

MAQUINARIA

D

ROBUSTEZ E DELICADEZA

A COMBINAÇÃO VENCEDORA

R

N

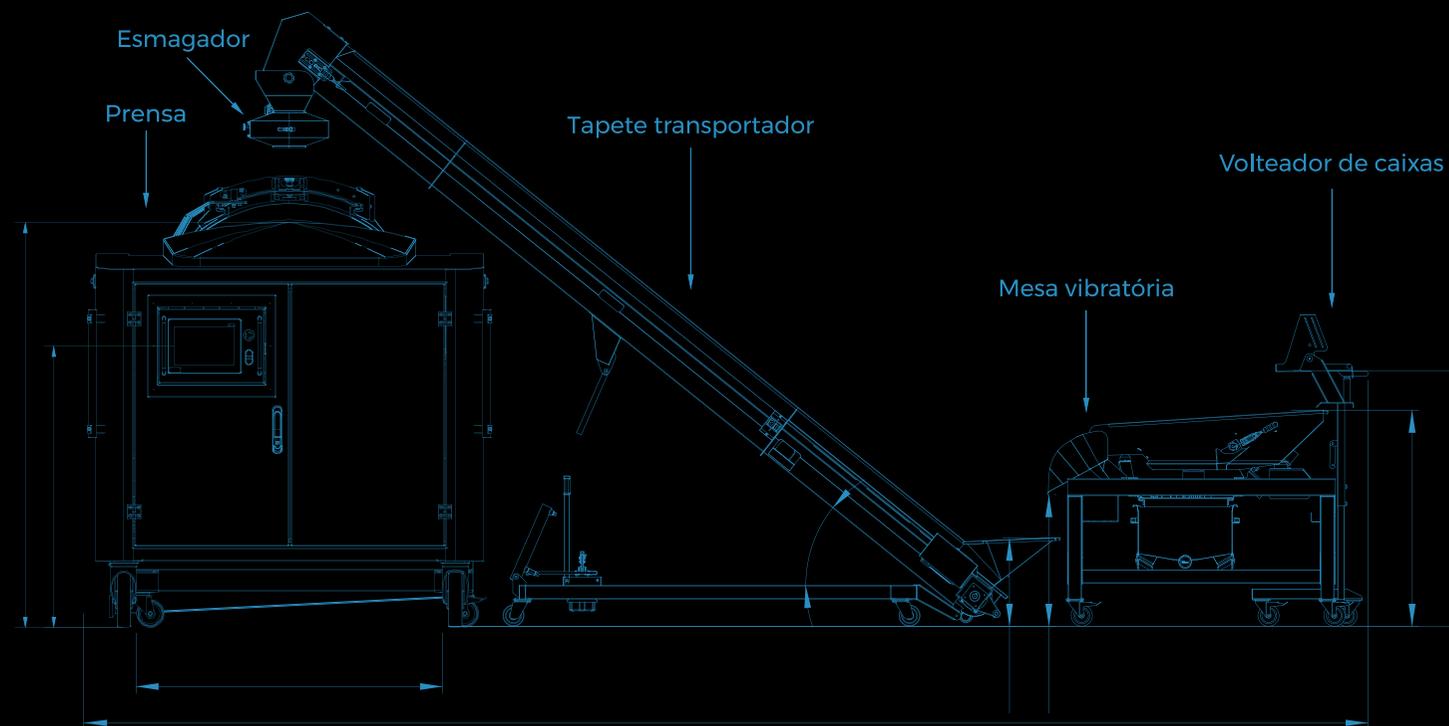
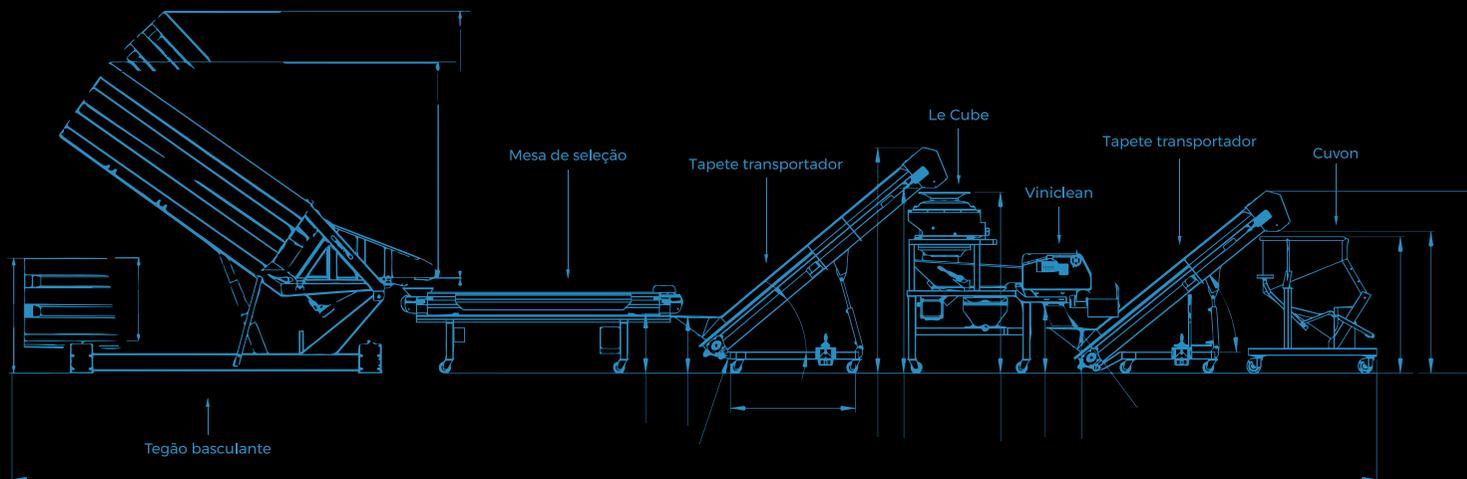
 **AZBOENO**
ENOLOGÍA VIVA

Que tipo de perfil de vinho procuro?
Que tipo de uva vou utilizar? colheita manual ou mecanizada? Com engaço ou desengaçada? Seleção manual ou automatizada? Bombear a uva ou levá-la por gravidade?

