



LA PERFEZIONE DALL'UVA AL BICCHIERE

Azoto e controllo della temperatura per il settore vinicolo



ENGINEERING YOUR SUCCESS.

PRODUZIONE DI QUALITA' ELEVATA E COSTANTE

Il mercato vinicolo mondiale non è mai stato così competitivo e i clienti non hanno mai avuto aspettative così elevate. Di fronte a una vasta scelta, gli acquirenti si rivolgono sempre più spesso a marchi conosciuti che sono sinonimo di qualità, gusto e convenienza.

I produttori si trovano a dover fornire i vini preferiti dei consumatori nelle quantità e ai costi richiesti, garantendo un gusto, un carattere e un piacere puri.

Il successo dipende dalla combinazione di competenze tradizionali, tecniche innovative ed esperienza. Inoltre consiste nel conservare al meglio il prodotto con una produttività efficiente ed efficace.

La soluzione completa per la produzione di vino

Nel XXI secolo i gas industriali, come l'azoto, e il controllo della temperatura sono elementi integranti della produzione su larga scala. Grazie alla collaborazione con partner affidabili, i produttori possono lavorare in modo più efficace e, al tempo stesso, garantire la purezza e l'integrità del loro vino.

Combinando una tecnologia innovativa con l'esperienza Parker offre una gamma di soluzioni tecnologicamente avanzate, efficienti dal punto di vista energetico e affidabili per il settore vinicolo. Tra queste figurano NITROSource, generatori di azoto on-site dal consumo energetico ottimale; Hyperchill Plus, la gamma avanzata di refrigeratori per processi industriali; e la serie di soluzioni di filtrazione per aria sterile.



"Nel mercato di oggi, i clienti si aspettano vino gradevole e affidabile ad un prezzo ragionevole"





AZOTO

Dalla fermentazione all'imbottigliamento, l'azoto ha un ruolo importante nella moderna produzione di vino.

L'auto produzione fornisce una fonte affidabile di azoto con costi di esercizio contenuti.

La gamma di generatori di azoto NITROSource di Parker garantisce la produzione di elevate portate di azoto, di purezza certificata, con ridotti costi di esercizio grazie ad una tecnologia avanzata a basso consumo energetico.

Fermentazione e pigiatura

L'aggiunta di azoto allo stato gassoso nelle vasche di fermentazione migliora notevolmente il processo di mescolatura. L'azoto forma delle bolle che diminuiscono la densità del succo, il quale, diventando più leggero, sale in superficie mentre le parti solide cadono sul fondo.

Sparging

NITROSource fornisce un flusso costante di azoto necessario per la rimozione efficace dell'ossigeno disciolto, la regolazione accurata dell'anidride carbonica e la prevenzione dell'ossidazione dopo l'imbottigliamento.

Blanketing dei serbatoi

L'introduzione dell'azoto nella parte vuota dei serbatoi di lavorazione e stoccaggio rappresenta un metodo molto efficace per evitare l'ossidazione ed il deterioramento del vino causato dai lieviti e dai batteri.

Trasferimento in pressione

L'azoto in pressione viene utilizzato per assistere il trasferimento o il pompaggio del vino/mosto nei serbatoi di processo in un ambiente privo di ossigeno, nelle tubazioni, negli altri siti produttivi, ecc.

Purificazione

La purificazione con azoto a purezza elevata riduce i livelli di ossigeno e l'attività microbiologica dannosa nelle attrezzature e nelle condotte.

Miscelazione del vino

L'azoto rappresenta un'alternativa estremamente efficace all'agitazione meccanica, che richiede una sterilizzazione accurata e regolare.

Lavaggio delle bottiglie

La pulizia delle bottiglie con azoto è molto più efficace della semplice sterilizzazione in quanto grazie all'utilizzo dell'azoto si riduce l'uso dell'acqua e la concentrazione dell'ossigeno nelle bottiglie prima del riempimento.

Imbottigliamento

Durante l'imbottigliamento, l'ossigeno che entra nella bottiglia a mano a mano che questa viene riempita, può incidere sulla qualità del vino. L'utilizzo dell'azoto nel processo di imbottigliamento elimina gli inconvenienti dovuti all'ossidazione. NITROSource è efficace sia negli impianti di imbottigliamento sia come fonte affidabile di azoto per i camion da imbottigliamento.

