

BATONTANK®**BREVETTATO****PATENTED**

info@albrigi.it • www.albrigi.it

ALBRIGI®

I La periodica messa in sospensione della "feccia fine" è un aspetto fondamentale, al fine di ottenere il massimo apporto delle sostanze desiderate; inoltre così facendo si elimina il rischio della insorgenza di fenomeni di riduzione, che potrebbero comparire con la sedimentazione statica della feccia stessa. La demolizione della cellula del lievito, ed in particolare quella della parete cellulare, favorisce la liberazione di polisaccaridi, nella fattispecie mannoproteine, che aumentano nel vino la sensazione di pienezza e rotondità e, nel contempo, contribuiscono attivamente alla stabilità del prodotto stesso, limitando l'uso di chiarificanti e stabilizzanti. Ma non solo; infatti vengono liberati anche altri composti: gli uni che vanno ad incrementare la sensazione del fruttato e del floreale, gli altri che ne aumentano la longevità. Con una appropriata tecnologia ed una gestione molto semplice, è quindi possibile sfruttare al meglio il patrimonio intrinseco del nostro vino, al fine di elevarne la qualità e la piacevolezza.

GB The recurrent suspension of "thin lees" it is a basic requirement, to obtain the higher contribution of the desired substances. Thanks to this process you avoid the risk of reductions, that could happen because of the static sedimentation of the lees. The rupturing of the yeast cell, and in particular of the cellular wall, aids the release of polysaccharides, in the case in point Mann proteins, these increase in the wine the feeling of fullness and roundness and, at the same time, they actively contribute to the stability of the same product reducing the use of clarificants and stabilizers. Other mixtures are freed too: some of them increasing the feeling of yield and floral notes whilst others increase the longevity. Through the use of the appropriate technology and a very simple management, it is therefore possible to gain the maximum from your wine and obtain the best quality and flavours.

D Das periodische Aufhängen von « feiner Hefe » ist ein grundsätzliches Kennzeichen, um den höchsten Ertrag von gewünschten Substanzen zu erhalten, außerdem auf wird mit dieser Weise die Gefahr von Reduktion Phänomenen ausgeschaltet, die mit den statischen Sedimentation von der selben Hefe erscheinen könnten. Der Abbruch der Zelle der Hefe und im einzelnen der vom Zellewand, hilft die Befreiung von Polysacchariden und in spezifisch, Mannoproteinen, die das Gefühl von Fülle und Rundheit im Wein an wert gewinnen, und gleichzeitig, diese Mannoproteinen helfen bei der Stabilität von Produkt mit, ohne Klärmittel und Stabilisatoren zu benutzen. Nicht nur; auch andere Mischungen werden freigelassen, einige von diesen erhöhen das Obstgefühl und das Blumengefühl, einige dagegen erhöhen die Langlebigkeit. Mit den richtigen Technologien und einer einfachen Führung, kann man das innere Vermögen von Ihrem Wein am besten ausnutzen, um die Qualität und die Annehmlichkeiten zu erhöhen.



- I** Vista del vino bianco fermo e feccia fine depositata
- GB** Sight of still white wine and thin lees lying on the bottom surface.
- D** Ansicht von stillen weissen Wein und feiner Hefe liegend am Boden.
- F** Vue du vin blanc arrêté et lie fine déposée sur le fond.
- E** Vino blanco parado y hez fina depositada en el fondo



MOBILCONTROL

**MOVIMENTAZIONE
DEI LIEVITI**

**YEAST
MOVING**

- I** Vista di vino bianco con la pala in movimento e feccia in sospensione
- GB** Sight of still white wine and thin lees lying on the bottom surface.
- D** Ansicht von stillen weissen Wein und feiner Hefe liegend am Boden.
- F** Vue du vin blanc arrêté et lie fine déposée sur le fond.
- E** Vino blanco parado y hez fina depositada en el fondo.



F La périodique mise en suspension de la "lie fine de vin" est un aspect fondamental, afin d'obtenir le maximum apport des substances désirées; à travers ce procès on élimine le risque de phénomènes de réduction, qu'ils pourraient paraître avec la sédimentation statique de la lie même. La démolition de la cellule du levain, et celle du mur cellulaire favorise la libération de polysaccharides en particulier, de mannoprotéines, qu'ils augmentent dans le vin la sensation de plénitude et rotundité et, ils contribuent activement en même temps à la stabilité du produit même, en limitant l'usage de clarifiants y stabilisants; et ce n'est pas tout; en effet ils viennent libérés aussi autres mélanges: les uns qui vont à développer la sensation du fruité et du floral les autres qui augmentent la longévité. Avec l'usage d'une technologie appropriée et une gestion très simple, il est donc possible exploiter au mieux le patrimoine intrinsèque du vin, afin d'élever la qualité et l'agrément.

E La periódica misa en suspensión de la "hez fina" es un aspecto fundamental, para conseguir la máxima aportación de las sustancias deseadas; además en est amañera no se manifesta algun fenomeno de reducción, que podría comparecer con la sedimentación estática de la hez misma. La demolición de la célula de la levadura, y en particular de la pared celular, favorece la liberación de polisacáridos, en lo específico las mannoproteínas, que aumentan en el vino la sensación de plenitud y redondez y, mientras tanto, contribuyen activamente a la estabilidad del producto mismo, limitando el empleo de clarificantes y estabilizadores. Pero no sólo; en efecto se libran también otros compuestos: algunos que van a incrementar la sensación de lo frutoso y lo floral, los otros que aumentan la longevidad. Con una apropiada tecnología y una gestión muy simple, es por lo tanto posible explotar de la mejor manera el patrimonio intrínseco de nuestro vino, para elevar la calidad y la gracia.