Um bom vinho é resultado de uma série de perguntas devidamente pensadas e respondidas. O enólogo é o indivíduo que observa e interpreta as respostas e decide o caminho que o irá levar ao vinho ideal.

Na **AZ3Oeno** dispomos de experiência e ferramentas que nos permitem dar respostas, oferecer um serviço de consultoria abrangente que **ajuda a conceber uma adega do presente com uma visão de futuro**. Uma máquina pode ser um objeto altamente ineficaz, sem um conhecimento que saiba integrá-la no seu processo e geri-la de acordo com as características de cada colheita.

Neste editorial apresentamos **uma seleção de ferramentas sofisticadas e precisas para a vinificação e envelhecimento**. Uma seleção **exclusiva e totalmente compatível** com a dos melhores fornecedores do mercado. Dispomos de maquinaria que une dois polos completamente opostos, formando uma combinação vencedora: **robustez e delicadeza**. Robustez para garantir **durabilidade**, delicadeza para assegurar **o respeito pela matéria-prima**.



RECEPÇÃO DA COLHEITA

Existem diversos processos de vinificação, porém, o objetivo é sempre o mesmo, o seu vinho.

Uma uva bem cultivada não pode perder a sua riqueza pelo caminho e muito do sucesso de um vinho reside entre a cepa e o depósito. De nada servem os esforços do viticultor para cultivar uma colheita irrepreensível, se as uvas chegarem à adega danificadas pela ação de meios inadequados.

Por esse motivo, na AZ3Oeno ajudamos a conceber **adegas flexíveis e adaptáveis que permitem manter a integridade do bago até à extração do mosto.**

Nesta secção poderá encontrar maquinaria capaz de tratar com **delicadeza e precisão a recepção da uva.**

Transporte e Descarga

Esta etapa é determinante para o cuidado da uva. A oxidação de precursores aromáticos, o desenvolvimento de microrganismos de contaminação e o desperdício de água de limpeza podem ser minimizados com um **transporte delicado**.

A nossa seleção de tegões de recepção das uvas mima ao máximo as uvas, permitindo uma **alimentação contínua até ao depósito**, sem ser necessário utilizar um parafuso sem fim, ou fazer fossos na adega, e uma descarga com um caudal constante. Poder-se-ia dizer que transportam as uvas delicadas, garantindo assim a qualidade dos processos subsequentes.

Delicadas, vibratórias e ajustáveis em altura.



Tegão vibratório para caixa e paletes



Tegão basculante com dispositivo de descarga

 clicar nas imagens para mais informação

Transporta as uvas delicadas



Seleção

A fase de seleção tem **poucos segredos e muito bom senso**.

Dependendo do objetivo, com vista a **otimizar a qualidade da uva e a alcançar a sua maior expressão**, a seleção pode ser feita em três momentos distintos:

- **Seleção na vinha**, se tiver uma equipa de vindima devidamente formada e empenhada.
- **Antes do desengace ou prensagem**, se apesar de todos cuidados não conseguiu uma identificação mais precisa
- **Após o desengace**, para eliminar restos de vegetais e uvas passas

Sempre que for necessário o uso de maquinaria, será importante procurar características como **robustez de construção, ergonomia de trabalho para o operador, regulação de velocidade e, o mais importante, uma desmontagem intuitiva** que permita uma **limpeza fácil** com economia de tempo e água.

Apresentamos as máquinas que permitem fazer tudo isto.



