





## PIÙ VALORE AI VOSTRI VINI!

-  **RECUPERO  
DELL'ANIDRIDE CARBONICA  
DI FERMENTAZIONE**
-  Recovery of the carbonic  
anhydride of fermentation
-  Recouvrement de l'anhydride  
carbonique de fermentation
-  Recuperación del anhídrido  
carbónico de fermentación





**L'ANIDRIDE CARBONICA DI FERMENTAZIONE**

Nel corso del processo di fermentazione alcolica si sviluppano enormi quantità di anidride carbonica. Per avere un'idea dei quantitativi in gioco basti pensare che per ogni litro di vino prodotto vengono originati 50 litri di anidride carbonica. Tutto questo gas prodotto viene disperso nell'atmosfera con evidente danno ecologico. Occorre inoltre considerare che il danno non è soltanto ecologico. Notoriamente l'anidride carbonica è un gas costoso e largamente utilizzato in vari processi produttivi. Risulta pertanto evidente che la sua dispersione in atmosfera comporta anche una dispersione di risorse economiche.

**L'UTILIZZO DELL'ANIDRIDE CARBONICA IN ENOLOGIA**

Le moderne tecniche enologiche si stanno orientando verso un sempre maggior uso di anidride carbonica. La pressatura in atmosfera inerte, l'inertizzazione dei vasi vinari, le fasi di imbottigliamento e le moderne pratiche di macerazione dei vini rossi sono esempi del diffuso e dispendioso utilizzo di anidride carbonica in cantina.

**ORA È POSSIBILE RECUPERARE L'ANIDRIDE CARBONICA DI FERMENTAZIONE**

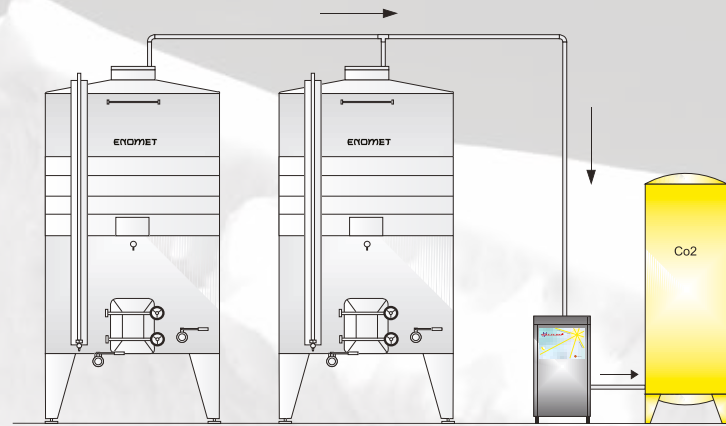
L'impianto per il recupero della CO2 messo a punto da ENOMET consente di recuperare e riutilizzare il gas direttamente in cantina.

**FACILE DA GESTIRE**

- L'impianto è totalmente automatico.
- L'installazione può essere fatta direttamente dal Cliente.
- Possono essere realizzati impianti di ogni dimensione.
- L'impianto si adatta a qualsiasi sistema di vinificazione.

**VANTAGGI OPERATIVI ED ECONOMICI**

- Gas disponibile per effettuare tutte le pratiche di vinificazione in atmosfera inerte.
- Riutilizzo del gas prodotto senza aumento della quantità scaricata in atmosfera.
- Disponibilità di gas a costo zero.
- Eventuale possibilità di vendere il gas prodotto.



**L'ANHYDRIDE CARBONIQUE DE FERMENTATION**

Dans le cours du procès de fermentation alcoolique ils se développent quantités énormes d'anhydride carbonique. Pour avoir une idée des quantités en jeu bâts penser que pour chaque litre de vin produit ils sont causés 50 litres d'anhydride carbonique. Tout ce gaz produit vient disparu dans l'atmosphère avec évident dommage écologique. Il faut considérer en outre que le dommage n'est pas seulement écologique. L'anhydride carbonique est un gaz notoirement cher et largement utilisé en procès productifs différents. Il résulte donc évident que sa dispersion en atmosphère comporte une dispersion de ressources économiques aussi.

**L'UTILISATION DE L'ANHYDRIDE CARBONIQUE EN OENOLOGIE**

Les modernes techniques oenologiques sont en train d'orienter toujours vers un grand usage d'anhydride carbonique. Le pressage en atmosphère inerte, l'inertage des réservoirs, les phases d'embouteillage et les pratiques modernes de macération des vins rouges sont exemple d'usage diffuse et dispendieuse d'anhydride carbonique en cave.