MOBILCONTROL



MOTO COMPIUTO DALLE
FECCE PER EFFETTO DELLA
ROTAZIONE DELLA PALA



I Il BÂTONNAGE è una tecnica all'avanguardia che utilizza la "feccia fine" dei vini, prodotta durante la fermentazione, composta esclusivamente da lieviti morti. Con questa pratica, che prevede la messa in sospensione frequente di tale feccia, si sfrutta l'azione enzimatica per ottenere la lisi della cellula dei lieviti.

GB The BÂTONNAGE is an avant-garde technique that essentially uses the thin lees of the wines, produced during the fermentation phase, that is made only by the dead yeasts. With this practice, that foresees the frequent suspension of such dregs, you exploits the enzymatic action to obtain the lysis of the yeasts' cell.

D Die BÂTONNAGE ist eine avantgardistische Technik, die die "feine Hefe" von Weinen benutzt, die während der Gärung erzeugt wird und die vor allem aus toter Hefe besteht. Durch diese Praxis, die die ständige Suspension von dieser Hefe vorsieht, nutzt man die enzymatische Wirkung aus, um die Auflösung von den Hefezellen zu erreichen.

F Le BÂTONNAGE est une technique à l'avant-garde qui utilise la "lie fine" du vin, produite pendant la phase de fermentation, composé exclusivement de levains morts. Avec cette pratique, qui prévoit la messe en suspension fréquente de la lie, on exploite l'action enzymatique pour obtenir l'élimés de la lyse des levains.

E El BÂTONNAGE es una técnica en la vanguardia que utiliza la "hez fina" de los vinos, producida durante la fase de fermentación, compuesta exclusivamente de levaduras muertas. Con esta práctica, que prevee la frecuente misa en suspensión de esta hez, se explota la acción enzimática para conseguir la lisi de la célula de las levaduras.

CORSIA ELICOIDALE
PER MIGLIORARE LA
RISALITA DELLE FECCE

PALA CON PATTINO IN GOMMA
ALIMENTARE RASCHIANTE SUL
FONDO. PER IL SOLLEVAMENTO
DELLE FECCE SOTTILI

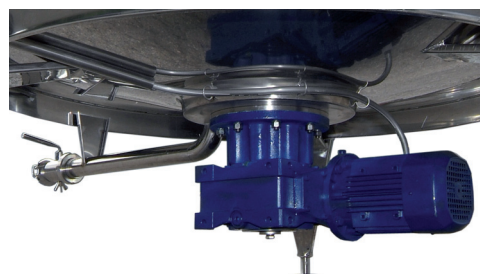
BÂTONNAGE



- I** ARCHIMEDE: é il nostro sistema informatico centralizzato di gestione del BÂTONNAGE fino a 30 serbatoi per un periodo fino a 6 mesi.
- GB** ARCHIMEDE: it is the BÂTONNAGE main control computer station, that can be used with 30 tanks for a period of maximum 6 months.
- D** ARCHIMEDE: Das ist unsere Computersystem fuer BÂTONNAGE bis 30 Behälter und fuer eine Periode bis 6 Monaten.
- F** ARCHIMEDE: c'est notre système informatique centralisé de gestion du BÂTONNAGE jusqu'à 30 cuves pour une période jusqu'à 6 mois.
- E** ARCHIMEDE: es nuestro sistema informatico centralizado de gestión del BÂTONNAGE hasta 30 tanques para un periodo hasta 6 meses.



BÂTONNAGE



IMPORTANTE: IL MECCANISMO DI BÂTONNAGE SI PUO' APPLICARE ANCHE SU SERBATOI ESISTENTI

IMPORTANT: THE MECHANISM OF BÂTONNAGE CAN ALSO BE APPLIED TO EXISTING TANKS.

WICHTIG: DAS SYSTEM VON BÂTONNAGE KANN AUCH MIT BESTEHENDEN BEHÄLTER BENUTZT WERDEN.

IMPORTANT: LE MÉCANISME DE BÂTONNAGE PEUT ÊTRE APPLIQUÉ AUSSI À CUVES EXISTENTES.

IMPORTANTE: EL MECANISMO DE BÂTONNAGE SE PUEDE APLICAR TAMBIÉN A TANQUES EXISTENTES.

I Speciale meccanismo per la movimentazione di fecce fini e lieviti depositati sul fondo (operazione detta BÂTONNAGE), applicabile sia a serbatoi nuovi che a esistenti a fondo conico, bombato o piano, con diametro da 1.100 a 4000 mm e capacità massima di 100.000 litri. Il sistema di BÂTONNAGE di ALBRIGI TECNOLOGIE è un sistema esclusivo, composto da 2 pale sagomate a forma di elica con gomma alimentare intercambiabile radenti il fondo studiate per sollevare il deposito durante la fase di rotazione.

GB A special mechanism to move thin lees and yeasts lying on the bottom surface (process called BÂTONNAGE), that can be applied on new tanks or on existing tanks with conical, rounded or sloped bottom, a diameter from 1.100 to 4.000 mms and a highest capacity of 100.000 litres. The "BÂTONNAGE" mechanism proposed by ALBRIGI TECNOLOGIE is an exclusive system, made of no. 2 shafts, propeller shaped, with interchangeable alimentary rubber, shaving the bottom surface, used to lift the deposit during the phase of rotation.



BÂTONNAGE

D Spezieller Mechanismus um feine Hefe zu bewegen, die am Boden des Behälters liegt (Prozess BÂTONNAGE genannt). Dieser Mechanismus kann sowohl am neuen Behälter als auch an bestehenden Behälter mit konischen, flachen oder Klöpperboden mit Durchmesser von 1.100 bis 4.000 mm und maximalen Inhalt von 100.000 Liters appliziert werden. Das System von BÂTONNAGE von ALBRIGI TECNOLOGIE ist ein exklusives System, das aus 2 geformten propellerförmigen Schaufel mit auswechselbaren Lebensmittelgummi besteht, die den Boden streifen. Zweck von diesen ist alle die Niederschläge zu heben, während der Umlaufphase

F Mécanisme spécial pour le mouvement de lies fines et levains déposés sur le fond, (procédure appelée BÂTONNAGE), applicable soit à des nouvelles cuves de nouvelle production soit à des cuves existants avec fond conique, bombé ou plan et diamètre de 1.100 à 4.000 mm et une capacité maximal de 100.000 litres. Le système de BÂTONNAGE ALBRIGI TECHNOLOGIES est un système exclusive, composée par 2 pelles façonnées à la forme d'hélice avec gomme alimentaire interchangeable rasante le fond étudié pour soulever le dépôt pendant la phase de rotation.

