



◀◀◀◀ **GIMAR GLOBAL SYSTEM** presenta



**SELECOMPACT<sup>®</sup>**

TECNOLOGIA, INNOVAZIONE, ELABORAZIONE, EVOLUZIONE:  
PROGETTIAMO CON VOI LA COSTRUZIONE DI GRANDI VINI





## Scelta Tecnologica Flessibile ed Innovativa

## Il Rimontaggio Tradizionale è Entrato nel Futuro

SELECOMPACT SYSTEM® è un nuovo sistema automatico di vinificazione in rosso, realizzato e brevettato dalla Gimar Tecno, che associa una grande efficienza e compattezza ad una tecnologia d' avanguardia, permettendo l'applicazione semplice e efficace delle tecnologie Gimar Tecno.

CARATTERISTICHE

AZIONE

QUESTO SISTEMA CONSENTE, CON CICLI PREDETERMINATI, PROGRAMMABILI E COMPLETAMENTE AUTOMATICI DI RINNOVARE COMPLETAMENTE IL MOSTO A CONTATTO CON IL CAPPELLO DI VINACCIA E CONTEMPORANEAMENTE DI ARIEGGIARLO GRAZIE AL SISTEMA BREVETTATO OXYCONTROL®.

### RISULTATO ENOLOGICO

*Si ottimizza l'estrazione dei composti fenolici e delle macromolecole che conferiscono maggiore stabilità al colore e morbidezza ai tannini.*

*Si ottiene una minima produzione di feccia.*

*Si evita la formazione di composti di riduzione sgradevoli, favorendo invece lo sviluppo degli aromi varietali.*



POMPA



OXYCONTROL



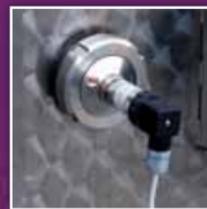
OXYPLUS



THERMO SOFT



DENSIMATIC



ESTRATTORE



DIGIWINE



VINISUPERVISION



ELIMATIC





## Tutto scorre... per Ritornare al Meglio di Sè

## Il Movimento...Nuova Vita per la Vinificazione

# POMPA E SERBATOIETTO

### POMPA DI RIMONTAGGIO

La pompa di rimontaggio interamente costruita in acciaio inox AISI 304, è di tipo a girante completamente arretrata, esclusività Gimar Tecno.



CARATTERISTICHE

IL PASSAGGIO ALL'INTERNO DEL CORPO POMPA È COMPLETAMENTE LIBERO E DIMENSIONALMENTE COSTANTE DALLA BOCCA DI ENTRATA ALLA BOCCA D'USCITA. I CORPI SOLIDI CHE PASSANO ATTRAVERSO LA BOCCA DI ASPIRAZIONE DELLA POMPA, LA POSSONO ATTRAVERSARE COMPLETAMENTE IN MANIERA AGEVOLE, SENZA ENTRARE IN CONTATTO CON LA GIRANTE.

LA GIRANTE, RUOTANDO IN POSIZIONE ARRETRATA, SPINGE IL MOSTO IN RIMONTAGGIO GRAZIE AL VORTICE DI LIQUIDO CHE SI VIENE A CREARE, DETERMINANDO LA MINOR PRODUZIONE DI FECCIA POSSIBILE.

AZIONE

### SERBATOIETTO

Il serbatoio cilindrico di ca. 40 cm di diametro è dotato di un sistema a piattello che regola l'apertura e la chiusura automatizzate di una valvola centrale a tutta apertura. E' dotato inoltre di una elettrovalvola che consente di attivare o disattivare l'aerazione del mosto durante il rimontaggio.

CARATTERISTICHE

IL SISTEMA PRODUCE UN FLUSSO LAMINARE CALIBRATO AL CENTRO E AI LATI DEL CAPPELLO DI VINACCIA IRRORANDOLO COMPLETAMENTE CON IL MOSTO, EVENTUALMENTE ARRICCHITO CON OSSIGENO ATMOSFERICO. CIÒ CONSENTE UN COMPLETO RICAMBIO DELLA FASE LIQUIDA ALL'INTERNO DEL CAPPELLO STESSO.

