

ACCADEMIA ITALIANA BOLLICINE®

Modello	Capacità Lt.	Dimensioni mm.
Model	Ability Lt.	Dimensions mm.
Modèle	Capacité Lt.	Dimensions mm.
Modelo	Capacidad Lt.	Dimensiones mm.
AIB 5	450	Ø 610 x h 2.440*
AIB 10	1.020	Ø 910 x h 2.570*
AIB 14	1.360	Ø 1.074 x h 2.645*
AIB 18	1.840	Ø 1.220 x h 2.660*
AIB 25	2.484	Ø 1.623 x h 2.305*
AIB 32	3.200	Ø 1.623 x h 2.705*

Dati non impegnativi / Data not binding / Données pas engageants / Fecha no es obligatoria

* Le dimensioni sono riferite ad una sola autoclave.

* The dimensions are reported to only one autoclave.

* Les dimensions sont rapportées à une seule autoclave.

* Las dimensiones son referidas a un solo autoclave.

ENOMET

IMPIANTI ENOLOGICI

PIÙ VALORE AI VOSTRI VINI!

-  **DA OGGI PUOI
PRODURRE SPUMANTE
E VINO FRIZZANTE
DIRETTAMENTE
NELLA TUA CANTINA!**
-  **Starting today you can produce
sparkling wine directly in your
wine cellar!**
-  **D'aujourd'hui tu peux produire
vin pétillant directement dans
ta cave!**
-  **De hoy puedes producir
vino espumoso directamente
en la tu bodega!**

ENOMET

IMPIANTI ENOLOGICI

ENOMET IMPIANTI S.r.l.

Via Dei Laghi, 18/E I Calcinelli

61030 Saltara I PU I Italia

Tel. +39 0721.897527 | Fax +39 0721.876108

www.enomet.it | info@enomet.it

C.F. e P. IVA 02502560416

ACCADEMIA ITALIANA BOLLICINE®



ITA

ABBIAMO MESSO A PUNTO UN SISTEMA INNOVATIVO CON IL MARCHIO **ACCADEMIA ITALIANA BOLLICINE®**, CHE TI PERMETTERÀ, A COSTI CONTENUTI, DI PRODURRE SPUMANTE E VINO FRIZZANTE DIRETTAMENTE IN AZIENDA! COME LO VUOI... QUANDO VUOI...

I vantaggi della tecnica di spumantizzazione in proprio sono:

ABBATTIMENTO DEI COSTI DI PRODUZIONE

Sia in fase di spumantizzazione che in fase d'imbottigliamento i costi di produzione della singola bottiglia risultano sensibilmente più bassi, in quanto la manodopera proviene esclusivamente dalla Cantina che produce lo spumante. Inoltre, durante la fase di spumantizzazione, si annulleranno anche i costi di trasporto per movimentare il vino da rifermentare conto terzi e per ritirare in seguito le bottiglie pronte.

RAPIDO RIENTRO NEGLI INVESTIMENTI

Con la produzione di vini spumanti conto terzi, si ha un costo fisso per ogni bottiglia prodotta che aumenta nel tempo. Con il nostro impianto invece, si ha un rapido ammortamento degli investimenti effettuati.

PERSONALIZZAZIONE DELLO SPUMANTE OTTENUTO

Nel caso in cui sia richiesto, in collaborazione con il Vostro enologo, possiamo mettere a punto protocolli di lavorazione per la produzione di spumanti personalizzati.

SEMPLICITÀ E RAPIDITÀ DI LAVORAZIONE

Al fine di rendere la tecnica più semplice possibile per tutti gli operatori, tutte le attrezzature predisposte sono di estrema semplicità d'uso e manutenzione.

MIGLIORE ORGANIZZAZIONE AZIENDALE NEI TEMPI DI PRODUZIONE

La possibilità di fare lo spumante nella propria Cantina permette di gestire i processi di produzione secondo i propri tempi di lavorazione, senza dover assecondare le esigenze di chi produce lo spumante conto terzi. Inoltre un ciclo di lavorazione dello spumante dura circa 45 giorni (dal vino allo spumante finito), questo permette di diluire nell'arco di tutto l'anno gli imbottigliamenti e gli investimenti per il materiale da acquistare.

ENG

WE HAVE SET AN INNOVATIVE SYSTEM WITH THE MARK **ACCADEMIA ITALIANA BOLLICINE®**, THAT WILL ALLOW, TO CONTAINED COSTS, TO PRODUCE SPARKLING WINE DIRECTLY IN FIRM! AS YOU WANT... WHEN YOU WANT...

The advantages of the technique of sparkling wine are:

REDUCTION OF PRODUCTION COSTS

Both in phase of sparkling wine and in phase of bottling the production costs of the single bottle are very more lower, as her manpower exclusively originates from the wine cellar that produces the sparkling wine. Besides, during the phase of sparkling wine, will also annul the transport for to move the wine fermented third parties and to withdraw in follows the ready bottles.

EXPRESS REENTRY IN THE INVESTMENTS

With the production of sparkling wines third parties, there is a fixed cost for each bottle produced that it increases in the time. With our plant instead, it's possible to have a rapid amortization of the effected investments.

PERSONALIZATION OF THE SPARKLING WINE

In the case if it's required, in collaboration with your oenologist, we are able to set protocols of workmanship for the production of personalized sparkling wines.

SIMPLICITY AND RAPIDITY OF WORKMANSHIP

In order to make the technique simplest possible for all the operators, everybody the predisposed equipments are of extreme simplicity of use and maintenance.