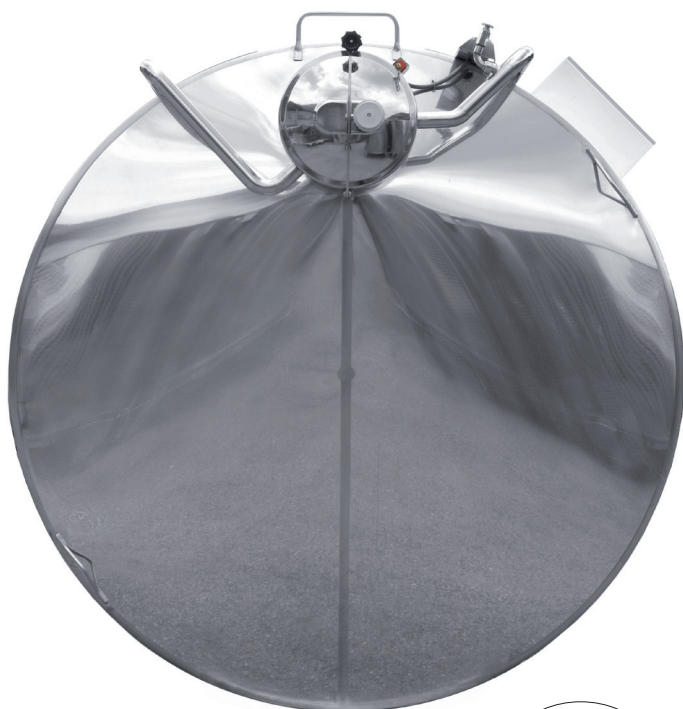
E Mecanismo especial utilizado para mover los hezes finos y las levaduras depositadas en el fondo de los tanques, proceso llamado BÂTONNAGE, aplicable sea a tanques nuevos que a tanques existentes con fondo cónico, abombado o llano y diámetro desde 1.100 hasta 4.000 mm y una capacidad máxima de 100.000 litros. El sistema de BÂTONNAGE propuesto por ALBRIGI Tecnologías es un sistema exclusivo, compuesto por 2 palas perfiladas en forma de hélice con goma alimenticia intercambiable rasante el fondo estudiado para levantar el depósito durante la fase de rotación



- I** Pala con pattino strisciante in gomma alimentare
- GB** Shaft with creeping shoe in alimentary rubber
- D** Schaufel mit Schleifgleitschuh aus Lebensmittelgummi
- F** Pelle avec patin flottant en caoutchouc alimentaire
- E** Pala con patín reptante de goma alimenticia.

- I** Chiusino con irroratore per mosto autorotante per fare il rimontaggio del mosto sottosopra, e sfera di lavaggio mobile
- GB** Upper man way with self-rotating must sprayer to pump over, and mobile washing system.
- D** Mannloch mit eigendrehender Mostspritze und beweglichen Sprayball.
- F** Cheminée supérieure avec arroseur pour moût pour faire le remontage et boule de nettoyage mobile.
- E** Tapa superior con rociador para mosto autorotante para hacer el remontado y esfera de lavado mobil.

BÂTONNAGE



- I** Motoriduttore 380 volt per la rotazione della pala con tenuta meccanica intercambiabile dall'esterno
- GB** Motoreducer 380 volt to spin the shaft via a mechanical joint, interchangeable from outside.
- D** Motoreduktor 380 Volt mit mechanischer Haltung von aussen auswechselbar um die Schaufeln zu bewegen.
- F** Motorreductor 380 volt pour la rotation de la pelle avec joint mécanique interchangeable de l'extérieur.
- E** Motoreductor 380 volt para la rotación de la pala con guarnición mecánica intercambiabile desde el exterior.



- I** Chiusino frontale con tubo di rimontaggio ed impianto di lavaggio fisso collegato al livello chiuso
- GB** Upper man way in a frontal position with pump over tube and fixed washing system connected with the level gauge closed.
- D** Mannloch in Vorderteil mit Steigrohr und fester Waschanlage mit geschlossenen Füllsteiganzeige verbunden.
- F** Cheminée en position frontal avec tubulure de remontage et installation de lavage fixe connecté au règle de niveau fermé.
- E** Tapa frontal con tubo de remontado y instalación de lavado fija conectada con el nivel cerrado.



I Il sistema BÂTONNAGE Albrigi è composto da:

- motoriduttore 380 volt, a giri fissi o regolabili per mezzo di inverter e PLC.
- flangia di attacco posta al centro del fondo con nicchia di contenimento dello scarico totale;
- tenuta meccanica intercambiabile;
- albero di guida in acciaio inox;
- pala in acciaio inox smontabile con profilo inclinato completa di pattino strisciante in gomma alimentare intercambiabile posto anche nella nicchia centrale che raccorda il fondo con lo scarico totale dal quale si può prelevare il mosto per effettuare dei rimontaggi o iniettare dell'ossigeno-azoto.
- quadro elettrico munito di servismi di sicurezza, inverter per la variazione dei giri collegabile a PLC per la gestione dei cicli e al nostro SISTEMA ARCHIMEDE per la gestione dei BÂTONNAGE anche per 6 mesi e controllo generale della cantina. Il sistema è molto compatto ed è rimovibile a piacere a fine utilizzo per effettuarne la pulizia e l'immagazzinaggio della pala a fine stagione.