Miscelazione di gas sul posto

I DEPURATORI DI CO₂ possono essere integrati con NITROSource per garantire una fornitura costante di anidride carbonica, fondamentale per impedire che il vino perda di effervescenza e per aumentare l'aroma.



SOLUZIONI PROFITTEVOLI

NITROSource: fornitura continua di azoto, estrema affidabilità e vantaggio competitivo.

Parker domnick hunter NITROSource è la fonte più efficace ed economica di generazione di azoto per la produzione di vino. Con un design unico ed una tecnologia avanzata ed innovativa per il risparmio energetico, il generatore on-site NITROSource richiede meno aria compressa per generare più azoto rispetto ad altre soluzioni. Ciò si traduce

in minori consumi energetici. Insieme a costi di manutenzione sostanzialmente inferiori, tempi di fermo ridotti ed una durata maggiore, rappresenta la fornitura di azoto più efficiente disponibile dal punto di vista dei costi; molto più conveniente delle fonti tradizionali, offre enormi risparmi per tutta la vita del generatore.

Quando si passa alla generazione di gas con NITROSource, si può prevedere un recupero dell'investimento da 6 a 24 mesi*. Dopodiché si registreranno risparmi concreti e un contributo positivo alla redditività. Nella fornitura tradizionale, invece, i clienti sono vincolati alle spese correnti delle aziende del gas e sono responsabili dei "costi aggiuntivi nascosti", ad esempio il noleggio dei cilindri e i costi di consegna e amministrazione.

*Il periodo di recupero dell'investimento di 24 mesi dipende dall'utilizzo e da altri fattori

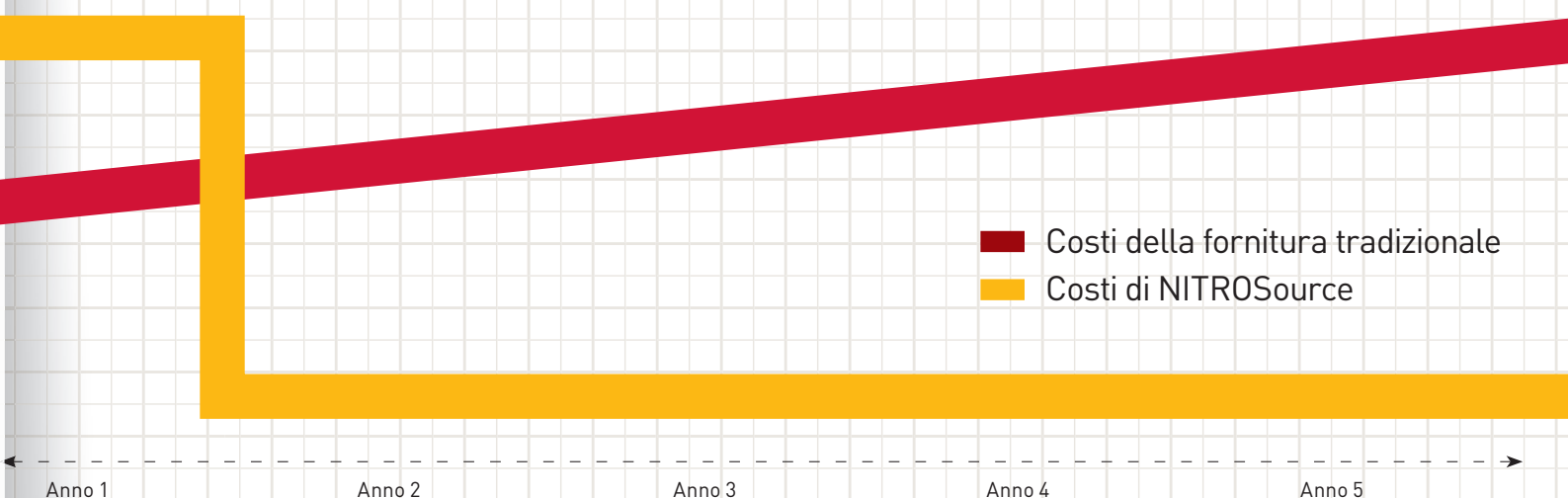


"Il controllo dei costi e la qualità sono entrambi importanti per noi. Per produrre i vini che i clienti si aspettano, non possiamo permetterci di scendere a compromessi"

Membro del Consorzio, Italia

La fonte più economica di azoto

Quando si tiene conto dei costi reali, NITROSource è la fonte di azoto più vantaggiosa.



