

MAQUINÀRIA

D

ROBUSTESA I DELICADESA

LA COMBINACIÓ GUANYADORA



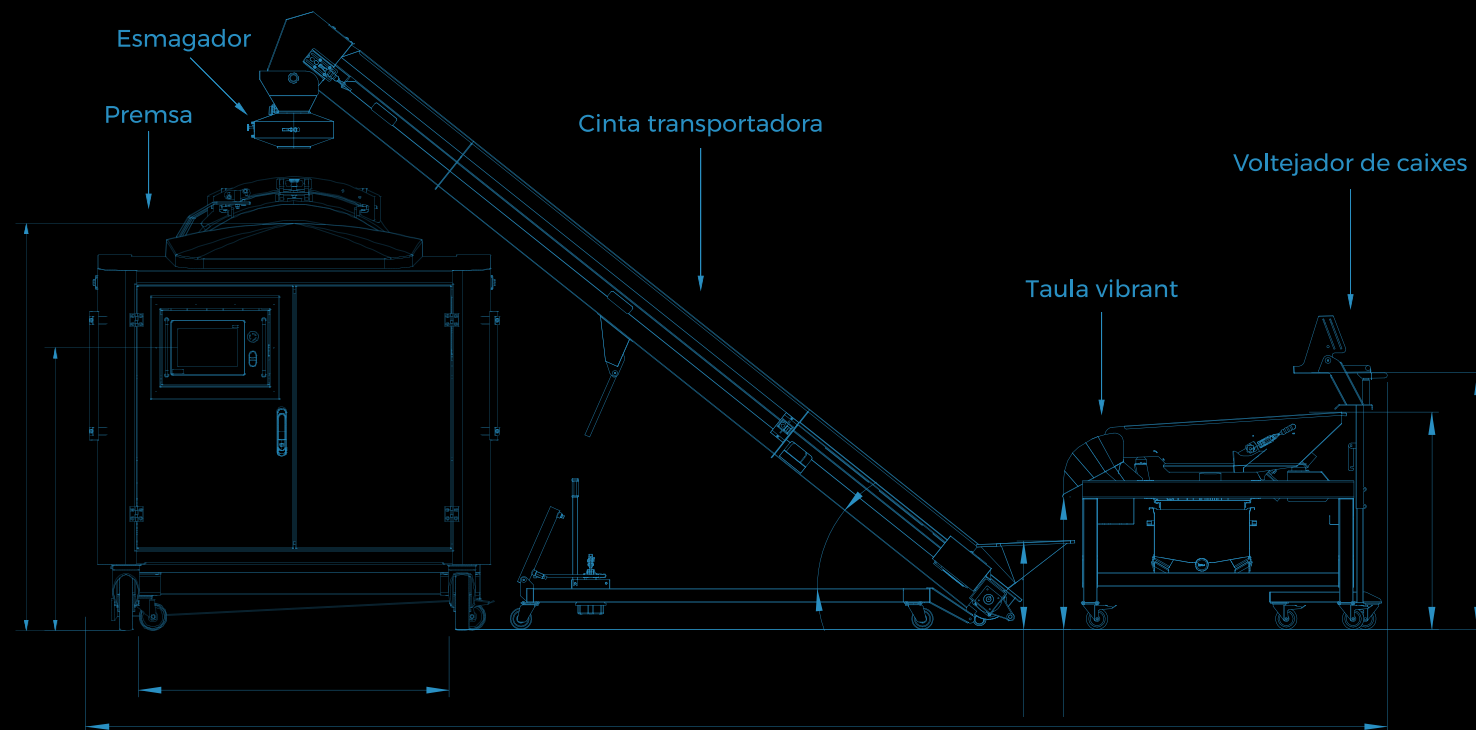
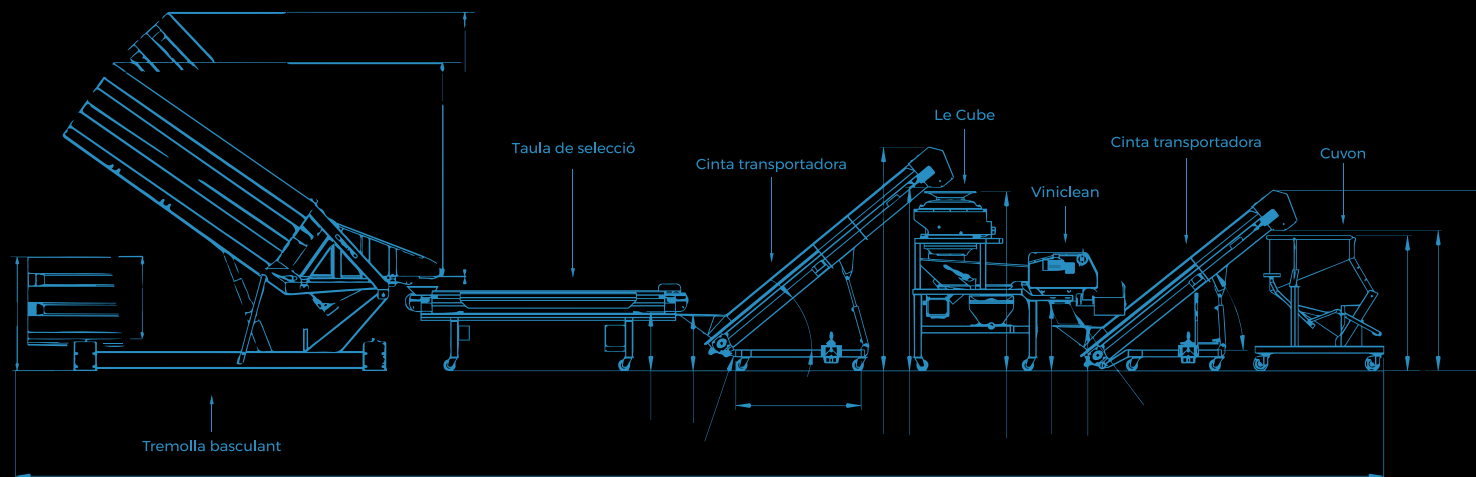
azboeno
ENOLOGÍA VIVA