Mesa de seleção



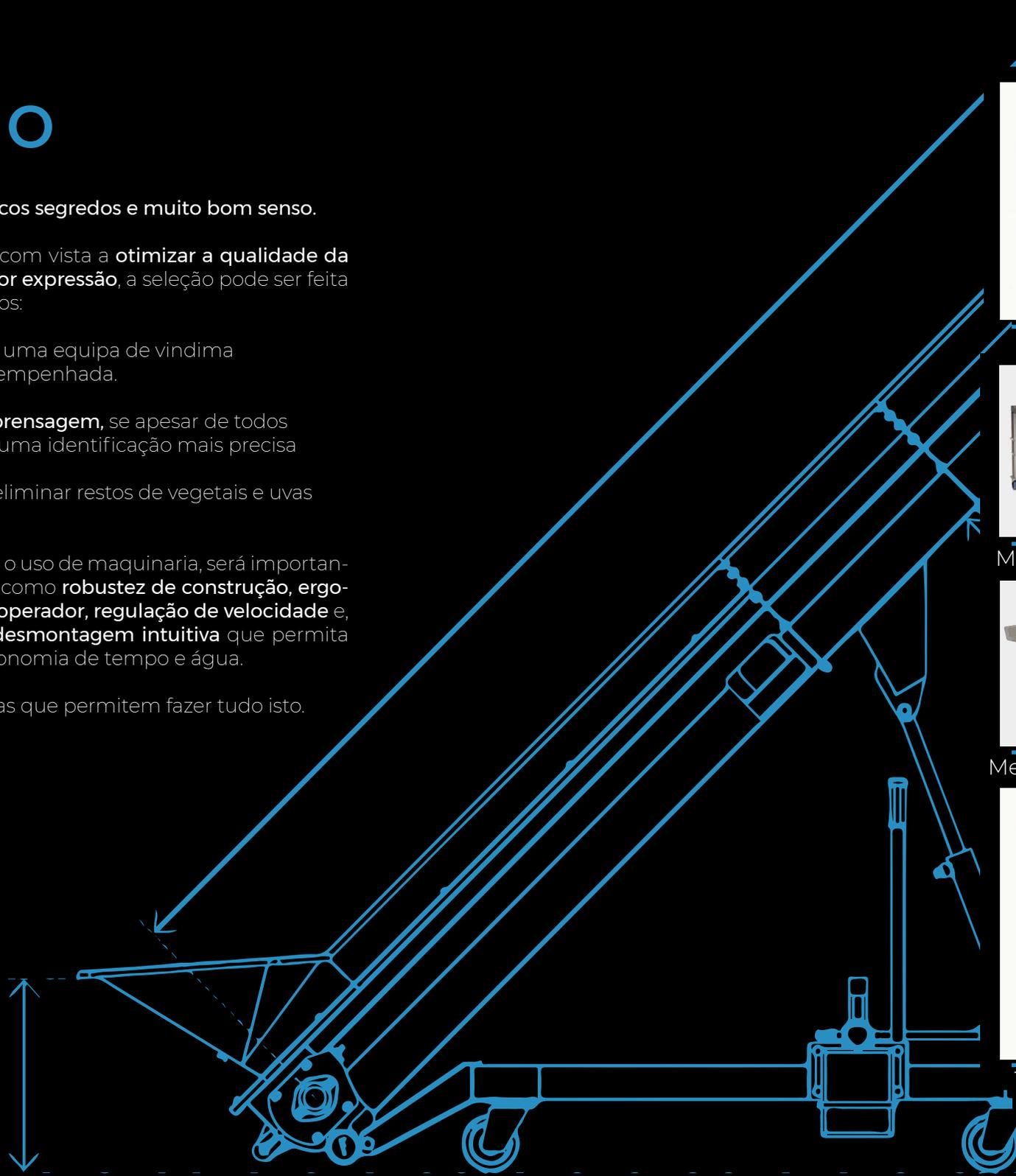
Mesa vibratória Viniclean



Mesa de seleção vibratória



Tapete transportador



Desmontagem intuitiva



Móvel e regulável



Desengace e esmagamento

O desengace é uma **operação crucial** que está muito condicionada pela casta, maturação, colheita e homogeneidade de cada lote de uvas, e tem dois objetivos principais: **eliminar toda a fração vegetal, mantendo ao máximo a integridade do bago.**

O esmagamento é a primeira decisão para a gestão da maceração, uma vez que um esmagamento parcial ou total proporcionará vinhos com **matizes substancialmente diferentes.**

O esmagador Socma é uma ferramenta versátil e segura que pode adaptar-se facilmente a outras máquinas, como a mesa de seleção, a cinta elevadora, ou àquela que para nós é a rainha: Le cube.



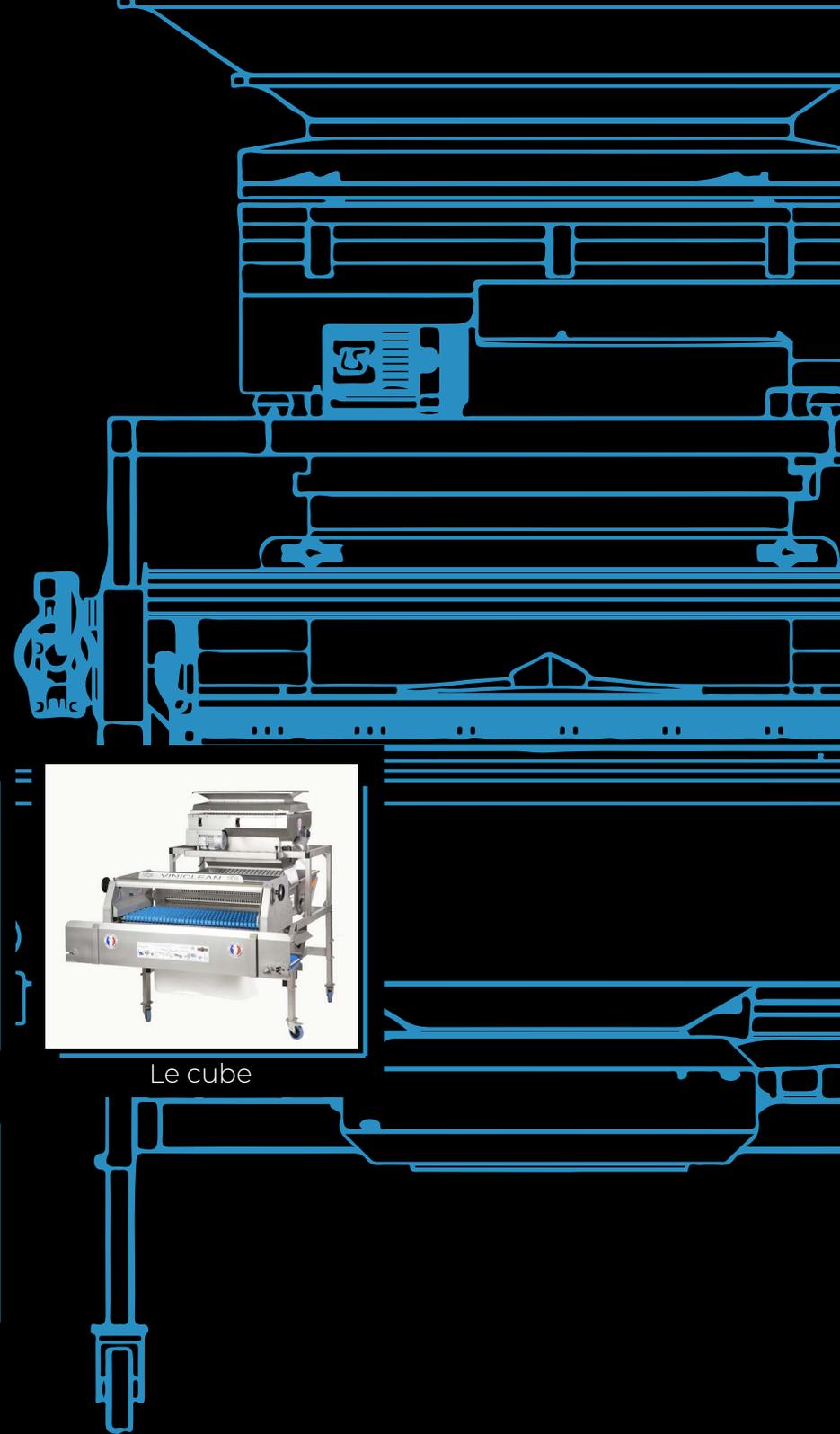
Desengaçador



Le cube



Esmagador



Os desengaçadores Scharfenberger são um exemplo de subtileza e permitem um desengace de grande qualidade