Progettazione di qualità

Parker domnick hunter NITROSource offre una serie di funzioni tecnicamente avanzate, che garantiscono una fornitura senza interruzioni, una pressione stabile del gas, un flusso costante e una purezza costante, tutti fattori vitali nella produzione di vino.

- Regolatore di flusso: indipendentemente da ciò che succede, il generatore continuerà a fornire la pressione di taratura e il flusso corretti.

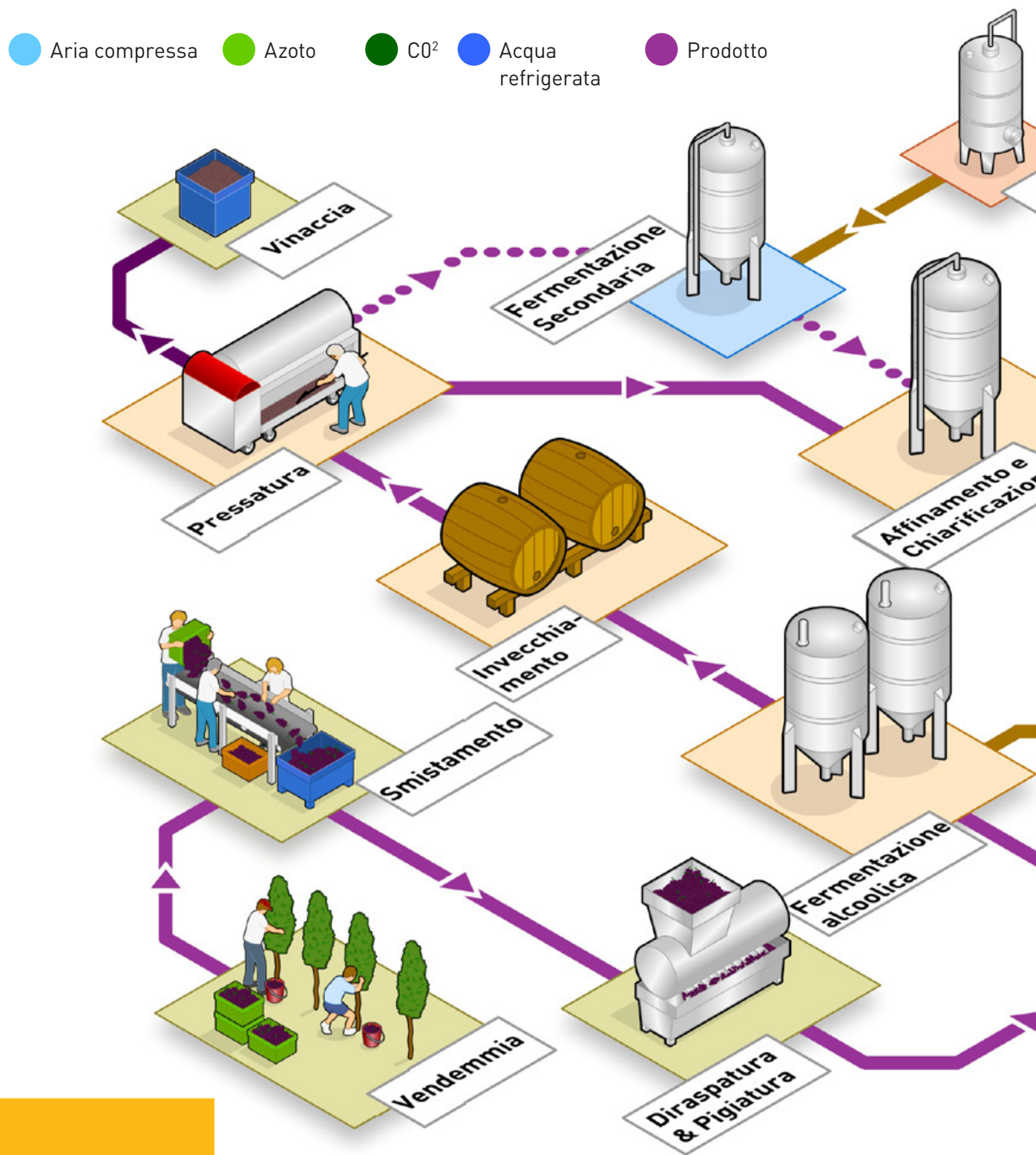
- Analizzatore di ossigeno integrato: misura costantemente la purezza del gas.
- By-pass del gas di scarico: scarica automaticamente il gas che non rientra nelle specifiche garantendo qualità del prodotto finale mediante la qualità del gas.
- Regolazione della pressione in ingresso e in uscita: garantisce la massima efficienza operativa e la protezione del vino da danni o deterioramento.
- Sistema di controllo elettronico: offre il controllo totale di tutte le funzioni principali del generatore.

