

ENGINEERING



LA CANTINA AUTOMATIZZATA

Una gamma completa di attrezzature per il processo di produzione del vino

AEB È IN GRADO DI OFFRIRE TUTTE LE ATTREZZATURE AL FINE DI SUPPORTARE IL CLIENTE DURANTE L'INTERO PROCESSO DI VINIFICAZIONE, IMBOTTIGLIAMENTO E SANIFICAZIONE IN CANTINA.



DOSANOXIT T

DOSAMATIC

DOSATORE TEMPORIZZATO

RED FAST

DOSAPROP HI-FLOW

GAMMA E-FLOT SPARGER



GAMMA STABYMATIC

GAMMA REACTIVATEUR

CTRL-FERM

CTRL-TANK



MICROSAFE X6

MICROSAFE O₂

CTRL-FLOW

CTRL-SENSOR

GAMMA BOISELEVAGE EXTRACTOR

SUPPORTO PER STAVES



GAMMA DOSAPROP

STRIPPING SYSTEM N₂ / CO₂

STRIPPING CTRL SYSTEM

GAMMA REACTIVATEUR RIF

DOSATORE PER AUTOCLAVI

WINE RECOVERY SYSTEM

DOSATORE PROELIF



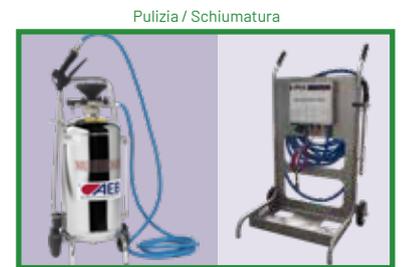
HOUSING



DEMIPLUS

OSMO

ENOWATER



GAMMA MULTIFOAM

GAMMA EASYFOAM



SPIRALJET

PULIPOMP IDROPRESS

GAMMA LUBIMATIC

TRAVASATORE PER BIG

TRAVASATORE PNEUMATICO

CIP MIXER

SILOSF0GGER

● SANIFICAZIONE E LUBRIFICAZIONE

● TRATTAMENTO ACQUE

● FILTRAZIONE

● VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

LA CANTINA AUTOMATIZZATA: TABELLA RIEPILOGATIVA

Vinificazione e imbottigliamento

FASE TECNOLOGICA	UTILIZZO	ATTREZZATURA
1A Raccolta uva / Vendemmiatrici	Solfitazione e protezione	DOSANOXIT T
1B Tramoggia / Scarico uva	Solfitazione e protezione	DOSAMATIC
2 Dosaggio	Aggiunta coadiuvanti	DOSATORE TEMPORIZZATO
3 Macerazione	Estrazione colore	RED FAST
4 Pigiatura e pressatura	Solfitazione e protezione	DOSAPROP HI-FLOW
5 Flottazione	Pulizia mosto	GAMMA E-FLOT; SPARGER
6 Pre-fermentazione / Stabilizzazione tartarica	Acidificazione mosti	GAMMA STABYMATIC
7 Inoculo LSA	Reidratazione e moltiplicazione LSA	GAMMA REACTIVATEUR
8 Fermentazione (gestione nutrizione e aggiunte)	Gestione nutrizione e aggiunte	CTRL-FERM; CTRL-TANK
9 Fermentazione (macrossigenazione)	Macrossigenazione	MICROSAFE X6
10 Fine fermentazione / Travaso (microssigenazione)	Microssigenazione	MICROSAFE O ₂
11 Segnalatori e conteggio litri	Gestione liquidi	CTRL-FLOW; CTRL-SENSOR
12 Affinamento	Estrazione legni	GAMMA BOISÉLEVAGE EXTRACTOR; SUPPORTO PER STAVES
13 Imbottigliamento (aggiunte finali in linea)	Dosaggio in linea	GAMMA DOSAPROP
14 Imbottigliamento (strippaggio)	Eliminazione ossigeno	STRIPPING SYSTEM N ₂ /CO ₂ ; STRIPPING CTRL SYSTEM
15 Rifermentazione (pied de cuve)	Preparazione pied de cuve	GAMMA REACTIVATEUR RIF
16 Dosaggio in autoclave / Recupero vino	Trasferimento prodotti in soluzione	DOSATORE PER AUTOCLAVI; WINE RECOVERY SYSTEM
17 Rifermentazione metodo classico	Inoculo lievito microincapsulato	DOSATORE PROELIF

Filtrazione

FASE TECNOLOGICA	UTILIZZO	ATTREZZATURA
Microfiltrazione	Stabilità microbiologica	HOUSING

Trattamento acqua

FASE TECNOLOGICA	UTILIZZO	ATTREZZATURA
Trattamento acqua	Rigenerazione acque di processo	DEMIPLUS; OSMO; ENOWATER

Sanificazione e lubrificazione

FASE TECNOLOGICA	UTILIZZO	ATTREZZATURA
Pulizia / Schiumatura	Detersione e igienizzazione (tradizionale o a schiuma)	GAMMA EASYFOAM; GAMMA MULTIFOAM; SPIRALJET; PULIPOMP IDROPRESS
Confezionamento (lubrificazione)	Lubrificazione nastrovie	GAMMA LUBIMATIC
Travasatori detergenti	Prelievo e trasferimento detergenti	TRAVASATORE PER BIG; TRAVASATORE PNEUMATICO
Igiene / Confezionamento	Detersione e igienizzazione CIP	CIP MIXER
Sanificazione ambientale	Nebulizzazione	SILOSFODGER



AEB SPA - Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia
Tel: +39 030 23071 - info@aeb-group.com - aeb-group.com



SCOPRI TUTTI
GLI IMPIANTI E LE
ATTREZZATURE AEB

