

NOVITÀ

Spazio che Vitenda dedica alle moderne tecnologie applicate alla viticoltura ed all'enologia.

Macchinari, lavorazioni, conduzione del vigneto o lavorazione del vino, che apportino sostanziali migliorie al lavoro dei vitivinicoltori.

Invitiamo qualunque operatore della filiera vitivinicola che abbia un progetto inedito da presentare sul mercato a inviarci opportune informazioni all'indirizzo e-mail davide.morando@viten.net che pubblicheremo sul nostro sito viten.net e nelle prossime edizioni di **Vitenda**



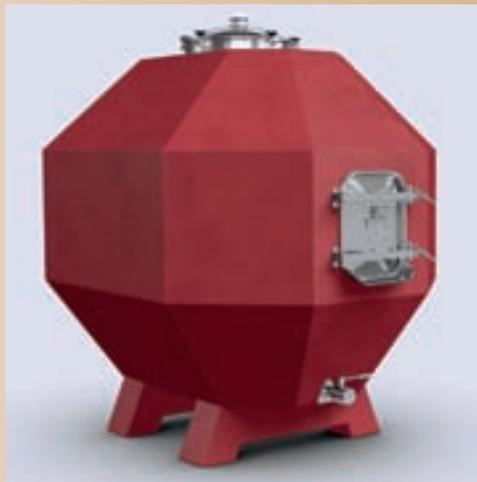
LA RIVALUTAZIONE DEL BAG IN BOX *Il contenitore... elevatore*

I bag in box attualmente in commercio risultano essere poco funzionali e non permettono di inserire il bicchiere sotto il rubinetto mescitatore, se non con oggetti o soluzioni date dall'ingegno del momento che lo possano temporaneamente alzare. Questa innovazione elimina tale difetto dando un valore aggiunto al prodotto con benefici immediati sulle vendite. Facilissimo da stoccare quando è piegato, ha un sistema calzante che veste perfettamente il bag in box, ed una volta sfilato risulta semplicissimo da montare: quattro "bottoni" a pressione permettono l'appoggio e quindi il rialzo di questo bag in box. Si propone davvero come una soluzione rivoluzionaria che può essere realizzata su misura per i formati da 3 e 5 litri ma anche per i bag in tube (**Helperpack, distribuito da Europrint**).

UN VASO VINARIO DI CEMENTO PER VINI D'ECCELLENZA

Forma a uovo interna per favorire i moti convettivi del vino

In un periodo in cui il ritorno al cemento assume proporzioni impensabili fino a qualche anno fa, ben si inserisce questo innovativo contenitore da 20 ettolitri, denominato diamante per la particolare forma. Questa è data da una cassaforte, mentre quella interna da un'anima gonfiabile a forma di uovo, che va a facilitare molto la pulizia. La gettata di cemento, amalgamato con speciali fibre, viene fatta dall'alto con appositi rinforzi per garantire la resistenza in fase di trasporto. La superficie interna viene lasciata tal quale (cemento a vista, come ormai si è ritornati a fare per la maggior parte dei vasi vinari in calcestruzzo) per non ostacolare la traspirazione e quindi la microossigenazione, utilissima per una perfetta maturazione del vino, specie se di ottima qualità. La forma interna arrotondata favorisce i moti convettivi graduali utili per rimescolare il contenuto senza traumi ed ottenere una traspirazione omogenea (CLC).



PIGIATRICE CON TAVOLO DI SCELTA INTEGRATO

Massimo rispetto del raspo e dell'acino e pulizia al 99,8%

La nuova diraspatrice, frutto di anni di esperienza sulle macchine vendemiatrici, si distingue per il moderno dispositivo di diraspatura lineare ad alta frequenza che stacca delicatamente gli acini dal raspo lasciandolo integro, anche nei casi più difficili quali potrebbe essere il Nebbiolo, considerata, in assoluto, l'uva più complicata da lavorare. Il tavolo di cernita integrato, costituito da rulli convogliatori dentati e da rulli a taglio variabile, regolabili in funzione delle dimensioni degli acini, consentono di ottimizzare la cernita raggiungendo dei valori di pulizia incredibili (99,8%) come testato dall'IFV (Institut Francais de la Vigne et du Vin). La diraspatrice, prodotta in tre modelli con al massimo una capacità oraria di lavoro di 220 quintali, consente di produrre vini di altissima qualità, grazie all'estrazione trascurabile di tannini verdi dal raspo. (**Volentieri Pellenc**).