GB The BÂTONNAGE proposed by Albrigi is made of:

- a motoreducer 380 volts, with fixed or adjustable turns through inverter and PLC;
- connection flange placed in the centre of the bottom with control niche of the draining valve;
- interchangeable mechanical holding;
- stainless steel leading shaft;
- demountable stainless steel shaft with inclined profile complete of interchangeable creeping shoe in alimentary rubber placed in the central niche that connect the bottom with the drain valve from where you can collect the most to pump over or to inject nitrogen or oxygen;
- electric control board provided with safety systems, inverter for the variation of the turns connectable to PLC for the management of the cycles and to our ARCHIMEDE SYSTEM for the management of the BÂTONNAGE for a period of 6 months and general control of the wine cellar. The system is very compact and can be removed at the end of the use for the cleaning and the storing of the shaft at the end of the season.



MOBILCONTROL

D Das System BÂTONNAGE von Albrigi besteht aus:

- Motoreduktor 380 Volt, mit festen und regelbaren Drehungen durch Inverter oder PLC;
- Verbindungsflansch in Mittellage am Boden gestellt mit enthaltener Nische fuer Totalablauf;
- Auswechselbare mechanischer Verbindung;
- Leiterwelle aus Edelstahl;
- Abmontierbare Schaufel aus Edelstahl mit geneigtem Profil komplett mit Schleifgleitschuh aus auswechselbaren Lebensmittelgummi in der Nische gestellt, die den Boden mit dem Totalablauf verbindet.
- Schalttafel mit Sicherheitsgeräte, Inverter um Umlaue zu wechseln, die mit PLC FUEER Zyklusführung oder Archimedessystem fuer BÂTONNAGE-führung bis 6 Monaten und Kellerkontrolle verbunden ist. Das System ist kompakt und abmontierbar wenn Benutzung fertig ist und die Schaufel kann danach gelagert werden.



F Le système BÂTONNAGE de Albrigi est composé de:

- motoreducteur 380 volts, à tours fixes ou réglables au moyen d'inverter et PLC;
- bride d'attaque poste au centre du fond avec niche de limitation du vidange totale;
- étanchéité mécanique interchangeable;
- arbre de guide en acier inox;
- pelle en acier inox démontable avec profil incliné complète de patin flottant en caoutchouc alimentaire interchangeable placée aussi dans la niche centrale qui raccorde le fond avec la vidange total de laquelle on peut prélever le moût pour effectuer des remontages ou injecter de l'azote ou de l'oxygène;
- tableau électrique muni de systèmes de sûreté, inverter pour la variation des tours connectable au PLC pour la gestion des cycles et à notre SYSTÈME ARCHIMEDE pour la gestion du BÂTONNAGE jusqu'à une période de 6 mois et contrôle général de la cave. Le système est très compact et il est amovible à plaisir à la fin de la jouissance pour le nettoyage et l'emmagasiner de la pelle à la fin de la saison.



E El sistema BÂTONNAGE de Albrigi es compuesto de:

- motoriductor 380 volts, a vueltas fijas ou ajustables por medio de inverter y PLC;
- arandela de ataque colocada en el centro del fondo con nicho de contención del descargue total;
- obligada mecánica intercambiabile;
- árbol de guía de acero inoxidable;
- pala de acero inoxidable desmontable con perfil inclinado completa de patín frotador de goma alimenticia intercambiabile colocada tambien en el nicho central que empalma el fondo con el descargue total del que se puede sacar el mosto para el reensamblaje o inyectar oxigeno o nitrogeno;
- cuadro eléctrico abastecido de sistemas de seguridad, inverter por la variación de las vueltas connectable a PLC para la gestión de los ciclos y a nuestro SISTEMA ARQUÍMEDE para la gestión del BÂTONNAGE también por un periodo hasta 6 meses y control general de la bodega. El sistema es muy compacto y removible a placer a fin utilizo para limpiarlo y el almacenaje de la pala a fin estación.

VOLVOTANK È UN OTTIMO BÂTONATORE. • VOLVOTANK IS A GREAT BÂTONNAGE DEVICE VOLVOTANK IST SEHR GUT FÜR BÂTONNAGE • VOLVOTANK EST IDÉAL POUR LE BÂTONNAGE VOLVOTANK ES BUENO PARA EL BÂTONNAGE

I Con VOLVOTANK + n° 2 appendici (DEFLETTORI) da applicare alla pala di estrazione delle vinacce si può fare il processo di BÂTONNAGE in automatico:

- si applicano semplicemente n° 2 deflettori speciali inclinati (nostro sistema di BÂTONNAGE brevettato) alla pala di estrazione delle vinacce posta sul fondo del serbatoio (se presente nel vostro VOLVOTANK)
 - la pala di estrazione così equipaggiata viene fatta ruotare lentamente (nello stesso senso orario di estrazione delle vinacce - non serve fare alcuna regolazione): in tal modo il pattino di teflon che striscia sul fondo solleva i lieviti per qualche decina di centimetri
 - si fa ruotare lentamente la pala di rotazione delle vinacce (disco) in modo da portare i lieviti in sospensione fino alla parte superiore del serbatoio
 - arrestando le due pale (di estrazione e di rotazione) i lieviti scendono lentamente verso il fondo
- E' possibile regolare a piacere i cicli di rotazione / BÂTONNAGE (tempi di lavoro e pause) e programmarli FINO A 6 MESI in modo COMPLETAMENTE AUTOMATICO.

