

EXPERTI

ENOLOGIA, TECNOLOGIA E INNOVAZIONE



**IMPIANTI,
ATTREZZATURE
E SERVIZI
PER L'ENOLOGIA**



PASSIONE E INNOVAZIONE

Ascoltiamo le esigenze del cliente per instaurare un rapporto di collaborazione e fiducia che indirizzi al meglio la nostra ricerca verso nuove tecnologie che aumentino il valore aggiunto del prodotto dei nostri clienti;

Tecnici enologi in una rete capillare di responsabili di zona presenti su tutto il territorio nazionale per soddisfare con professionalità e competenza ogni esigenza di cantina proponendo le migliori soluzioni per il cliente.

IMPEGNO, RICERCA E DIFFUSIONE DELLA CONOSCENZA

Vi offriamo soluzioni innovative e miglioramenti tecnologici costanti grazie alla nostra funzione interna di R&D e alle partnership istituzionali siamo sempre alla ricerca di nuovi prodotti e impianti all'avanguardia;

Elaboriamo ogni risultato teorico verificando l'applicabilità con prove tecnologiche e definiamo protocolli d'utilizzo per semplificare le attività in cantina dei nostri clienti.

QUALITÀ E FIDUCIA

Ci impegniamo ogni giorno per garantire la qualità dei prodotti e delle soluzioni che offriamo al cliente anche grazie alla continua formazione del personale;

In collaborazione con il cliente definiamo le caratteristiche specifiche del vino che desidera produrre, verificiamo quali tecnologie e prodotti possono essere applicati;

Eseguiamo test organolettici, chimici e microbiologici in collaborazione con centri di analisi specializzati, controlliamo tutto noi per voi, garantendo la completa tracciabilità dei lotti venduti.

CONSULENZA

Ti invitiamo a contattare direttamente il nostro servizio tecnico sempre a disposizione alla mail laboratorio@experti.it o via tel. 045 7675023.

Forniamo linea guida utili nella scelta e nell'utilizzo dei nostri prodotti fornendo protocolli e soluzioni su misura in base al prodotto e al know how dell'azienda.

INDICE

FILTRAZIONE QUALITY RESPECT

QR FILTER (PRE FILTRAZIONE) 8

MICROFILTRAZIONE 12

GESTIONE DEI GAS DISCIOLTI NEL VINO

ISIOX 16

KIT IDEAL 26

IGIENE E SANITIZZAZIONE

O-TRE 29

EKINSA 34

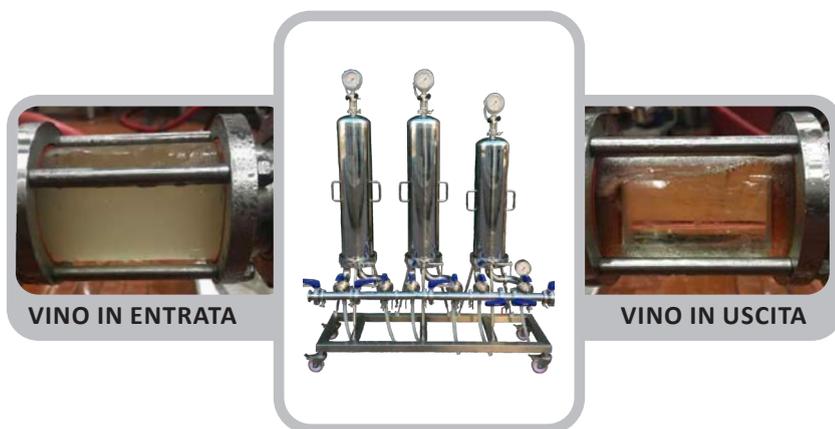
ATTREZZATURA PER LA SANITIZZAZIONE 37

SERVIZI

UNITÀ SERVIZI 38

FILTRAZIONE QUALITY RESPECT QR FILTER

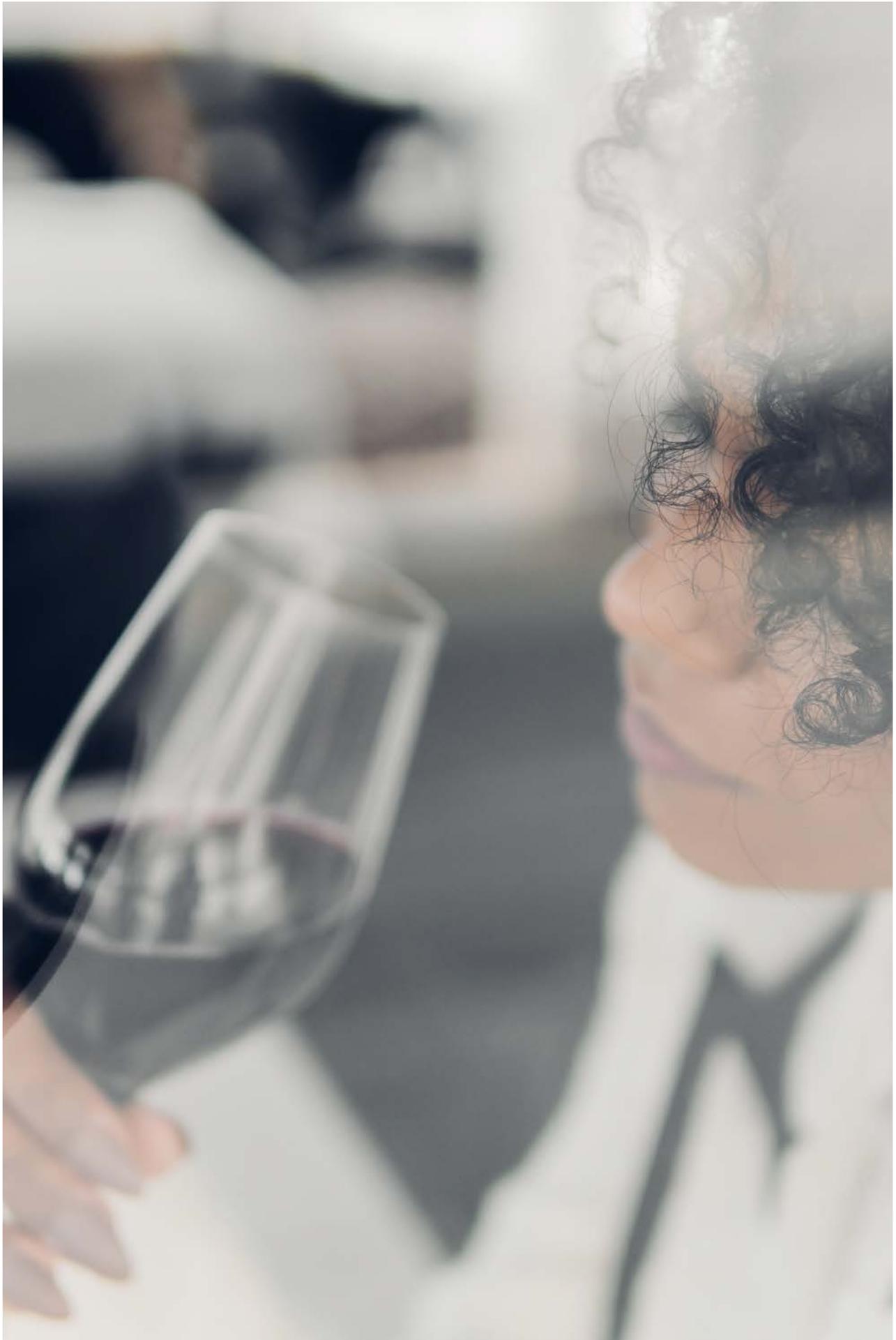
Impianto di filtrazione ortogonale progettato per lavorare il vino dopo la chiarifica e prepararlo alla fase di microfiltrazione



