Air Liquide
creative oxygen

| ALIGAL™

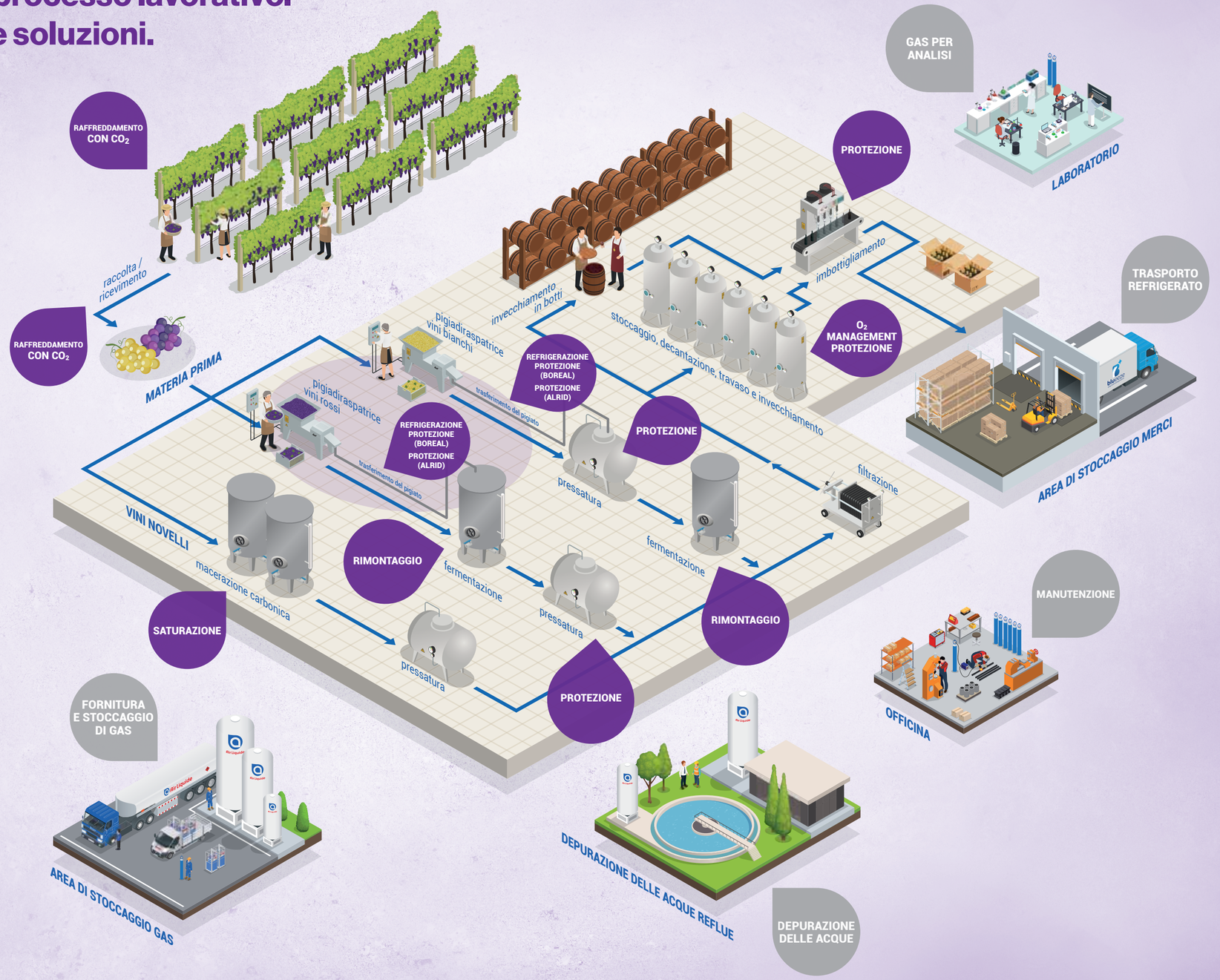
Vini e alcolici

Gas, Equipment e Servizi per il vostro settore

Air Liquide, leader mondiale dei gas, delle tecnologie e dei servizi per l'industria, si rivolge a tutte le aziende del **settore enologico**, sviluppando e implementando nuove tecnologie in grado di migliorare le caratteristiche strutturali e organolettiche del prodotto, intervenendo in tutti i processi della filiera produttiva.

