

Vantaggi

- Aumenta la produttività complessiva della cantina.
- Umidità costante
- Si elimina il disseccamento delle botti.
- Evita l'evaporazione naturale del vino
- Riduce i costi di manodopera per i rabbocchi.
- È economico rispetto ad altri rimedi.



SISTEMA MOBILE



SISTEMA MOBILE

Umidificare per risparmiare

Sistema di umidificazione a linea e a ventilazione con controllo umidità. Consentono un notevole risparmio di rabbocco su barrique, mantenendo l'umidità costante e il legno nelle migliori condizioni.



SISTEMA A LINEA



SISTEMA A LINEA CON VENTILAZIONE

Alcune aziende che hanno acquistato i nostri sistemi

Az. Agricola Zymè - Verona
Az. Agricola Le Bignele - Verona
Az. Agricola Venturini - Verona
Az. Agricola Santa Sofia - Verona
Az. Agricola Faccioli - Verona
Az. Agricola Meroni - Verona
Cantina Sociale S. Pietro In Cariano (VR)
Az. Agricola Masi - Valgatarà (VR)
Az. Agricola Le Salette - Fumane (VR)
Az. Agricola F.lli Benedetti - Negrar (VR)
Cantina Lenotti - Bardolino (VR)
Cantina Dal Forno - Illasi (VR)
Cantina Trabucchi - Illasi (VR)
Cantina Bertani - Illasi (VR)
Az. Agr. Roccolo Grassi - Mezzane (VR)
Az. Agricola Latium - Mezzane (VR)
Az. Agricola Provolo - Mezzane (VR)
Az. Agricola Garbole - Tregnago (VR)
Az. Agricola Mazzi - Negrar (VR)
Cantina Bolla - Pedemonte (VR)
Quota 101 - Torreglia (PD)

Segnana F.lli Lunelli S.p.a. - Trento
Az. Agricola Sant'Orsola - Pergine (TN)
Distilleria Roner - Termeno (BZ)
Villa Papiano Soc. Agr. - Modigliana (FC)
Podere Vecciano - Oriano (RN)
Az. Agricola Castelveccchio - Firenze
Az. Agricola Davinum - Castelfiorentino (FI)
Az. Agricola Albatreti - Montalcino (SI)
Villa Liverzano - Brisighella (RA)
Feudi di Guagnano - Lecce
Az. Agricola Attilio Ghisolfi - Cuneo
Az. Agricola L'Armania - Cuneo
Cantina Mezzacorona - Rotari (TN)
Az. Agr. Capichera - Arzachena (OT)
Az. Agricola Leonardi - Magreta (MO)
Fattoria Eolia - Rovolon (PD)
Az. Agricola Ca' Lustra - Colli Euganei (PD)
Az. Agricola Marinig - Udine
Corte Loredan Gasparini - Treviso
Az. Agricola G. Rossi - Serralunga d'Alba (CN)
Az. Agricola Scagliola - Asti
Tenuta Monte Magno - Asti
Az. Agricola Ioppa - Novara
Az. Agricola Gianfranco Fino - Taranto
Acetificio Giusti - Modena
Acetaia Marchi - Modena
Acetaia Terra del Tuono - Reggio Emilia
Tenuta Le Pupille - Grosseto
Az. Agric. Le Macchiole Bolgheri - Livorno



G23

Impianti Professionali per
umidificazione
Ideali per cantine vinicole



G23 S.r.l.

Via Palazzo Bertoldi, 11 - 37024 Negrar di Valpolicella (VR) Italy
Cell. +39 349 7084921 - Cell. +39 347 2428830
info@gventitre.it - www.gventitre.it

**SISTEMI DI UMIDIFICAZIONE MOBILI
E A LINEA CON CONTROLLO UMIDITÀ**

Umidificazione nelle cantine vinicole

Un basso livello di umidità è il fattore principale che causa l'evaporazione naturale del vino con conseguente perdita di qualità e denaro.

Oltretutto le botti sono soggette a disidratazione della struttura delle assi esterne che ne compromette la qualità e l'efficienza.

La nebulizzazione ad alta pressione è quindi la soluzione ideale per umidificare in modo controllato.

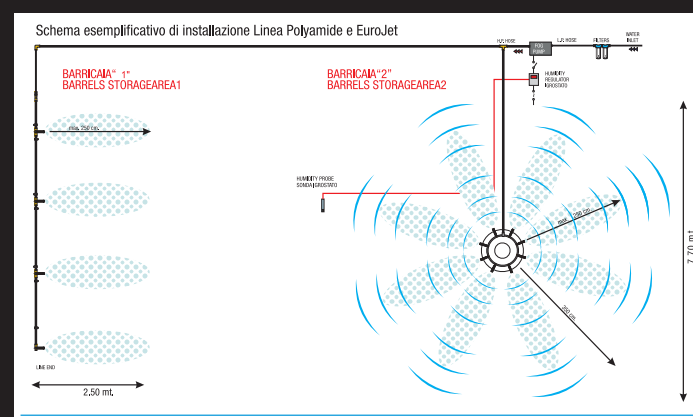
Com'è composto l'impianto?

Un impianto di umidificazione è composto da ugelli che producono la nebulizzazione sotto forma di minuscole goccioline e da una centralina che dissipa il vapore freddo prodotto dagli ugelli; la tubazione è fissata a parete o a soffitto in modo quasi invisibile intorno all'area da trattare.

Nelle cantine con volte basse è possibile supportare la nebulizzazione con ventilatori che aumentano l'evaporazione e riducono il rischio di umidità sulle superfici.



Controllo dell'umidità



L'impianto di umidificazione è dotato di un igrometro che permette di controllare i parametri di umidità. La nebulizzazione si attiverà solo quando la soglia impostata non viene raggiunta.

Giudizio espresso dal titolare della Cantina Trabucchi sui nostri sistemi di umidificazione

Il nostro umidificatore si trova a 20 mt. di profondità, in un locale di 33 mq. con dentro 13 botti da 30 hl e 350 barriques, quello che ho potuto riscontrare in questi pochi mesi di lavoro è che mantiene l'umidità costante con molta facilità, attorno al 70-75% con una spesa minima direi ridicola.

Per la movimentazione dell'aria abbiamo installato nelle cantine un sistema di ventilazione con temporizzatore che in funzione genera un gradevole profumo di vino nell'aria.

Mantiene quindi il legno nelle condizioni migliori evitando muffe o crepe, è poco invadente e rumoroso, è semplice da utilizzare e da spostare.

Porta un grosso risparmio nelle colmature, la colmatura viene fatta ogni 4 settimane anziché 3, con un risparmio di vino medio del 50-60%, questo perchè il legno trovandosi nelle condizioni migliori esternamente consuma meno dall'interno (quindi meno vino). Colmando meno c'è anche un risparmio nella manodopera.

Chiudendo, il mio giudizio è che il rapporto costo acquisto, spese di gestione, lavoro fatto ha tutte le carte in regola.

Direi un'ottima macchina!

Busti Davide
Azienda Trabucchi

