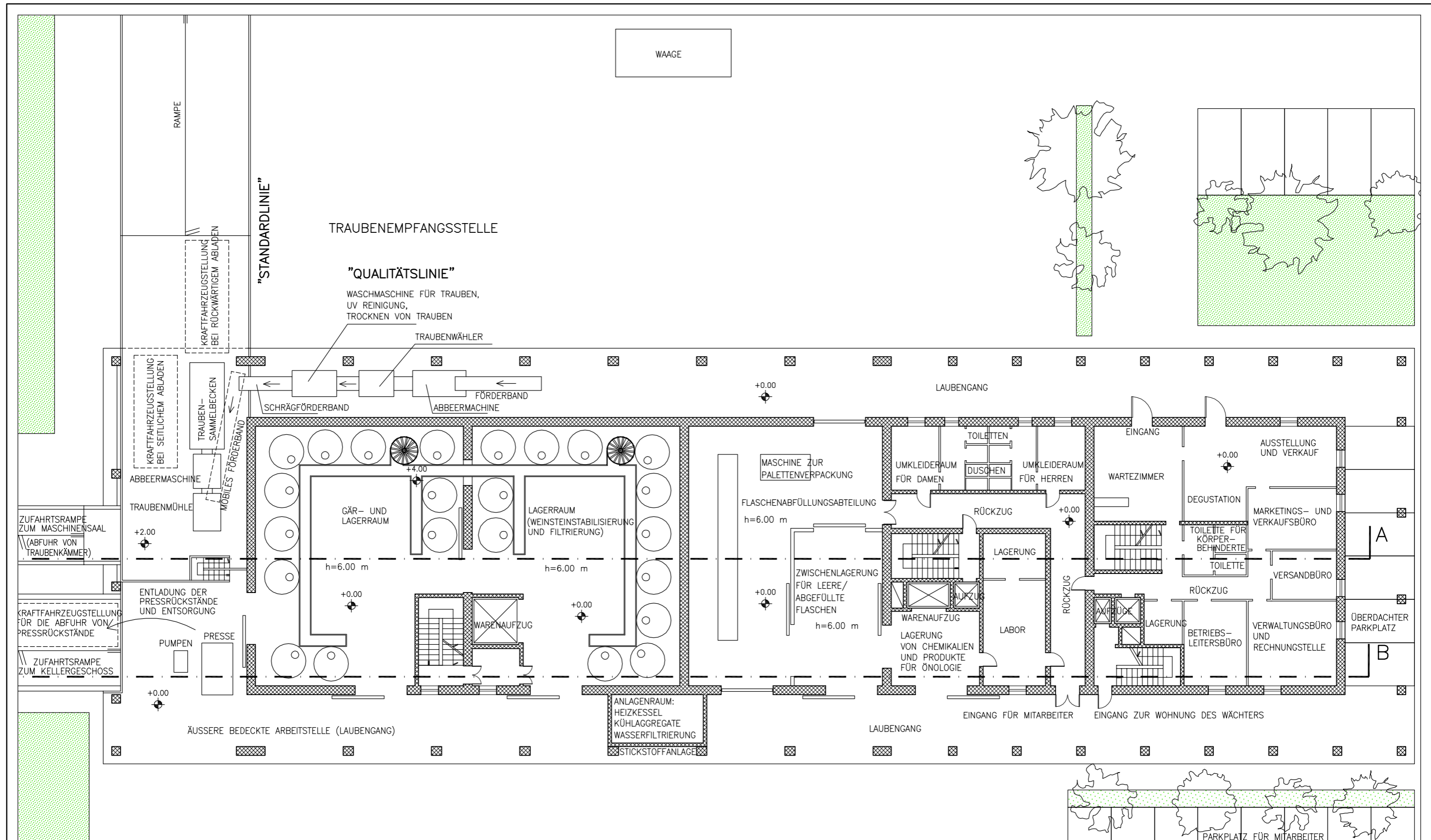
ALLGEMEIN PLAN DES ERDEGESCHOSSES

PROGETTO-DESIGN
WEINKELLER ZUM TRAUBENTROCKNEN, ZUR WEINHERSTELLUNG, ZUR
LAGERUNG IN FÄSSERN, ABFÜLLUNG IN FLASCHEN UND ZUM WEINVERKAUF

DESCRIZIONE-DESCRIPTION
ALLGEMEIN PLAN DES ERDEGESCHOSSES

ALBRIGI S.R.L.	CODICE-CODE	T-1	SCALA-SCALE	-
	REV.	0	DATA-DATE	FEB-2011

Questo disegno è di proprietà della ditta ALBRIGI srl, non può essere riprodotto o ceduto senza autorizzazione scritta.
This drawing is property of ALBRIGI srl and may not be reproduced nor handed to third parties without a specific authorization from ALBRIGI srl