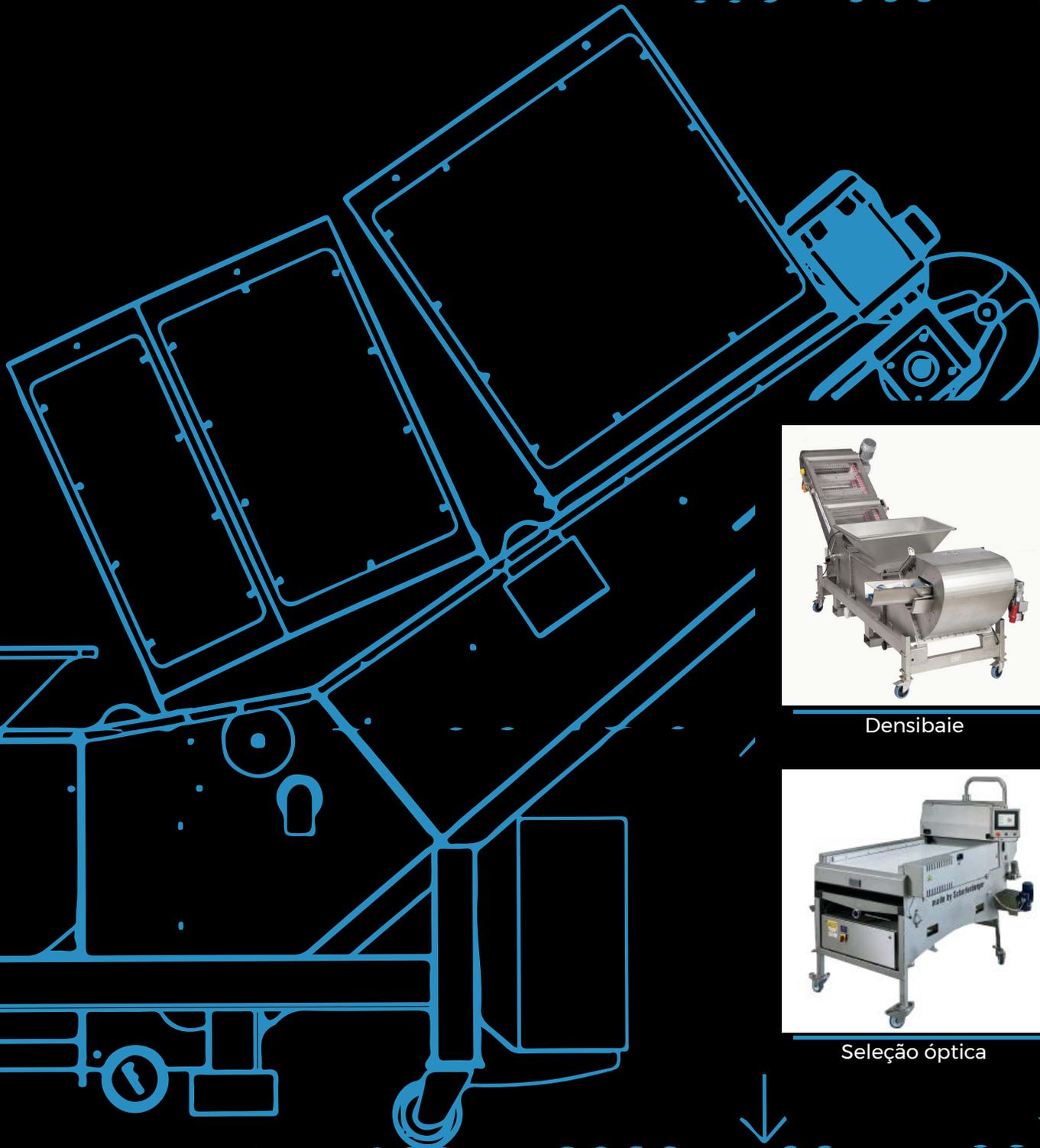


Desengaçador vertical vibratório - desengaçar e selecionar nunca foi tão fácil

Seleção de seleção

Para os enólogos mais exigentes que produzem vinhos supremos, dispomos de duas ferramentas especialmente concebidas para um trabalho minucioso.

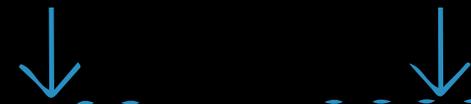
Estas máquinas estão dotadas de um **sistema exclusivo** que permite melhorar a **avaliação do potencial enológico das uvas previamente selecionadas**.