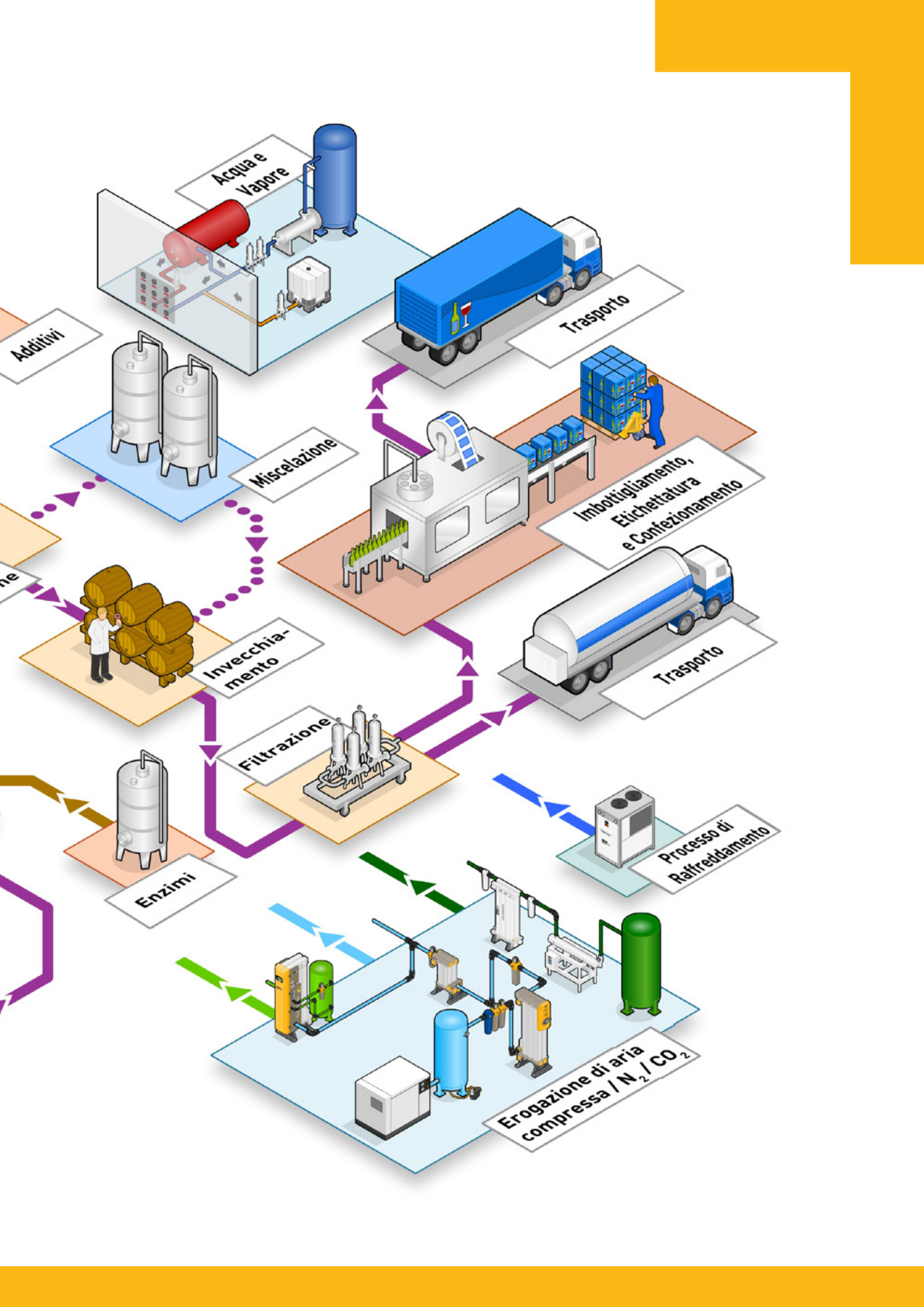
Testato e certificato per la massima sicurezza