PLAN DES ERDEGESCHOSSES
PLAN AUF +0.00m HÖHE

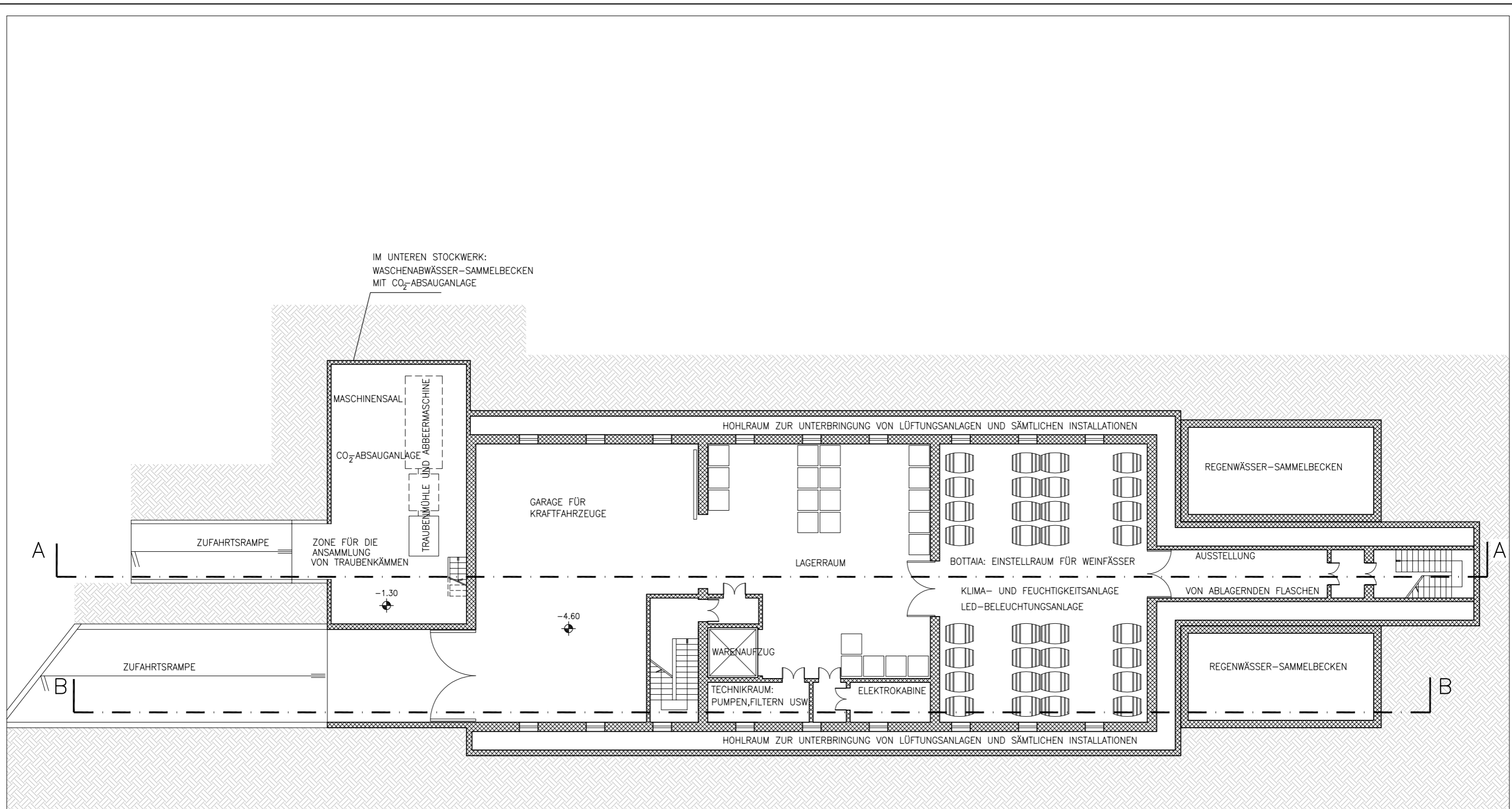


PROGETTO-DESIGN
WEINKELLER ZUM TRAUBENTROCKNEN, ZUR WEINHERSTELLUNG, ZUR
LAGERUNG IN FÄSSERN, ABFÜLLUNG IN FLASCHEN UND ZUM WEINVERKAUF

DESCRIZIONE-DESCRIPTION
PLAN DES ERDEGESCHOSSES

ALBRIGI S.R.L.	CODICE-CODE	T-2	SCALA-SCALE	1:200
	REV.	0	DATA-DATE	FEB-2011

Questo disegno è di proprietà della ditta ALBRIGI srl, non può essere riprodotto o ceduto senza autorizzazione scritta.
This drawing is property of ALBRIGI srl and may not be reproduced nor handed to third parties without a specific authorization from ALBRIGI srl