Densibaie



Seleção óptica



*Duas ferramentas para
avaliação do potencial
enológico das uvas*



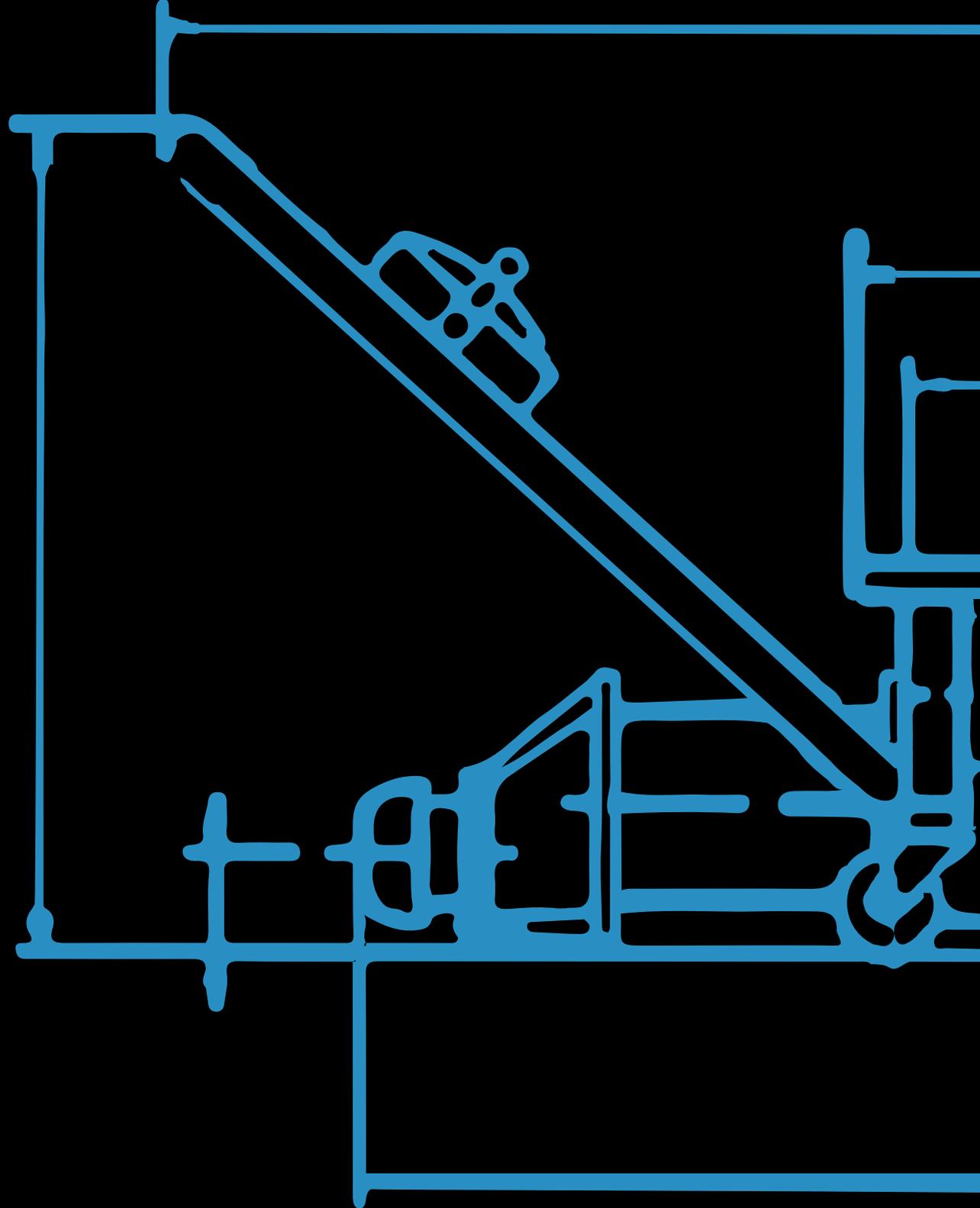


Bomba de vindima

Bombagem de sólidos

Com a ferramenta e as condições adequadas, é possível transportar bagos inteiros para o seu depósito sem os danificar. Esta bomba destaca-se pela sua **potência e resistência**, características que não contradizem a sua delicadeza e capacidade de **gerar menos resíduos**.

- Diâmetro de rotor e estator bem configurados
- Trabalha a menos de 130 r.p.m.



*Um sistema de bombagem
respeitoso e capaz de trans-
portar até o mais delicado
sem o danificar.*



VINIFICAÇÃO

Já tem a fruta na adega e já decidiu que tipo de vinho quer fazer, mas será que tem as máquinas adequadas para o fazer?

Cada estilo de vinho tem as suas especificidades, pelo que a seleção das ferramentas deve ser adaptada a cada projeto, a cada tipo de vinho.

Nesta secção, poderá encontrar ferramentas que permitem **expressar a identidade do vinho** em toda a sua amplitude. Apresentamos-lhe maquinaria que o ajudará a **extrair o melhor** e unicamente o melhor do seu vinho.