Quin perfil de vi busco? Quin raïm utilitzaré? Verema manual o màquina? Amb rapa o desrapat? Selecció manual o automatitzada? Bombejar el raïm o omplir per gravetat?

Un bon vi és la conseqüència d'una infinitat de preguntes degudament meditates i respostes. L'enòleg és el que observa i interpreta les respostes i pren el camí que conduirà al seu vi idea.

A **AZ3Oeno** comptem amb l'experiència i les eines amb què poder respondre, oferir un assessorament integral que ajudi a **dissenyar un celler del present amb visió de futur**. I és que una tecnologia pot ser un objecte altament ineficaç sense un coneixement que sàpiga integrar-la al seu procés i gestionar-la segons les característiques de cada anyada.

En aquesta editorial us presentem una **selecció d'eines sofisticades i precises per a l'elaboració i criaça vitivinícola**. Una selecció **exclusiva i totalment compatible** dels millors proveïdors del mercat. Maquinària que uneix dos oposats que formen la combinació guanyadora; **robustesa i delicadesa**. Robustesa per assegurar la **durabilitat**. Delicadesa per assegurar el **respecte per la matèria primera**.



VEREMA RECEPCIÓ

Els processos de vinificació poden ser diversos. En canvi, l'objectiu sempre és el mateix; el teu vi.

Un raïm ben conreat no es pot permetre perdre la seva riquesa pel camí, i entre el cep i el dipòsit es juga gran part de l'èxit d'un vi. No serveixen de res els esforços del viticultor per cultivar una verema impecable si els raïms arriben malmesos al dipòsit per l'acció dels mitjans inadequats.