PLAN DES KELLERGESCHOSSES
PLAN AUF -4.60m HÖHE

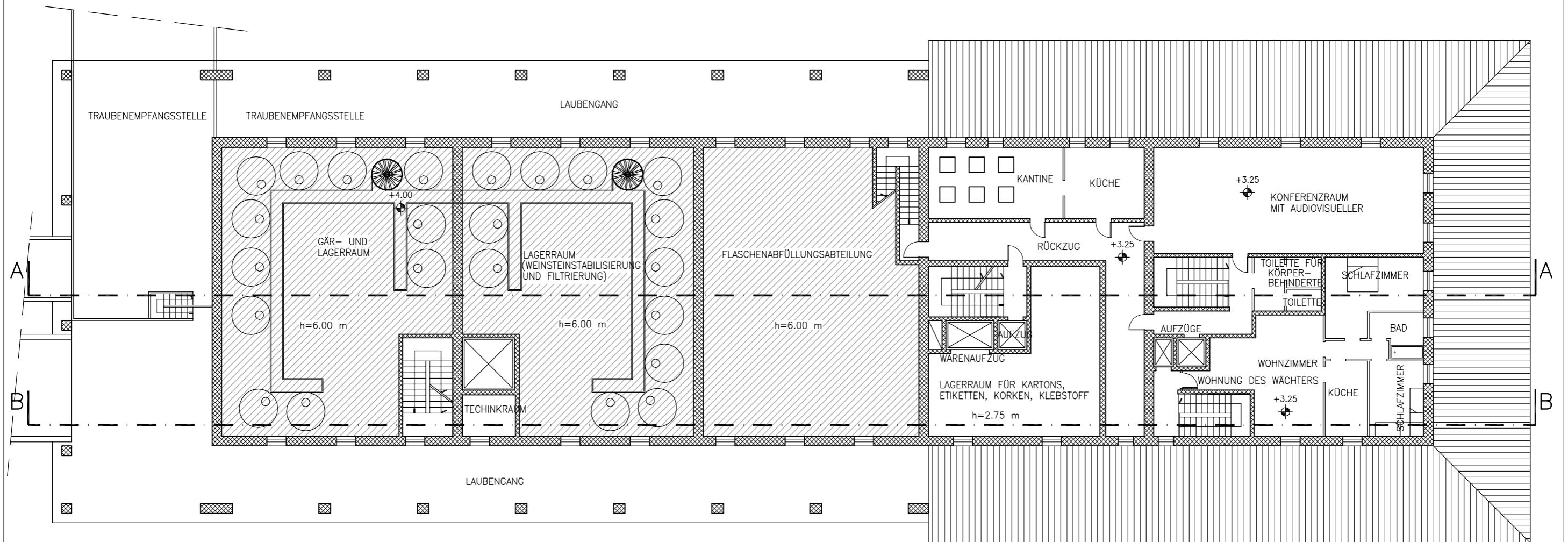


PROGETTO-DESIGN
WEINKELLER ZUM TRAUBENTROCKNEN, ZUR WEINHERSTELLUNG, ZUR
LAGERUNG IN FÄSSERN, ABFÜLLUNG IN FLASCHEN UND ZUM WEINVERKAUF

DESCRIZIONE-DESCRIPTION
PLAN DES KELLERGESCHOSSES

ALBRIGI S.R.L.	CODICE-CODE	T-3	SCALA-SCALE	1:200
	REV.	0	DATA-DATE	FEB-2011

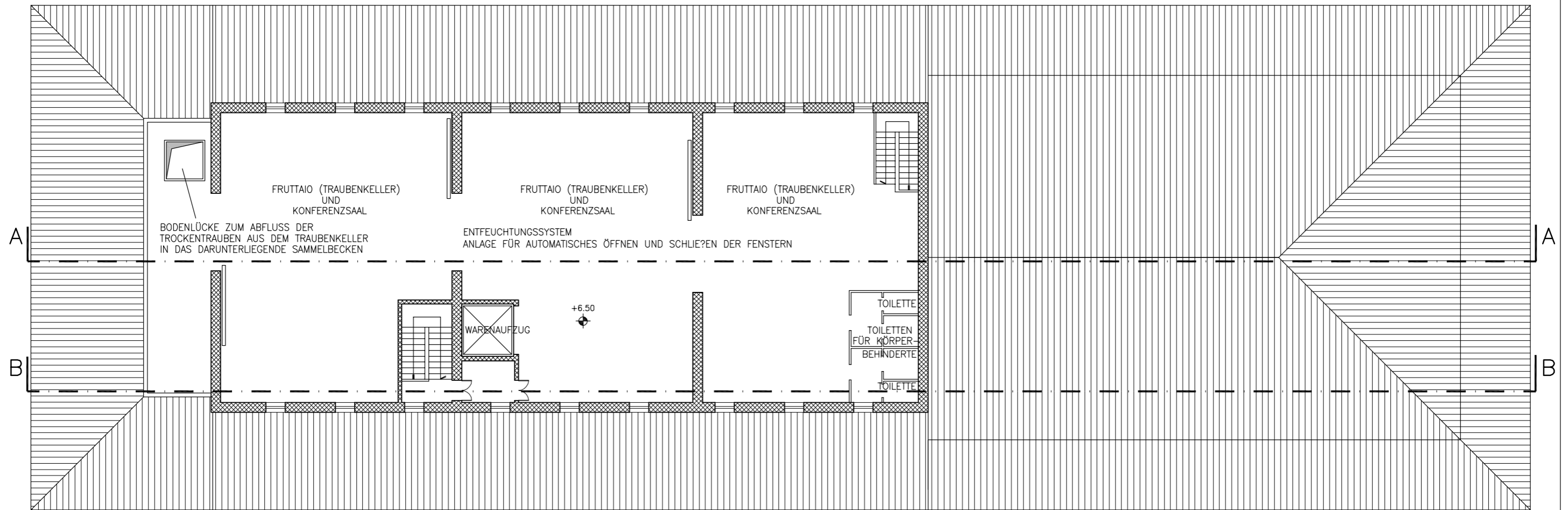
Questo disegno è di proprietà della ditta ALBRIGI srl, non può essere riprodotto o ceduto senza autorizzazione scritta.
This drawing is property of ALBRIGI srl and may not be reproduced nor handed to third parties without a specific authorization from ALBRIGI srl