GB With VOLVOTANK + n° 2 appendages (DEFLECTORS) to be applied to the marc extraction blade it is possible to perform automatic BÂTONNAGE process:

- you just need to apply easily the 2 special sloped deflectors (our patented BÂTONNAGE system) to the marc extraction blade placed at the tank bottom (if your tank is provided with it)
- you let the so geared extraction blade rotate slowly (clockwise as for the marc extraction - no new settings required): this way the teflon skid crawling on the bottom lifts the yeasts up a number of tens of centimeters
- then you let the marc reversing blade rotate slowly (disk) so that it lifts the yeasts up in suspension to the top of the tank
- when you stop the two blades (extraction blade and rotating disk) the yeasts go slowly down to the bottom

It is possible to set the rotating / BÂTONNAGE cycles as required (work times and pauses) and program COMPLETELY AUTOMATIC series UNTIL 6 MONTHS

D Mit VOLVOTANK + n° 2 Anhänge (DEFLEKTOREN), die man an der Entnahmeschaufel des Tresters anbringen kann, können Sie den BÂTONNAGE-Prozess automatisch machen:

- Sie anbringen leicht n° 2 speziellen geneigten Deflektoren (unseres patentierten BÂTONNAGE-System) an der auf dem Tankboden liegenden Entnahmeschaufel des Tresters (wenn sie in Ihrem Volvotank anwesend ist)
- die so ausgerüstete Entnahmeschaufel wird langsam drehen lassen (im gleichen Uhrzeigersinn der Tresterentnahme - Sie brauchen keine Regulierung zu machen): auf dieser Weise erhebt der über den Boden gleitender Teflonschuh die Hefe für ein paar Dezimeter
- Sie lassen die Drehschaufel des Tresters (Disk) langsam drehen, um so die Hefe in Suspension bis zu dem oberen Teil des Tanks zu bringen
- wenn Sie die zwei Schaufeln (Entnahmes- und Drehschaufel) abstellen, gehen die Hefe langsam nach dem Boden hinunter

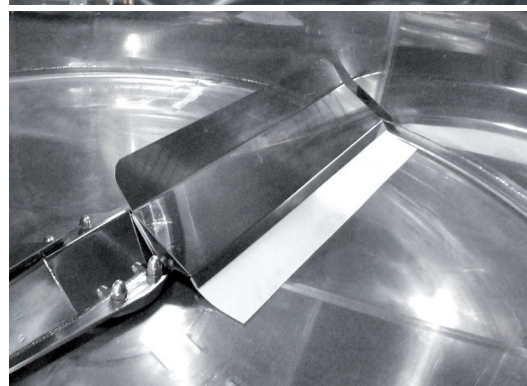
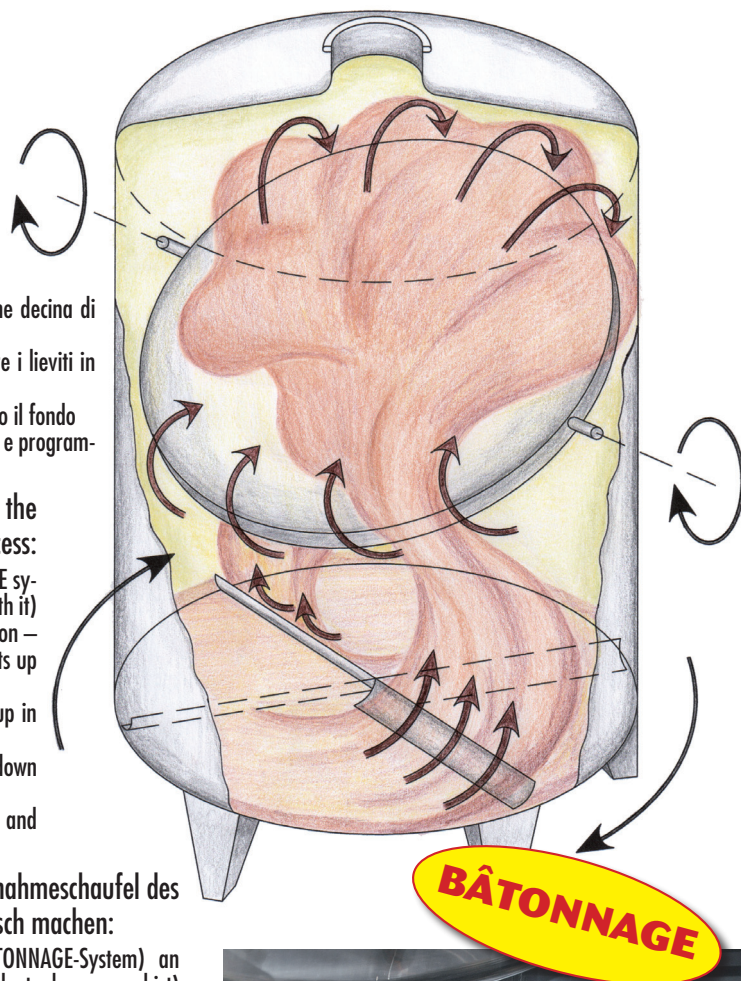
Es ist möglich die Drehung- / BÂTONNAGEzyklen beliebig zu regulieren (Arbeitszeiten und Pausen) und sie BIS ZU 6 MONATE VOLLAUTOMATISCH zu programmieren

F Avec VOLVOTANK + n° 2 annexes (DÉFLECTEURS) à appliquer à la pale d'extraction du marc vous pouvez faire le BÂTONNAGE automatiquement:

- vous appliquez tout simplement n° 2 déflecteurs spéciaux inclinés (notre système de BÂTONNAGE breveté) à la pale d'extraction du marc au fond de la cuve (si elle est présente dans votre VOLVOTANK)
 - la pale d'extraction ainsi équipée est tournée lentement (dans le même sens des aiguilles d'une montre d'extraction du marc - pas besoin de faire des ajustements): de cette façon le patin de téflon qui rampe sur le fond soulève les levures à quelque dizaines de centimètres
 - la pale de rotation du marc (disque) est mis en rotation lente de manière à amener les levures en suspension jusqu'à la partie supérieure de la cuve
 - vous arrêtez les deux pales (extraction et rotation) et les levures descendent lentement vers le fond
- Vous pouvez régler à volonté le cycles de rotation / BÂTONNAGE (temps de travail et pauses) et les programmer JUSQU'À 6 MOIS de façon ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE.