Per això, a AZ3Oeno ajudem a construir **cellers flexibles i adaptables que permeten mantenir la integritat de la baia fins al moment de l'extracció del most.**

En aquest apartat trobaràs maquinària capaç de tractar amb **delicadesa i precisió la recepció del raïm.**

Transport i Descàrrega

Aquesta etapa és **determinant per a la cura del raïm**. L'oxidació de precursors aromàtics, el desenvolupament de la microbiota contaminant i la despesa de l'aigua de neteja es poden minimitzar amb un **transport delicat**.

La nostra selecció de tremuges mima al màxim el raïm amb una **alimentació contínua fins al dipòsit**, sense necessitat d'utilitzar el cargol sensfi, ni fer fosses al celler. La **descàrrega al cabal és constant**, podria dir-se que transporten el raïm entre cotons, assegurant així la qualitat dels processos posteriors.



Tremolla vibrant per a caixes i palots STHIK



Tremolla basculant amb bolquet de descàrrega

 toca les imatges
per a més informació

Delicades, vibrants i ajustables en alçada.



Selecció

La fase de selecció té **pocs secrets i molt de sentit comú**.

En base a l'objectiu que es persegueix per **optimitzar la qualitat del raïm i aconseguir la seva major expressió**, la selecció es pot fer en tres moments diferents:

- **Selecció a la vinya** si comptes amb un equip de verema format i compromés.
- **Abans del desrapat o premsat**, si malgrat les cures dedicades no t'has pogut delimitar amb més precisió.
- **Després del desrapat**, per eliminar restes vegetals i baies passificades.

Sempre que es requereixi l'ús de maquinària, buscarem **robustesa de construcció, ergonomia de treball** per a l'operari, **regulació de la velocitat** i el més important, un **desmuntatge intuïtiu** que permeti una **neteja fàcil** per economitzar temps i aigua.

Et mostrem les màquines amb què tot això és possible.



Taula de selecció



Taula vibrant Viniclean



Taula de selecció vibrant



Cinta transportadora

Desmuntatge intuïtiu



Moure i elevar a mida



Desrapat i trepitjat

El desrapat és una **operació crucial** que està enormement condicionada per la varietat, la maduresa, l'anyada i l'homogeneïtat de cada lot de raïm, i persegueix dos grans objectius: **eliminar** la totalitat de la **fracció vegetal**, **mantenint al màxim la integritat de la baia**.

El trepitjat és la primera decisió per a la gestió del premsat de la maceració, ja que un trepitjat parcial o total ens donarà vins amb **matisos notablement diferents**.

La trepitjadora Socma és una eina **versàtil i segura** que es pot **adaptar fàcilment** a altres màquines com la taula de selecció, la cinta elevadora o la que per a nosaltres és la reina: Le cube.



Desrapadora



Le cube



Esmagador

Les desrapatadores Scharfenberger són exemple de subtileza que permet un desrapat de gran qualitat





Desrapadora vertical vibrant, desrapar i seleccionar mai va ser tan fàcil

Selecció de selecció

Per als enòlegs més exigents que persegueixen elaborar vins supremes, comptem amb dues eines especialment dissenyades per a un **treball minuciós**.

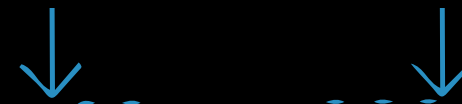
Aquestes màquines estan dotades d'un **sistema exclusiu** que permet millorar la **valoració del potencial enològic dels raïms seleccionats prèviament**.