PLAN ERSTES STOCKWERK : KONFERENZSAAL UND WOHNRÄUME
 PLAN AUF +3.25m HÖHE



PROGETTO-DESIGN WEINKELLER ZUM TRAUBENTROCKNEN, ZUR WEINHERSTELLUNG, ZUR LAGERUNG IN FÄSSERN, ABFÜLLUNG IN FLASCHEN UND ZUM WEINVERKAUF		
DESCRIZIONE-DESCRIPTION PLAN ERSTES STOCKWERK (WOHNRÄUME)		
ALBRIGI S.R.L.	CODICE-CODE T-4	SCALA-SCALE 1:200
	REV. 0	DATA-DATE FEB-2011
Questo disegno è di proprietà della ditta ALBRIGI srl, non può essere riprodotto o ceduto senza autorizzazione scritta. This drawing is property of ALBRIGI srl and may not be reproduced nor handed to third parties without a specific authorization from ALBRIGI srl		



PLAN ERSTES STOCKWERK : FRUTTAIO (TRAUBENKELLER)
 PLAN AUF +6.50m HÖHE



PROGETTO-DESIGN		
WEINKELLER ZUM TRAUBENTROCKNEN, ZUR WEINHERSTELLUNG, ZUR LAGERUNG IN FÄSSERN, ABFÜLLUNG IN FLASCHEN UND ZUM WEINVERKAUF		
DESCRIZIONE-DESCRIPTION		
PLAN ERSTES STOCKWERK (VERARBEITUNG)		
ALBRIGI S.R.L.	CODICE-CODE	SCALA-SCALE
	T-5	1:200
REV.	DATA-DATE	
0	FEB-2011	
<small>Questo disegno è di proprietà della ditta ALBRIGI srl, non può essere riprodotto o ceduto senza autorizzazione scritta. This drawing is property of ALBRIGI srl and may not be reproduced nor handed to third parties without a specific authorization from ALBRIGI srl.</small>		

UMWELTFREUNDLICHE ANLAGENTECHNIK IN DER NEUEN PRODUKTIONSKETTE DES WEINBAUS

Anhand von erworbenen Erfahrungen, und dank der Mitarbeit von Fachleuten und Beratern, schlägt **Albrigi Technologien** ihren **Kunden Lösungen für einen anlagenmäßig und aufbaumäßig fortgeschrittenen Weinkeller** vor. In Anbetracht einer beispielhaften Tradition ist er dennoch auf wirtschaftliche und umweltfreundliche Qualitätsprodukte mit Zukunft ausgerichtet.

Unser Grundgedanke ist, ein energetisch **integriertes System** zu entwickeln, das heute wie morgen effizient funktioniert. Die Voraussetzungen dafür liegen schon in Form und Orientierung des Gebäudes und der Anlagen. Die daraus folgende Funktionsfähigkeit ist das Resultat von gezielten, saisongemäßen Strategien und der Rationalisierung in der Nutzung der natürlichen Energiequellen. Den Schwerpunkt richten wir dabei besonders auf die dem System eigenen Einsparungen, die schon in der Phase der **Projektierung** Gestalt annehmen.

Produktionskosten und Umweltauswirkungen so gut wie möglich zu reduzieren bedeutet in erster Linie, sich auf **regenerative Energien** zu richten –wie Sonnenenergie, geothermische Energie, Windenergie, die uns die Natur reichlich und kostenlos zur Verfügung stellt - und eine Reihe von Kunstgriffen zu verwirklichen, die alle Bereiche der Produktionskette mit einbeziehen: die **gute Land- und Kellerbesorgung**; energetisch effizient aufgebaute Strukturen; energiesparende Anlagen (z.B. für die Gärung, für die abfallfreie Filtrierung von Kieselgur, Kollektoren); die nicht weniger wichtige Phase des Recycling von Wärmeenergie als auch von Abwässern und anderweitig ungenutzt verschleuderter und/oder umweltschädlicher Produkte. Die **Wiederverwertung** betrifft die Wärmeaustauscher, die die in den Anlagen und während der Arbeitsphasen im Keller ausgelaufene Wärmeenergie nutzen; die Behandlung und Wiederverwertung der Düngerspülung; die aus der Landarbeit stammenden Biomassen (Holz- und Hackabfälle); die Nebenprodukte und Zusatzstoffe bei der Weinherstellung.

Diese Neuerungen stehen mit Studien in Verbindung, die öffentliche und private Unternehmen, Universitäten und Forschungsinstitute mit Zuschüssen der Herstellerfirmen in Sache nachhaltiger Entwicklung durchgeführt haben.

Albrigi Technologien führt, in Verbindung mit örtlichen und international führenden Firmen ihren Kunden vor Augen, was in diesem Bereich in Hinsicht auf die Optimierung des Produktes tatkräftig erreichbar ist.

Die Optimierung einer wirkungskräftigen Energiestrategie beruht auf einer genau abgestimmten Integration vom Gebäude und der darin eingebauten technischen Anlage. Das **energetische Gleichgewicht eines umweltfreundlichen Systems** ergibt sich nur aus umsichtig gewählten ökologischen Materialien und vorteilhaften Baukunstgriffen: z.B., Nutzung natürlicher Beleuchtung; Sommer- und Winterklimatisierung mit Geothermik (mit in Fundierungspfähle eingelassenen Sonden); Sammeln von Regenwasser; doppelter Mantelschutz bei Gebäuden; Strahlensysteme; Nutzung natürlicher Durchlüftung.

Es ist unumgänglich, **von der Projektierung ab eine korrekte Planung des Eingriffs** vorzunehmen, ob es sich nun bei der Modernisierung von Anlagen und Handgefertigtem um den Aufbau eines neuen, oder um Restaurationsarbeiten eines schon vorhandenen Kellers, oder um Teile davon, handelt.

