



**Tutela e promozione
NASCE IL NUOVO DISTRETTO DEL CIBO DELL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

Con il recente inserimento nell'Elenco nazionale dei Distretti del Cibo viene istituito il nuovo Distretto del Cibo dell'Aceto Balsamico di Modena Igp per la promozione, lo sviluppo e la tutela del prodotto di riferimento, la valorizzazione della filiera e della cultura e tradizione dei territori di Modena e Reggio Emilia. A darne notizia è il Consorzio di tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Igp, dopo la pubblicazione ufficiale nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna avvenuta nello scorso mese di luglio. Il Consorzio, nella veste di Distretto del Cibo, allargherà le proprie competenze estendendo il raggio d'azione alle politiche di promozione e valorizzazione del territorio, delle produzioni agroalimentari e dell'intera filiera di riferimento.

**VINVENTIONS
ACQUISISCE
FEDERFIN TECH**

Denis Van Roey, ceo di Vinventions, ha recentemente annunciato l'acquisizione di Federfin Tech Srl, specialista di tappi a vite in alluminio con sede a Tromello (Italia). Questa acquisizione rafforzerà la leadership di Vinventions nell'industria delle chiusure per vino e rappresenta una pietra miliare nella strategia dell'azienda per diventare un leader globale in tutti i tipi di chiusura ad alte prestazioni e sostenibili per l'industria del vino e degli spirits. Unendo le forze con Federfin, Vinventions diventerà uno dei primi 3 produttori di tappi a vite per vino a livello mondiale, creando significative sinergie industriali e commerciali a vantaggio dei propri clienti pur rimanendo fedele alla loro filosofia di flessibilità, vicinanza e forte supporto tecnico. Il gruppo combinato sfrutterà anche le sue capacità uniche di ricerca e sviluppo, tra cui la gestione dell'ossigeno e il know-how industriale per continuare a investire nell'innovazione e portare nuovi prodotti sostenibili e ad alte prestazioni alla sua base di clienti globale.
info: www.federfintech.com - www.vinventions.com


GRUPPO AEB

Innotec: il partner per soluzioni impiantistiche ad alta tecnologia

Innotec è la divisione del Gruppo AEB specializzata nella progettazione e nella realizzazione di soluzioni impiantistiche all'avanguardia nel settore dell'enologia e delle bevande. Personalizzazione, preservazione del prodotto e sostenibilità sono soltanto tre degli aspetti che caratterizzano gli impianti Innotec, unici nel design funzionale, che ampliano così la già nutrita gamma di tecnologie strategiche del Gruppo AEB. La gamma Innotec è costituita principalmente da impianti di microfiltrazione, sistemi di Cleaning-In-Place (C.I.P.), sistemi per l'ottimizzazione del trasporto dei prodotti con

l'ausilio di un diaframma mobile (P.D.S., Piping Discharge System), impianti per il controllo dell'ossigeno disciolto in vini e mosti (Deox), im-

pianti di dosaggio in linea di CO₂ (Carbox), impianti per il recupero e ridosaggio del vino di avvinamento da microfiltrazione e riempitrice (R.W.S.,

Recovery Wine System), sistemi di dosaggio in linea di prodotti coadiuvanti (InnDosage), impianti Mixer per l'industria delle bevande e molto altro ancora. La particolare attenzione al risparmio energetico e al rispetto dell'ambiente di Innotec ha portato i nostri tecnici alla progettazione di impianti volti al recupero delle acque e alla riduzione dei consumi. L'utilizzo di componenti riciclabili e la riduzione del carbon footprint per abbattere le emissioni di carbonio fanno parte dell'impegno quotidiano alla base della "business philosophy" di Innotec e del Gruppo AEB. 

Info: www.aeb-group.com




QUALA CLOSURES GROUP

Un nuovo stabilimento in Cina per la produzione di tappi per il segmento luxury




Guala Closures Group, presente in Cina dal 1998, ha recentemente annunciato un progetto di sviluppo di un nuovo stabilimento e di un centro di Ricerca & Sviluppo a Chengdu, nella provincia del Sichuan. La fabbrica e il centro di Ricerca & Sviluppo si concentreranno sulla produzione di chiusure per i mercati premium e di lusso, con una produzione stimata di 130 milioni di tappi all'anno, facendo così dello stabilimento di Chengdu un sito produttivo di livello mondiale pensato appositamente per il mercato cinese.

