

SIRIO ALIBERTI

SERBATOI DI QUALITÀ SUPERIORE
HIGH QUALITY TANKS

Progettazione

La Sirio Aliberti progetta e realizza impianti completi per la conservazione e la lavorazione dei vini.

La gamma produttiva comprende autoclavi, serbatoi, vinificatori orizzontali e verticali.

Il processo costruttivo, accuratissimo in ogni fase, è stato all'origine frutto di grande perizia artigianale e si è via via perfezionato con l'adozione delle più avanzate tecnologie per garantire prodotti di assoluta affidabilità. Oggi l'impiego delle attrezzature produttive all'avanguardia,



la preparazione professionale del personale, l'impegno costante nella ricerca sono comune denominatore di tutti i processi aziendali.

Componente fondamentale è la continua innovazione nella progettazione e nell'impiego dei materiali, che ha portato la SIRIO ALIBERTI a collaborare con numerosi enti di ricerca.

Il risultato è una gamma completa di prodotti specializzati e certificati.

VINIFICATORI VERTICALI



Versione a fondo piano inclinato
Sloped flat bottom version

Technical description of vertical wine maker

Vertical structure with plane raking bottom and conical or conical decentralized top. They allow a traditional vinification with sprinkling of the cap through a centrifugal or motorized sprayer, and pumpings over with stainless steel screw pump or with a rubber impeller, for a soft movement of the must. Equipped with cooling walls, blades for the automatic outlet of skins and electric control board. These machines combine a high qualitative standard with a high productivity and versatility.

Caratteristiche tecniche
Struttura verticale con fondo piano inclinato e tetto conico, o conico decentrato. Permettono una vinificazione di tipo tradizionale con irrorazione del cappello tramite irroratore centrifugo o motorizzato, e rimontaggi con pompa a vite in acciaio inossidabile o con girante in gomma, per una movimentazione soffice del mosto. Dotati di tasca di condizionamento termico, pale per lo scarico automatico delle vinacce e quadro elettrico di controllo. Questi vinificatori abbinano ad un elevato standard qualitativo una elevata produttività e versatilità.



Versione a fondo tronco conico
Truncated cone bottom version



Versione con portella ad apertura idraulica
Hydraulic door version

VINIFICATORI ORIZZONTALI



Versione con coclea di scarico
Screw discharge version

Caratteristiche tecniche

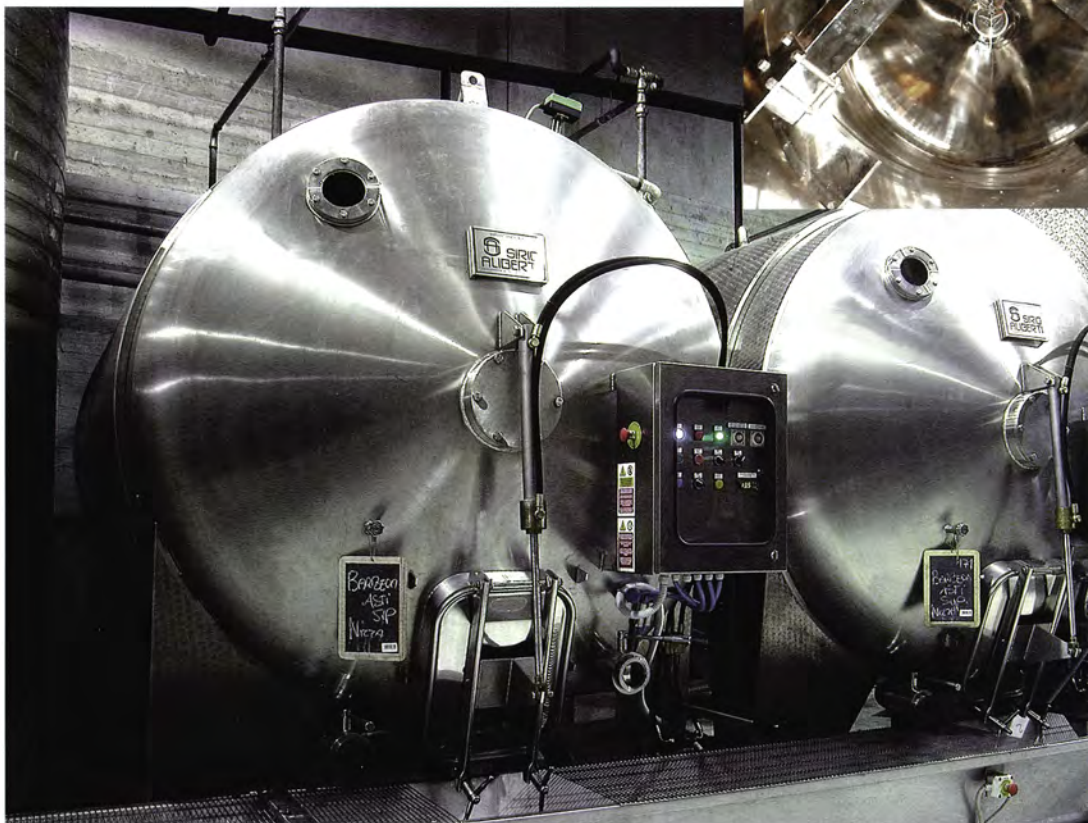
Questo vinificatore consente una movimentazione delicata del mosto con il conseguente affondamento del cappello per mezzo di pale a rotazione lenta e variabile, controllate da motore dotato di inverter. Le stesse pale hanno la funzione di scarico automatico delle vinacce esauste a fine lavoro. È disponibile anche una versione dotata di coclea, che permette l'estrazione dei vinaccioli durante il processo di vinificazione. Grazie a questo tipo di vinificatore si ottiene una vinificazione di alta qualità con minimizzazione della feccia liquida del prodotto finito.