Zu diesem Zweck bedient sich **Albrigi Technologien** eines eigenen Teams von Fachkräften in den unterschiedlichsten Sektoren, das nach Bedarf berät, forscht und plant, Anlagen aufbaut und testet. Wir kennen das know-how. Unser Projektteamleiter ist **ing. Francesca Poli** aus Verona.

*

In den Anmerkungen der beiliegenden Broschüre lesen Sie zusammenfassend die **Entwicklung des neuen umweltgerechten Produktionszyklus** im weitläufigen Panorama der angewandten Technologien - vom Anbau über die Anlagenausstattung hin bis zur Aufbereitung und Wiederverwertung der Produktionsabfälle -, die sich Qualitätsprodukte und Umweltschutz zum Ziel setzen.

ENERGIEEINSPARUNG UND NEUVERWERTUNG

DÜNGERSPÜLUNG

Es handelt sich um ein neues Düngersystem für den Weinberg: das Düngemittel wird durch das Bewässerungssystem verteilt (am besten durch Berieselung oder Unterwasser); eine erhöhte Wirkung in der Behandlung ermöglicht, größere Mengen an Düngemittel einzusparen, was dem Geldbeutel und der Umwelt zugute kommt.

Weitere Ersparnisse ergeben sich, wenn die Weinanlagen mit reduzierten, bzw. ohne chemische Produkte (Waschmittel, Kieselerde) gewaschen werden; d.h., unter der den gesetzlichen Kriterien gemäßen Wiederverwendung der Abwässer.

DATENVERMESSUNG IM WEINBERG

Bei einem sinnvollen Planen und Einschreiten in der Bebauung des Weinbergs ist es nötig, in Realzeit Temperatur- und Feuchtigkeitswerte auf dem Land zu kennen. Das Messgerät erhebt und leitet via GSM ununterbrochen die nötigen Daten an die zentrale Kontrollstation weiter, die archiviert und den Techniker informiert.

INTEGRIERTE KAMPFAKTION IM BIOLOGISCHEN ANBAU

Es handelt sich um die neue Ökophilosophie, die auf die Reduzierung, wenn möglich, Ausschaltung von umweltschädlichen Pflanzenschutzmitteln hinzielt, und eine umweltfreundliche Gegenaktion fördert; die Wirkungskraft dieser Aktion ist der Ausdehnung des Gebietes untergeordnet, in der sie angewandt wird. Soweit uns bekannt ist, hat sie letzters beachtlichen Anklang und Fortschritt in mehreren Regionen zu verzeichnen.

WINDENERGIE

Die neuen Mini- oder Mikro-Windflügel von kleinerem, unauffälligerem Ausmaß erweisen sich leistungsfähiger in der Produktion von Elektroenergie als die traditionellen Windflügel, da sie auch die Energie nutzen, die bei Turbulenzen entsteht.

ÖKO-KRAFTFAHRZEUGE

Euro 5- Motoren oder mit Elektrobatterien aufgeladene Kraftfahrzeuge werden im Ausland weitverbreitet zur Arbeit verwendet: der Beitrag zur Luftverschmutzung im und um den Weinberg ist somit begrenzt.

INFORMATIKSYSTEM ARCHIMEDE

Das Informatiksystem Archimede Albrigi Technologien, das ausgedehnt und persönlich gestaltet werden kann, ermöglicht, jeden Vorgang und jeden Ausstattungsgegenstand in der Firma, auch von einem entlegenen Ort aus, zu kontrollieren und zu verwalten, wobei Anlagen und Produkte an Effizienz und Qualität gewinnen:

-Arbeiten auf dem Land (bildliche Darstellung der Weinberge und deren Verwaltung)

-Anlagen in den Kellern (Klimatisierung der Behälter, Programmierung der Fermentierapparate, Reinigung)

-Verarbeitungs- und Lagerräume (Kontrolle der Temperaturen und der Feuchtigkeit in der Bottaia, der Durchlüftung im Obstkeller)

Technologie für Stromeinsparung (Geothermik und Wärmepumpen, Beleuchtung, Sonnenkollektoren, Solarzellen).

SAMMELSPIEGEL

Diese Technologie, bei der man, dank der Sammlung der Sonnenstrahlen durch ein an der Fokallinie der Spiegel angebrachtes Rohr, mehrere 100 Grad Wärme erreichen kann, ist für Kellergebäude ganz besonders geeignet, da Warmwasser und Dampf mit wesentlich kleineren Anlagen, und optisch gesehen, unauffälliger erzeugt werden, als mit den traditionellen Sonnenkollektoren.

SOLARZELLEN DRITTER GENERATION

Soweit bekannt, befinden sich neue Solarzellen mit weit höherer Leistung (bis zu 40 %) und zu wesentlich niedrigeren Kosten in Ausarbeitung; bei gleichbleibender Energieschaffung ist die anzubringende Zellenfläche beträchtlich kleiner, preisgünstiger, handlicher, unauffälliger.

WASSERSONNENKOLLEKTOREN

Außer zur schon bekannten Warmwasserproduktion eignen sich die mit neuen Techniken kombinierten Sonnenkollektoren auch zur Kaltwasserlieferung. Die Firma xxx stellt spezifische Wärmeaustauscher her, die die Wärmeenergie in Kaltwasser umsetzen, das in den Kellern für alle Klimatisierungsprozesse verwendet wird: in den Gärungskesseln, in den Wohnräumen, in den Lagerhallen.