Il nuovo stabilimento si estenderà su una superficie di 13.800 metri quadrati, prevederà l'impiego di 110 dipendenti e un piano di investimenti che potrà raggiungere 200 milioni di renminbi (29 milioni di euro). L'investimento nel nuovo stabilimento cinese costituisce un ulteriore traguardo nella strategia di Guala Closures volta a rafforzare la propria posizione di leadership nel segmento del lusso, come testimoniato anche dalla recente acquisizione di Labrenta, storica azienda italiana specializzata nella produzione di chiusure di lusso. 

ERBSLÖH

**Trenolin®
Sur lies, enzima
liquido per
una ottimizzata
lisi del lievito**

Pectinasi con una alta concentrazione di β glucanasi. Enzima per una lisi del lievito ottimizzata per una migliore struttura e più densità. In un anno come questo caratterizzato da alte temperature e scarsa piovosità i vostri vini potrebbe risultare piatti e privi di personalità. Noi consigliamo il nostro enzima Trenolin® Sur lies per cercare di migliorare la struttura e il profilo aromatico nel rispetto del bilancio economico. Infatti l'impiego di questo enzima risulta molto più economico dell'aggiunta di mannoproteine in pre-imbottigliamento. Inoltre esalta la tipicità dei vostri vini. Trenolin® Sur lies favorisce la lisi della parete cellulare del lievito. In questo modo viene accelerato il rilascio delle mannoproteine dalle pareti cellulari. Durante il pro-

cesso enzimatico di decomposizione vengono liberati il mannano del lievito e sostanze secondarie del lievito come i composti amminici con carattere aromatico. Le mannoproteine e il mannano del lievito portano a un mouthfeeling più intenso e duraturo e una maggiore cremosità e scioglievolezza. Migliorano la struttura e la densità. Viene impiegato sul vino giovane dopo il primo travaso su le fecce fini per crearsi le proprie mannoproteine. Durante l'attività enzimatica si consigliano frequenti batonnage per ottimizzare il processo di lisi. L'enzima è liquido per un facile impiego e maggior sicurezza per l'operatore. 



EXPERTI

QR-Filter: pre-filtrazione Quality Respect



Il sistema QR Filter $\beta\beta$ Quality Respect è il sistema di filtrazione ortogonale progettato per filtrare in un solo passaggio i vini dopo la chiarifica e prepararli alla fase di microfiltrazione finale di preimbottigliamento. La scelta delle tecniche e dei materiali per la filtrazione e microfiltrazione dei vini deve essere fatta in funzione del rispetto della qualità per portare in bottiglia tutte le caratteristiche che

contribuiscono al valore del vino senza impoverirlo. QR Filter associa la filtrazione di profondità delle cartucce in microfibra in polipropilene con plissettatura radiale alle cartucce filtranti con membrana a doppio strato e densità graduata. In questo modo le operazioni di brillantatura e prefiltrazione si svolgono con l'applicazione di una pressione moderata e a bassa velocità di flusso che riducono la perdita

di sostanze colloidali e favoriscono la conservazione delle caratteristiche gustative di rotondità ed equilibrio. La prefiltrazione QR Filter garantisce il massimo rispetto e riduce l'usura delle cartucce di microfiltrazione finale. I vantaggi di QR Filter: rispetto della qualità e struttura del vino, facilità di utilizzo, è l'alternativa, a ridotto impatto ambientale, ai filtri a farina e a cartoni, diverse possibilità di dimensionamento, essendo

un circuito chiuso non ci sono i problemi di gocciolamento, perdite di gas e rischi di ossidazione del vino come accade con i filtri a piastre, le cartucce impiegate hanno resistenza alla sanificazione e un'elevata affidabilità dei processi. Experti distribuisce prodotti e impianti per la filtrazione con alta qualità produttiva, sicurezza e protezione. Servizio dedicato di assistenza tecnica incluso.
Info: laboratorio@experti.it 