

Troféus de Bronze

LALLEMAND SAS

NATSTEP™ protector de leveduras

Concebido e aperfeiçoado conjuntamente pelas empresas Lallemand e INRA, a preparação NATSTEP™ é proposta para a protecção e optimização das leveduras enológicas antes da sua utilização. O processo registado, inteiramente natural, protege as leveduras enológicas durante a fase de re-hidratação, graças à sua formulação composta por micro-nutrientes específicos (vitaminas, minerais esteróis e ácidos gordos poli saturados).

Aquando da sua incorporação no mosto da uva, as leveduras rehidratadas com este processo agem mais eficazmente, graças ao reforço membranoso produzido pelos esteróis. Esta maior resistência, permite-lhes assegurar eficazmente as fermentações alcoólicas em condições difíceis – vindimas de forte maturação, mosto fortemente clarificado... – sem riscos de desvios organolépticos.

Esta operação, efectuada ao mesmo tempo que a rehidratação das leveduras a incorporar nos mostos, permite ganhar tempo e apresenta uma grande simplicidade de execução.

LALLEMAND SAS
19 rue des Briquetiers – BP 59
31702 Blagnac cedex
Tel : 00 33 5 62 74 55 55
Fax : 00 33 5 62 74 55 00
Site Web : www.lallemandwine.com
e-mail : lallemand@viticulture.net
Responsável pela Empresa: Christian Sanchez
Responsável pelo dossier : Bruno Delattre (bdelattre@lallemand.com)

Troféus de Bronze

MICHAEL PAETZOLD

Unidade de engarrafamento

A originalidade desta unidade de lavagem, escorrimento, enchimento e rolhagem de garrafas de vinho, consiste no princípio de trabalho por carreira e por um movimento linear. A unidade de enchimento não é mais somente a garrafa, mas uma carreira de garrafas.

À volta de um disco, são dispostos um número de charriots que podem receber um ou mais carreiras de garrafas. O movimento dos charriots é linear. A cada paragem dos charriots, as operações de carregamento, lavagem, enchimento, rolhagem e descarregamento são efectuadas. Certas operações realizam-se com as garrafas em pé (charriots sobre o disco) enquanto que outras se realizam com as garrafas voltadas para baixo (charriots sob o disco). Dois robots lineares asseguram o carregamento das garrafas vazias e o descarregamento das garrafas cheias.

De entre as diversas particularidades interessantes, é de realçar o transporte vertical e sem choque das garrafas, bem como o sistema de paletização vertical das garrafas cheias, permitindo obter um tempo de volta elástico da rolha, quando desejado.

MICHAEL PAETZOLD
3700 avenue de Toulouse
33140 Cadaujac
Tél : 00 33 5 57 83 85 85
Fax : 00 33 5 57 83 85 80

Site Web : www.michaelpaetzold.com

e-mail : mp@michaelpaetzold.com

Responsável pela Empresa : Michael Paetzold

Responsáveis pelos dossiers : Fabrice Delaveau (fdelaveau@michaelpaetzold.com)

Cécile Frigo (cfrigo@michaelpaetzold.com)

Troféus de Bronze

SOCMA

VINICLEAN : ferramenta de triagem automática

Viniclean é um dispositivo original de triagem mecânica que permite substituir a triagem manual. É composto por uma tremonha vibradora, discos rotativos em plástico, munidos de cunhas e por um dispositivo de evacuação de resíduos por parafuso sem-fim, em plástico.

À saída da tremonha vibradora, as cunhas dos discos rotativos puxam os detritos vegetais para cima e os bagos passam entre os discos. Este dispositivo permite eliminar mais de 90% dos detritos vegetais, com uma percentagem de perda inferior a 2 %.

A facilidade de limpeza do aparelho foi particularmente estudada. A desmontagem e montagem do dispositivo são feitas em menos de dois minutos.

SOCMA

ZI La Coupe-Rue A. Becquerel

11100 NARBONNE

Tel : 00 33 4 68 41 50 30

Fax : 00 33 4 68 41 50 52

Site Web : www.socma.info

e-mail : socma@wanadoo.fr

Responsável pela Empresa : Joseph Fernandez

Responsável pelo dossier : Sandrine Soures (sandrine@socma.info)

Troféus de Bronze

STHIK SAS

Caixa (vagoneta) de bico vibrante

A qualidade de concepção da caixa (vagoneta) para vindima – caixa assimétrica, sistema de elevação e basculamento seguro e forte, ausência de parafuso e de bomba para preservar a qualidade das uvas – STHIK adicionou-lhe um dispositivo de evacuação da vindima por bico vibrante.

Um sistema de “masselottes” de excêntrico, movido por um motor eléctrico, gera vibrações que asseguram uma evacuação lenta e regular da vindima, seja ela manual ou mecânica. Na passagem, uma grelha com um recipiente por baixo, recupera o sumo.

Este tipo de descarregamento da vindima, permite alimentar da mesma forma um esmagador/desengaçador, uma mesa de triagem ou uma prensa.

Este material, de qualidade, robusto, que pode ser utilizado em diversas campanhas de vindima, dá todas as garantias de comodidade e segurança ao viticultor – desejoso de investir na optimização da qualidade, bem como na cadeia de trabalho, que vai desde a vinha à adega.

STHIK SAS

Les Nauves

17520 ST CIERS CHAMPAGNE

Tél : 05 46 70 46 70

Fax : 05 46 70 02 79

Site Web : www.sthik.com

e-mail : info@sthik.com

Responsável pela Empresa: Marc Lefebure

Responsável do dossier : M. Chartier

Troféus de Bronze

VAUCHER - BEGUET

Linha MISTRAL 140 : sistema de triagem automática dos bagos de uva

A linha Mistral 140 é um sistema original de triagem automática dos elementos herbáceos e dos bagos, à saída do desengaçador. A sua capacidade de produção é de 7 a 11 toneladas por hora.

O equipamento é composto por uma mesa vibradora de aceleração, por um sistema de triagem por lâmina de ar e por um dispositivo de recuperação dos produtos triados e dos resíduos.

Uma primeira triagem é feita por intermédio de uma grelha intermutável para eliminação dos elementos grosseiros (fragmentos de engaços, petíolos, folhas...). A vindima cai e passa seguidamente através de uma lâmina de ar, de intensidade e orientação reguláveis. Um primeiro colector recupera então os bagos inteiros, um segundo, os bagos esmagados e, um terceiro, os resíduos. A qualidade da triagem (80 a 95%) e a percentagem de perdas (2 à 5%) são reguladas pelo utilizador.

VAUCHER BEGUET

Le Bourg

01400 Sulignat

Tél : 04 74 55 66 26

Fax : 04 74 55 65 32

Site Web : www.vaucherbeguet.com

e-mail : vaucherbeguet@vaucherbeguet.com

Responsável pela Empresa e pelo dossier: Jacques Blain (j.blain@vaucherbeguet.com)