WÄRMEPUMPE

Es handelt sich um eine schon ziemlich gut entwickelte Technologie, bei der warmes und kaltes Bodenwasser und/oder Grundwasser durch geothermische Sonden und luft- oder wasserbetriebene Wärmeaustauscher zurückgewonnen wird. Der von der Wärmepumpe benötigte Strom kann von konsumbeschränkenden und umweltfreundlichen Solarzellen erzeugt werden. Zudem sind es fast geräuschlose Einrichtungen, was die Lärmbelastung vermindert.

BIOMASSENVERBRENNER

Der Einsatz des Biomassenverbrenners für die Versorgung mit Warmwasser bei der Reinigung, der Raumheizung, der Klimatisierung der Gärungsmaschinen, (Wiedergärung, malolaktische Gärung), und mit Dampf zur Sterilisierung der Filteranlagen, der Behälter, der Rohre, der Pumpen und der Abfüllanlagen ist inzwischen unumstritten.

UMWELTVERTRÄGLICHE ARCHITEKTUR

Ziel ist der Schutz des Ökosystems, und also begrenzen und verhindern wir aus der Bautätigkeit sich ergebende mögliche Umweltauswirkungen. Bei unserer Projektierung fertigen wir energetisch unabhängige, emissionsbegrenzte Einrichtungen an, die in der Lage sind, regenerative Energie und naturgegebene Ressourcen zu nutzen.

FRUTTAIO (TRAUBENKELLER)

Da im Traubenkeller beträchtliche Mengen Trauben zum Austrocknen gesammelt sind, ist es oft nötig, die natürliche Durchlüftung mit gesteuerten Lüftungs- und Entfeuchtungssystemen zu integrieren. Ein automatisches Steuergerät ermittelt und setzt den für das korrekte Austrocknen geeigneten Maßstab fest, und steuert zudem das Öffnen und Schließen der Fenster.

BOTTAIA

Die traditionsgebundenen Estrichkeller mit Transpirationswänden sind dazu da, den idealen Stand an Feuchtigkeit und Temperatur zu erhalten. Heute aber sind gesetzlich festgelegte, sanitäre Vorschriften zu befolgen, die abwaschbare Bodenbeläge und Wandverkleidung fordern; also braucht es in den modernen Bottaie Spezialgeräte zur Erhebung der Umweltbedingungen, womit spezifische Klimatisierungsanlagen bedient und korrekte Temperatur- und Feuchtigkeitswerte beibehalten werden können.

ALBRIGI HIGHT CLEAN TANKS

Dank einer speziellen Verarbeitung des Stahls, bei der die Innenwände der Tanks keine rohen Stellen aufweisen, können diese nur mit Warmwasser oder Dampf, also ohne chemische Mittel, sterilisiert werden, was zudem die Wiederverwertung der Abwässer ermöglicht und das Recyceln von, z.B., gereinigter Weinsäure für den nächsten Gärungszyklus.

TRAUBENWÄSCHE VOR DER EINSTAMPFUNG

Trauben vor dem Keltern zu waschen und zu trocknen erlaubt, keine Schmutzteilchen oder Abfälle zurückzubehalten, die andernfalls im Most zu finden wären.

MIT FILTRIERTER LUFT INTEGRIERTE KLIMATISIERUNGSSYSTEME

An Orten, an denen bestimmte Lebensmittelverarbeitungen stattfinden, sind Warm/Kalteinrichtungen mit steriler, gefilterter Luft erforderlich. Bei Nutzung von regenerativer Energie können Heizanlagen angefertigt werden, die Böden, Decken, Wände als Wärmeaustauscher nutzen.

NULLKILOMETER

Vorteile in Leitung und Logistik, verbunden mit verminderten Luftverschmutzungsemissionen, entstehen bei Einschränkung im Transport: ziehen Sie, wo möglich, Zulieferer und Betriebe in Firmennähe vor!

STROMSPARENDE BELEUCHTUNG

LED-Beleuchtung eignet sich bestens für Weinkeller, da diese Lampen länger halten und leistungsfähiger sind als die traditionellen; sie erlauben, Intensität und Farbe des Lichts zu variieren. Es handelt sich um Kaltlichtlampen, die für die Bottaie, in denen Wärmequellen begrenzt sein müssen, ideal sind.

MÜLLTRENNUNG

Die regelmäßig durchgeführte, getrennte Müllsammlung erlaubt, die gesetzlich zugelassenen Abfallprodukte wieder zu verwerten, wobei die für die Müllentsorgung zuständigen Unternehmen Kostenminderung gewähren.

VERWERTUNG VON REBLINGEN UND TRAUBENKÄMMEN

Traubenkämme und Abfälle beim Rebschnitt können für die Erzeugung von Energie genutzt werden, nachdem sie zu Kleinholz oder Pellets gehackt und in Silos mit automatisch versorgten Biomassenverbrennern gelagert worden sind.

NUTZUNG DER NEBENPRODUKTE AUS DER WEINHERSTELLUNG

Werden die Becken nur mit von chemischen Mitteln freiem Warmwasser gewaschen, können die gesäuberten Nebenprodukte der Weinherstellung (Traubenkämme, Weinsäure, Traubenkerne) neu verwertet werden, um Wirkstoffe für den nächsten Gärungsprozess oder Weinausgleich daraus zu gewinnen. Über diesen Gegenstand werden an der Universität xxx von Prof. xxx gründliche Studien durchgeführt.