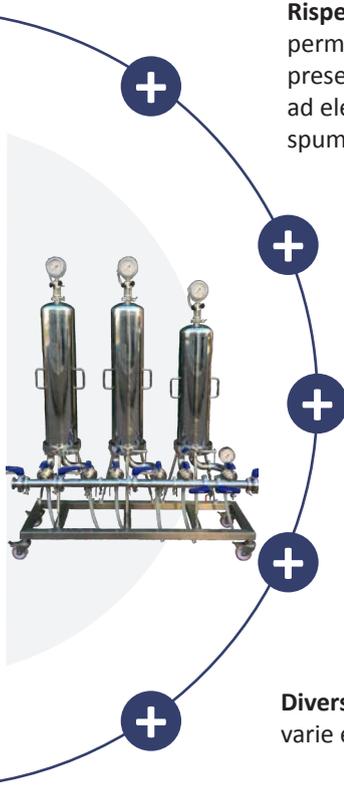
QR FILTER - Quality Respect è un impianto di filtrazione ortogonale composto dai classici housing al cui interno vengono inseriti moduli da 40" e cartucce da 30".

Ideato per l'applicazione dopo la chiarifica del vino e preparare la matrice filtrata alla successiva fase di microfiltrazione.

QR FILTER



Vantaggi



Rispetto della qualità del vino: l'utilizzo dei moduli filtranti High Capacity in polipropilene permette di salvaguardare la qualità organolettica e la struttura del vino. Inoltre, presentano una elevata superficie filtrante che consente al vino di non essere sottoposto ad elevate temperature e pressioni come avviene con la filtrazione tangenziale. Nei vini spumanti, QR Filter preserva la stabilità e la "cremosità" della spuma.

Alternativa a ridotto impatto ambientale: assenza di prodotti difficili da smaltire. Rispetto ai filtri a farina fossile ed ai filtri a cartoni non si producono materiali nocivi per l'ambiente, pericolosi anche per l'operatore.

Protezione dalle ossidazioni: impianto di filtrazione isobarico completamente chiuso ed inertizzabile. Non ci sono problemi di gocciolamento e perdite di gas.

Facilità di utilizzo: l'impianto QR FILTER è di semplice concezione (più housing che lavorano in serie) e non richiede una speciale preparazione da parte degli operatori.

Diverse possibilità di dimensionamento: il sistema QR FILTER può essere dimensionato per varie esigenze di cantina da 20 hl/ora fino a 200 hl/ora.

Esempio di configurazione (QR FILTER MOD. 1)



Moduli filtranti



HIGH CAPACITY

Modulo filtrante a pieghettatura radiale con dimensione 40 pollici che consente di massimizzare la superficie di filtrazione. Il filtro è costituito da fibre di diametro specifico, strettamente controllato, che permettono di ottenere una ritenzione assoluta delle particelle con bassa velocità di transito. Questa tecnologia innovativa consente una distribuzione uniforme del fluido lungo l'intera struttura del filtro. Ciò si traduce in un'efficiente ritenzione delle particelle in un design compatto e salva spazio.

Vantaggi

Maggiore capacità di flusso rispetto alle cartucce convenzionali;
Ottimizzazione nella gestione delle cartucce; Elevata superficie filtrante che si traduce in ridotti ΔP di intasamento durante il processo di filtrazione

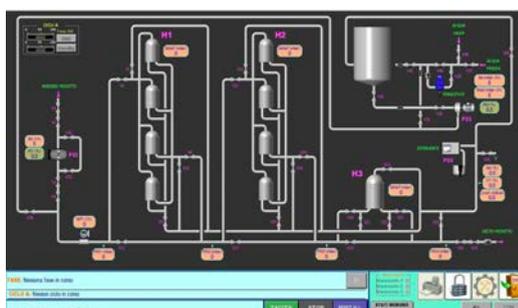
EXPERWINE PP

Setto in polipropilene plissettato a densità crescente.



Modelli QR Filter

MODELLO	QRF1	QRF2	QRF3	QRF4
PORTATA	20-30 HL/ORA	40-60 HL/ORA	60-80 HL/ORA	80-100 HL/ORA
1° STADIO	n°1 housing 1x40"	n°2 housing 1x40"	n°3 housing 1x40"	n°4 housing 1x40"
2° STADIO	n°1 housing 1x40"	n°2 housing 1x40"	n°3 housing 1x40"	n°4 housing 1x40"
3° STADIO	n°1 housing 5x30"	n°2 housing 8x30"	n°3 housing 12x30"	n°4 housing 12x30"



Modelli con vari livelli di automatismo possono essere realizzati su misura per ogni esigenza.

