

Master Tecnologie applicate all'impresa vitivinicola 2° semestre 2006 Attrezzature e management della cantina Tommaso Bucci

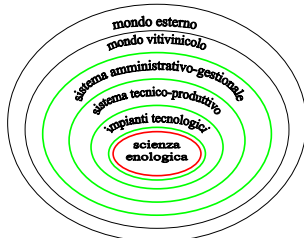
Tommaso Bucci

Chi è: ingegnere chimico iscritto all'albo dell'Ordine degli Ingegneri di Siena al n°509
Enologo iscritto al registro n°02781

Dove lavora: c/o la BANFI srl di Montalcino come Direttore Tecnico.
Cura i progetti, i lavori, gli sviluppi e la gestione di attrezzature, impianti e strutture.
Collabora all'interno del team tecnico con il Direttore Agronomo ed il Direttore Enologo nel giornaliero processo di sviluppo e di coordinamento.

Finalità del corso

1. conoscenza delle attrezzature
2. conoscenza del sistema cantina
3. problematiche tecnico gestionali
4. traduzione della teoria in azioni pratiche



Programma delle lezioni

Attrezzature e management della cantina

- 1) Sab. 29 Apr. ore 09-13 Presentazione generale, Ricezione uve, Ammostatura
- 2) Ven. 05 Mag. ore 09-13 Fermentazione, Pressatura
- 3) Ven. 12 Mag. ore 14-18 Stoccaggio, Elevage
- 4) Sab. 17 Giu. ore 09-13 Visita Banfi
- 5) Sab. 17 Giu. ore 14-18 Tecnologia del Freddo, Stabilizzazione
- 6) Sab. 24 Giu. ore 09-13 Filtrazione
- 7) Sab. 24 Giu. ore 14-18 Criteri di progettazione, servizi ed organizzazione produttiva
- 8) Ven. 30 Giu. ore 09-13 Ospiti (microfiltrazione ed imbottigliamento)

Cantina tipo

Ricezione
Stoccaggio
Elevage
Imbottigliamento
Servizi tecnici
Servizi generali

Progettiamo la nostra cantina

+ Cabernet, - Internet

Loc. Montalcino
Vigne: 5 Ha Chardonnay
5 Ha Moscadello
30 Ha Sangiovese
5 Ha Merlot
5 Ha Cabernet Sauvignon

Progettiamo la nostra cantina

+ Cabernet, - Internet

Calcoli:

Dimensionamenti:

Esercizi:

Discussione:

La vendemmia:

azioni preparatorie

La preparazione: la messa a punto impianti
l'addestramento del personale
la sicurezza del personale
gli incontri

Il calendario: le analisi
le necessità e le risorse umane e strumentali
il clima

Come arriva l'uva

DISTANZA	MEZZO DI TRASPORTO
<20km	trattore con rimorchio
10-200km	autocarro non refrigerato
>100km	autocarro refrigerato

Come arriva l'uva



Come arriva l'uva



Come arriva l'uva



Tipo di contenitore

Contenitori separabili dal mezzo di trasporto

CONTENITORE	CAPACITA'	TIPO DI RACCOLTA
Cassette	10-30 kg	manuale
Bins	200-400 kg	manuale
Big-bins	1000-3000kg	manuale e meccanica

Contenitori separabili dal mezzo di trasporto:
Cassette



Contenitori separabili dal mezzo di trasporto: Bins



Contenitori separabili dal mezzo di trasporto:

Big-Bins



Tipo di contenitore

Contenitori non separabili dal mezzo di trasporto

CONTENITORE	CAPACITA'	TIPO DI RACCOLTA
Rimorchi autoribaltanti	2000-3000kg	manuale e meccanica
Rimorchio ribaltatore con sollevamento	2000-3000kg	manuale e meccanica
Cassonetti incernierati su camion o rimorchio ribaltati con vericello e carroponte	1000-2000kg	manuale e meccanica

Rimorchi retro-ribaltabili



Rimorchi retro-ribaltabili con sollevamento



Rimorchi retro-ribaltabili con sollevamento



Contenitori incernierati su pianale



Contenitori incernierati su pianale



Contenitori incernierati su pianale



Contenitori incernierati su pianale



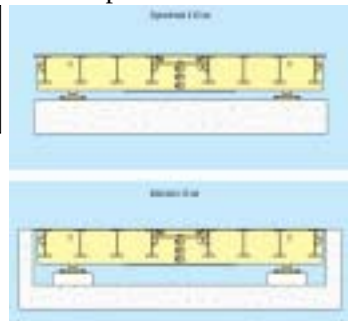
Ricezione uve

Pesatura
Campionatura
Grado
pH
Acidità
Esame visivo



Schema pesa

Pesa a celle di carico
Pesa a bilancieri
Tarature
Ticket automatici
Ticket manuali
Identificazione carico



Schema pesa

Pesa a celle di carico
Pesa a bilancieri
Tarature
Ticket automatici
Ticket manuali
Identificazione carico



Controlli

Preleva campioni
Rifrattometro
pH
Acidità
Esame visivo



Controlli

Preleva campioni
Rifrattometro
pH
Acidità
Esame visivo



Scarico uve



Scarico uve



Scarico uve



Scarico uve



Scarico uve



Alimentazione delle uve

Alimentatori
Trasportatori
Convogliatori

	<u>pro</u>	<u>contro</u>
Monocolea	Igienici	produzione di feccia
Bicoclea	evita la formazione di ponti	pericolosi per il personale
A nastro liscio	non rovina il prodotto	di difficile pulizia, regolazione difficoltosa
Tavoli vibranti	c.s.	Molto costosi
A nastro elevatore con vaschetta		
Nastri e tavoli di cernita		

Alimentazione delle uve

Convogliatori a monocolea



Alimentazione delle uve
Convogliatori a bicoale



Alimentazione delle uve
Convogliatore monoleale



Alimentazione delle uve
Convogliatori a nastro liscio



Alimentazione delle uve
Convogliatori a nastro elevatore con vaschette



Alimentazione delle uve
Convogliatori a nastro elevatore con vaschette



Alimentazione delle uve
Nastri e tavoli di cernita



Alimentazione delle uve
Nastri e tavoli di cernita



Alimentazione delle uve
Nastri e tavoli di cernita



Alimentazione delle uve
Nastri e tavoli di cernita



Alimentazione delle uve
tavolo vibrante