AUFFANGEN UND FILTRIEREN VON CO₂; NATURZUSÄTZE IN DER GÄRUNG

Sammelt man während der Gärung freigesetzte flüchtige Substanzen und behandelt diese auf angemessene Weise, kann man das schädliche, auf einer spezifischen Struktur als Karbonat fixierte CO₂ senken, und Alkohol und Naturaromen in der Gärung wiederverwerten.

PFLANZEN- UND MEMBRAN-BIOREAKTORREINIGUNG DER ABWÄSSER

Beide Systeme ermöglichen die gesetzlich geregelte Nutzung der bei der Verarbeitung entstandenen Abwässer zur Bewässerung, Düngerspülung, Weiterleitung von Pflanzenschutzmitteln.



WEINBERG

HERSTELLUNGS-

Mit Solarzellen aufgeladenes Temperatur- und Feuchtigkeitsmessgerät im Weinberg, zentrale Kontrollstation

Integrierte biologischen Anbau

Kampflaktion im biologischen Anbau

Neuen Mikro-Windflügel

Euro 5- oder Elektro-Kraftfahrzeuge

Düngerspülung: Berieselung oder Unterwasser, auch durch die Wiederverwendung der behandelten Abwässer

ENERGIE

QUALITÄT

Sonnen-sammelspiegel für Dampfherstellung

Solarzellen dritter Generation: höherer Leistung (bis zu 40%)

Wassersolarkollektoren für spezifische Wärmeerzeugung für Raum- und Tankklimatisierung

Geothermische Sonden mit Wärmepumpe

- Grund-Wasser System mit horizontalen Sonden

- Wasser-Wasser System mit vertikalen Sonden

Biomassenverbrenner (Rebblinden und Traubenstängel) für Filteranlagen-, Rohre-, Pumpen-, Abfüllanlagenreinigung

Brenntwertkessel

Steuerung und Verwaltung des Weinkellers und der Energieeinsparung

ALBRIGI ARCHIMEDE Informatiksystem

WEINKELLER

UMWELTS-

VERWERTUNG

Pflanzenreinigung und Nutzung der Weinkellerabwässer

Membran-Bioreaktorreinigung und Nutzung der Weinkellerabwässer

Auffangen und Filteren von CO2 und Natursäure in der Gärung

Verwertung und Wiederverwendung von Traubenkämme, Hefen, Weinsäure und Traubenkerne

Verwertung von Rebblinden (gehackter) und traubenkammern für Wärmeerzeugung aus Biomassen

Mälztreunung

QUALITÄT

UMWELTVERTRÄGLICHE ARCHITEKTUR

Ökologische Gebäude

Naturgegebene Ressourcen und Werkstoffe

ALBRIGI HIGHT CLEAN Tanks: Sie können nur mit Warmwasser oder Dampf, ohne chemische Mittel, sterilisiert werden

Fruttaio (TRAUBENKELLER) Automatischen Durchlüftungs- und Entfeuchtungssteuerung

Automatische Öffnung der Fenster

BOTTALA Automatischen Feuchtigkeits- und Temperatursteuerung

Waschen- und Trocknenmaschine vor der Traubenkellerung

Mit filterter Luft integrierte Klimatechniksysteme und oder Bodenheizanlagen

Beleuchtung: mit Solarzellen aufgeladene Strassenlampen - kalte Led-lampen

0,000 km 0 Aktivität über

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

PRÄSENTIERT DIE LÖSUNGEN FÜR DEN ANLAGENMÄSSIG UND AUFBAUMÄSSIG FORTGESCHRITTENEN WEINKELLER



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

SCHALT- UND STEUERSYSTEM DER WEINBEREITUNGSANLAGEN IN DER KELLEREI

Das System Archimede besteht aus einem elektronischen Steuerpult neuester Generation und kann an jedes Gerät, das Energie erzeugt und Leistungen erbringt, zu dessen Steuerung und Überwachung angeschlossen werden, wie beispielsweise an zu programmierenden Gärtanks. Durch die Programmierung auch komplexer Arbeitsabläufe oder unabhängiger Bearbeitungsprogramme für jedes Gerät bzw. jeden Edelstahltank an dem in ein elegantes Stahlgehäuse eingefügten Steuerpult können unabhängig voneinander zahlreiche Vorgänge ausgeführt werden.

Das System kann eine große Reihe von Arbeitsschritten automatisch steuern und überwachen, wie das Befüllen und Wiegen der Trauben, Erhitzen und Kühlen der einzelnen Gärphasen oder Prozesse, Einleitung automatischer Reinigungsabläufe, Reset-Funktion der Anlagen und viele weitere, nachstehend beschriebene Funktionen, bei möglicher Fernsteuerung per SMS.

Das System kann mit neuen Funktionen erweitert werden, ohne ersetzt werden zu müssen. Jedes Gerät verfügt über eine Grafikanzeige und eine Multifunktionsastatur, deren Tasten jeweils mit einer Funktion belegt sind. Die Automatisierung ist von grundlegender Wichtigkeit, da durch die Erfassung der Verfahrensparameter in Echtzeit die höchste Bearbeitungsqualität erzielt und die Anlagen je nach zu bearbeitendem Erzeugnis optimiert werden können.