AZIONE



INIZIO FASE DI RIMONTAGGIO

### Fasi di Rimontaggio



FLUSSO LAMINARE AI LATI DEL CAPPELLO



FLUSSO CENTRALE



EFFETTO SUL CAPPELLO DI VINACCIA

### RISULTATO ENOLOGICO

Si favorisce la naturale dissoluzione dei composti utili delle bucce promuovendone l'estrazione e la stabilizzazione nel tempo.

Si ottiene una totale omogeneizzazione della massa in fermentazione, evitando la stratificazione del calore, dell'alcool, degli zuccheri e dei lieviti, promuovendo così un andamento fermentativo ottimale.



## Anche il vino respira... di colore e delizia

## Respiro vitale per i grandi vini

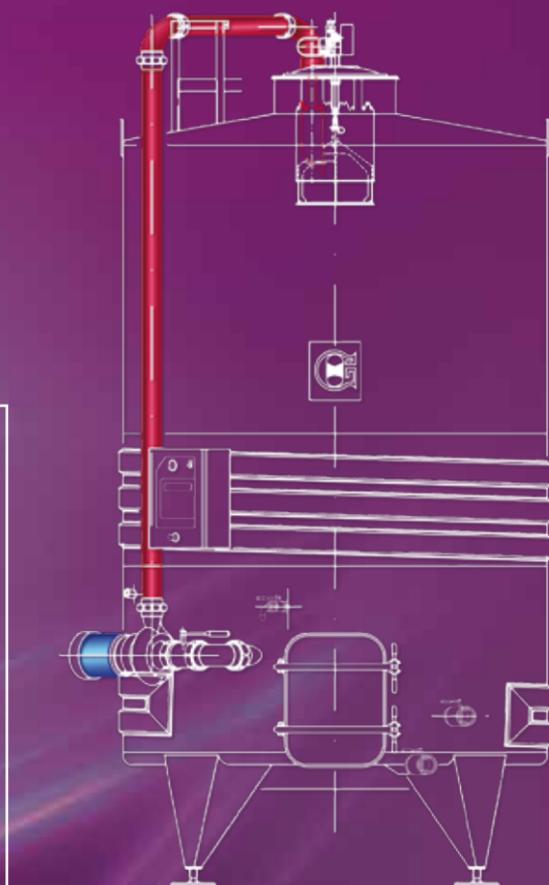


L'OXYCONTROL® è un dispositivo brevettato installato sul tubo di rimontaggio dotato di una valvola motorizzata che, azionata dal quadro di controllo, permette di effettuare l'aerazione del mosto.

CARATTERISTICHE

L'OXYCONTROL® INSTALLATO SUL TUBO DI RIMONTAGGIO PERMETTE L'INTRODUZIONE DELL'ARIA DALL'AMBIENTE ESTERNO E LA SUA DISSOLUZIONE NEL MOSTO, IN MODO CONTROLLATO E CALIBRATO, COME IN UN TRADIZIONALE RIMONTAGGIO ALL'ARIA. L'OSSIGENAZIONE DURANTE LA MACERAZIONE ESPLICA UN'AZIONE POSITIVA A DIVERSI LIVELLI.

AZIONE



### RISULTATO ENOLOGICO

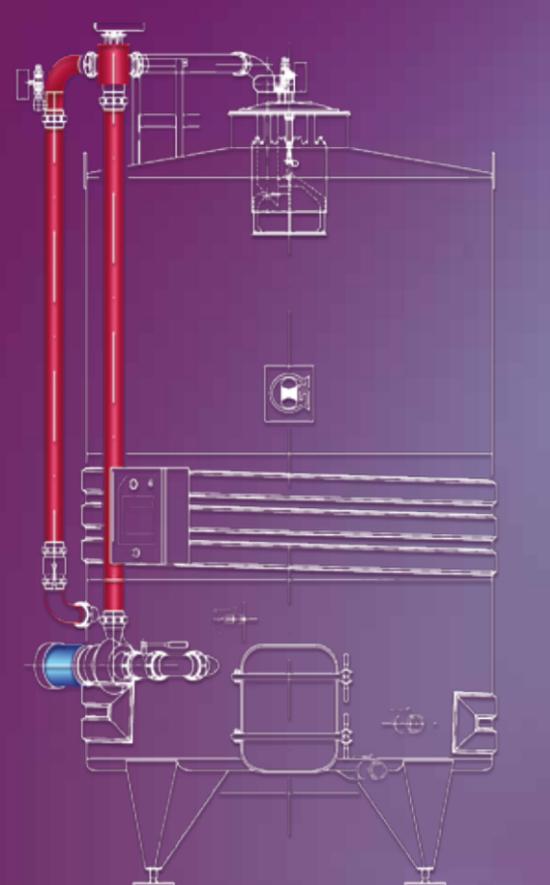
Uno svolgimento regolare della fermentazione alcolica.