Densibaie



Selecció òptica



*Dues eines per a la valoració
del potencial enològic del raïm*



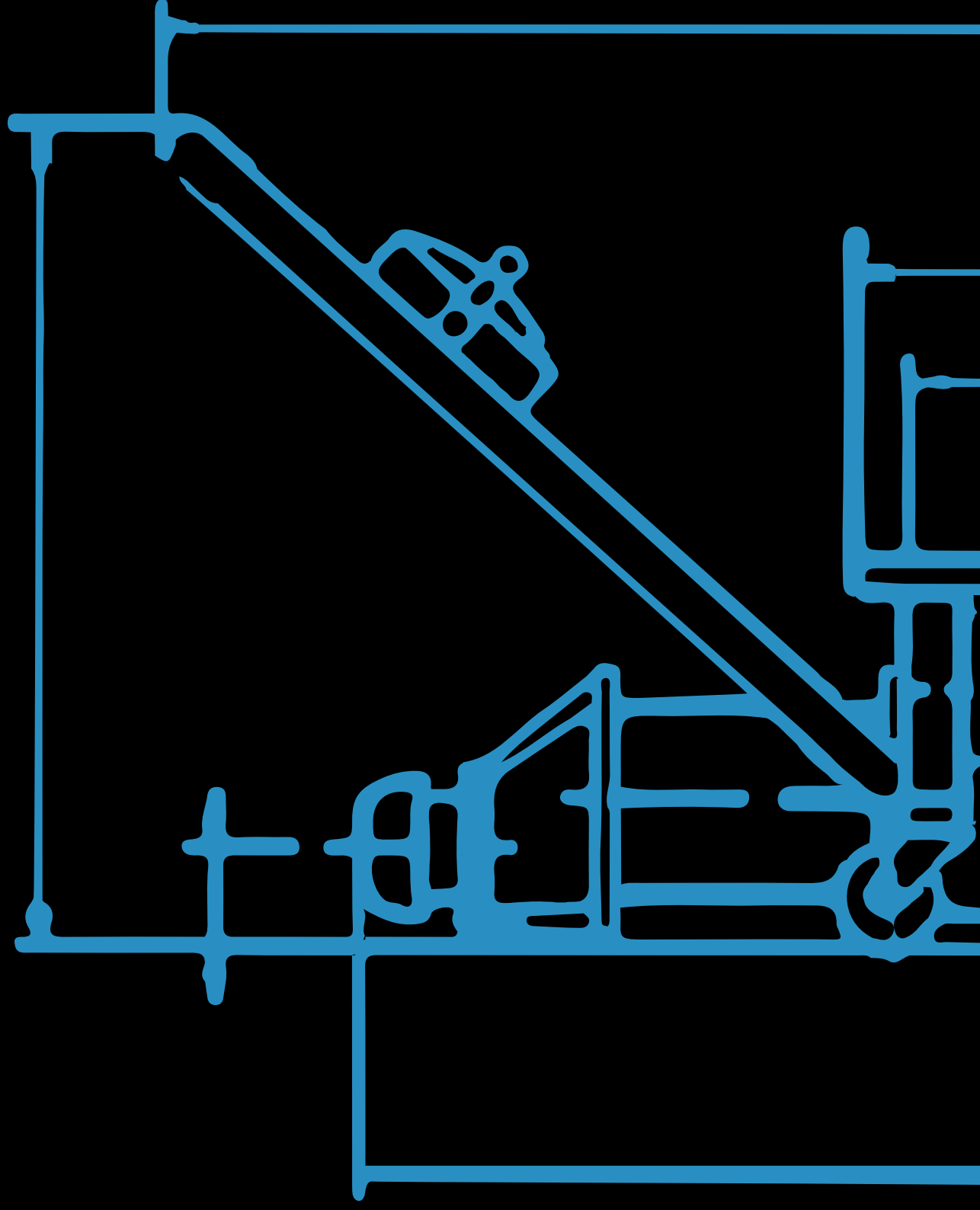


Bomba

Bombeig sòlid

Amb l'eina i les condicions adequades, és possible portar les baies senceres al teu dipòsit sense deteriorar-les . Aquesta bomba destaca per la seva **potència i força** les quals no estan renyides amb la seva delicadesa i capacitat per **generar menys borres** :

- Diàmetre de rotor i estator ben configurats.
- Treballa a menys de 130 rpm



*Un sistema de bombeig
respectuós capaç de
transportar fins el més
delicat sense trencar-lo*



VINIFICACIÓ

Ja tens la fruita al celler i tens decidit quin vi vols fer, però tens la maquinària adequada per aconseguir-ho?