Servizio di assistenza tecnica dedicata grazie al **Filtration Team Experti**.

QR FILTER

**FILTRAZIONE
QUALITY
RESPECT
MICRO-
FILTRAZIONE**

MICROFILTRAZIONE



EXPERWINE PP



Caratteristiche tecniche

Setto filtrante in polipropilene termosaldato.

Il polipropilene non ha carica elettrica ed è un materiale altamente inerte.

Ampia compatibilità con prodotti rigeneranti e **sanitizzanti**.

Configurazione idonea alla frequente rigenerazione chimica.

Le cartucce EXPERWINE PP sono certificate Food Grade.

Setto in polipropilene plissettato

Porosità: 0,6-1-3-5 μm

EXPERWINE PES



Caratteristiche tecniche

Membrana in polietersulfone idrofilo senza carica elettrica. La struttura asimmetrica fornisce **meno resistenza al flusso**, permettendo una **minor perdita di carico (ΔP)**.

Le cartucce EXPERWINE PES sono Food Grade.

L'integrità delle membrane è **testabile ripetutamente**.

Ampia **compatibilità con prodotti rigeneranti e sanitizzanti**.

Membrana asimmetrica in polietersulfone idrofilo

Porosità: 0,45 μm - 0,65 μm

0,8 μm - 1,2 μm

EXPERWINE WATER



Caratteristiche tecniche

Setto filtrante in polipropilene termosaldato micrometria 1 μm .

Membrana in PES idrofilo senza carica elettrica (micrometria 0,2 μm).

Ampia compatibilità con prodotti rigeneranti e **sanitizzanti**.

Configurazione idonea alla frequente rigenerazione chimica.

Setto filtrante in polipropilene oppure in PES (polietersulfone) a seconda della micrometria utilizzata

Porosità: 1 μm (Polipropilene)

0,2 μm (Polietersulfone)

Prodotti per la Filtrazione

Strati e Sacchi



Serie HN

Strati Filtranti e Lenticolari

Elevata affidabilità dei processi.

Maggiore resistenza alla sanificazione.

Strati Filtranti: riduzione significativa dei contaminanti particellari e dei microorganismi.

Dimensioni 40x40 e 20x20



Serie 500

Sacchi Filtranti

Sfrutta l'esperienza di produzione e filtrazione per fornire soluzioni convenienti nelle applicazioni in cui serve un filtro di sicurezza e protezione.

GESTIONE DEI GAS DISCIOLTI NEL VINO, ISIOX®

ISIOX® è l'innovativo impianto **made in Italy** progettato per **ottimizzare i differenti gas a basso peso molecolare disciolti nel vino** in modo semplice e non invasivo. Le sue applicazioni sono in grado di modificare i livelli di **ossigeno e anidride carbonica** oltre a rimuovere l'**acido solfidrico** ed il metilmercaptano.

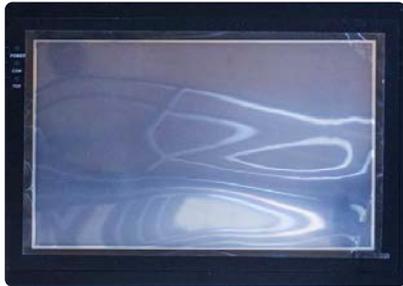
L'impianto si utilizza per regolare la concentrazione dei gas in prossimità delle fasi finali di stabilizzazione del vino come **travasi, trasporti, refrigerazione, filtrazione** e soprattutto in **fase di imbottigliamento**. Ha la capacità di ridurre l'**ossigeno fino al 97%** in funzione della portata e della modalità d'uso.

ISIOX



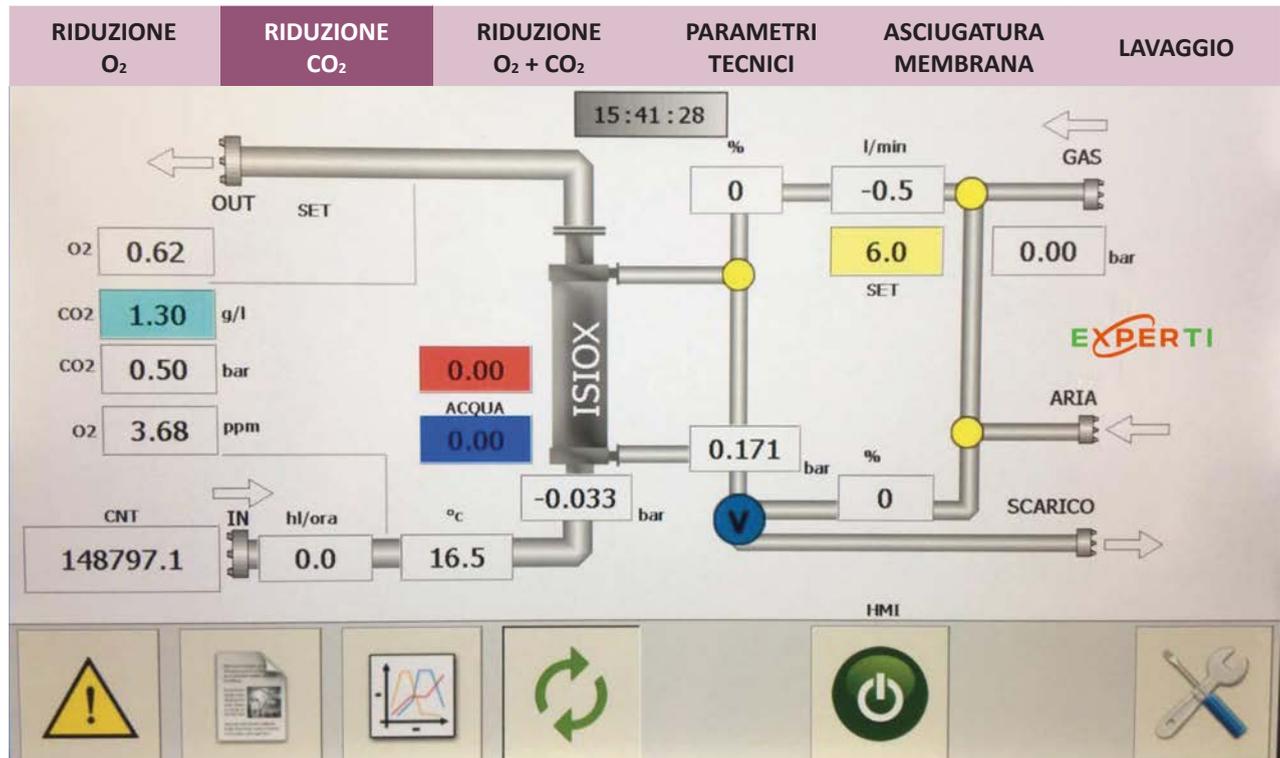
Descrizione impianto

Grazie alla pulizia olfattiva e all'eliminazione dei composti solforati leggeri, ISIOX permette di **migliorare la qualità organolettica del vino, adeguarlo ai gusti del mercato di destinazione e migliorare la shelf life** in bottiglia.