BEST BUSINESS ORGANIZATION IN THE PRODUCTION TIMES

The possibility to make the sparkling wine in own wine cellar allows to manage the production processes according to own times of workmanship, without favoring the demands of those who produces the sparkling wine third parties. Besides a cycle of workmanship of the sparkling wine takes around 45 days (from the wine to the sparkling wine ended), this allows to dilute within the whole year the bottling and the investments for the material to be purchased.

FRA

NOUS AVONS MIS AU POINT UN SYSTÈME INNOVANT AVEC LA MARQUE **ACCADEMIA ITALIANA BOLLICINE®** QU'IL PERMETTRA, AUX COÛTS CONTENU, DE PRODUIRE VIN PÉTILLANT DIRECTEMENT EN USINE! COMME TU LE VEUX... QUAND TU VEUX...

Les avantages de faire du vin pétillant tout seul sont:

ABATTAGE DES COÛTS DE PRODUCTION

Soit en phase de mousseux qu'en phase d'embouteillage les coûts de production de la bouteille seule ils résultent plus bas sensiblement, en combien la main-d'oeuvre vient exclusivement de la cave qu'il produit le vin pétillant. En outre, pendant la phase de mousseux, ils s'annuleront les coûts aussi de transport pour déplacer le vin de referment compte tiers et pour retirer en suite les bouteilles prêtes.

RAPIDE RETOUR DANS LES INVESTISSEMENTS

Avec la production de vin pétillant compte tiers, on a un coût fixe pour chaque bouteille produite qu'il augmente dans le temps. Avec notre installation on a par contre, un amortissement rapide des investissements effectués.

PERSONNALISATION DU VIN PÉTILLANT OBTENU

Dans le cas sois demandé, en collaboration avec votre oenologue, nous pouvons mettre au point protocoles de travail pour la production de vin pétillant personnalisés.

SIMPLICITÉ EST RAPIDITÉ DE TRAVAIL

Au but de rendre la technique le plus simple possible pour tous les opérateurs, toutes les équipements prédisposés sont d'extrême simplicité d'usage et entretien.

MEILLEURE ORGANISATION D'ENTREPRISE DANS LES TEMPS DE PRODUCTION

La possibilité de faire le vin pétillant dans la propre cave permet de gérer les procès de production selon les propres temps de travail, sans devoir seconder les exigences de qui produit le vin pétillant compte tiers. En outre un cycle de travail du vin pétillant dure 45 jours environ (du vin initial au vin fini), cela permet de diluer dans l'arc de tous les ans les embouteillages et les investissements pour le matériel à acheter.

ESP

HEMOS REALIZADO UN SISTEMA INNOVADOR CON LA MARCA **ACCADEMIA ITALIANA BOLLICINE®** QUE PERMITIRÁ, A COSTES CONTENIDOS, DE PRODUCIR VINO ESPUMOSO DIRECTAMENTE EN EMPRESA! COMO LO QUIERES... CUANDO QUIERES...

Las ventajas de la técnica de vino espumoso sus propios son:

REDUCCIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN

Sea en fase de vino espumoso que en fase de embotellamiento los costes de producción de la individual botella resultan sensiblemente más bajos, en cuánto la mano de obra proviene exclusivamente de la bodega que produce el vino espumoso. Además, durante la fase de vino espumoso, también se aniquilarán los costes de transporte para llevar el vino fermentado cuento tercero y para retirar en sigue las botellas listas.

RÁPIDO REGRESO EN LAS INVERSIONES

Con la producción de vinos espumoso cuenta tercios, se tienen un coste fijo por cada botella producida que aumenta en el tiempo. Con nuestra instalación, se tiene una rápida amortización de las inversiones efectuadas.

PERSONALIZACIÓN DEL VINO ESPUMOSO CONSEGUIDO

En el caso en que sea solicitado, en colaboración con su enólogo, podemos poner a punto protocolos de elaboración por la producción de vino espumoso personalizados.

SIMPLICIDAD Y VELOCIDAD DE ELABORACIÓN

Al objetivo de devolver la técnica más simple posible por todos los operadores, todo los aparejos predispuestos son de extrema simplicidad de empleo y manutención.

MEJOR ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL EN LOS TIEMPOS DE PRODUCCIÓN

La posibilidad de hacer el vino espumoso en la misma bodega permite de administrar los procesos de producción según los mismos tiempos de elaboración, sin deber favorecer las exigencias de quien produce el vino espumoso cuenta tercero. Además un ciclo de elaboración del cava dura unos 45 días (del vino inicial al vino terminado), éste permite de diluir en el arco de todo el año los emboteamientos y las inversiones por el material de adquirir.

ITA

Impianto di spumantizzazione ACCADEMIA ITALIANA BOLLICINE®

costituito da:

n° 2 Autoclavi per presa di spuma, travasi, filtrazione ed imbottigliamento, con capacità variabile da 450 a 3.200 Lt., realizzate PET/VTR, collaudate PED per esercizio a 10 bar.

Accessori:

Sonda nutrice.
Coibentazione totale.
Kit controllo temperatura.



FRA

Installation de vin pétillant ACCADEMIA ITALIANA BOLLICINE®

constituée de:

n° 2 Autoclaves pour prise de mousse, transvasement, filtration et mise en bouteilles, avec capacité variable de 450 à 3.200 Lt., réalisées PET/VTR, mises au point PED pour exercice à 10 bar.

Accessoires:

Sonde nourrice.
Isolation total.
Kit de contrôle température.

ENG

Sparkling wine plant ACCADEMIA ITALIANA BOLLICINE®

constituted from:

n° 2 Autoclaves for taking of foam, decant, filtering and bottling, with varying ability from 450 to 3.200 Lts., made PET/VTR, tested PED for exercise in 10 bar.

Accessories:

Nurse probe.
Total insulation.
Kit for check temperature