Lo sviluppo e la moltiplicazione dei lieviti con un aumento apprezzabile della vitalità della biomassa.

L'attivazione dei fenomeni di combinazione e polimerizzazione dei composti fenolici, conferendo una maggiore stabilità al colore e dolcezza ai tannini.

Una valorizzazione significativa dell'intensità degli aromi varietali.

L'abbattimento dei fenomeni di riduzione.



CARATTERISTICHE

L'OXYPLUS® è un dispositivo brevettato Gimar Tecno, costituito da una valvola motorizzata a tre vie installata sul tubo di rimontaggio, da un tubo di ricircolo e da una valvola motorizzata supplementare per l'aerazione del mosto.

AZIONE

L'OXYPLUS® ESERCITA UNA FUNZIONE DI AERAZIONE SUPPLEMENTARE DEL MOSTO AL DI SOTTO DEL CAPPELLO DI VINACCIA. L'APPORTO DI OSSIGENO ALLA MASSA È MODULABILE IN RAPPORTO AL VITIGNO, ALLE DIFFERENTI FASI DELLA FERMENTAZIONE E AL "PROGETTO VINO".

### RISULTATO ENOLOGICO

È indispensabile nella vinificazione di vitigni particolarmente problematici facilmente predisposti alla riduzione, come ad esempio dolcetto, sirah, schiava ecc...

OXYCONTROL®

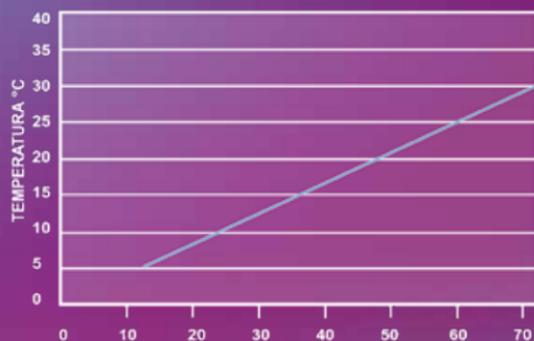
OXYPLUS®





## Il Caldo e il Freddo: Assoluto Controllo

VARIAZIONE DELLA TEMPERATURA NEL TEMPO

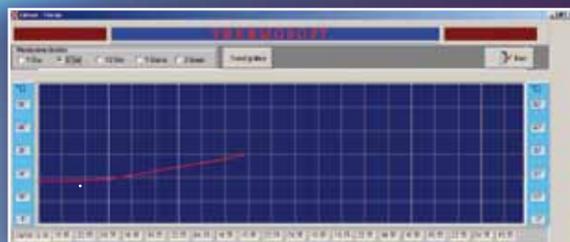


CARATTERISTICHE

THERMOSOFT® è un software brevettato, implementato nel programma della scheda elettronica di controllo del vinificatore. Il vinificatore è dotato di serpentine esterne di termocondizionamento che consentono di lasciare la superficie interna liscia e continua, evitando i problemi di sanitizzazione ed aumentando lo scambio termico grazie alla velocità del liquido refrigerante.

PERMETTE DI EFFETTUARE UNA REGOLAZIONE DELLE CONDIZIONI DI RISCALDAMENTO E DI RAFFREDDAMENTO DELLA MASSA IN MACERAZIONE SECONDO UN GRADIENTE DI TEMPERATURA PROGRAMMATO (ES. 0,5 ° C ALL'ORA)

AZIONE



### RISULTATO ENOLOGICO

Impedisce l'avvio troppo rapido della fermentazione tumultuosa.  
Evita bruschi salti termici dannosi per i lieviti.  
Riduce la perdita degli aromi per trascinamento da parte del gas di fermentazione.