Prensa EPI



Prensa EP2



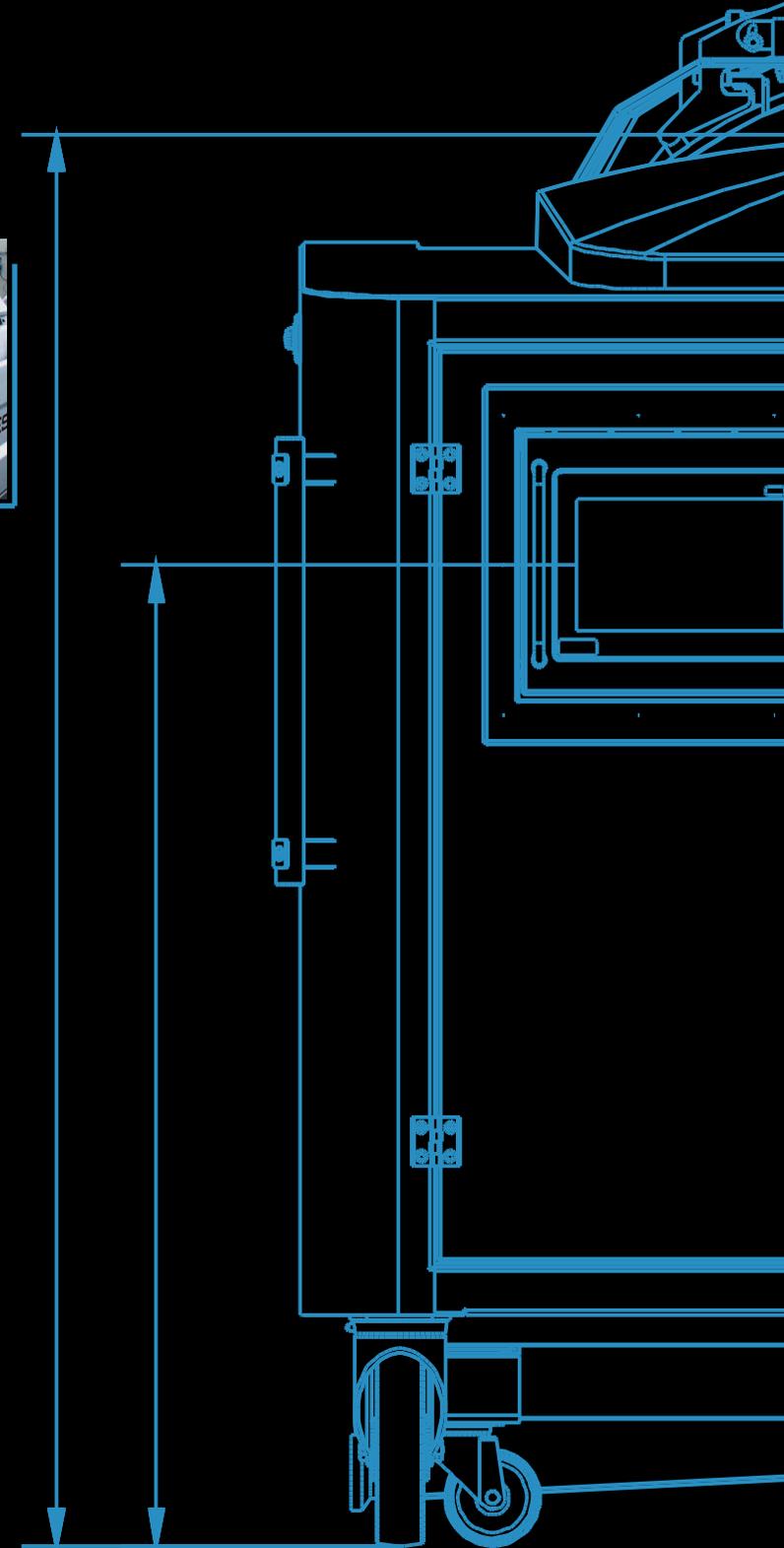
Prensa EP3

Extração

A extração do mosto tem um papel fundamental na **obtenção do potencial aromático da uva**. Basta dizer que estilo de vinho pretende, e dir-lhe-emos que tipo de prensa necessita:

- **Estilo redutor:** a extração de polifenóis é minimizada, promovendo a extração de precursores aromáticos como o tiol
- **Estilo terpénico:** concentramo-nos na extração do mosto e seus precursores aromáticos, tolerando um pouco mais de oxigénio dissolvido ao longo do processo de extração.
- **Estilo fermentativo:** procura-se rapidez e limpeza do mosto, minimizando a extração de polifenóis.
- **Vinhos tintos:** Prestaremos atenção à turbidez e extração vegetal, que são os principais parâmetros a controlar

Apresentamos três tipos de prensas com várias funcionalidades.





