



TRECIEFFE, dinamismo ad alta efficienza



Dal 1984 Trecieffe progetta e realizza serbatoi in acciaio inox su misura rispettando le esigenze del cliente, lavorando fianco a fianco con l'obiettivo di dar vita a cantine, oleifici e impianti di valore professionale ed estetico. Grazie a collaborazioni con importanti partner e aziende leader del settore, Trecieffe è in possesso di alcuni brevetti presentati nel mercato vitivinicolo le cui caratteristiche consentono al cliente di trarre benefici dai nuovi metodi di fermentazione e garantire, allo stesso tempo, un risparmio energetico. La vera innovazione nel mondo della fermentazione è "Aromy", nata dalla collaborazione con l'Università di Firenze. "Aromy" permette di controllare la temperatura della CO₂ sprigionata durante la fermentazione. Infatti, lavorando alle giuste temperature è possibile condensare gli aromi e trattenere i profumi nel mosto. Fenomeno,

questo, che in una tradizionale fermentazione alcolica, non si verificherebbe in quanto gli aromi verrebbero strappati dalla CO₂ stessa. Gli aromi condensati allo stato liquido, mediante un accessorio, anch'esso brevettato, possono essere testati attraverso l'assaggio. Questo permette di intervenire ed anticipare quello che avviene all'interno del vinificatore modulando il profilo aromatico del prodotto garantendone una maggior esaltazione. Un altro prodotto in possesso di brevetto è il fermentino isobarico "Nectar" nato alcuni anni fa, ma estremamente attuale, in grado di rispondere alle esigenze di oggi. Il "Nectar", infatti, garantisce un risparmio energetico, riducendo, così, l'impatto ambientale, grazie al motore che ne permette il funzionamento: la CO₂ prodotta dalla fermentazione. La fase di rimontaggio non è eseguita da organi meccanici, bensì dalla pressione generata dalla fermentazione che permet-

te al mosto di risalire ed occupare la cella superiore da cui, sfruttando la forza di gravità, avviene l'irrorazione del cappello, già in parte sommerso grazie alla leggera sovra pressione. Terminata questa fase, la rapida fuoriuscita della pressione interna alla vasca genera la rottura e il successivo rovesciamento del cappello di vinaccia. Il sistema, così pensato, lavora delicatamente la buccia senza distruggerla permettendo così, una riduzione della feccia e, insieme alle innovative tecniche di vinificazione, l'estrazione di colori e profumi per un prodotto di maggiore qualità. Trecieffe è alla costante ricerca di nuovi metodi innovativi e sostenibili volti a garantire una maggiore efficienza ed un prodotto ogni giorno più puro. ▲

TRECIEFFE SNC DI CROSATO IVO & C.

Via G. Galilei, 16 - 31048 San Biagio di Callalta (TV)

Tel. 0422895560 — Fax: 0422897805

info@trecieffe.it - www.trecieffe.it