



RICERCA, DESIGN E TECNOLOGIE CHE GUARDANO AL FUTURO

Dal 1984 **TRECIEFFE** guarda al futuro. Da 35 anni progettiamo, produciamo e installiamo serbatoi in acciaio inox su misura per il settore enologico, oleario, alimentare, della chimica e del tabacco.

La nostra meticolosa attenzione al dettaglio associata all'elevato grado di tecnologia e qualità, rende i prodotti **TRECIEFFE** pezzi unici ed esclusivi.

I nostri servizi includono:

Consulenza tecnica

Progettazione

Produzione

Installazione



TRECIEFFE snc

Via Galileo Galilei 16
San Biagio di Callalta
Treviso - Italia

T +39 0422 895560-665
F +39 0422 897805

info@trechieffe.it
trechieffe.it




UNCON-
VEN-
TIONAL
**SOLU-
TIONS**

ITA - made by palazzinacreativa.it



UNCONVENTIONAL **SOLUTIONS**



Diamo **forma**
e **soluzioni**
per la **qualità**
del vostro
prodotto

Ogni nostro progetto viene studiato in collaborazione con il cliente in modo tale da realizzare soluzioni personalizzate al 100%. Le nostre lavorazioni sono tutte orientate all'ottimizzazione degli spazi e della produzione creando ambienti unici ad alto effetto estetico.

Questo è reso possibile dai 35 anni di presenza nei diversi settori, che ci hanno permesso di acquisire il know-how necessario per realizzare prodotti unici, tecnologicamente avanzati e rifiniti nei minimi dettagli.



LA GAMMA PRODOTTI

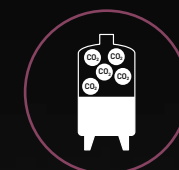
Aromy
Nectar
Vinificatori
LEM
Semprepieni
Autoclavi
MEL
Serbatoi parallelepipedi
Serbatoi pallettizzabili
Serbatoi a celle multiple
Serbatoi per stoccaggio
Serbatoi camionabili
Scale, passerelle e ballatoi
Accessori



A R O M Y

La vera
innovazione
nel mondo della
fermentazione

Nei fermentatori tradizionali grandi quantità di CO2 vengono rapidamente emesse ed escono dal serbatoio durante la fermentazione, trascinandosi con sé una parte dei composti responsabili dell'aroma del prodotto quali acqua, etanolo, esteri, alcoli superiori ecc. A questo processo, nominato stripping, si deve sommare la perdita per evaporazione. AROMY è nato per migliorare la fermentazione di qualsiasi liquido comprendente composti organici volatili che costituiscono gli aromi del prodotto fermentato e che si vogliono mantenere all'interno di bevande alcoliche, come il vino o la birra, ma anche in qualsiasi altra bevanda prodotta da fermentazione, come: sakè, sidro, idromele, e simili.



● ● ●
RIDUZIONE DELLE PERDITE DI AROMI
DURANTE LA FERMENTAZIONE E
RECUPERO DEGLI AROMI CONDENSATI.



● ● ●
CONTROLLO TERMICO
DELLO SPAZIO DI TESTA.



● ● ●
POSSIBILITÀ DI MODULARE IL
PROFILO AROMATICO DEL PRODOTTO.



● ● ●
POSSIBILITÀ DI ASSAGGIO E
MONITORAGGIO DEI CONDENSATI
DURANTE LA FERMENTAZIONE.



● ● ●
PRODOTTI CON **MAGGIORI INTENSITÀ**
E **DIVERSA COMPLESSITÀ AROMATICA**
ATTRAVERSO LA FORMAZIONE DEI
COMPOSTI "FRUTTATI".



TASTE
THE
DIFFE-
RENCE

