

Комплексные технологические решения в виноделии

ВИНИФИКАТОР СОФТ-СИСТЕМ (SOFT SYSTEM®) Передовые технологии для виноделия Gortani, Италия

Прспект



ЕСЛИ ВЫ РАЗМЫШЛЯЕТЕ ВЫ МОЖЕТЕ РЕАЛИЗОВАТЬ

Отношение к решению проблемы, которая является истинной мерой измерения степени инновации компании - это и есть философия Gortani.

Gortani Engineering - это возможность для наших клиентов не только получать удовольствие, предоставляя качественные продукт и сервис, а также встретить идеальных партнеров, с которыми можно разделить идеи, проекты и передовые технологические идеи, ориентированные на совершенство и успех.



УНИКАЛЬНАЯ СИСТЕМА ВИНФИКАЦИИ С АВТОНОМНЫМ ПОГРУЖЕНИЕМ МЕЗГИ

Патент Gortani SOFT SYSTEM® представляет собой особую систему винификации и автономную систему погружения, которые уникальны в своем роде.

SOFT SYSTEM® сочетает в себе превосходную производительность, предлагаемую оборудованием Gortani для производства вина, а также возможность воссоздать и управлять традиционным методом погружения мезги на высоком технологическом уровне.

Философия дизайна направлена на соотношение между диаметром и высотой, которые очень важны, чтобы в результате получить тонкие слои мезги и иметь обширные поверхности контакта между твердой и жидкой фазами.

Благодаря эксклюзивной многофункциональности, гарантированной высоким ходом винтов, SOFT SYSTEM® адаптируется к реальным потребностям пользователя, гарантируя полную функциональность уже при 30% своей вместимости. Внушительные внутренние винты из нержавеющей стали находятся в идеальном балансе между мощностью и деликатностью, перемешивая медленно и деликатно огромные количества виноградной мезги с помощью решеток в направлении к дну, полностью погружая плавающую "шапку" в жидкую фазу.





Система перемешивания позволяет использовать ее многофункционально и имеет следующие преимущества: оптимизирует растворение красящих пигментов на протяжении всего процесса мацерации, функционируя с минимальным уровнем шума. Дополнительное преимущество – компактность системы, позволяет оптимизировать пространство винных погребов.

Все фазы и функции осуществляются при контроле температуры и управляются с помощью ПЛК с мультязычным сенсорным дисплеем. Параметры устанавливаются просто и легко, позволяя выполнять процессы винификации абсолютно персонализировано. Предоставляя, в результате, возможность получить вино с превосходным букетом высокого качества.

Выполненные операции можно сохранить и архивировать, таким образом, их можно легко воспроизвести впоследствии.



Погружная система с одним винтом



Погружная система с 1 и 2 винтами: ТРАДИЦИЯ, КОТОРАЯ СТАНОВИТСЯ ИННОВАЦИЕЙ

Широкий спектр предлагаемых размеров Soft System®, открывает возможность проводить процесс винификации с эффективными объемами от 25 до 850 гл, что в целом сочетает в себе простоту использования и функциональность, и представляет отличительную особенность системы, позволяя реализовывать превосходные винификации даже при небольших количествах продукта. Soft System® совершенствует традиционный механический метод погружения, который очень деликатен, позволяет управлять и персонализировать этот метод в зависимости от сорта винограда и желаемого результата: от свежих вин до винификации и мацерации винограда происходящего от выжимки со значительной концентрацией мезги. Строгий контроль температуры позволяет действовать в обширном спектре во время различных фаз таких как охлаждение, классическая ферментация, а также криомацерация; в процессе нагревания, включая как позднее спиртовое и яблочно-молочное брожение. Благодаря высокому ходу стальных винтов из нержавеющей стали оператор может управлять и оптимизировать разновидность и время работы различных фаз.

Погружная система с двумя винтами



Soft System® с 2-винтовой системой погружения, позволяет использовать погружные решетки как по отдельности, так и совместно. В случае использования 1 ВИНТА можно получить частичное дробление мезговой «шапки» с аккуратным переворачиванием виноградной массы, эта операция сопоставимая с процессом делестаж – гомогенизация твердого слоя с высвобождением избытка углекислого газа (CO₂).