- NITROSource:
Conformità nel settore Sicuro per alimenti e prodotti farmaceutici, in linea con lo statuto europeo (EIGA) e l'amministrazione statunitense per alimenti e farmaci (FDA Articolo 21) e conformità con la Farmacopea. Generatore e sue prestazioni certificate da ente terzo validante.

IL PROCESSO

Da Amarone a Zinfandel, Parker fornisce soluzioni per tutti i sistemi di produzione di vino e per la maggior parte delle fasi fondamentali di produzione, stoccaggio e imbottigliamento.









CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Il controllo accurato della temperatura ha un ruolo fondamentale nella produzione di vino. Nell'intero processo, le variazioni al di fuori degli intervalli di calore necessari avranno un impatto su qualità, gusto, colore e aroma a livello globale.

I produttori non possono permettersi di rinunciare all'accuratezza. I refrigeratori Parker Hiross Hyperchill Plus offrono un basso consumo energetico, versatilità e massima affidabilità. Per questo sono la scelta ideale per il controllo della temperatura vantaggioso nella produzione di vino graduale.



Macerazione mosto/a freddo

Il "mosto" del vino deve essere refrigerato immediatamente e il processo di macerazione richiede temperature fredde costanti (solitamente comprese tra 3 °C e 15 °C) per garantire una qualità ideale.

Fermentazione

I refrigeratori non hanno una pompa di calore reversibile e non prevedono il riscaldamento. Ciò li rende più adatti alle aree in cui le temperature ambiente all'inizio della fermentazione sono già sufficientemente alte per avviare il processo.

Vino rosso

I sistemi di refrigerazione Hyperchill Plus, insieme ai serbatoi di fermentazione, consentono di controllare meglio il calore generato dalla fermentazione alcolica (solitamente in un intervallo compreso tra 20 °C e 25 °C).

Durante la fermentazione malolattica è necessario calore. Anche in questo caso è richiesta un'accuratezza estrema.

Vino bianco

Per esaltare gli aromi fruttati nel vino bianco, è fondamentale che la temperatura di fermentazione venga mantenuta tra 15 °C e 20 °C.

Stabilizzazione a freddo

La refrigerazione accurata è necessaria per eliminare i cristalli di tartrato mediante il processo di stabilizzazione a freddo. La temperatura del vino viene abbassata quasi al punto di congelamento, ovvero -2 °C/-3 °C.

Produzione di vino

I processi specifici variano a seconda delle preferenze dei produttori di vino e del carattere di ciascun vino. Hyperchill Plus fornisce il controllo della temperatura e l'intervallo di temperatura del fluido richiesto per ciascun trattamento.



"Il controllo accurato della temperatura
è fondamentale affinché i vini abbiano un
gusto e un carattere unici"

Produttore AOC, Côtes du Rhône



ACCURATEZZA E AFFIDABILITÀ

Hyperchill Plus: refrigeratori di processo di elevate prestazioni

Estremamente compatto e semplice da utilizzare, Hyperchill Plus opera in sicurezza e affidabilità in tutte le condizioni di lavoro, garantendo un preciso e accurato controllo della temperatura dell'acqua. La disponibilità di un'ampia gamma di accessori e opzioni rende Hyperchill Plus una soluzione molto flessibile che soddisfa le esigenze di tutte le applicazioni del settore vinicolo.

Grazie al circuito idraulico non ferroso, Hyperchill Plus assicura condizioni di lavoro stabili mantenendo la massima qualità e pulizia del fluido refrigerante, migliorando di conseguenza l'efficienza e la produttività del processo e riducendo i costi di manutenzione e il fermo impianto. Ciascuna unità viene testata accuratamente prima della spedizione. Di conseguenza i produttori di vino possono usufruire della massima produttività, con costi di manutenzione e tempo di inattività ridotti.