## Densita' e Livello Sempre Monitorati

DENSIMATIC® è costituito da un sensore elettronico installato sulla parete del vinificatore e da un software dedicato residente nella scheda di controllo.

CARATTERISTICHE

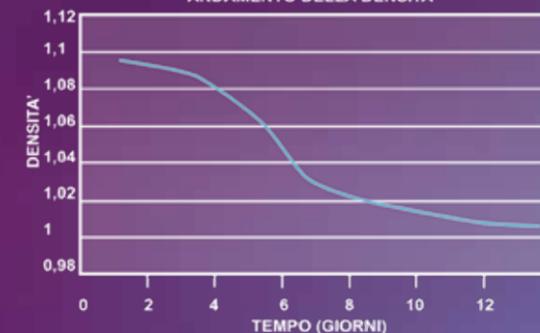


È UN SISTEMA BREVETTATO, CHE PERMETTE DI VISUALIZZARE IL LIVELLO DELLA MASSA PRESENTE NEL VINIFICATORE E DI RILEVARE LA DENSITÀ DEL MOSTO IN FERMENTAZIONE

AZIONE



ANDAMENTO DELLA DENSITA'



### RISULTATO ENOLOGICO

Consente di monitorare costantemente la fermentazione alcolica senza effettuare i prelievi manuali.

THERMOSOFT®

DENSIMATIC®



## Creare Vini senza mai Perdere il Controllo

DIGIWINE® è un sistema di controllo dedicato sviluppato da GIMAR TECNO, dotato di tastiera di programmazione, display di visualizzazione e scheda elettronica di controllo.

CARATTERISTICHE



AZIONE

IL SOFTWARE DIGIWINE® PERMETTE DI GESTIRE IN MODO SEMPLICE E PRECISO TUTTE LE FUNZIONALITÀ DI CUI IL VINIFICATORE È DOTATO

### RISULTATO ENOLOGICO

Permette una gestione flessibile, semplice e affidabile a partire dal caricamento del pigiato durante tutta la macerazione fino all'ottenimento del prodotto.



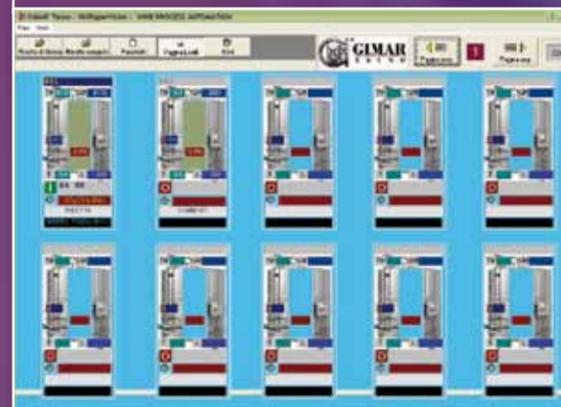
## La Vinificazione del Futuro

VINISUPERVISION® è un sistema brevettato da GIMAR TECNO che comprende una rete di collegamento tra tutti i quadri di controllo DIGIWINE® o CONTROLWINE® dei vinificatori e che fa capo ad un PC remoto, su cui è installato un programma appositamente sviluppato da GIMAR TECNO.