E Con VOLVOTANK + n° 2 apéndices (DEFLECTORES) que deben aplicarse a la pala de extracción del orujo se puede hacer el proceso de BÂTONNAGE automático:

- aplicar simplemente n° 2 deflectores especiales inclinados (nuestro sistema patentado de BÂTONNAGE) a la pala de extracción del orujo en la parte inferior del tanque (si está presente en su VOLVOTANK)
 - la pala de extracción así equipada se hace girar lentamente (en la misma dirección en sentido horario de extracción del orujo - no hay necesidad de hacer ningún ajuste): de esta manera el patín de teflón que roza en el fondo levanta las levaduras unas pocas decenas de centímetros
 - se hace girar lentamente la pala de rotación (disco) a fin de poner las levaduras en suspensión hasta la parte superior del tanque
 - se paran las dos palas (de extracción y de rotación) y las levaduras descienden lentamente hacia el fondo
- Se puede ajustar a voluntad el ciclo de rotación / BÂTONNAGE (tiempos de trabajo y descansos) y los programa HASTA 6 MESES de manera COMPLETAMENTE AUTOMÁTICA





BATONTANK

SERBATOIO FERMENTATORE E BATONATORE AUTOMATICO

**BATONTANK È UN SISTEMA INNOVATIVO PER FARE IL BÂTONNAGE E ALTRE OPERAZIONI IN CANTINA
CHE RISPARMIA TEMPO ED ENERGIA A CHI LO USA.**

Batontank è un serbatoio, fermentatore e batonatore con un sistema brevettato di pala rotante posta sul fondo che facendola funzionare ad intervalli o quando serve compie queste operazioni facendo risparmiare parecchio tempo ed energia al cantiniere; inoltre aiuta di molto e semplifica tutte le operazioni che si fanno in cantina tutti i giorni.

Ideale per:

- A. rendere omogenea la temperatura dei mosti in fermentazione (rotazione continua o 5 minuti di rotazione della pala ogni 30 minuti)
- B. utilizzando l'intercapedine TERMOSTAR o SUPERSTAR si riduce di molto il tempo di raffreddamento dei mosti appena prodotti (3 minuti di rotazione della pala ogni 10 minuti)
- C. creare velocemente in fase di raffreddamento una massa omogenea a temperatura di +4°C dei mosti per fare la defecazione o la chiarifica a freddo molto velocemente (agitare durante la fase di raffreddamento) e fermare la pala a temperatura raggiunta
- D. fare dei blend di vari tipi di vini combinando fra loro le masse di vini differenti omogeneizzandoli velocemente (pala che agita un'ora)
- E. disciogliere velocemente senza usare le pompe esterne mobili i prodotti chimici nel vino o nel mosto (mezz'ora di rotazione della pala)
- F. creare la massa omogenea di mosto o di vino prima di fare un prelievo di campionatura (un quarto d'ora di rotazione), riducendo così la stratificazione o la separazione del vino
- G. ridurre i tempi di refrigerazione in caso di stabilizzazione tartarica (la pala funziona solo durante la refrigerazione) e fermare a temperatura raggiunta
- H. mettere in sospensione le fecce nobili, o fecce fini, durante la fase di affinamento e di stoccaggio dei vini, programmando la rotazione della pala per un periodo da 6 mesi a 12-24 mesi; in questo caso la pala di bâtonnage funziona ogni giorno con tempo programmabile per il primo mese, due volte alla settimana per i 6 mesi successivi, e una volta alla settimana per i mesi oltre i sei mesi
- I. scarico delle fecce ad ogni travaso dei mosti dopo la fermentazione o durante la fase di stoccaggio dopo la fermentazione la pala rotante aiuta molto il cantiniere durante la fase di lavaggio o pulizia o meglio di scarico delle fecce dense o fecce negative e la loro estrazione dal fondo del fermentatore
- J. ne risulta che con il serbatoio Batontank si possono fare molteplici operazioni che aiutano il lavoro del cantiniere o dell'enologo nella ricerca del miglioramento del prodotto e con grande risparmio di manodopera, energia termica e tempo

NOTA: la velocità di rotazione e gli impulsi di rotazione come PAUSA/LAVORO sono regolabili a piacere nel tempo.



BATONTANK

SERBATOIO FERMENTATORE E BATONATORE AUTOMATICO

**BATONTANK È UN SISTEMA INNOVATIVO PER FARE IL BÂTONNAGE E ALTRE OPERAZIONI IN CANTINA
CHE RISPARMIA TEMPO ED ENERGIA A CHI LO USA.**

Batontank è un serbatoio, fermentatore e batonatore con un sistema brevettato di pala rotante posta sul fondo che facendola funzionare ad intervalli o quando serve compie queste operazioni facendo risparmiare parecchio tempo ed energia al cantiniere; inoltre aiuta di molto e semplifica tutte le operazioni che si fanno in cantina tutti i giorni.

Ideale per:

- A. rendere omogenea la temperatura dei mosti in fermentazione (rotazione continua o 5 minuti di rotazione della pala ogni 30 minuti)
- B. utilizzando l'intercapedine TERMOSTAR o SUPERSTAR si riduce di molto il tempo di raffreddamento dei mosti appena prodotti (3 minuti di rotazione della pala ogni 10 minuti)
- C. creare velocemente in fase di raffreddamento una massa omogenea a temperatura di +4°C dei mosti per fare la defecazione o la chiarifica a freddo molto velocemente (agitare durante la fase di raffreddamento) e fermare la pala a temperatura raggiunta
- D. fare dei blend di vari tipi di vini combinando fra loro le masse di vini differenti omogeneizzandoli velocemente (pala che agita un'ora)
- E. disciogliere velocemente senza usare le pompe esterne mobili i prodotti chimici nel vino o nel mosto (mezz'ora di rotazione della pala)
- F. creare la massa omogenea di mosto o di vino prima di fare un prelievo di campionatura (un quarto d'ora di rotazione), riducendo così la stratificazione o la separazione del vino
- G. ridurre i tempi di refrigerazione in caso di stabilizzazione tartarica (la pala funziona solo durante la refrigerazione) e fermare a temperatura raggiunta
- H. mettere in sospensione le fecce nobili, o fecce fini, durante la fase di affinamento e di stoccaggio dei vini, programmando la rotazione della pala per un periodo da 6 mesi a 12-24 mesi; in questo caso la pala di bâtonnage funziona ogni giorno con tempo programmabile per il primo mese, due volte alla settimana per i 6 mesi successivi, e una volta alla settimana per i mesi oltre i sei mesi
- I. scarico delle fecce ad ogni travaso dei mosti dopo la fermentazione o durante la fase di stoccaggio dopo la fermentazione la pala rotante aiuta molto il cantiniere durante la fase di lavaggio o pulizia o meglio di scarico delle fecce dense o fecce negative e la loro estrazione dal fondo del fermentatore
- J. ne risulta che con il serbatoio Batontank si possono fare molteplici operazioni che aiutano il lavoro del cantiniere o dell'enologo nella ricerca del miglioramento del prodotto e con grande risparmio di manodopera, energia termica e tempo

NOTA: la velocità di rotazione e gli impulsi di rotazione come PAUSA/LAVORO sono regolabili a piacere nel tempo.



BATONTANK SERBATOIO FERMENTATORE E BATONATORE AUTOMATICO

BATONTANK È UN SISTEMA INNOVATIVO PER FARE IL BÂTONNAGE E ALTRE OPERAZIONI IN CANTINA CHE RISPARMIA TEMPO ED ENERGIA A CHI LO USA.

Batontank è un serbatoio, fermentatore e batonatore con un sistema brevettato di pala rotante posta sul fondo che facendola funzionare ad intervalli o quando serve compie queste operazioni facendo risparmiare parecchio tempo ed energia al cantiniere; inoltre aiuta di molto e semplifica tutte le operazioni che si fanno in cantina tutti i giorni.

Ideale per:

- A. rendere omogenea la temperatura dei mosti in fermentazione (rotazione continua o 5 minuti di rotazione della pala ogni 30 minuti)
- B. utilizzando l'intercapedine TERMOSTAR o SUPERSTAR si riduce di molto il tempo di raffreddamento dei mosti appena prodotti (3 minuti di rotazione della pala ogni 10 minuti)
- C. creare velocemente in fase di raffreddamento una massa omogenea a temperatura di +4°C dei mosti per fare la defecazione o la chiarifica a freddo molto velocemente (agitare durante la fase di raffreddamento) e fermare la pala a temperatura raggiunta
- D. fare dei blend di vari tipi di vini combinando fra loro le masse di vini differenti omogeneizzandoli velocemente (pala che agita un'ora)
- E. disciogliere velocemente senza usare le pompe esterne mobili i prodotti chimici nel vino o nel mosto (mezz'ora di rotazione della pala)
- F. creare la massa omogenea di mosto o di vino prima di fare un prelievo di campionatura (un quarto d'ora di rotazione), riducendo così la stratificazione o la separazione del vino
- G. ridurre i tempi di refrigerazione in caso di stabilizzazione tartarica (la pala funziona solo durante la refrigerazione) e fermare a temperatura raggiunta
- H. mettere in sospensione le fecce nobili, o fecce fini, durante la fase di affinamento e di stoccaggio dei vini, programmando la rotazione della pala per un periodo da 6 mesi a 12-24 mesi; in questo caso la pala di bâtonnage funziona ogni giorno con tempo programmabile per il primo mese, due volte alla settimana per i 6 mesi successivi, e una volta alla settimana per i mesi oltre i sei mesi
- I. scarico delle fecce ad ogni travaso dei mosti dopo la fermentazione o durante la fase di stoccaggio dopo la fermentazione la pala rotante aiuta molto il cantiniere durante la fase di lavaggio o pulizia o meglio di scarico delle fecce dense o fecce negative e la loro estrazione dal fondo del fermentatore
- J. ne risulta che con il serbatoio Batontank si possono fare molteplici operazioni che aiutano il lavoro del cantiniere o dell'enologo nella ricerca del miglioramento del prodotto e con grande risparmio di manodopera, energia termica e tempo

NOTA: la velocità di rotazione e gli impulsi di rotazione come PAUSA/LAVORO sono regolabili a piacere nel tempo.



BATONTANK SERBATOIO FERMENTATORE E BATONATORE AUTOMATICO

BATONTANK È UN SISTEMA INNOVATIVO PER FARE IL BÂTONNAGE E ALTRE OPERAZIONI IN CANTINA CHE RISPARMIA TEMPO ED ENERGIA A CHI LO USA.

Batontank è un serbatoio, fermentatore e batonatore con un sistema brevettato di pala rotante posta sul fondo che facendola funzionare ad intervalli o quando serve compie queste operazioni facendo risparmiare parecchio tempo ed energia al cantiniere; inoltre aiuta di molto e semplifica tutte le operazioni che si fanno in cantina tutti i giorni.