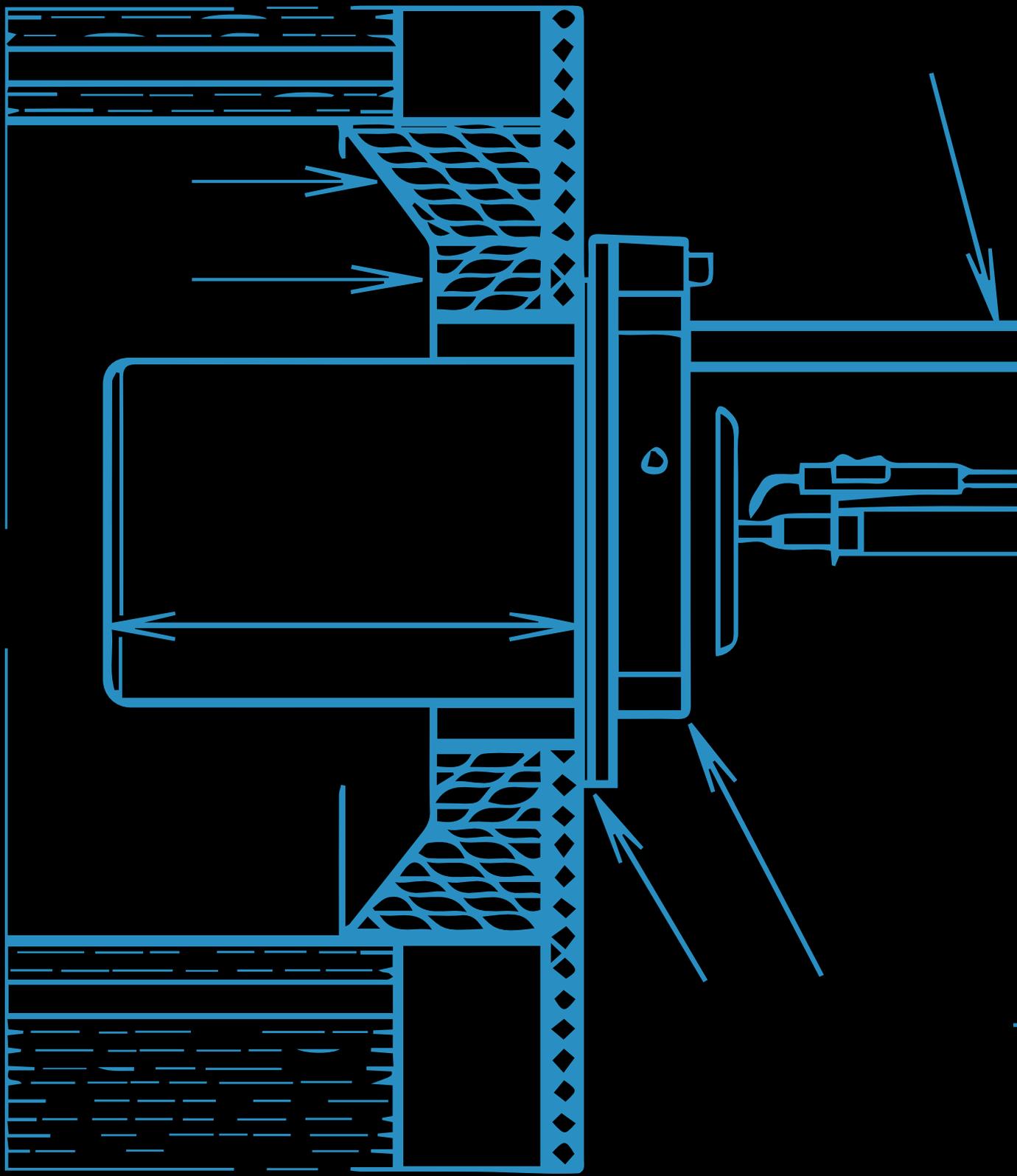
Um modelo para cada estilo de vinho

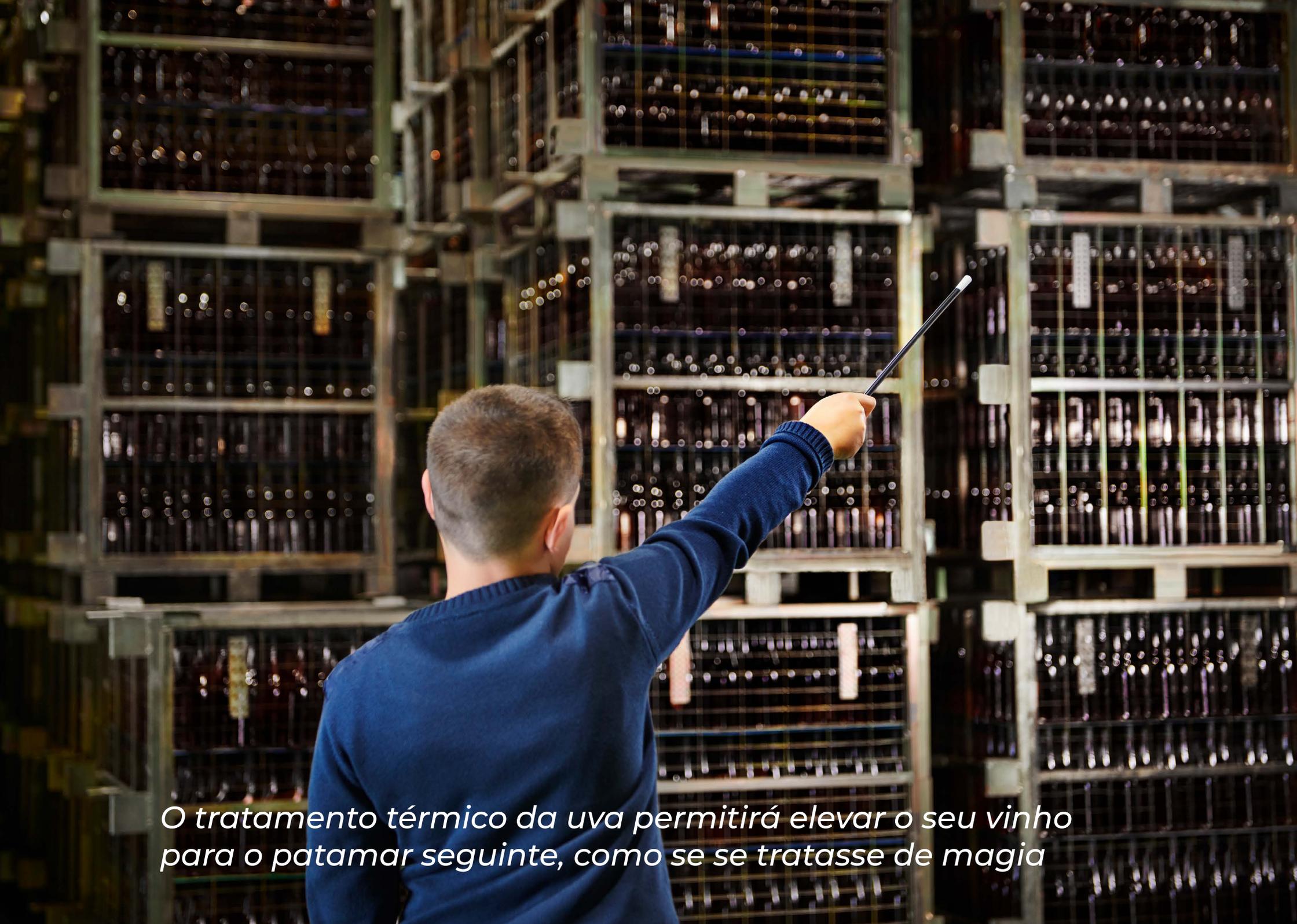


Termovinificação

Maceração em tintos

Uma extração bem realizada permitirá **potenciar a variedade**, sobretudo nos perfis fruta fresca. Poderá aumentar o volume na boca e a frescura através da fruta.





O tratamento térmico da uva permitirá elevar o seu vinho para o patamar seguinte, como se se tratasse de magia

ESTÁGIO

O estágio é uma das etapas mais longas e que mais impacto pode ter no seu vinho, seja no perfil aromático, como no perfil gustativo.

Na AZ3Oeno, entendemos o conceito de estágio do vinho como a **gestão inteligente e bem definida do vinho**. É o momento de estruturar e estabilizar, respeitar e preservar a expressão da fruta, eliminar o verdor e polir as arestas, ou seja, **transformá-lo num vinho apaixonante**.

Seja com ou sem madeira, em barricas, em tonel, em cubas, em betão, em cerâmica, em aço inoxidável... **todos os vinhos precisam da sua atenção para desenvolver o seu potencial**. A sua missão será interpretar corretamente las necessidades de cada colheita e ajustar os principais parâmetros de estágio em conformidade com as necessidades do vinho.