Cada estil de vi té les seves particularitats, per això l'elecció de l'eina ha d'adaptar-se a cada projecte, a cada vi.

En aquesta secció us oferim eines per **expressar la identitat del vostre vi** en tota la seva magnitud. Maquinària que t'ajudarà a **extreure el millor** i només el millor del teu vi.



Prensa EP1



Prensa EP2



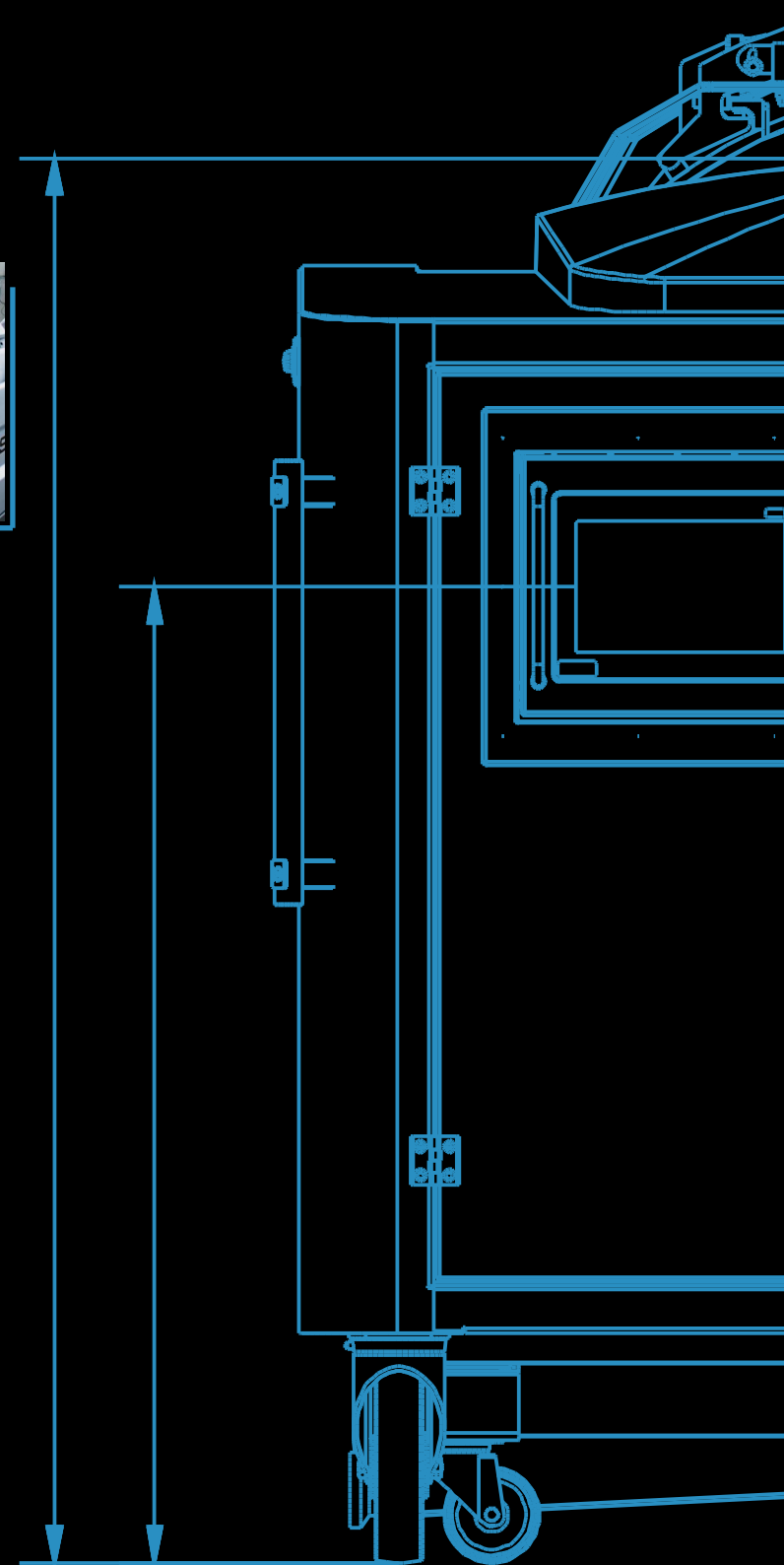
Prensa EP3

Extracció

L'extracció del most té un paper fonamental per a l'**obtenció del potencial aromàtic del raïm**. Digueu-me quin estil de vi vols i et diré quina premsa necessites:

- **Estil reductor:** Minimitzem l'extracció de polifenols afavorint l'extracció dels precursors aromàtics del tipus tiol.
- **Estil terpènic:** Ens concentrem en l'extracció del most i els seus precursors aromàtics, tolerant una mica més d'oxigen dissolt al llarg del procés.
- **Estil fermental:** Busquem rapidesa i neteja del most minimitzant l'extracció de polifenols.
- **Vins negres:** Posarem atenció a la terbolesa i l'extracció del vegetal, ja que són els paràmetres principals a controlar.

Et presentem tres tipus de premses amb múltiples funcionalitats.