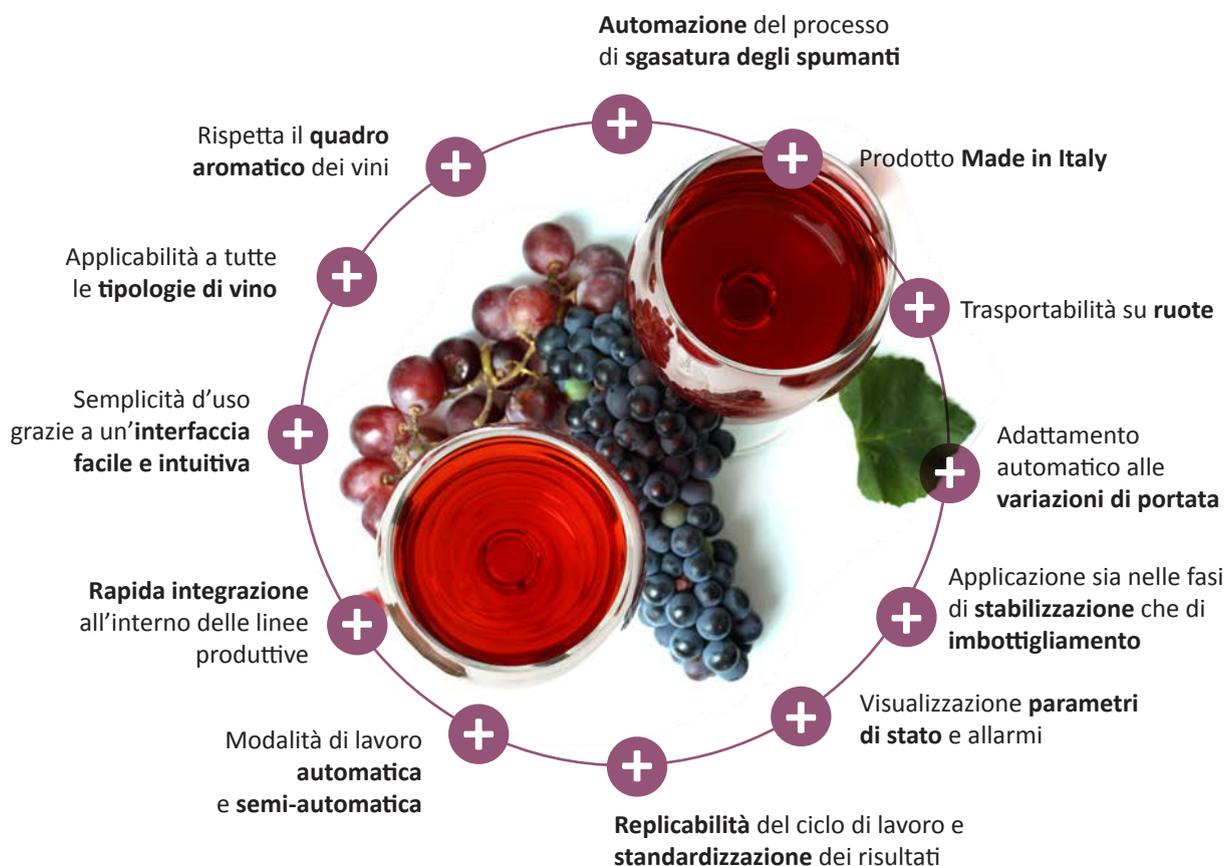


Il controllo del processo è effettuato da un **PLC incorporato**. Il software di gestione si comanda tramite **monitor touch screen** con interfaccia semplice e intuitiva o da pc remoto: l'interfaccia mostra all'operatore il diagramma di flusso dei fluidi indicandone lo stato, le condizioni ed eventuali allarmi. Le variabili sono misurate in continuo e vi sono sensori specifici per monitorare il contenuto di ossigeno (sensori di serie) e anidride carbonica (optional) prima e dopo il processo. L'impianto, dotato di ruote, è **facilmente trasportabile** e completamente carenato con un grado di protezione IP 55. Attualmente è in corso lo sviluppo di una nuova funzione che consentirà di rimuovere anche l'**acetaldeide libera**.

La tecnologia ISIOX è **conforme al Codice Enologico Internazionale** e consentita dal **Regolamento di esecuzione (UE) n. 1251/2013 della Commissione del 3 dicembre 2013**.



Caratteristiche e vantaggi



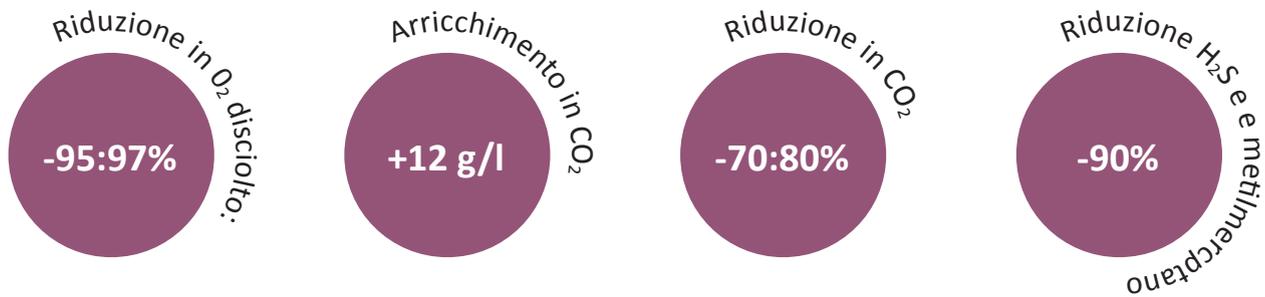
Funzionamento e applicazioni

L'impianto ISIOX è progettato per:

- **Togliere O₂** durante un travaso, allo scarico di cisterne stradali, dopo la stabilizzazione tartarica o una filtrazione, anche in fase di pre-imbottigliamento, **per migliorare la conservabilità dei vini.**
- **Togliere, mantenere o aggiungere CO₂** fino a 12 g/l (6 bar) per modificare l'impatto gustativo in base alle esigenze dei clienti e dei rispettivi mercati di riferimento (- CO₂ = + morbidezza; + CO₂ = + vivacità).
- Togliere acido solfidrico e metilmercaptano, anche al di sotto della soglia di percezione, per prevenire o eliminare i fenomeni di riduzione ed ottenere una miglior pulizia olfattiva, anche dopo la presa di spuma.
- **Regolare la pressione di CO₂** di vini frizzanti e spumanti fino a 6 bar con l'obiettivo di ottenere un dato preciso ed omogeneo per tutte le bottiglie ed evitare episodi di scoppio.
- Togliere CO₂ prima della fase di confezionamento in contenitori flessibili ed evitarne così la deformazione.
- Attualmente è in corso lo sviluppo di una nuova funzione che consentirà di **rimuovere l'acetaldeide libera.**



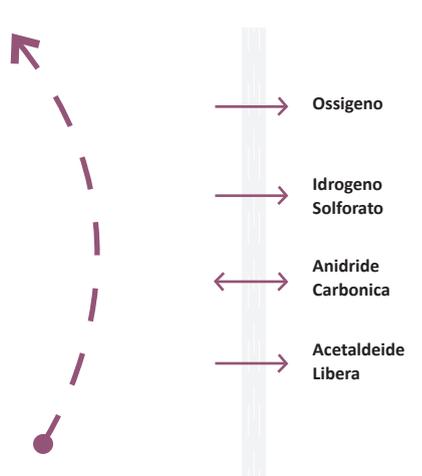
Le performance



L'innovativa tecnologia ISIOX consente la **regolazione dei gas disciolti a livello molecolare**.

Il vino trattato viene fatto passare all'interno di un **setaccio molecolare** idrofobico in controflusso rispetto al gas tecnico di processo. Grazie alla differenza di pressione parziale, vengono sottratti o aggiunti i gas a basso peso molecolare disciolti nel prodotto. L'impianto rappresenta così la **miglior alternativa allo strippaggio, evitando perdite di aromi**.

ISIOX[®], il naturale equilibrio dei gas



Regolazione naturale dei gas

- ⊖ OSSIGENO
- ⊖ ACIDO SOLFIDRICO
- ⊖ METIL MERCAPTANO
- ⊖ ACETALDEIDE
- ⊕ ANIDRIDE CARBONICA

L'impianto prevede due modalità di lavoro:

<p>MODELLO AUTOMATICO (LOGIC)</p>	<p>Il sistema, una volta impostata la ricetta personalizzata, svolge il processo in autonomia senza l'operatore, seguendo i parametri preimpostati.</p>
<p>MODELLO SEMIAUTOMATICO (TECH)</p>	<p>L'operatore seleziona i parametri di lavoro e segue le fasi del processo.</p>

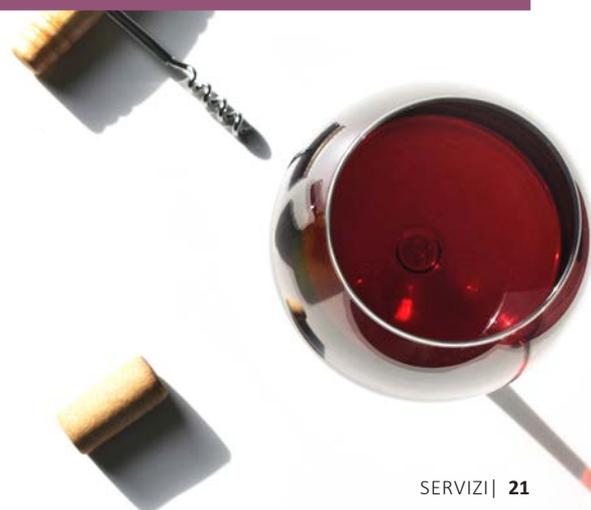
Il suo funzionamento è in tre step:



Sostenibilità

ISIOX è progettato per garantire alla cantina i più alti standard di sostenibilità.

SOSTENIBILITÀ SOCIALE	<ul style="list-style-type: none"> • Riduzione dell'impiego di solforosa a favore della salubrità del vino
SOSTENIBILITÀ ECONOMICA	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituzione dei processi manuali più dispendiosi • Riduzione del tempo di lavoro dell'operazione grazie all'automatizzazione • Limitato consumo di elettricità (200-400 watt/h) • Limitato consumo di gas tecnico (azoto)
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	<ul style="list-style-type: none"> • Limitato consumo di acqua • Lunga durata di utilizzo • Limitata necessità di ricambi e conseguente smaltimento • Conservazione del setaccio asciutto, senza l'ausilio di sanificanti chimici



Caratteristiche tecniche

- Carenatura in acciaio Inox AISI 304 carrellato per facilitare i trasferimenti
- Carenatura con grado di protezione IP 55
- Ingombro: L 1220 x L 620 h 1220 oppure L 1260 x L 620 h 2000 in base al modello
- Peso da 250 a 350 kg in base al modello
- Energia elettrica 230 Volt 50/60Hz
- Controllo processo tramite PLC industriale
- Monitoraggio continuo dei parametri di processo
- Interconnessione ai sistemi informatici di fabbrica
- Connettività WI-FI o via cavo
- Ingresso ed uscita vino con raccordi DIN 50 (filetto)
- Azoto e CO₂ con attacco rilsan da 8-10 mm (o DIN 65) minimo 4 bar
- Aria compressa 8 bar
- Sistema di telemanutenzione, telediagnosi e controllo remoto con app
- Rispetto dei più recenti standard di sicurezza
- Conforme alle norme UNI EN ISO 12100:2010 e UNI EN ISO 4414:2012