Air Liquide propone **tecnologie innovative** e **soluzioni complete** (gas, apparecchiature, applicazioni, servizi) adatte ad ogni necessità. **Sicurezza**, **qualità**, **affidabilità** e **competenza** sono i valori che ci caratterizzano e ci guidano nel rispondere con efficacia e rapidità alle esigenze di tutti i Clienti.

Il vostro processo lavorativo.
Le nostre soluzioni.



> Raffreddamento con CO_2

Il raffreddamento delle materie prime durante il trasporto, mediante l'impiego di CO_2, permette di diminuire la temperatura nel più breve tempo possibile, evitare la crescita di microflora saprofita e lo sviluppo di fenomeni ossidativi.

> Raffreddamento e protezione: Boreal

Questo sistema si inserisce tra la pigiadiraspatrice e la pressa/tino, al fine di ottenere, mediante l'utilizzo di CO_2, raffreddamento immediato (fino a 5/6°C), omogeneità della temperatura, minimo stress meccanico e protezione in atmosfera protettiva.

> Protezione: Alrid

Questo sistema è costituito da un anello di distribuzione di CO_2 o Azoto gassosi, da installare sulla linea di trasferimento del pigiato, per mezzo del quale si rimuove l'Ossigeno disciolto nel pigiato durante la sua movimentazione e si ha la formazione di atmosfere protettive.

> Protezione

Per la protezione del pigiato si utilizza N_2 e CO_2 allo stato gassoso, che provvede a rimuovere l'Ossigeno disciolto e a formare quindi l'atmosfera protettiva.

> Rimontaggio

Operazione mediante Azoto gassoso che consiste di rompere il cappello delle vinacce nella parte superiore del tino di fermentazione e farlo precipitare all'interno del mosto.

> O_2 Management/Gestione livello Ossigeno in ogni fase sia disciolto che in atmosfera

Air Liquide propone soluzioni e tecnologie innovative per lo stoccaggio, la decantazione, il travaso e l'inertizzazione durante tutta la filiera di produzione del vino.
La gestione del livello di Ossigeno sia disciolto che in fase gassosa, avviene attraverso equipment dedicati e il know how di Air Liquide nel settore enologico.

> Saturazione con CO_2 / Macerazione carbonica

Air Liquide fornisce CO_2 per la saturazione di vasche destinate alla macerazione carbonica al cui interno si trovano grappoli di uva interi, intatti, non diraspati, che vengono conservati per un tempo variabile da qualche ora a più giorni, in un ambiente saturo di CO_2.

CIM - Mod. 013-27333 (01/19) - Gi&Gi srl Stampa ecosostenibile

ALIGAL

La gamma di gas dedicata al mercato alimentare

per saperne di più vai su
mygas.airliquide.it

Contatti

AIR LIQUIDE ITALIA SERVICE S.r.l.
Via Calabria, 31 - 20158 Milano
Tel. +39 02 30464994

industria.airliquide.it

Air Liquide
creative oxygen

Leader mondiale dei gas, delle tecnologie e dei servizi per l'industria e la sanità, Air Liquide è presente in 80 paesi con oltre 65.000 dipendenti e serve più di 3 milioni di clienti e pazienti. Ossigeno, azoto e idrogeno sono stati al centro delle attività della società fin dalla sua creazione nel 1902. L'ambizione di Air Liquide è di essere il leader nel suo settore, offrendo prestazioni a lungo termine e agendo in modo responsabile.