Versione con portella a ghigliottina - *Gate door version*

Technical description of horizontal wine maker

This wine maker allows a delicate movement of the must and skins with the consequent sinking of the cap through blades with a slow and variable rotation, controlled by the engine, equipped with an inverter. The same blades have the function of automatic outlet of the skins at the end of the working process. It's also available a version with a screw discharge equipment, which allows the extraction of grape-seeds during the wine-making process. Thanks to this type of machine it is possible to obtain a high quality vinification with the minimization of liquid dregs in the wine.



Versione con portella ad apertura idraulica
Hydraulic door version



Vista interna - *Internal view*

SERBATOI



Versione a fondo conico cap. 1500 hl
Conical bottom version cap. 1500 hl

Technical description of tanks

Tanks are planned and built with dimensional characteristics and come with a set of attachments in accordance with the specific requirements of each customer, in the different typologies with plane raking bottom, conical or convex bottom. In order to allow the control of the temperature of the product inside the tank, we can also apply, to the plating or to the bottom, cooling walls, insulated or at sight, for the circulation of the coolant or of the heating liquid. Tanks can be held up by legs with adjustable feet or by a stainless steel base, and they are available with different external finishes: flower patterned, satin or 2B finish and also with different internal ones: mirror finish or 2B finish.

Caratteristiche tecniche

I serbatoi sono progettati e costruiti con caratteristiche dimensionali e corredati di accessori in accordo con le specifiche esigenze del cliente, nelle tipologie a fondo piano inclinato, fondo conico o bombato. Tasche del tipo bugnato o a canalina, coibentate o a vista, per la circolazione del liquido refrigerante o riscaldante, possono essere applicate al fasciame o al fondo, per permettere il controllo della temperatura del prodotto contenuto. I serbatoi possono essere sorretti da gambe con piedini regolabili o basamento in acciaio inox, e sono disponibili nelle varie finiture esterne del tipo fiorettata, satinata o 2B ed interne del tipo lucido a specchio o 2B.

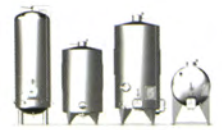


Serbatoi sovrapposti con doppia passerella
Double tanks 100hl+100hl with the footpath



Versione con coibentazione totale - *Totally insulated version*

LE REALIZZAZIONI



Design

The Sirio Aliberti designs and manufactures complete equipments for the conservation and production of wines. The range of products includes pressure tanks, tanks, horizontal and vertical wine makers.

The building process, very precise in every stage, at the beginning was characterized by a careful craft ability and was gradually improved by the adoption of the most state-of-the-art technologies in order to guarantee absolutely trustworthy products.



Now the employment of leading productive machineries, the professional training of the staff, the continuous attention and care to the research are a constant in all the company processes.

An essential element is the continuous innovation in the planning and in the employment of materials, which led the SIRIO ALIBERTI to cooperate with many research organizations.

The result is a complete range of specialized and certified products.



SIRIO ALIBERTI

DELLA TOFFOLA
GROUP

Uffici e Stabilimento:
14042 CALAMANDRANA - AT
FRAZIONE S. VITO 78
(S. Statale NIZZA-CANELLI)

www.sirioaliberti.com - info@sirioaliberti.com
TEL. 0141 75545 - FAX 0141 75303