ATTACCHI GAS DI PROCESSO:
ARIA COMPRESSA, AZOTO E CO₂



ATTACCHI VINO ENTRATA-USCITA



Optional in base al modello

- KIT LAVAGGIO
- KIT CO₂ SMART
- KIT CO₂ "G+P" (grammi/litro + pressione)
- KIT CO₂ PLUS
- "CIP" LAVAGGIO CHIMICO
- KIT IDEAL

Gamma

	ISIOX ATTRACTION X MANUAL	ISIOX 1 TECH	ISIOX 2 TECH	ISIOX 500 TECH	ISIOX 1 LOGIC	ISIOX 2 LOGIC	ISIOX 3, 4, 5 LOGIC	ISIOX 500 LOGIC	ISIOX 1000 LOGIC
PORTATA MAX hL/h	60 hL/h	60 hL/h	120 hL/h	500 hL/h	60 hL/h	120 hL/h	180, 240, 300 hL/h	500 hL/h	1000 hL/h
SOFTWARE DI GESTIONE PROCESSI	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
GESTIONE AUTOMATICA DELL' OSSI- GENO	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
MISURA DELL'OSSIGE- NO DISCIOLTO	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
GESTIONE AUTOMATICA DELLA CO ₂	-	-	-	-	OPTIONAL				-
DIMENSIONI (mm)	L520xL710 H1500	L1220 xL620 H 1220	L1220 xL620 H 1220	L1260 xL620 H 2000	L1220 xL620 H 1220	L1220 xL620 H 1220	L1260 xL620 H 2000	L1260 xL620 H 2000	L1350 xL620 H 2170



ISIOX 3, 4, 5, 500 e 1000



ISIOX 1-2

ISIOX ATTRACTION X
MANUAL



Componenti

MONITOR

Pannello operatore PLC dal quale si possono impostare i programmi di lavoro e monitorare il funzionamento dell'impianto.



SETACCIO MOLECOLARE

Il vino passa all'interno del setaccio molecolare idrofobico dove vengono scambiati i gas disciolti.



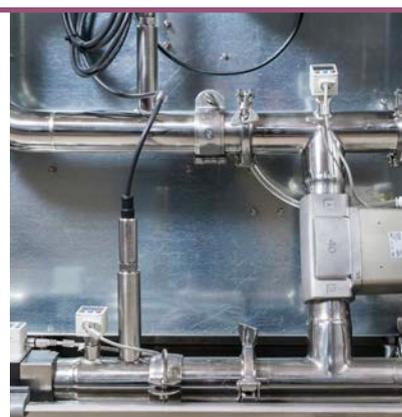
SENSORE DI MISURAZIONE CO₂

Sensore di misurazione dell'anidride carbonica dopo la lavorazione.



SENSORE DI MISURAZIONE O₂

Sensore di misurazione dell'ossigeno disciolto in entrata ed uscita.



KIT IDEAL



Descrizione impianto

La **membrana di ISIOX®**, oltre a gestire i gas a basso peso molecolare nei vini (ossigeno, anidride carbonica e composti solforati) può essere applicata anche per la dealcolazione parziale secondo normativa vigente.

Durante il funzionamento del **Kit Ideal**, il vino ed il fluido di processo sono separati dalla membrana attraverso un doppio circuito e scorrono in direzione opposta l'uno rispetto all'altro. In questa maniera l'alcool migra attraverso la membrana verso il fluido di processo per differenza di concentrazione, senza creare scompensi o modifiche al vino.

Il fluido da utilizzare per questo processo è l'acqua che dovrà essere adeguatamente solfitata.

Nell'atto pratico, per ridurre 1% alcool con le quantità sopra citate, indicativamente saranno necessari 3 ricircoli dell'acqua iniziale: in presenza di vino con grado alcolico importante si avrà una maggiore estrazione di alcool ad ogni passaggio.

La capacità di migrazione dell'alcool si riduce gradualmente ad ogni passaggio, fino a saturazione dell'acqua. Pertanto, aumentando la quantità di acqua utilizzata, è possibile velocizzare la dealcolazione nel singolo passaggio.

La corretta gestione del **Kit Ideal**, permette quindi di lavorare a seconda delle situazioni e delle esigenze in modo funzionale all'obiettivo.

Pertanto è possibile decidere in base a quanto alcool togliere e in quanto tempo, come lavorare.



IGIENE E SANITIZZAZIONE O-TRE

La nuova frontiera dell'igiene
in cantina grazie all'ozono

Efficace antimicrobico universale **su ambienti e superfici**.

È attivo sul biofilm che alcuni microrganismi producono per proteggersi.

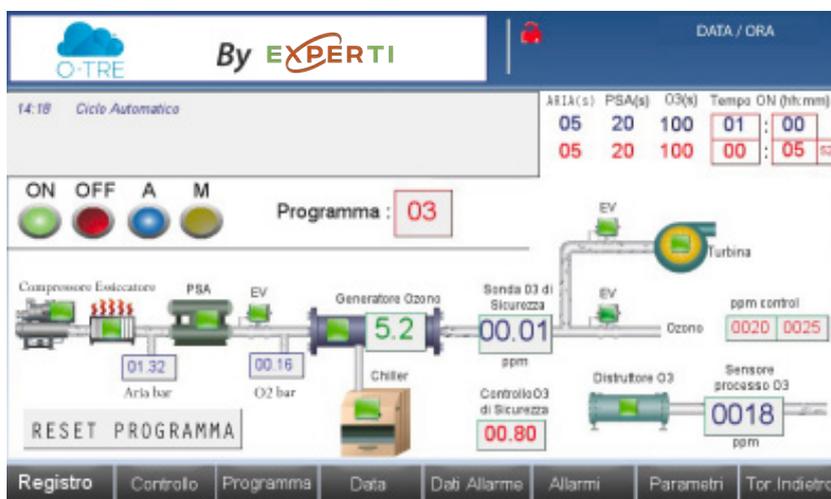
Rimuove gli odori sgradevoli: muffa, altro.

Consente un elevato risparmio idrico ed energetico.