Durch die ausgefeilte, individuell anzupassende, exklusive Überwachungs-Software sind eine individuelle Gestaltung und die erforderlichen Programmierungen zur Ausführung zahlreicher Steuervorgänge der bestehenden Anlagen möglich. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, umgehend direkt vom Steuerpult aus an jedem Tank oder Verfahrensgerät einzugreifen, historische Daten zu erzeugen oder anzuzeigen und über einen Zeitraum von 10 Jahren in Tabellen- und Grafikform zu speichern, auch um Vergleiche mit Soll-Werten anzustellen und die Werte über eine Schnittstelle mit der Systemsteuerung zu verbinden.

Aber damit nicht genug: Mit dem System können auch die Raumparameter der Lager- und Bearbeitungsbereiche kontrolliert werden, damit Temperatur und Luftfeuchtigkeit stets den gewünschten Werten entsprechen. Darüber hinaus kann weltweit per Mobiltelefon, auch per Skype, durch direkten Anschluss mit dem System kommuniziert werden: So können zu den Kosten einer SMS oder eines kurzen Telefonats in Echtzeit präzise Änderungen und Kontrollen durchgeführt werden.

Das System kann mit der Funktion der „Rückverfolgbarkeit“ implementiert werden.

Auf diese Art und Weise rückt die Welt näher zusammen und dank Archimede ist alles unter Kontrolle.

LISTE DER STEUERUNGSLEISTUNGEN IM WEINBERG

- Betriebsskizze
- Lageplan der Weinberge (Traubenauswahl)
- Weinarchiv und Genetik
- Bewässerung
- Steuerung und Programm der Behandlungen im Weinberg
- Externe atmosphärische Fernkontrolle im Weinberg per Funk
- Videokontrolle, auch der Weinberge, über Funk mit Datenspeicherung
- Vor der Lese
- Lese
- Wiegen
- Traubenauswahl
- Verwaltung der Fahrzeuge im Weinberg
- Verwaltung von Brunnen oder Bewässerungsanlagen mit Kontrolle des Wasservorrats

LISTE DER ÜBERWACHTEN UND GESTEUERTEN GÄRVERFAHREN UND MOSTBEHANDLUNGEN

- Kühlung der Trauben
- Wärmebehandlungen des Mostes und der gekelterten Trauben
- Kaltmischung (Criotank) - Bâtonnage (Bâtontank)
- Behandlung der natürlichen Hefen - Remontage
- Unterstoßen (Monofoltank) - Drehschaufel (Volvotank)
- Eintauchen des Tresterhuts (Supertank)
- Überspülung (Pluviatank)
- Remontage-Turbine (Turbotank)
- mechanische Délestage (Délestage)
- Kohlensäuremischung (Noveltank) - Ice wine
- Kaltklärung (Chiaritank) - malolaktische Gärverfahren
- Kalt-Délestage (Délestage)

ÜBERWACHUNG UND STEUERUNG VON VERFAHREN UND LEISTUNGEN

- Verwaltung der Traubenanlieferer
- Buchhaltungsverwaltung der trocknenden Trauben
- Traubentrocknung in kontrollierter Atmosphäre in der Trockenkammer - Keltern - Pressen
- Überwachung, Steuerung und Speicherung der Gärdaten in den verschiedenen Phasen.
- Allgemeine Leitung der Kellerei, Verwaltung der Most- oder Weinmenge in den Tanks oder Gärtanks
- Steuerung von Ausstattung und Anlagen zum Keltern, Filtern, Pumpen, Umfüllen, Nachfüllen
- Kühlung der Trauben und Weine
- Allgemeine Temperatursteuerung der Kellerei
- Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit im Ausbaufasskeller
- Allgemeine Erhitzung
- CO₂-Abzug aus der Kellerei
- Luft-/Stickstoffherzeugung
- Dampferzeugung
- Steuerung der Reinigungsanlage
- Steuerung der Abfüllanlage
- Lager für Etiketten, Kartons, Korken, Flaschen, Kapseln, Leim
- Abwasserkontrolle
- Steuerung von Beleuchtung und Belüftung der Kellerei
- Betriebskosten
- Buchhaltungs- und Lagerverwaltung
- Lieferanten
- Rechnungsstellung
- Kundenverwaltung
- Transportverwaltung
- Marketing-Management
- Vertreterverwaltung
- Veranstaltungsverwaltung
- Allgemeine Kellereisteuerung der Energieerzeugungssysteme
- Kontrolle der alternativen Energien
- Energieersparnis
- Wärmepumpen, Erdwärme, Solarzellen, Spiegelschirme
- Datenübermittlung
- Diebstahlarmanlage
- Interne Sicherheitskontrollen
- Entführungsalarm
- Satellitenkontrolle der Leistungen und Messungen
- Anlagenalarm, Benachrichtigung per Mobiltelefon



ARCHIMEDE
minor wine

ARCHIMEDE
major wine



Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

info@albrigi.it • www.albrigi.it

ALLES UNTER KONTROLLE



ALBRIGI
TECNOLOGIE

Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Albrigi bedeutet Fantasie



Picturetank
in Ihren Weinkeller mit
Themen Ihrer Wahl



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Albrigi srl
Via Tessare, 6/A • 37023 • Stallavena - Grezzana (VR) - Italy
Tel.: + 39 045 907411 • Fax: + 39 045 907427
e-mail: info@albrigi.it • <http://www.albrigi.it>

Albrigi bedeutet hohe Qualität

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



ALBRIGI
TECNOLOGIE

Via Tessare, 6/A • 37023 - loc. Stallavena di Grezzana (Verona) • Italy
Tel.: + 39 045 907411 • Fax: + 39 045 907427
e-mail: info@albrigi.it • <http://www.albrigi.it>

