




**Servizi di  
imbottigliamento a  
domicilio**





new

**Scopri come proporre  
ai tuoi clienti vini e spumanti  
senza ricorrere costosi investimenti**

**Chiama ora 045 2215824**

# Indice

## Servizi di imbottigliamento a domicilio

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Centri di imbottigliamento mobile       | 4  |
| Mission & Vision                        | 5  |
| Perché utilizzare i servizi a domicilio | 6  |
| Metodo Classico: tiraggio               | 8  |
| Metodo Classico: remuage                | 10 |
| Metodo Classico: degorgement            | 12 |
| Liqueur d'expédition                    | 14 |
| Vini fermi: imbottigliamento            | 16 |
| Vini fermi: imbottigliamento            | 18 |

# Servizio

## Centri di imbottigliamento mobile

---

### Servizio d'eccellenza per vini di qualità

Il settore enologico sta subendo negli ultimi anni profonde trasformazioni ed evoluzioni, l'attenzione dei produttori di vino e di spumanti è sempre più rivolta alla commercializzazione ed al marketing, con l'intento aumentare le riconoscibilità e l'unicità del Marchio Aziendale e della Zona d'Origine.

Le risorse disponibili sono sempre più spesso focalizzate verso l'acquisizione di nuovi mercati e di nuovi consumatori, anche con l'introduzione di tipologie di prodotto alternative.

In quest'ottica di sviluppo i servizi mobili

di imbottigliamento e confezionamento possono contribuire a realizzare nuove tipologie di prodotto (vini frizzanti e spumanti), senza l'impegno finanziario necessario per l'acquisto di linee di imbottigliamento e di sboccatura, che sarebbero molto difficili da ammortizzare.

Il servizio di imbottigliamento conto terzi è uno strumento particolarmente adatto allo sviluppo di nuove idee imprenditoriali, permette infatti di iniziare a produrre piccoli lotti di spumante, per testare le potenzialità del mercato, senza inutili e costosi investimenti.







## Mission

Rendere possibile l'imbottigliamento di spumanti di alta qualità a tutti i produttori italiani



## Vision

Creare valore per i produttori di vino rendendo possibile l'imbottigliamento in zona

## Sostenibilità

L'ambiente è importante, ecco perchè i processi di sanificazione sono ottimizzati per ridurre l'impatto ambientale

## Flessibilità

Imbottigliamo tutti i formati, con diverse chiusure, fino al completamento della vestizione

## Integrità

Prestiamo la massima attenzione al prodotto da imbottigliare, gestendo in maniera integrata della filtrazione ed i controlli microbiologici

## Qualità

La qualità è certificata e garantita dai continui controlli meccanici e microbiologici delle apparecchiature

## Valore

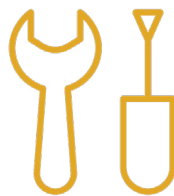
# Perché utilizzare i servizi di imbottigliamento a domicilio?

---



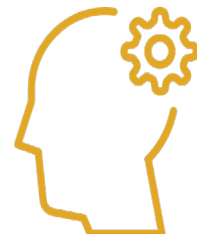
### NESSUN INVESTIMENTO

Un prezzo chiaro, semplice e definito per ogni singola bottiglia, così tu puoi concentrarti nella vendita e nel marketing, senza investimenti inutili per impianti costosi, complessi da impiegare e dall'utilizzo saltuario.



### NESSUNA MANUTENZIONE

Gli impianti di imbottigliamento necessitano di continui ed onerosi processi di pulizia, sanificazione e manutenzione, che sono eseguiti da chi fornisce il servizio, non dal tuo personale.



### PERSONALE SPECIALIZZATO

Le tue risorse aziendali rimangono concentrate e focalizzate sui tuoi obiettivi, non devi sostenere nessun costo di formazione, e nessun costo per la sicurezza durante l'utilizzo degli impianti.



# Imbottigliamento in zona di produzione



## Il valore più importante

L'imbottigliamento viene fatto in cantina, puoi quindi apporre i contrassegni DOC/DOCG ed il tuo codice di imbottigliamento.

Per la produzione di vini frizzanti o spumanti, ti devi dotare solo di autoclavi, senza dover provvedere ad investimenti estremamente onerosi per linee di imbottigliamento.

Per la produzione di spumanti a metodo classico il servizio è completo: tiraggio delle cuvee base, noleggio di sistemi di remuage e sboccatura delle bottiglie in punta. Queste possono quindi essere consegnate lavate ed etichettate, pronte per la commercializzazione.