È, quindi, più vantaggioso rispetto ai classici sanizzanti chimici.

Non lascia residui, odori e sapori, né nell'acqua né sulle superfici con cui viene a contatto. Può essere impiegato in forma gassosa o per produrre acqua ozonizzata.

Allontana insetti e piccoli roditori.



O-TRE



Gamma impianti

POWER GAS

- **O-TRE® Power XS**
20 g/ora solo gas con soffi ante
- **O-TRE® Power S**
40 g/ora solo gas con soffi ante
- **O-TRE® Power L**
80 g/ora solo gas con soffi ante
- **O-TRE® Power H**
100 g/ora solo gas con soffi ante

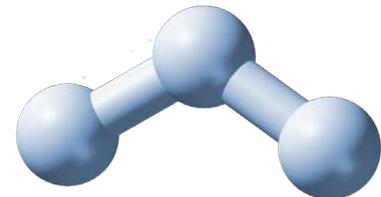
Gamma impianti

POWER MIX (OAS + ACQUA)

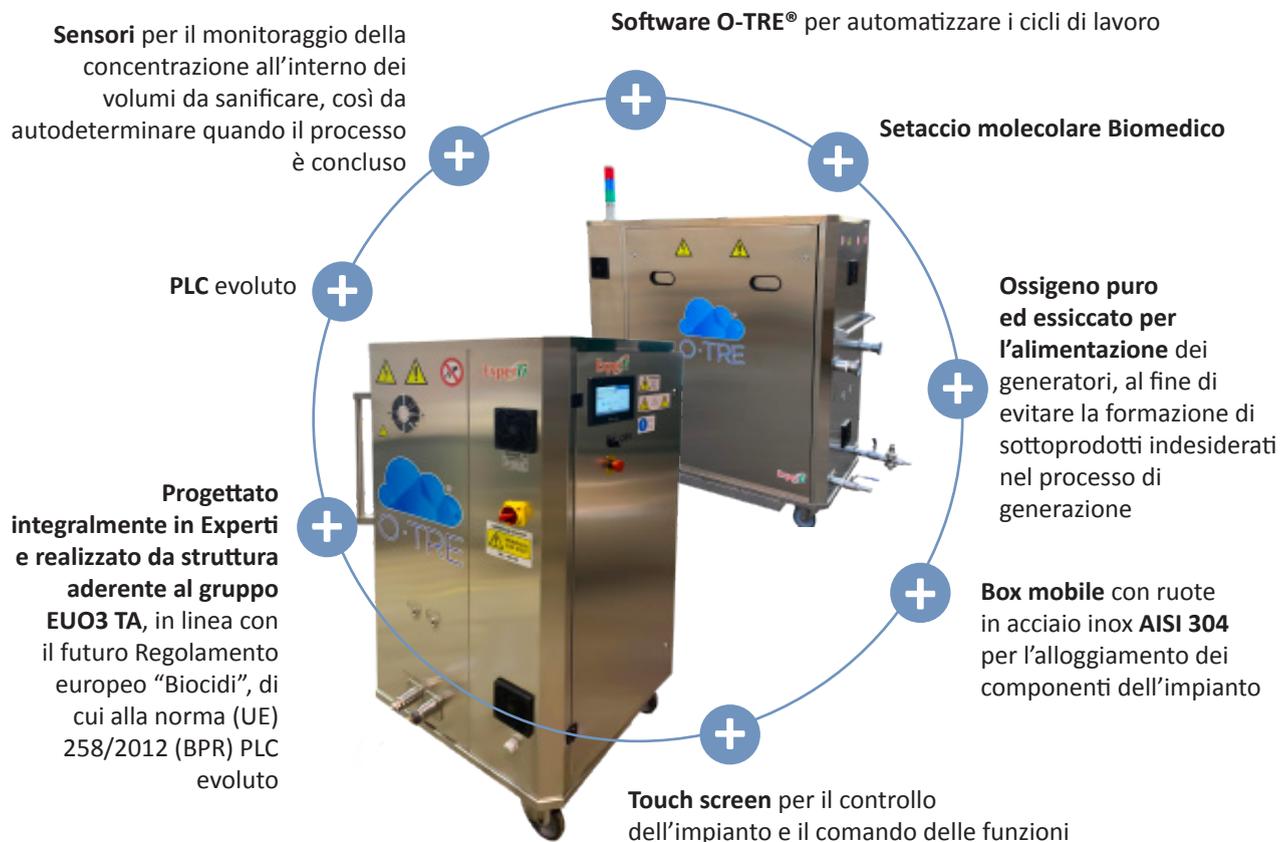
- **O-TRE® Power MIX S**
40 g/ora 30/40 lt/min
- **O-TRE® Power MIX L**
80 g/ora 40/60 lt/min
- **O-TRE® Power MIX H**
100 g/ora 60/80 lt/min

Perchè usare l'ozono per la sanificazione

L'ozono è una molecola formata da tre atomi di ossigeno (O₃) estremamente reattiva e selettiva con i componenti macromolecolari di cellule batteriche, funghi, protozoi e virus, lieviti, muffe e spore. Per questo è un antimicrobico ad ampio spettro d'azione.

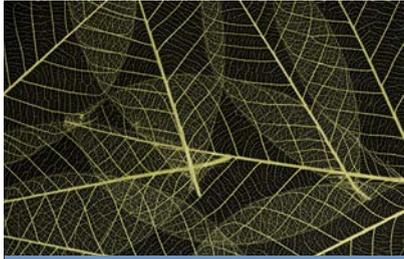


Caratteristiche O-TRE® POWER



L'ozono in cantina: massima igiene, zero residui

L'ozono è fra i composti a maggiore potere sanificante. Ha un'elevata capacità antimicrobica su batteri, miceti, virus, protozoi e spore batteriche e fungine, anche presenti nel biofilm.



SOSTENIBILITÀ

Risparmio di acqua.

Notevole risparmio energetico.

Risparmio di igienizzanti chimici.

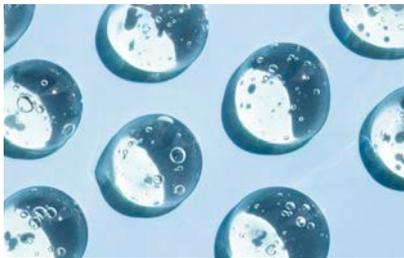
Miglioramento della sicurezza negli ambienti di lavoro

Miglioramento acque reflue.