Bombagem de líquidos

É fundamental estar preparado para as exigentes condições de trabalho da adega e **facilitar o trabalho do adegueiro.**

O vinho agradece a delicadeza na bombagem e transferência dos líquidos, e o design da bomba PMH, graças ao seu sistema de lóbulos helicoidais, permitindo um transporte fácil e tratando o líquido de forma delicada. Como?

Com um sistema de bombagem adequado;

Sem estrangulamentos nos tubos;

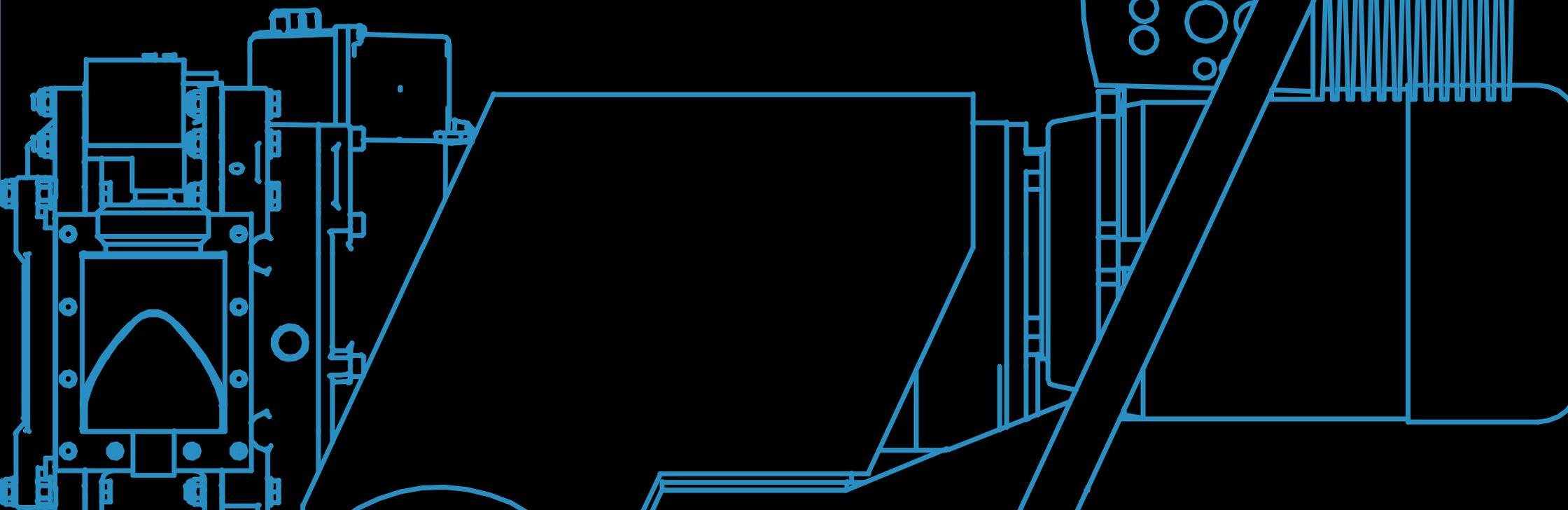
Trabalhando em regime laminar idóneo **CALCULADORA**



Oenopompe



Smartflex



Diferentes operações numa única ferramenta



Gestão das Borras

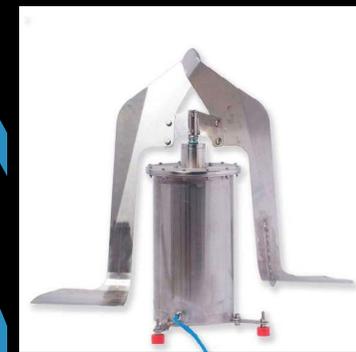
O objetivo presente na conceção de vinhos originais levou-nos a uma procura incessante de novos equilíbrios entre estilo, intensidade, untuosidade, estrutura e volume, o que exige uma enologia muito precisa.

A **bâtonnage** e o **envelhecimento do vinho sobre as borras** são técnicas que trazem **grandes benefícios ao vinho**, porém, não devem ser aplicadas como receita.

Obtenha uma percepção mais sedosa da textura do vinho e uma maior complexidade aromática do seu vinho.



Banoteador XS



Banoteador XL



*Dê forma ao seu vinho e mantenha a sua
expressão e estabilidade ao longo do tempo*

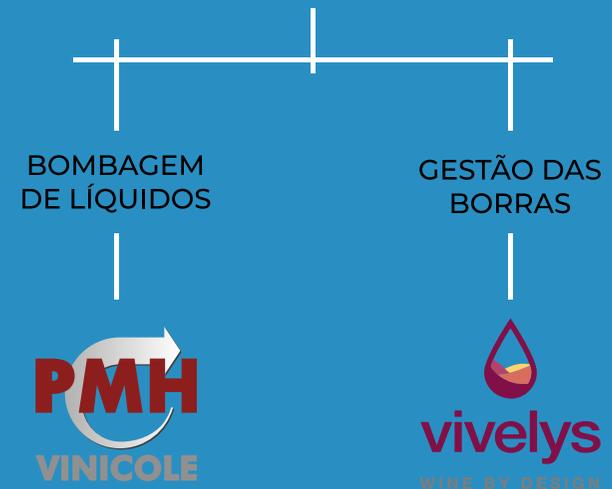
RECEPÇÃO DA COLHEITA

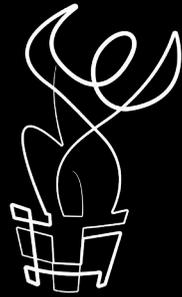


VINIFICAÇÃO



ESTÁGIO





AZ3OENO
ENOLOGÍA VIVA

AZ3 OENO, S.L.

POLICONO AKARREGI PAB. 5B
20120 HERNANI

az3oeno@az3oeno.pt

www.az3oeno.pt

T. + 34 943 336 032