# Metodo Classico

## Servizio Tiraggio

---



### Servizio con linee automatiche da 3000 bott/h

Il servizio di tiraggio viene eseguito all'interno della cantina, in prossimità dei luoghi deputati allo stoccaggio delle bottiglie.

Le linee comprendono:

- Nastro di carico bottiglie vuote
- Riempitrice
- Tappatore bidule e corona
- Nastro raccolta bottiglie piene

Il tiraggio (termine tecnico che definisce l'operazione di imbottigliamento) è una tappa intermedia nella produzione di vini spumanti a metodo classico; le bottiglie una volta riempite vengono tappate con una bidule ed un tappo a corona.

Questa fase permette lo svolgimento della presa di spuma del vino all'interno della bottiglia, quest'ultima durante questa fase e la successiva permanenza sur lattes, rimane in posizione orizzontale.

Materiale necessario per il tiraggio:

- Cuvée ottenuta dall'assemblaggio di vini base
- Pied de cuve di lievito
- Zucchero oppure MCR solido
- Nutrienti azotati specifici per la presa di spuma
- Coadiuvanti specifici per favorire il remuage
- Bottiglie da 835 o da 900 g, o di peso superiore
- Afrometri per il controllo della presa di spuma
- Bidules e tappi corona per chiudere ermeticamente le bottiglie e prevenire la fuoriuscita di gas.





## Bottiglia

La produzione di vini a metodo classico prevede che il prodotto debba essere commercializzato nella stessa bottiglia utilizzata nella presa di spuma.

La bottiglia deve quindi avere caratteristiche particolari:

- resistere ad elevate pressioni di esercizio.
- essere adatta allo stoccaggio del vino per l'affinamento sur lattes.
- rendere agevole il remuage sia con sistemi manuali sia con quelli meccanici.
- proteggere il vino dal gusto di luce.
- avere una baga adatta alla chiusura con il tappo corona.

Le bottiglie champagnote da 835 o da 900 g sono le più utilizzate, perchè permettono un facile accatastamento e sono adatte al remuage.

## Bidule

È un cilindro cavo di plastica, generalmente di polietilene adatto al contatto con gli alimenti, che si posiziona nel collo della bottiglia prima di chiudere la stessa con il tappo corona. Svolge essenzialmente due funzioni diverse:

- permette la tenuta dei liquidi, il mancato impiego può causare colature e perdite di vino.
- serve come contenitore del deposito che viene fatto scivolare fino al collo della bottiglia; senza la bidule il ghiaccio che si viene a creare tende ad aderire alla superficie del vetro del collo della bottiglia, tanto che all'apertura alcuni frammenti di ghiaccio potrebbero non essere espulsi, causando successivi intorbidamenti del vino.

## Tappo corona

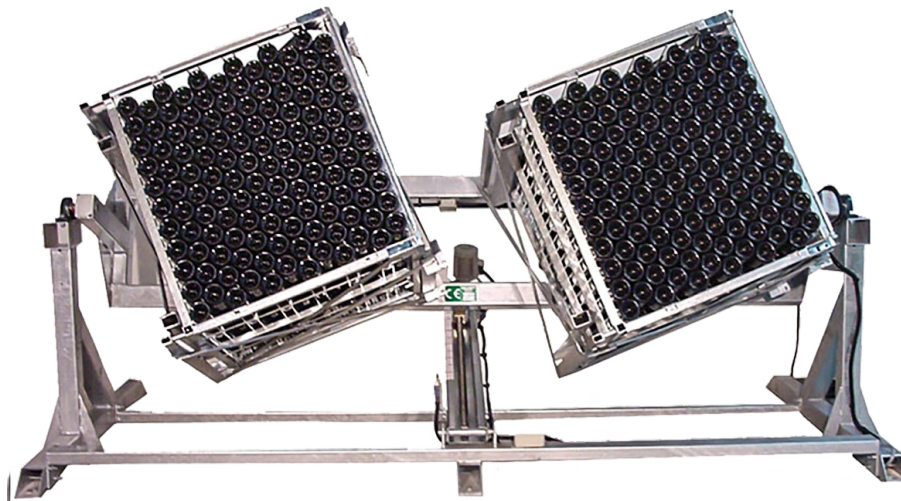
Sono costituiti da due parti, una calotta di metallo (banda stagnata, alluminio o acciaio) di diametro 29 mm ed una guarnizione in materiale plastico, che una volta fissata la calotta a corona sulla baga della bottiglia, permette la chiusura della bottiglia anche a pressioni elevate.