Ideale per:

- A. rendere omogenea la temperatura dei mosti in fermentazione (rotazione continua o 5 minuti di rotazione della pala ogni 30 minuti)
- B. utilizzando l'intercapedine TERMOSTAR o SUPERSTAR si riduce di molto il tempo di raffreddamento dei mosti appena prodotti (3 minuti di rotazione della pala ogni 10 minuti)
- C. creare velocemente in fase di raffreddamento una massa omogenea a temperatura di +4°C dei mosti per fare la defecazione o la chiarifica a freddo molto velocemente (agitare durante la fase di raffreddamento) e fermare la pala a temperatura raggiunta
- D. fare dei blend di vari tipi di vini combinando fra loro le masse di vini differenti omogeneizzandoli velocemente (pala che agita un'ora)
- E. disciogliere velocemente senza usare le pompe esterne mobili i prodotti chimici nel vino o nel mosto (mezz'ora di rotazione della pala)
- F. creare la massa omogenea di mosto o di vino prima di fare un prelievo di campionatura (un quarto d'ora di rotazione), riducendo così la stratificazione o la separazione del vino
- G. ridurre i tempi di refrigerazione in caso di stabilizzazione tartarica (la pala funziona solo durante la refrigerazione) e fermare a temperatura raggiunta
- H. mettere in sospensione le fecce nobili, o fecce fini, durante la fase di affinamento e di stoccaggio dei vini, programmando la rotazione della pala per un periodo da 6 mesi a 12-24 mesi; in questo caso la pala di bâtonnage funziona ogni giorno con tempo programmabile per il primo mese, due volte alla settimana per i 6 mesi successivi, e una volta alla settimana per i mesi oltre i sei mesi
- I. scarico delle fecce ad ogni travaso dei mosti dopo la fermentazione o durante la fase di stoccaggio dopo la fermentazione la pala rotante aiuta molto il cantiniere durante la fase di lavaggio o pulizia o meglio di scarico delle fecce dense o fecce negative e la loro estrazione dal fondo del fermentatore
- J. ne risulta che con il serbatoio Batontank si possono fare molteplici operazioni che aiutano il lavoro del cantiniere o dell'enologo nella ricerca del miglioramento del prodotto e con grande risparmio di manodopera, energia termica e tempo

NOTA: la velocità di rotazione e gli impulsi di rotazione come PAUSA/LAVORO sono regolabili a piacere nel tempo.



BATONTANK SERBATOIO FERMENTATORE E BATONATORE AUTOMATICO

BATONTANK È UN SISTEMA INNOVATIVO PER FARE IL BÂTONNAGE E ALTRE OPERAZIONI IN CANTINA CHE RISPARMIA TEMPO ED ENERGIA A CHI LO USA.

Batontank è un serbatoio, fermentatore e batonatore con un sistema brevettato di pala rotante posta sul fondo che facendola funzionare ad intervalli o quando serve compie queste operazioni facendo risparmiare parecchio tempo ed energia al cantiniere; inoltre aiuta di molto e semplifica tutte le operazioni che si fanno in cantina tutti i giorni.

Ideale per:

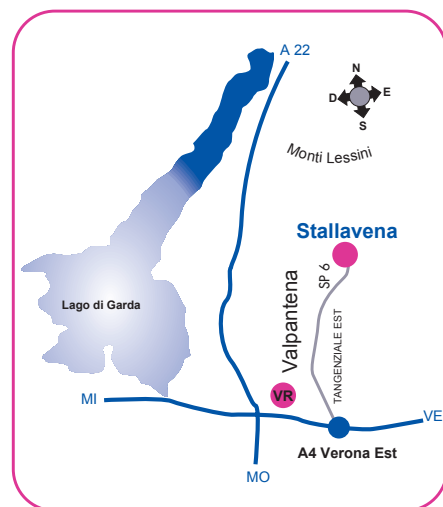
- A. rendere omogenea la temperatura dei mosti in fermentazione (rotazione continua o 5 minuti di rotazione della pala ogni 30 minuti)
- B. utilizzando l'intercapedine TERMOSTAR o SUPERSTAR si riduce di molto il tempo di raffreddamento dei mosti appena prodotti (3 minuti di rotazione della pala ogni 10 minuti)
- C. creare velocemente in fase di raffreddamento una massa omogenea a temperatura di +4°C dei mosti per fare la defecazione o la chiarifica a freddo molto velocemente (agitare durante la fase di raffreddamento) e fermare la pala a temperatura raggiunta
- D. fare dei blend di vari tipi di vini combinando fra loro le masse di vini differenti omogeneizzandoli velocemente (pala che agita un'ora)
- E. disciogliere velocemente senza usare le pompe esterne mobili i prodotti chimici nel vino o nel mosto (mezz'ora di rotazione della pala)
- F. creare la massa omogenea di mosto o di vino prima di fare un prelievo di campionatura (un quarto d'ora di rotazione), riducendo così la stratificazione o la separazione del vino
- G. ridurre i tempi di refrigerazione in caso di stabilizzazione tartarica (la pala funziona solo durante la refrigerazione) e fermare a temperatura raggiunta
- H. mettere in sospensione le fecce nobili, o fecce fini, durante la fase di affinamento e di stoccaggio dei vini, programmando la rotazione della pala per un periodo da 6 mesi a 12-24 mesi; in questo caso la pala di bâtonnage funziona ogni giorno con tempo programmabile per il primo mese, due volte alla settimana per i 6 mesi successivi, e una volta alla settimana per i mesi oltre i sei mesi
- I. scarico delle fecce ad ogni travaso dei mosti dopo la fermentazione o durante la fase di stoccaggio dopo la fermentazione la pala rotante aiuta molto il cantiniere durante la fase di lavaggio o pulizia o meglio di scarico delle fecce dense o fecce negative e la loro estrazione dal fondo del fermentatore
- J. ne risulta che con il serbatoio Batontank si possono fare molteplici operazioni che aiutano il lavoro del cantiniere o dell'enologo nella ricerca del miglioramento del prodotto e con grande risparmio di manodopera, energia termica e tempo

NOTA: la velocità di rotazione e gli impulsi di rotazione come PAUSA/LAVORO sono regolabili a piacere nel tempo.



Un terzo di secolo di evoluzione

Via Tessare, 6/A • 37023 • loc. Stallavena di Grezzana (Verona) • Italy
Tel.: + 39 045 907411 • Fax: + 39 045 907427
info@albrigi.it • www.albrigi.it



Autostrada A4, uscita Verona Est, Tangenziale Est, uscita Grezzana / Valpantena / Lessinia SP 6, uscita Stallavena

A4 highway, exit Verona Est bypass "Tangenziale Est", direction Valpantena / Lessinia exit Grezzana / Valpantena / Lessinia SP 6, exit Stallavena