В случае одновременного использования винтов, а также Soft System® с одним винтом, эффект погружения является нарастающим: «шапка» будет полностью погружаться в виноградное сусло с последующим полным затоплением и разуплотнением «шапки», благоприятствуя таким образом максимальному выходу полифенолов, красящих веществ и ароматов, способствующих созданию вина с особенным утонченным и развитым букетом.

Возможность простого демонтажа погружных решеток упрощает процесс очистки и позволяет использовать резервуары в качестве емкостей для хранения вина с температурным контролем.



РЕЖИМЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- 1 Использование небольших объемов
- 2 Совместное использование решеток (погружной метод)
- 3 Индивидуальное использование решеток (перемешивание мезги)



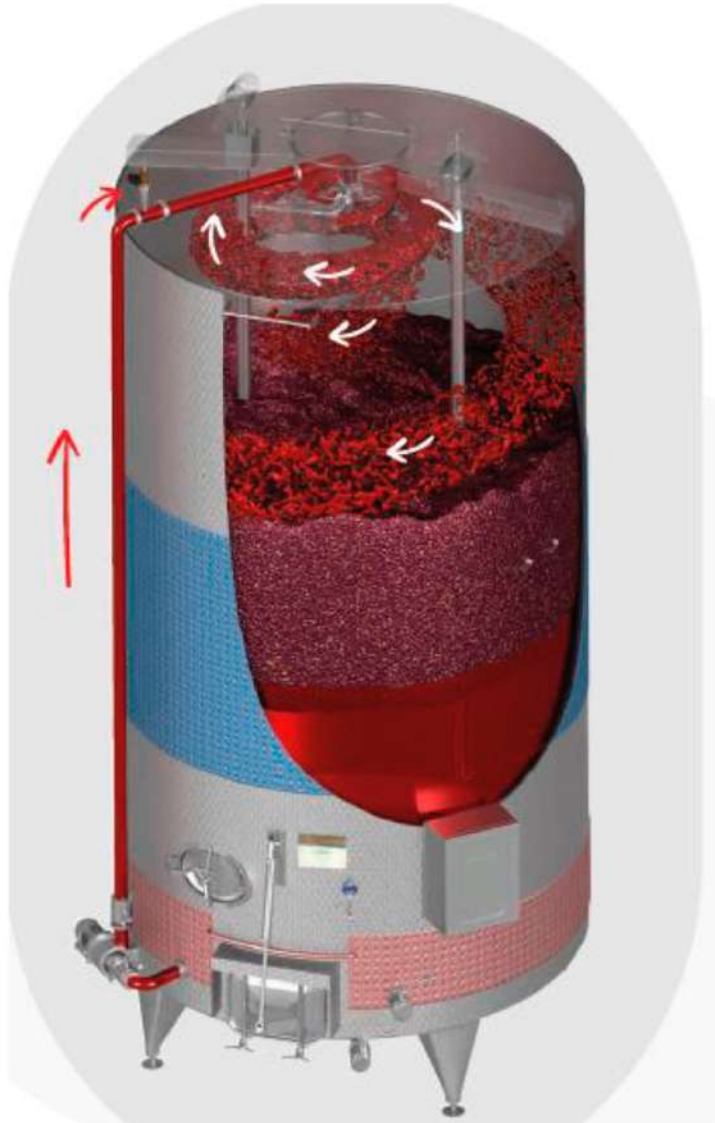
1



2



3



ДЕЛИКАТНЫЙ РЕМОНТАЖ: НАИЛУЧШИЙ ЦВЕТ ВАШЕГО ВИНА

Помимо возможности выполнить погружение большей части массы, находящейся в производстве, персонализации времени работы и пауз, Soft System® также оснащена традиционной в своем роде и эффективной системой ремонтажа, рассчитанной для проведения полной и равномерной гомогенизации всей жидкой фазы за очень короткий промежуток времени.

Система ремонтажа состоит из импеллерного типа насоса с коническим винтом из нержавеющей стали, специально разработанным для сохранения целостности продукта, запорных клапанов, опционального тройника для разнонаправленных потоков циркуляции жидкости, течения и поступления сусла в направлении к диффузору. Диффузор, благодаря своим имеющимся разносторонним выходам, позволяет создавать полное орошение рабочей поверхности, гарантируя полный контакт между суслом и виноградной мезгой, производя перемешивание до получения однородной массы.

