Rinnovo delle attrezzature

E' quasi impossibile realizzare una cantina, anche la più moderna e fornita, e non dover, nel giro di pochi anni, procedere a cambiamenti di disposizione delle attrezzature e sostituzione di parte delle stesse.

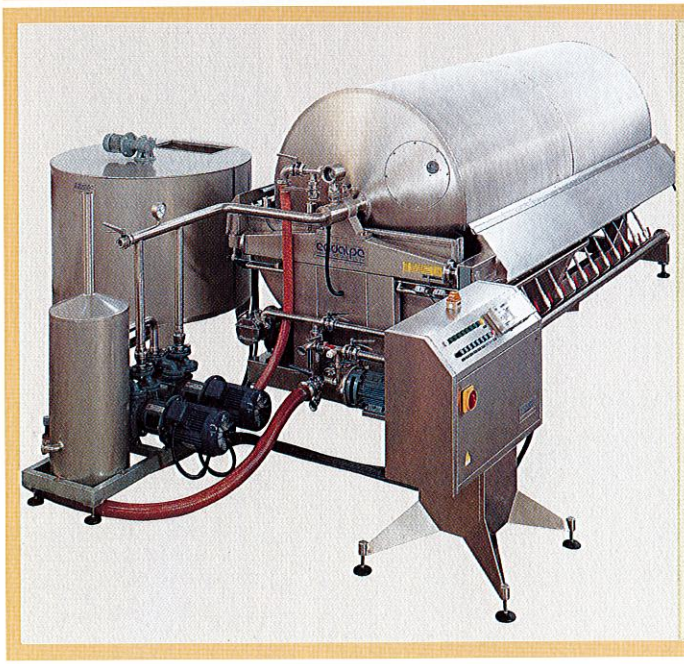
L'adeguamento delle strutture e degli impianti va fatto con oculatezza perchè i costi sono elevati e non si può sprecare. Ma, tenendo conto che, oggi, il costo maggiore é costituito dalla manodopera, quando la nuova attrezzatura consente di risparmiare in questo senso é quasi sempre conveniente. Inoltre, in questo settore così variegato e multiforme la macchina, ormai inservibile per una cantina, può risultare ancora ottima per un'altra con esigenze diverse, per cui esiste un fiorente mercato dell'usato. E' così possibile limitare la spesa complessiva degli ammodernamenti degli impianti ed aumentarne la convenienza.

Nelle scelte delle attrezzature é indispensabile seguire alcuni dettami fondamentali, tra cui ricordiamo:

- **Materiali di prima qualità** che richiedano manutenzioni minime o nulle. La risposta migliore in questo senso viene dall'acciaio inossidabile che può essere scelto nei tipi AISI 304 e AISI 316 a seconda degli impieghi. Il secondo, più costoso, é comunque insostituibile quando l'aggressione chimica diventa importante. Quindi, risulta conveniente in tutti i casi dove la corrosione é notevole, come si verifica nei chiusini superiori e anche nel coperchio delle vasche, eventualmente compresa l'ultima virola in alto. Potrebbe, inoltre, risultare utile per i serbatoi piccoli (nei quali il rapporto superficie volume è tale da

Diraspapigiatrice Delta (**Vaslin**). La macchina presenta una serie di innovazioni tecnicamente valide e molto utili ai fini pratici. Tra queste l'intercambiabilità del buratto, la facile ispezione di tutti gli organi lavoranti e l'indipendenza della struttura diraspante con quella pigiante (**Enochemical**).

Pompa a pistoni in acciaio inossidabile (**Revello**). Questo antichissimo sistema di trasferimento dei fluidi mantiene tutta la sua attualità in cantina. Inoltre, questo tipo di pompa presenta un'usura molto limitata.