I tappi a corona non sono perfettamente ermetici, ma permettono il passaggio di gas attraverso la guarnizione sintetica, si ha infatti una perdita di anidride carbonica ed un ingresso di ossigeno nella bottiglia, il cui equilibrio è in funzione dalla guarnizione scelta. La variabilità nella perdita di anidride carbonica compresa tra 0,08 e 0,75 cm<sup>3</sup>/gg di CO<sub>2</sub>, mentre l'ingresso di ossigeno è variabile da 0,2 a 1,8 mg/l per ogni anno (valori tratti dallo studio CIVC Epernay).

# Metodo Classico

## Remuage automatico

---



### Vendita e Noleggio di sistemi automatici

Una volta completato l'affinamento "sur lattes" rimane il problema di eliminare il deposito, che è formato da lieviti lisati, coadiuvante di remuage, proteine ed altri composti presenti in piccole quantità; questa operazione ha l'obiettivo di ottenere un prodotto perfettamente limpido.

L'operazione di illimpidimento che comprende una serie di movimenti della bottiglia sull'asse verticale ed orizzontale viene definita remuage. Lo scopo del remuage è quello di chiarificare il vino, facendo scivolare il deposito gradualmente nella bidule; la bottiglia al termine del processo sarà disposta verticalmente. Tutta l'operazione deve essere fatta prestando la massima attenzione a non lasciare tracce di deposito adese sul vetro della bottiglia.

Il remuage può essere eseguito manualmente, utilizzando appositi cavalletti forati, chiamati pupitres, operazione che prevede impiego di manodopera specializzata, con tempistiche di esecuzione lunghe.

La soluzione più efficace è utilizzare sistemi automatizzati, che eseguono il processo con un grado di accuratezza uguale o maggiore a quello dell'operazione manuale.

Proponiamo a noleggio o in vendita due tipologie di sistemi automatizzati:

- Remueur ad 1 cassa: permette di eseguire il remuage di 504 bottiglie champenoise in 5-7 giorni (oppure in 3- 4 giorni in funzione delle caratteristiche dello spumante).
- Remueur a 2 casse: permette di eseguire il remuage di 1008 bottiglie champenoise in 5-7 giorni

Al termine del processo le bottiglie sono pronte per essere degorgiate e commercializzate.





## Perché utilizzare i sistemi di remuage meccanico?

**Minor costo**



**Maggior velocità**



I punti di forza di questo sistema, ormai universalmente adottato dalla maggior parte dei produttori sono:

- Il sistema è veloce e lavora in continuo (24/24 ore).
- La richiesta di manodopera è limitata al carico/scarico.
- L'inserimento delle bottiglie nei cestoni e la deposizione in punta nel bagno con glicole possono essere automatizzati.
- I lotti che si ottengono sono omogenei, la qualità dell'operazione è talvolta migliore di quella eseguita manualmente.
- Gli impianti automatizzati permettono un notevole risparmio di spazio.
- Il noleggio permette di utilizzare le macchine automatiche solo quando è necessario.
- Il noleggio non comporta investimenti onerosi.

# Metodo Classico

## Servizio degorgement

---



### Servizio con linee automatiche da 1000 bott/h

Il servizio di sboccatura viene eseguito all'interno della cantina, in prossimità delle cataste con le bottiglie in punta.

Le linee comprendono:

- Congelatore di colli
- Sciaquatrice collo bottiglia
- Impianto degorgiatrice
- Orientatore di tappi
- Tappatore e gabbiettrice
- Miscelatore di bottiglie
- Lavasciuga
- Etichettatrice

Quando le bottiglie sono in punta si deve eliminare il deposito di lieviti e coadiuvanti, questa operazione si definisce *dégorgement* o sboccatura.

In questa fase il deposito si trova compattato nella bidule, che viene anch'essa espulsa quando viene aperto il tappo a corona; l'espulsione è molto veloce, grazie alla sovrappressione all'interno della bottiglia, che spinge la bidule ed il tappo a corona all'esterno della bottiglia.

La sboccatura può essere fatta alla "volée", oppure congelando il collo della bottiglia: in questo secondo caso il deposito nella bidule è inglobato nel ghiaccio, che viene quindi eliminato, evitando che eventuali residui leggeri del deposito possano rimanere in sospensione, causando velature nello spumante.

Con la sboccatura un certo volume di vino viene perso e verrà sostituito aggiungendo la liqueur d'expédition, che caratterizzerà lo stile dello spumante e ne garantirà la conservabilità.