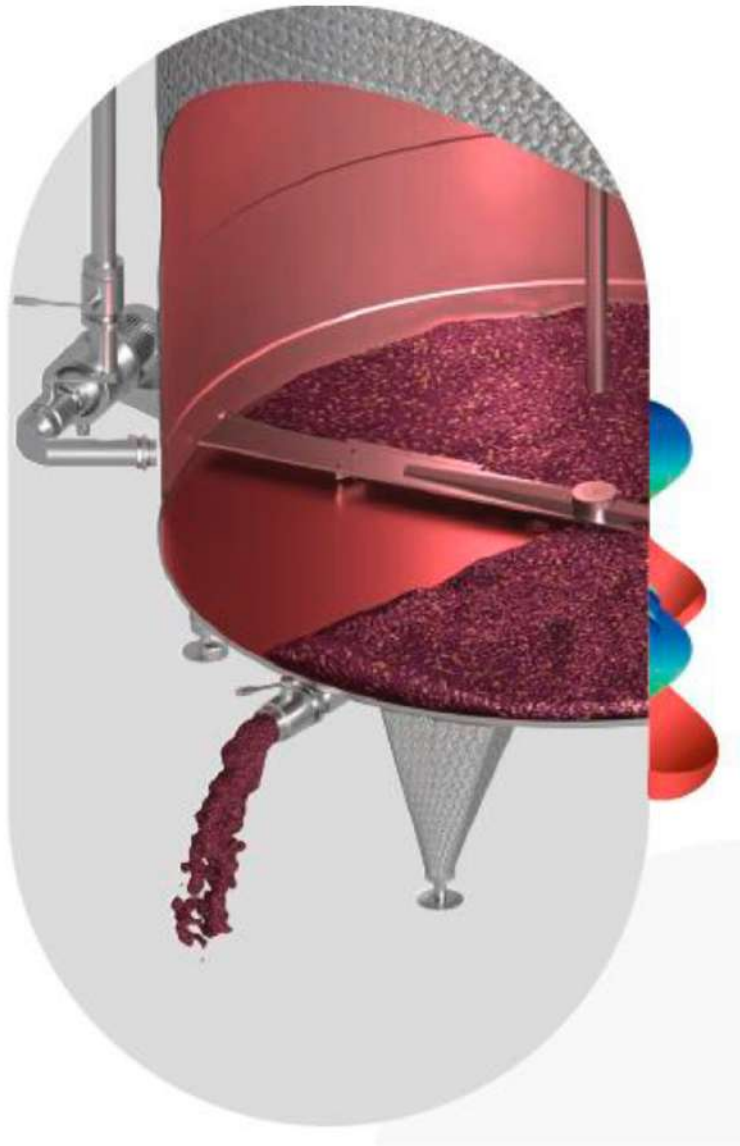
СИСТЕМА ОБОГАЩЕНИЯ КИСЛОРОДОМ: ВИНО, КОТОРОЕ ДЫШИТ

Система насыщения кислородом является эксклюзивной системой Soft System® которая, вместе с применением ремонтажа, дает возможность вводить и растворять кислород в сусле совершенно естественным образом.

Насыщение сусла кислородом является значимым вкладом, так как способствует росту и сохранению (выживанию) дрожжей на начальной стадии ферментации, получению жизнеспособной и эффективной биомассы.

Далее, вследствие развития полифенолов, кислород стабилизирует цвет и усиливает аромат. При контакте с воздухом максимальное количество растворенного кислорода является в порядке 8,0 мг / л.