CARATTERISTICHE



AZIONE



VINISUPERVISION® PERMETTE DI EFFETTUARE, DALLA POSTAZIONE PC REMOTA, LA SUPERVISIONE DI TUTTI I VINIFICATORI PRESENTI IN CANTINA. QUESTO SIGNIFICA POTER SEGUIRE, COMODAMENTE E IN TEMPO REALE, IL FUNZIONAMENTO DI OGNI SINGOLO VINIFICATORE DURANTE TUTTE LE FASI DELLA LAVORAZIONE, A PARTIRE DAL CARICAMENTO DEL PIGIATO, DURANTE TUTTA L'EVOLUZIONE DELLA MACERAZIONE, FINO ALLA SVINATURA, ALLO SVUOTAMENTO E AL LAVAGGIO DELLA MACCHINA. PUÒ ESSERE EFFETTUATA O MODIFICATA IN QUALSIASI ISTANTE, DA REMOTO, LA PROGRAMMAZIONE DI TUTTE LE NUMEROSE FUNZIONI DI CIASCUNO DEI QUADRI DI CONTROLLO, SULLA BASE DELLE SPECIFICHE ESIGENZE E DI VALUTAZIONI ENOLOGICHE CONTINGENTI. INOLTRE IL PROGRAMMA DI SUPERVISIONE OFFRE LA PREZIOSA FUNZIONALITÀ DELLA PROGRAMMAZIONE "PER RICETTA". QUESTO CONSISTE NELLA POSSIBILITÀ DI PROGRAMMARE, A PRIORI, L'INTERA VINIFICAZIONE LUNGO TUTTO IL SUO SVILUPPO NEL TEMPO, SECONDO "FASI" SUCCESSIVE CARATTERIZZATE DA PROGRAMMAZIONI DIFFERENZIATE. RICETTE DIVERSE PER DIVERSE MACERAZIONI, MODULATE PER MEGLIO ADATTARSI ALLE ESIGENZE DELL'UVA LAVORATA E DEL VINO CHE SI DESIDERA OTTENERE. LO STORICO DI CIASCUNA MACERAZIONE ESEGUITA PUÒ ESSERE SALVATO SUL PC DI SUPERVISIONE PER ESIGENZE DI ARCHIVIO, O PUÒ ESSERE EDITATO ED UTILIZZATO COME MODELLO DA IMPIEGARE IN VINIFICAZIONI SUCCESSIVE.

### RISULTATO ENOLOGICO

VINISUPERVISION® costituisce per l'enologo un prezioso strumento, agevole e al contempo affidabile, mediante il quale la vinificazione è condotta con una visione di insieme ed una prontezza d'intervento diversamente non ottenibili. Assicurando costantemente il pieno controllo delle macerazioni, VINISUPERVISION® consente di ottimizzare ogni fase della vinificazione e di raggiungere i migliori risultati in termini di resa e di qualità del prodotto.



## Anche la Cura dei Particolari è Sinonimo di Qualità

### COCLEA

La coclea a servizio dei vinificatori è costituita da un canale in lamiera sagomata, chiuso e protetto superiormente da una rete metallica, all'interno del quale ruota un albero che supporta un profilo elicoidale. Tutti i componenti sono realizzati in acciaio inox. Le coclee permettono di effettuare la raccolta ed il trasferimento della vinaccia scaricata dai vinificatori, convogliandola verso gli impianti di pressatura posti a valle.



### ESTRATTORE DELLE VINACCE

Si tratta di un dispositivo meccanico, realizzato interamente in acciaio inox, costituito da una doppia pala rotante a bassa velocità, posto in prossimità del fondo del vinificatore, e di un gruppo motore e riduttore epicicloidale montati esternamente alla macchina.

L'estrattore meccanico consente di effettuare automaticamente l'operazione di scarico della vinaccia rimasta all'interno del vinificatore.



### PASSERELLE

Le passerelle e le carpenterie di servizio realizzate da GIMAR TECNO sono interamente in acciaio inossidabile. Sono costituite da robusto profilo laterale in lamiera piegata, che sostiene un piano di calpestio in lamiera di Peralluman (lega di alluminio robusta e inalterabile), in esecuzione antiscivolo e completamente chiuso a garanzia della massima sicurezza operativa.



### SCALE A RAMPE

GIMAR TECNO costruisce per i propri impianti scale a rampe per l'accesso alle passerelle di servizio. La struttura portante è realizzata in tubolari e profili in lamiera di acciaio inossidabile ed i gradini sono in lamiera antiscivolo, anch'essa in acciaio inox. I pianerottoli intermedi sono realizzati con una speciale conformazione semicilindrica in lamiera di acciaio inox.

## Ricerca Costante in Collaborazione con Atenei e Laboratori

La Ricerca costituisce da sempre una pietra miliare su cui tutta l'attività di progettazione e di costruzione di GIMAR TECNO trova fondamento.

Il costante interesse all'innovazione, l'adozione di nuove soluzioni costruttive, il continuo miglioramento delle proprie tecnologie produttive da sempre caratterizzano la filosofia con cui GIMAR TECNO affronta un mercato, quello dell'enologia, in continua evoluzione e sempre più esigente.