# Metodo Classico

## Gli step del degorgement

### Congelamento collo

- 1 La bottiglia che viene messa in punta in uno specifico bagno refrigerante alla temperatura di circa  $-25^{\circ}\text{C}$ . Dopo alcuni minuti si viene a formare un ghiacciolo di circa 2/3 cm, che rimane attaccato alla bidule anche quando la bottiglia viene capovolta.
- 

### Sboccatura

- 2 Eliminazione del ghiacciolo contenente il deposito, ottenuta grazie all'apertura del tappo corona. Prelievo di vino ed aggiunta della liqueur d'expédition, che permette di caratterizzare e conservare il prodotto. Ripristino del volume di vino della bottiglia e controllo del livello.
- 

### Tappatura e Miscelazione

- 3 Tappatura con sughero, posizionamento e chiusura della gabbietta, utilizzata per impedire che il tappo fuoriesca durante la conservazione dello spumante. Agitazione delle bottiglie per miscelare correttamente la liqueur d'expédition nello spumante.
- 

### Confezionamento

- 4 Dopo la miscelazione la bottiglia viene lavata ed asciugata per eliminare dalla parte esterna residui di polvere che si possono essere accumulati nel tempo, dopo di che viene applicato il capsulone, il collarone e l'etichetta.

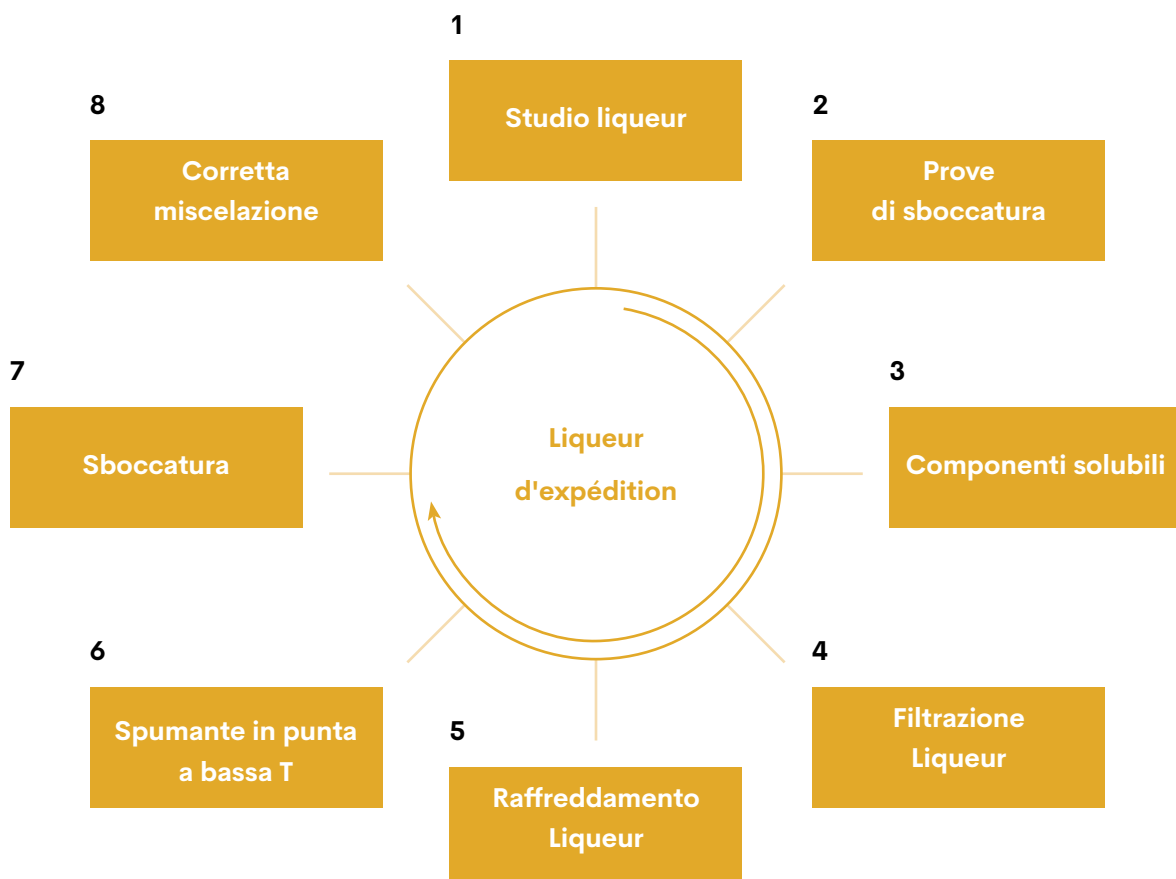


# Liqueur d'expédition

## Ottenere la liqueur perfetta in 8 mosse

La liqueur d'expédition è una preparazione liquida (uno sciroppo) a tenore zuccherino variabile in funzione del dosaggio richiesto dalle diverse tipologie di spumante; questo preparato si utilizza alla sboccatura dello spumante elaborato mediante "metodo classico" per aumentare la concentrazione degli zuccheri e di altri composti indispensabili per la conservazione.