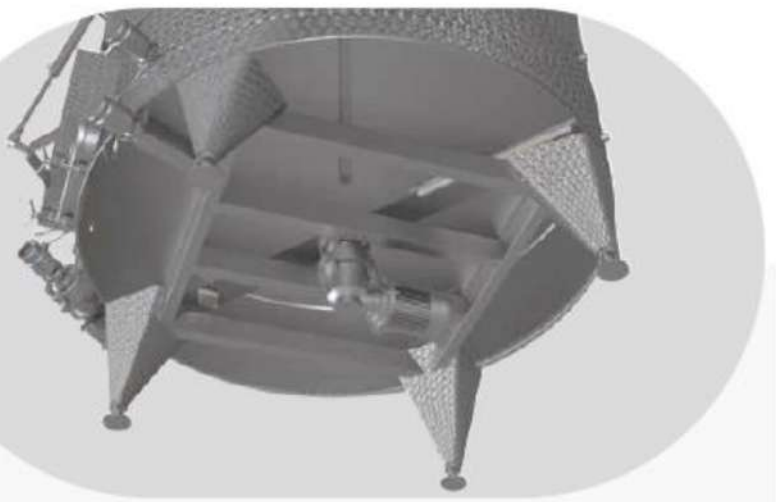
ЭКСТРАКЦИЯ ВИНОГРАДНОЙ МЕЗГИ: ВЫБОР КАЧЕСТВА



В первые дни брожения, Soft System® позволяет с помощью специального зубчатого скребка, легко и эффективно удалить осевшую на дно виноградную мезгу.

Если ее не удалить, осевшая мезга может негативно повлиять на аромат и качество вина.

СКОРОСТЬ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ УДАЛЕНИЯ ВИНОГРАДНОЙ МЕЗГИ



Мощные лопасти, установленные на днище винификатора, быстро и легко удаляют переработанную мезгу, что позволяет избежать утомительного ручного труда.

Этот процесс также осуществляется через систему PLC с сенсорным дисплеем и контролируется специальными устройствами защиты, гарантирующими максимальную безопасность на каждом этапе эвакуации.



ЗНАНИЯ, ДОСТУПНЫЕ КАЖДОМУ

Универсальность и простота использования являются немаловажным фактором и предлагаются пользователю в дополнение от эксклюзивного богатства технических знаний запатентованной системы Soft System®. С Soft System® все пользователи могут лучше проявлять и демонстрировать свой профессионализм и опыт.

Специальное программное обеспечение Soft System® с сенсорным многоязычным экраном позволяют легко управлять следующими функциями:

- Количество и продолжительность циклов погружения
- Вращение и пауза работы погружных решеток
- Количество циклов и продолжительность ремонта
- Период, степень насыщения кислородом (система "Ossigen")
- Постоянный мониторинг температур
- Постоянный мониторинг цикла брожения

Дополнительная возможность оперативного дистанционного управления с компьютера (PC remote) и возможность воздействия во время процесса виноделия делают Soft System® особым инструментом персонализированного сервиса для каждого пользователя. Таким образом, благодаря Soft System®, Вы сможете получить эксклюзивное, элегантное вино, которое отличается от других вин, своим качеством, гармоничным ароматом и неповторимым букетом.

СПИСОК РЕФЕРЕНЦИЙ

ABBONA MARZIANO

Dogliani - CUNEO (1xHL.200 1vite)

ALEANDRI

Motta di Livenza - TREVISO
(1xHL.300 2 viti - 1xHL.200 2viti)

ARCANIA

Rive d'Arcano - UDINE (2xHL.150 1vite)

ASTORIA

Susegana - TREVISO (2xHL.220 1vite)

BORGO MOLINO

Ormelle - TREVISO (2xHL.720 2viti)

BOSCO DEL MERLO

Pravisdomini - PORDENONE
(2xHL.275 2viti)

CA' BARADEI

Mareno di Piave - TREVISO
(2xHL.300 2viti)

CANTINA MESA

Sant'Anna Arresi - CARBONIA IGLESIAS
(2xHL.250 2viti)

CANTINA TERRE DEL BAROLO

Castiglione Falletto - CUNEO
(2xHL.75 1vite - 1xHL.125 2viti)

COLLE VILLANO

Faedis - UDINE (2xHL.125 1vite)

CECCHETTO

Tezze di Vazzola - TREVISO (2xHL.400
2viti - 2xHL.300 2viti - 2xHL.275
2viti - 1xHL.90 1vite - 1xHL.150 2viti)
ERMACORA
Premariacco - UDINE
(2xHL.155 2 viti - 2xHL.125 1vite)

GIAVITTO

Faedis - UDINE (2xHL.125 1vite)

GIUSEPPE SEDILESU

Mamoiada - NUORO (5xHL.125 1vite)