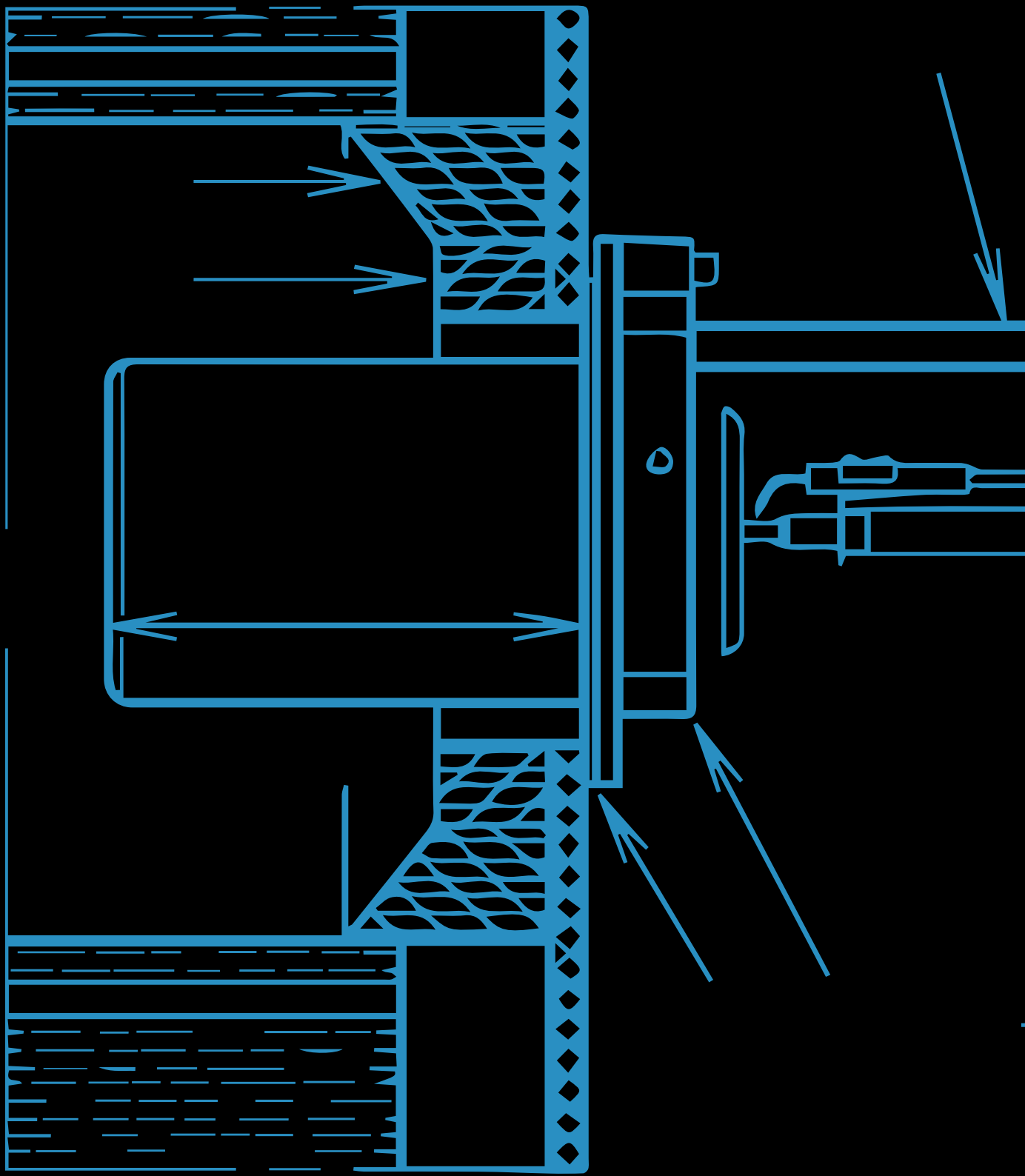
Un model per a cada estil de vi



Termovinificació

Maceració de negres

Una extracció ben conduïda et permetrà **potenciar la varietat**, sobretot, als perfils fruita fresca. Podràs incrementar el volum a la boca i la frescor a través de la fruita.



A man with short brown hair, wearing a dark blue sweater, is seen from behind. He is holding a thin, dark wand with a white tip, pointing it towards a tall metal rack filled with numerous dark glass wine bottles. The bottles are arranged in rows and columns, creating a dense grid of light reflections. The background is dark, emphasizing the bottles and the man's action.

El tractament tèrmic del raïm et permetrà elevar el teu vi al següent nivell, com si es tractés de màgia.

CRIANÇA

La criança és una de les etapes més llargues i que més impacte pot tenir en el teu vi, ja sigui al perfil aromàtic com al gustatiu.

A AZ3Oeno, el concepte de **criar el vi** ho entenem com la **gestió intel·ligent i ben definida del vi**. És el moment d'estructurar i estabilitzar, respectar i expressar la fruita, eliminar la verdor i polir arestes, en definitiva **convertir-lo en un vi que enamora**.

Sigui amb fusta o sense, en bóta, en fudre, en encert, en formigó, en ceràmica, en inox **tots els vins necessiten la seva atenció per desenvolupar el seu potencial**. La teva missió és interpretar correctament les necessitats de cada anyada i ajustar els grans paràmetres de criança segons requereixi el vi.

Bombeig Líquid

És fonamental estar preparat per a les exigents condicions de treball del celler i **facilitar la feina del cellerer.**

El vi agraeix la delicadesa en el bombeig i el trasllat dels líquids, i el disseny de la bomba PMH, gràcies al seu sistema de lòbuls helicoidals, permet que el transport sigui fàcil, tractant el líquid d'una manera delicada. Com?