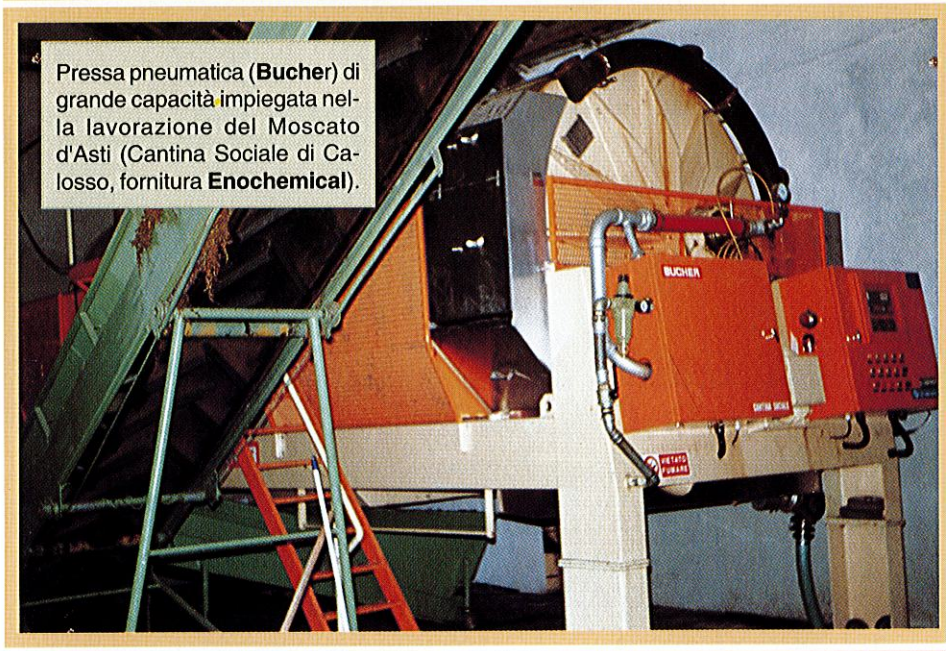
Filtro rotativo sottovuoto (**Cadalpe**). Interamente realizzato in acciaio inossidabile, presenta diverse soluzioni tecniche innovative tra le quali:
- sistema idrodinamico per mantenere omogenea la sospensione del prepanello;
- alimentazione mediante elettropompa reversibile;
- estrazione del filtrato mediante elettropompa sommergibile;
- visualizzazione digitale dei parametri di lavoro;
- limitato consumo di acqua. (**Enochemical**).

rendere cospique le cessioni delle pareti) soprattutto se questi vengono impiegati nella fase finale della lavorazione del vino, quando le acquisizioni di metalli non possono più essere asportate.
L'acciaio inossidabile ha anche il grandissimo vantaggio di non richiedere manutenzione delle superfici. Queste resistono intatte nel tempo anche nelle condizioni di notevole aggressività, che si riscontrano in cantina, dove sono costanti la presenza di umidità elevata e il contatto con sostanze corrosive (detergenti, solforosa, ecc.).
In definitiva, l'acciaio inossidabile, pur risultando un materiale costoso, consente i maggiori risparmi perchè non esige manutenzione.

- Un secondo aspetto é quello riferito alla scelta **delle dimensioni delle attrezzature**. E' facile, visitando cantine, riscontrare errori notevoli in questo senso. In particolare, nelle piccole aziende, si trovano spesso macchine surdimensionate, utilizzate poche ore all'anno e quindi costosissime. Per fortuna l'industria é oggi in grado di fornire macchine adeguate a queste strutture. Chi prevede di crescere non avrà difficoltà a sostituire le apparecchiature con altre di maggiore potenzialità produttiva recuperando buone cifre dalla vendita di quelle ormai insufficienti. Infatti, come nel caso delle utilitarie, le macchine di dimensioni medio-piccole sono molto richieste nel mercato dell'usato.

- Infine, é importante scegliere un **fornitore affidabile**, non solo per la serietà commerciale ma, soprattutto, per l'organizzazione dell'assistenza che deve assolutamente essere tempestiva ed efficiente.

Serbatoi di acciaio inossidabile adatti per la fermentazione dei bianchi e per lo stoccaggio (**L.A.INOX**). Gli accessori, sempre in AISI 304 o AISI 316, possono essere adattati alle esigenze della clientela.



Pressa pneumatica (**Bucher**) di grande capacità impiegata nella lavorazione del Moscato d'Asti (Cantina Sociale di Calosso, fornitura **Enochemical**).

Vinificatori "Top Most" (**Alimare - Emporio Enologico Albese**). Sono caratterizzati da un dispositivo interno preposto al rimescolamento delle vinacce, che effettua l'operazione meccanicamente ed in tempi brevi, assicurando una estrazione ottimale di poolifenoli e colore.