GRAZIANO PRA

Monteforte d'Alpone - VERONA
(1xHL.100 1 vite - 1xHL.200 2viti)

ICARIO - GRUPPO CAMPARI

Montepulciano - SIENA (4xHL.125 2viti -
2xHL.150 2viti - 12xHL.100+140 2viti)

CASA ROMA

San Polo di Piave - TREVISO (1xHL.150
2viti - 2xHL.300 2viti - 1xHL.200 2viti -
1xHL.125 1vite)

I COMELLI

Tricesimo - UDINE (2xHL.100 1vite)

ILLICA VINI

Vernasca - PIACENZA (1xHL.125 1vite)

IOMAZZUCATO

Breganze - VICENZA (3xHL.200 2 viti, 1vite)

LA FERULA

Staranzano - GORIZIA (3xHL.125 1vite)

LA SBERCIA

Borgoratto Mormorolo - PAVIA
(1xHL.230 2viti)

LA TUNELLA

Ippolis di Remanzacco - UDINE
(6xHL.167 1vite)
LE TENUTE DI CARLO PILI
Monserrato - CAGLIARI
(1xHL.120 1vite - 1xHL.200 2viti)

LUISA

Mariano del Friuli - GORIZIA
(4xHL.300 2viti)

PIAZZA PAOLO E ANGELO

Annone Veneto - VENEZIA
(2xHL.350 2viti)

PODERI DEI COLLI

Montalto delle Marche - ASCOLI PICENO
(2xHL.200 2viti)

PRADELLE

Vazzola - TREVISO (3xHL.250 2viti)

ROBERTO SAROTTO

Neviglie - CUNEO (6xHL.165 1vite)

RONCHI DI MANZANO

Manzano - UDINE (1xHL.116 2viti)

ROSSATO

Cervignano del Friuli - UDINE
(2xHL.250 2viti)

SERRA DOMENICO

Agliano Terme - ASTI (1xHL.60 1vite -
1xHL.125 2viti - 2xHL.100 1vite)

TENUTA CAPOEST LUCCHESI

San Polo di Piave - TREVISO
(1xHL.313 2viti)
VIE D'ALT
Prepotto - UDINE
(1xHL.125 2viti - 2xHL.150 2viti)

VIGNAIOLI SPECOGNA

Corno di Rosazzo - UDINE
(4xHL.75 1vite - 5xHL.100 1vite)

VIGNE SURRAU

Arzachena - OLBIA TEMPIO
(3xHL.185 1vite)

VIGNETI RAPAIS

Maniago - PORDENONE (1xHL.167 1vite)

СТРАНЫ МИРА

AGROPRODUKT

Pula - CROATIA
(1xHL.100 1vite - 1xHL.150 2viti)

BARIK

Novi Slankamen - SERBIA (1xHL.125 1vite)

BELJE

Darda - CROATIA (2xHL.125 1vite)

CHÂTEAU TOPOL'ČIANKY

Topolčianky - SLOVAKIA
(2xHL.450 2viti - 6xHL.250 2viti)

DOMENIUL COROANEI

Segarcea, Dolj - ROMANIA (12xHL.250
2viti - 1xHL.150 2viti - 7xHL.350 2viti)

GABRIEL

Rust - AUSTRIA (1xHL.125 1vite)

GIEFING

Rust - AUSTRIA
(1xHL.80 2 viti - 1xHL.80 1 vite)

HEINRICH

Deutschkreutz - AUSTRIA
(2xHL.150 1vite)

JERUZALEM ORMOŽ

Ormož - SLOVENIA (4xHL.75 1vite)

K+K KIRNBAUER

Deutschkreutz - AUSTRIA
(5xHL.125 1vite - 2xHL.150 1vite)

LANDAUER

Rust - AUSTRIA (3xHL.100 1 vite)

PERICÓ

Sao Joaquim - BRAZIL (1xHL.90 1vite)

PFNEISL

Deutschkreutz - AUSTRIA (8xHL.275 2viti)

REUMANN

Deutschkreutz - AUSTRIA (2xHL.125 1vite)

Подробную информацию и ofertу на винификаторы СОФТ-СИСТЕМ

можно получить запросом по адресу: info@enogrup.com