Progettato per la massima produttività

Sviluppato secondo i migliori criteri di progettazione di Parker, la gamma Hyperchill Plus è stata sviluppata per massimizzare i vantaggi davvero importanti: prestazioni, controllo ed economicità. Una serie di funzioni innovative garantiscono una gestione eccezionale della temperatura, un basso consumo energetico e un ottimo livello di affidabilità.

- Controlli elettronici con software proprietario: controllo estremamente preciso e monitoraggio remoto.
- Completamente configurabile: è possibile configurarlo su misura per qualsiasi processo di produzione di vino.
- Grandi serbatoi di acqua: garantiscono un minor consumo del compressore e controllo accurato della temperatura.
- Serbatoio di accumulo acqua interno di elevata capacità: garantiscono il consumo energetico più basso nel mercato e costi di esercizio ridotti.
- Configurazione con compressori multipli, doppie pompe dell'acqua di stand-by: configurazione completa del sistema, tempo di inattività ridotto e nessuna interruzione del processo.

Maggiore tranquillità con Parker

Hyperchill Plus e Nitrosource, oltre alla garanzia standard, offrono al cliente la possibilità di estendere la garanzia per più anni.

L'estensione di garanzia è vincolata alla stipula di un contratto di manutenzione effettuato da tecnici Parker qualificati o da centri assistenza Parker certificati e dall'utilizzo di ricambi originali Parker.*





SOLUZIONE COMPLETA

Filtri per aria sterile e liquidi

Il nostro obiettivo è quello di fornire ai produttori di vino un'intera gamma di soluzioni per il trattamento ad aria e gas compressi. I nostri filtri per aria sterile e liquidi, dotati di un alloggiamento compatto e un elemento a lunga durata, sono il completamento perfetto delle gamme NITROSource e Hyperchill.

Le soluzioni di filtrazione consentono di rimuovere i contaminanti dall'aria e dai liquidi nell'intero processo di produzione di vino, garantendo un prodotto della massima qualità, dall'uva al bicchiere.





PARTNERSHIP PRODUTTIVE

In Parker miriamo a collaborare con i clienti in tutto il mondo, condividendo competenze e know-how per sviluppare metodi nuovi, migliori e più efficienti per produrre vino.

- **NITROSource**: è il generatore di azoto con il più basso consumo energetico al mondo. Consente di ridurre i costi, aumentare la redditività e migliorare la qualità nel processo di produzione del vino.
- **Hyperchill Plus**: raffreddamento di precisione tecnologicamente avanzato, compatto, pratico, estremamente efficiente e affidabile. Garanzia di protezione del carattere e del gustodi ogni vino.
- **Innovazione**: investimento continuo nella ricerca e nello sviluppo per migliorare gli standard di purificazione e controllo dei fluidi per il settore vinicolo.
- **Garanzia di qualità**: grazie a una produzione innovativa, assistenza globale, know-how tecnico e a un programma di garanzia estesa, l'utente può contare su sicurezza e tranquillità massime.

**PER ULTERIORI
INFORMAZIONI SULLE
NOSTRE SOLUZIONI PER
IL SETTORE VINICOLO,
CONTATTARE: +39 02 45 19 21**



Parker nel mondo

Europa, Medio Oriente, Africa

AE – Emirati Arabi Uniti, Dubai
Tel: +971 4 8127100
parker.me@parker.com

AT – Austria, Wiener Neustadt
Tel: +43 (0)2622 23501-0
parker.austria@parker.com

AT – Europa Orientale, Wiener Neustadt
Tel: +43 (0)2622 23501 900
parker.easteurope@parker.com

AZ – Azerbaijan, Baku
Tel: +994 50 2233 458
parker.azerbaijan@parker.com

BE/LU – Belgio, Nivelles
Tel: +32 (0)67 280 900
parker.belgium@parker.com

BG – Bulgaria, Sofia
Tel: +359 2 980 1344
parker.bulgaria@parker.com

BY – Bielorussia, Minsk
Tel: +48 (0)22 573 24 00
parker.poland@parker.com

CH – Svizzera, Etoy
Tel: +41 (0)21 821 87 00
parker.switzerland@parker.com

CZ – Repubblica Ceca, Klecany
Tel: +420 284 083 111
parker.czechrepublic@parker.com