**MAINTENANT EST POSSIBLE DE RÉCUPÉRER L'ANHYDRIDE CARBONIQUE DE FERMENTATION**

Le système pour le recouvrement de la CO2 développés par ENOMET permet de récupérer et réutiliser le gaz directement en cave.

**FACILE À GÉRER**

- Le système est totalement automatique.
- L'installation peut être effectuée directement par le Client.
- Installations de chaque dimension peuvent être réalisées.
- L'installation s'adapte à quelconque système de vinification.

**AVANTAGES OPÉRATIONNELS ET ÉCONOMIQUES**

- Gaz disponible pour effectuer toutes les pratiques de vinification en atmosphère inerte.
- Réemploi du gaz produit sans augmentation de la quantité déchargée en atmosphère.
- Disponibilité de gaz au coût zéro.
- Possibilité éventuelle de vendre le gaz produit.



**THE CARBONIC ANHYDRIDE OF FERMENTATION**

During the process of alcoholic fermentation enormous quantities of carbonic anhydride are developed. To have an idea of the quantities we can to think that for every liter of produced wine, 50 liters carbonic anhydride are originated. This whole produced gas is dispersed in the atmosphere with evident ecological damage. It is necessary besides to consider that the damage is not ecological only. Notoriously the carbonic anhydride is an expensive gas and largely used in various productive trials. It results therefore evident that its dispersion in atmosphere also involves a dispersion of economic resources.

**THE USE OF THE CARBONIC ANHYDRIDE IN OENOLOGY**

The modern oenological technical is always directing toward a great use of carbonic anhydride. The presser in inactive atmosphere, to make inactive the reservoirs, the phases of bottling and the modern practices of maceration of the red wines are examples of the diffused and expensive use of carbonic anhydride in the wine cellar.

**NOW IT'S POSSIBLE TO RECOVER THE CARBONIC ANHYDRIDE OF FERMENTATION**

The system for the recovery of the CO2 studied by ENOMET it allows to recover and reuse the gas directly in the wine cellar.

**EASY TO MANAGE**

- The system is totally automatic.
- The installation can directly be served as the Client.
- Systems of every dimension can be realized.
- The plant is fit for any system of winemaking.

**OPERATIONAL AND ECONOMIC ADVANTAGES**

- Available gas to effect all the practices of vinification in inactive atmosphere.
- Gas produced that can be used more times without increase of the quantity unloaded in atmosphere.
- Availability of gas to zero cost.
- Possible to sell the produced gas.



**EL ANHÍDRIDO CARBÓNICO DE FERMENTACIÓN**

En el curso del proceso de fermentación alcohólica se desarrollan enormes cantidades de anhídrido carbónico. Para tener una idea de los cuantitativos en juego bastos pensar que por cada litro de vino producido son originados 50 litros de anhídrido carbónico. Todo esto gas producido es dispersado en la atmósfera con evidente da ecológico. Además hace falta considerar que el daño no es solamente ecológico. Notoriamente el anhídrido carbónico es un gas caro y abundantemente utilizado en varios procesos productivos. Resulta por tanto evidente que su dispersión en atmósfera también comporta una dispersión de recursos económicos.

**EL EMPLEO DEL ANHÍDRIDO CARBÓNICO EN ENOLOGÍA**

Los modernos técnicos enologiche siempre están orientando hacia uno mayor empleo de anhídrido carbónico. El pressatura en atmósfera inerte, la inertización des tanques, las fases de embotellamiento y las modernas prácticas de maceración de los vinos tintos son ejemplos del difuso y costoso empleo de anhídrido carbónico en bodega.

**AHORA ES POSIBLE RECOBRAR EL ANHÍDRIDO CARBÓNICO DE FERMENTACIÓN**

La instalación por la recuperación del CO2 desarrollado por ENOMET permite recobrar y reutilizar directamente el gas en bodega.

**FÁCIL DE ADMINISTRAR**

- La instalación es totalmente automática.
- La instalación puede ser hecha directamente por el Comprador.
- Pueden ser realizados instalaciones de cada dimensión.
- La instalación se acostumbra a cualquier sistema de vinificación.

**VENTAJAS OPERATIVAS Y ECONÓMICAS**

- Gas disponible para efectuar todas las prácticas de vinificación en atmósfera inerte.
- Reutilización del gas producida sin aumento de la cantidad descargado en atmósfera.
- Disponibilidad de gas a coste cero.
- Eventual posibilidad de vender el gas producido.