IMPATTO ZERO

L'ozono non lascia residui, odori o sapori né nell'acqua, né sulle superfici con le quali viene a contatto



EFFICACIA

L'ozono ha uno spettro d'azione antimicotico universale ed è efficace anche nei confronti dei biofilm. Non crea ceppi resistenti.

L'impianto O-TRE offre diverse soluzioni (ozono gassoso e acqua ozonizzata) e agisce efficacemente per:

- Sanitizzare serbatoi e autoclavi
- Sanitizzare barriques e botti
- Sanitizzare superfici
- Abbattere funghi e batteri nell'aria
- Sanitizzare ambienti
- Trattare acque reflue

Generatore di GAS OZONO SERIE GOA-15 A (P)

I generatori di ozono GOA (CON CONTROLLO AUTOMATICO) sono stati studiati e realizzati tenendo conto delle esigenze dell'operatore, ovvero funzionalità, facilità d'uso e sicurezza, con caratteristiche che ne fanno una macchina unica.

Compatto ed economico riesce a soddisfare tutti gli standard di qualità ed efficacia.

Ideale per barrique, tonneaux e ambienti dotati di UTA.

I generatori di ozono GOA (CON CONTROLLO AUTOMATICO) sono macchine progettate con la tecnologia più avanzata per il trattamento ambientale con Ozono.

È costituito da un quadro elettrico con al suo interno un sistema di generazione di ozono, alimentato da un sistema di trattamento dell'aria che genera ossigeno. Utilizzando un touch screen possiamo controllare GOA in modo che invii ozono alla sonda e stabilisca la percentuale di produzione di O₃. Quattro luci LED indicano se la macchina è collegata, se si è verificata qualche anomalia, se sta ricevendo ossigeno e se si sta generando ozono.



IGIENE E SANITIZZAZIONE EKINSA

Macchine lava Barriques

Lavafusti dotati di un **sistema di lavaggio a rotazione multidirezionale**, che con un getto d'acqua ad alta pressione, fredda o calda, permette di percorrere in pochi secondi tutti i punti della superficie interna del fusto, realizzando un **lavaggio ottimale e sicuro**.

La gamma Ekinsa include macchine di dimensioni e potenzialità differenti:

Lavabarrique **manuali, semiautomatiche, semiautomatiche con sollevamento elettrico, doppie, automatiche a 3, 4 o 5 stazioni di lavaggio**.

MACCHINE INTERAMENTE COSTRUITE IN ACCIAIO INOX, DI FACILE USO E MANUTENZIONE.

EKINSA





LAVABARRIQUES SEMI-AUTOMATICA 225-300 LITRI



LAVABARRIQUES MANUALE 225 / 600 LITRI



LAVABARRIQUES INNOVAC 225 / 500 L. CON POSIZIONATORE



LAVABARRIQUES AUTOMATICA 4-5 STAZIONI



LAVABARRIQUES INNOVAC 500 L. CON POSIZIONATORE



LAVABARRIQUES DOPPIA 225 E 500 AUTOMATICA



LAVABARRIQUES INNOVAC 225/300 L. CON POSIZIONATORE



La proposta per la sanitizzazione mediante attrezzature e prodotti per la detergenza

Acquamotor Plus



Testina di lavaggio in Acciaio AISI 316 adatta al lavaggio di serbatoi e fusti in legno. Il movimento avviene attraverso una doppia cremagliera che permette un movimento tridimensionale meccanico. Possibilità di installare 4 ugelli in acciaio sulla testina per una massima resa di lavaggio a ventaglio.

Prodotti per la detergenza e sanitizzazione Expersan

Expersan DEC Liquid

Detergente disincrostante liquido alcalino fortemente caustico non schiumogeno.

Si usa per: disincrostazione e detartarizzazione di contenitori vinari, di filtri, serbatoi, tubazioni, pompe, pastorizzatori in acciaio inox e materiali vari anche in plastica. La formulazione liquida lo rende adatto anche agli impianti di lavaggio a circuito chiuso (CIP – Clean In Place).

Expersan WASH

Detergente sanitizzante alcalino al cloro attivo (300 ppm).

Si usa per: pulizia e sanificazione di tutte le superfici della cantina, i pavimenti, i muri, le attrezzature per il trasporto e la lavorazione delle uve e dei vini, le scoline e le superfici esterne e interne dei serbatoi in acciaio. In caso di forti incrostazioni è consigliato un pretrattamento disincrostante.

Expersan MF

Detergente per membrane di microfiltrazione.

Si usa per: pulizia e rigenerazione cartucce di microfiltrazione.

Expersan ISIOX

Detergente specifico privo di tensioattivi.

Si usa per: detergenza e sanificazione dell'impianto di gestione dei gas disciolti nel vino ISIOX.

Expersan PR

Sanitizzante liquido a base di acido peracetico.

Si usa per: sanificazione di qualsiasi superficie, nei contenitori, negli impianti a ricircolo CIP e per negli impianti di imbottigliamento.



UNITÀ SERVIZI



Il nostro team di tecnici è a disposizione dei clienti su tutto il territorio nazionale per garantire interventi in loco con gli impianti e le attrezzature elencate. Il team, dopo uno screening iniziale in cantina atto a valutare nel dettaglio le esigenze specifiche, predispone un adeguato programma di lavoro per raggiungere l'obiettivo ricercato. In breve tempo una squadra di operatori sarà a disposizione in cantina per svolgere il servizio.

Per informazioni contattare servizi@experti.it

- Gestione dei GAS con tecnologia ISIOX
- Filtrazione con tecnologia QR Filter
- Sanitizzazione con Ozono di ambienti ed attrezzature, con tecnologia O-TRE
- Arricchimento mosti per osmosi inversa
- Noleggio, con o senza operatore, per lavaggio automatico barrique e tonneau
- Disacidificazione dei vini
- Correzione del pH
- Dealcolazione

EXPERTI

www.experti.it



Experti Srl

Via Colomba, 14 37030 - Colognola ai Colli (VR)

+39 045 7675023

experti@experti.it