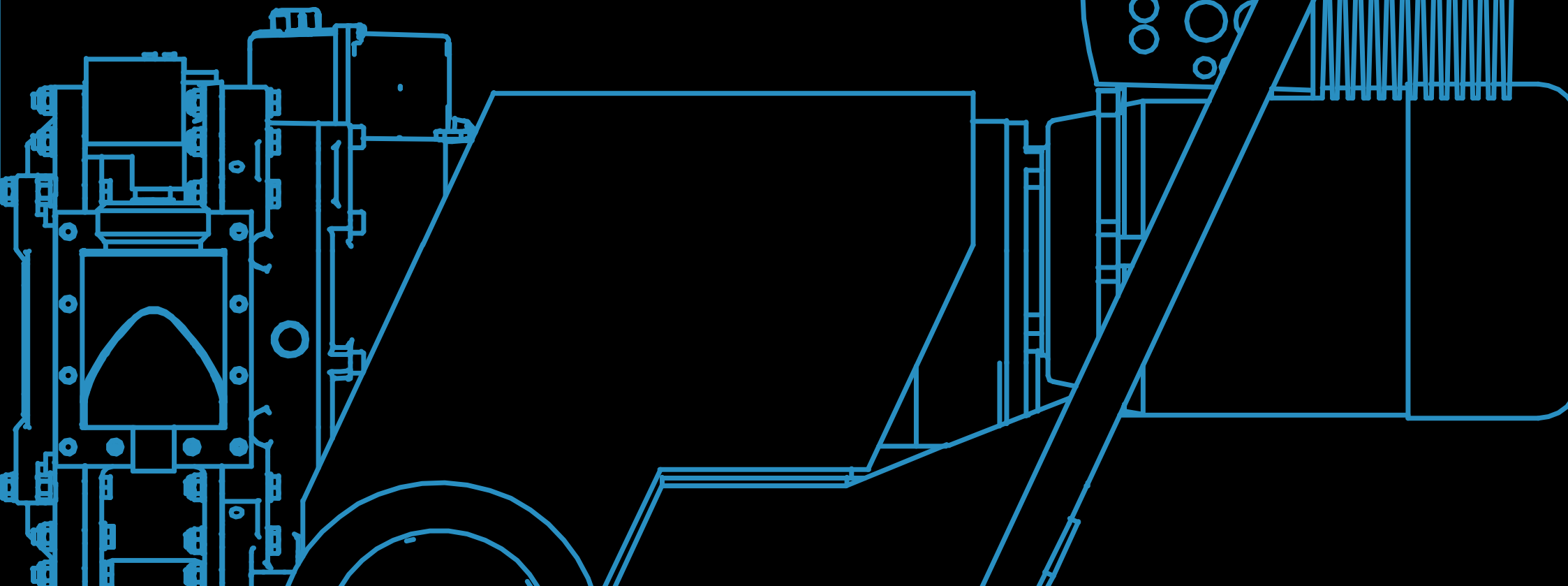
- Amb un sistema de bombeig adequat
- Sense estrenyiments als conductes
- Treballant en règim laminar idòni **CALCULADORA**



Oenopompe



Smartflex



Diferents operacions en una sola eina



Gestió de les mares

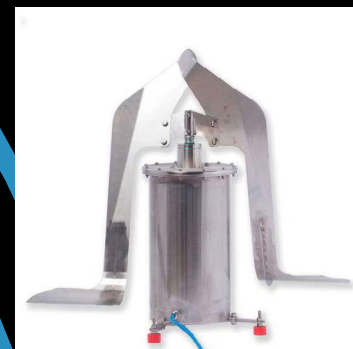
L'objectiu de crear vins originals, ens ha portat a una recerca constant de nous equilibris entre estil, intensitat, greix, estructura i volum. Això exigeix una enologia molt precisa.

El **batonage** i la **criança sobre les mares** són pràctiques que aporten grans beneficis al vi, però que no s'han d'aplicar com a recepta.

Aconsegueix una percepció més sedosa i més complexitat aromàtica del teu vi.



Batonador XS



Batonador XL



Modela el teu vi i mantingues-lo expressiu i estable en el temps

VEREMA RECEPCIÓ

TRANSPORT I
DESCÀRREGA



SELECCIÓ

SOCMA

DESRAPAT I
TREPITJAT



SOCMA

SELECCIÓ DE
SELECCIÓ

SOCMA



BOMBEIG
SÒLID



VINIFICACIÓ

EXTRACCIÓ



MACERACIÓ
DE NEGRES

AP3M

CRIANÇA

BOMBEIG
LÍQUID



GESTIÓ DE LES
MARES





az3oeno
ENOLOGÍA VIVA

AZ3 OENO, S.L.

POLIGONO AKARREGI PAB. 5B
20120 HERNANI

az3oeno@az3oeno.cat

www.az3oeno.cat

T. + 34 943 336 032