DE – Germania, Kaarst
Tel: +49 (0)2131 4016 0
parker.germany@parker.com

DK – Danimarca, Ballerup
Tel: +45 43 56 04 00
parker.denmark@parker.com

ES – Spagna, Madrid
Tel: +34 902 330 001
parker.spain@parker.com

FI – Finlandia, Vantaa
Tel: +358 (0)20 753 2500
parker.finland@parker.com

FR – Francia, Contamine s/Arve
Tel: +33 (0)4 50 25 80 25
parker.france@parker.com

GR – Grecia, Atene
Tel: +30 210 933 6450
parker.greece@parker.com

HU – Ungheria, Budaörs
Tel: +36 23 885 470
parker.hungary@parker.com

IE – Irlanda, Dublino
Tel: +353 (0)1 466 6370
parker.ireland@parker.com

IT – Italia, Corsico (MI)
Tel: +39 02 45 19 21
parker.italy@parker.com

KZ – Kazakistan, Almaty
Tel: +7 7273 561 000
parker.easteurope@parker.com

NL – Paesi Bassi, Oldenzaal
Tel: +31 (0)541 585 000
parker.nl@parker.com

NO – Norvegia, Asker
Tel: +47 66 75 34 00
parker.norway@parker.com

PL – Polonia, Varsavia
Tel: +48 (0)22 573 24 00
parker.poland@parker.com

PT – Portogallo, Leca da Palmeira
Tel: +351 22 999 7360
parker.portugal@parker.com

RO – Romania, Bucarest
Tel: +40 21 252 1382
parker.romania@parker.com

RU – Russia, Mosca
Tel: +7 495 645-2156
parker.russia@parker.com

SE – Svezia, Spånga
Tel: +46 (0)8 59 79 50 00
parker.sweden@parker.com

SK – Slovacchia, Banská Bystrica
Tel: +421 484 162 252
parker.slovakia@parker.com

SL – Slovenia, Novo Mesto
Tel: +386 7 337 6650
parker.slovenia@parker.com

TR – Turchia, Istanbul
Tel: +90 216 4997081
parker.turkey@parker.com

UA – Ucraina, Kiev
Tel: +48 (0)22 573 24 00
parker.poland@parker.com

UK – Gran Bretagna, Warwick
Tel: +44 (0)1926 317 878
parker.uk@parker.com

ZA – Repubblica del Sudafrica, Kempton Park
Tel: +27 (0)11 961 0700
parker.southafrica@parker.com

America del Nord

CA – Canada, Milton, Ontario
Tel: +1 905 693 3000

US – USA, Cleveland
Tel: +1 216 896 3000

Asia-Pacifico

AU – Australia, Castle Hill
Tel: +61 (0)2-9634 7777

CN – Cina, Shanghai
Tel: +86 21 2899 5000

HK – Hong Kong
Tel: +852 2428 8008

IN – India, Mumbai
Tel: +91 22 6513 7081-85

JP – Giappone, Tokyo
Tel: +81 (0)3 6408 3901

KR – Corea, Seoul
Tel: +82 2 559 0400

MY – Malaysia, Shah Alam
Tel: +60 3 7849 0800

NZ – Nuova Zelanda, Mt Wellington
Tel: +64 9 574 1744

SG – Singapore
Tel: +65 6887 6300

TH – Thailandia, Bangkok
Tel: +662 186 7000

TW – Taiwan, Taipei
Tel: +886 2 2298 8987

Sudamerica

AR – Argentina, Buenos Aires
Tel: +54 3327 44 4129

BR – Brasile, Sao Jose dos Campos
Tel: +55 800 727 5374

CL – Cile, Santiago
Tel: +56 2 623 1216

MX – Messico, Toluca
Tel: +52 72 2275 4200

Centro Europeo Informazioni Prodotti
Numero verde: 00 800 27 27 5374
(da AT, BE, CH, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, IE, IL, IS, IT, LU, MT, NL, NO, PL, PT, RU, SE, SK, UK, ZA)

Parker Hannifin Italy S.r.l

Via Privata Archimede 1
20094 Corsico (Milano)
Tel.: +39 02 45 19 21
Fax: +39 02 4 47 93 40
parker.italy@parker.com
www.parker.com