Per la preparazione della liqueur d'expédition i vari ingredienti devono essere miscelati nel vino in maniera omogenea, evitando la formazione di grumi o di precipitati, fattore che può generare una ricetta diversa da quella scelta. Il vino utilizzato può essere quello della stessa cuvée, oppure altri vini tranquilli disponibili in cantina (spesso denominati vini di riserva), che hanno la caratteristica di poter personalizzare in maniera decisa lo spumante, soprattutto se fermentati o conservati in recipienti di legno. La liqueur così prodotta deve essere solfitata e filtrata, al fine di eliminare eventuali solidi sospesi o particelle colloidali, che al momento dell'introduzione nella cuvée possono generare rilascio anomalo di schiuma.





## Prima della Sboccatura

Nelle settimane precedenti alla sboccatura devono essere eseguite delle prove di dosaggio, per adattare la ricetta della liqueur alle caratteristiche specifiche dello spumante, che variano in funzione dell'annata, dell'affinamento sur lattes, delle caratteristiche chimiche del prodotto e dello stile richiesto dal mercato.

Queste prove sono realizzate in laboratorio su bottiglie perfettamente remuate (con il deposito perfettamente depositato nella bidule) e degorgiate, facendo un'analisi sensoriale per definire quale ricetta più si adatta all'obiettivo finale.

Sul vino da degorgiare si fanno i controlli analitici per definire il corretto dosaggio di anidride solforosa, ma anche i controlli di stabilità tartarica, necessari per stabilire eventuali aggiunte di stabilizzanti nella liqueur stessa.

Questa fase del processo di elaborazione degli spumanti è estremamente delicata: da essa dipendono infatti le caratteristiche del prodotto da immettere sul mercato, ovvero il successo commerciale dello spumante a metodo classico.

Materiali necessari:

- Tappi sughero
- Gabbiette
- Etichette
- Capsuloni
- Collaroni (se previsti)
- Fascetta DOC/DOCG (se prevista)
- Cartoni
- Pellicola protettiva per bottiglie trasparenti

# Vini Fermi

## Imbottigliamento e confezionamento

---



### Servizio con linee automatiche da 1500 o 3000 bott/h

Il servizio di imbottigliamento per vini fermi ha una cadenza di circa 3000 bott/h. L'operazione viene eseguita all'interno della cantina.

- Le linee comprendono:
- Filtrazione vino
- Filtrazione acqua di processo
- Sciaquatrice
- Riempitrice a controllo elettronico
- Tappatore raso e vite
- Etichettatrice

Il servizio può essere effettuato per tutte le tipologie di vino e per tutti i formati, dallo 0,375 al magnum da 1,5 l.

Le linee sono equipaggiate con rubinetti elettropneumatici a controllo digitale, il monitoraggio dell'intero processo avviene elettronicamente. Questo permette anche le più piccole regolazioni nel rispetto dell'integrità del vino.

Per i vini di elevata qualità offriamo un particolare processo a "stress limitato", lavorando a velocità ridotta ed utilizzando setti filtranti sovradimensionati, per evitare effetti negativi sulla componente colloidale e sull'ossidazione del prodotto.





## 5 vantaggi del sistema di imbottigliamento a domicilio

- 1 Costi certi per ogni singola bottiglia
- 2 Diverse soluzioni di tappatura
- 3 Impiego di apparecchiature di ultima generazione
- 4 Risparmio di risorse finanziarie e di costi di funzionamento e manutenzione
- 5 Flessibilità straordinaria: bottiglie di diverso volume e delle più svariate forme

## Note

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

*Enovys srl è un'azienda con sistema di gestione qualità certificato secondo le norme UNI EN ISO 9001*

*Le informazioni contenute in questo documento sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa, non sollevano in nessun caso l'utilizzatore dal rispetto della normativa vigente, delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo inappropriato del servizio.*

*Enovys srl si riserva il diritto di modificare le caratteristiche del servizio senza preavviso.*

*Tali informazioni vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del servizio sono al di fuori del controllo di Enovys srl.*





ENOVYS srl  
Via Marco Biagi, 5  
37019 Peschiera del Garda - VR, Italy

—  
P. IVA 04458180231  
info@enovys.com  
+39 0452215824  
enovys.com