L'attenzione costante alla Ricerca fa sì che GIMAR TECNO possa offrire a chi opera nel settore della produzione vinicola strumenti sempre nuovi, più efficienti e performanti e, al contempo, flessibili e di facile utilizzo, capaci di garantire tutte le funzionalità necessarie ad ottenere vini di elevata qualità.

I rapporti di collaborazione che si sono consolidati nel tempo tra GIMAR TECNO ed importanti Università ed Istituti di Ricerca italiani e stranieri (Università Cattolica di Piacenza, Università di Firenze, Istituto Sperimentale per l'enologia di Asti, Istituto di San Michele all'Adige, Università di Bordeaux, Digione e Montpellier), permettono, da un lato, di seguire un percorso di costante miglioramento dei propri prodotti e, dall'altro, consentono di verificare continuamente sul campo le prestazioni e i risultati ottenibili con le proprie apparecchiature.

Sono proprio i test comparativi, eseguiti sui vini ottenuti con i nostri vinificatori e su quelli prodotti con altri sistemi di vinificazione presenti sul mercato, che confermano l'efficienza e la grande funzionalità delle nostre macchine e che premiano l'impegno continuo profuso da GIMAR TECNO nella propria attività, con la profonda dedizione e l'intensa passione che da sempre la contraddistinguono.



PARTICOLARI

RICERCA



Le Nostre Realizzazioni Parlano di Passione

...e di Ambizioni Divenute, Oggi, Successi



IMPIANTI

IMPIANTI



CANTINA JOSETTA SAFFIRIO  
MONFORTE (CN)  
n.7 Selecompact da HL.30 a HL.80



CANTINA SOCIALE CORNAIANO  
CORNAIANO (BZ)  
n.5 Selecompact da HL.110



CANTINA FEUDO  
VIGNALE  
MAZARA DEL VALLO (TP)  
n.4 Selecompact  
da HL.100  
n.6 Selecompact  
da HL.150

CANTINE  
BRUNO FINA  
MARSALA (TP)  
n.20 Selecompact  
da HL. 300





GIMAR TECNO S.r.l.  
 15040 Occimiano (AL)\_ITALY  
 Tel +39 0142 40 08 11 Fax +39 0142 40 08 00  
 e-mail: gtco@gimartecno.it www.gimartecno.com

MODELLO (Fondo Piano)	D Diametro		H1 Altezza totale mm (ca.)		HT Altezza di trasporto mm (ca.)		H0 DH per installazione	Capacità di stoccaggio	Capacità di vinificazione
	mm		senza estrat- tore	con estrat- tore	senza estrattore	con estrattore			
15 XKFPV 23/13	1500		2350	2600	2080	2330	550	23	1,3
15 XKFPV 28/17	1500		2600	2850	2330	2580	550	28	1,7
15 XKFPV 37/26	1500		3100	3350	2830	3080	550	37	2,6
15 XKFPV 46/35	1500		2600	2850	2330	2580	550	46	3,5
15 XKFPV 54/44	1500		4100	4350	3830	4080	550	54	4,4
17 XKFPV 51/36	1750		3100	3350	2830	3080	550	51	3,6
17 XKFPV 75/60	1750		4100	4350	3830	4080	550	75	6,0
17 XKFPV 99/84	1750		5100	5350	4830	5080	550	99	8,4
20 XKFPV 50/31	2000		2620	2880	2360	2610	550	50	3,1
20 XKFPV 82/62	2000		3620	3880	3360	3610	550	82	6,2
20 XKFPV 98/78	2000		4120	4380	3860	4110	550	98	7,8
20 XKFPV 121/101	2000		4870	5130	4610	4860	550	121	10,1
20 XKFPV 145/125	2000		5620	5880	5360	5610	550	145	12,5
23 XKFPV 77/50	2300		2900	3160	2640	2890	550	77	5,0
23 XKFPV 98/71	2300		3400	3660	3140	3400	550	98	7,1
23 XKFPV 108/81	2300		3650	3910	3390	3650	550	108	8,1
23 XKFPV 150/123	2300		4650	4910	4390	4650	550	150	12,3
23 XKFPV 212/185	2300		6150	6410	5890	6150	550	212	18,5
24 XKFPV 99/67	2450		3160	3420	2890	3150	550	99	6,7
24 XKFPV 147/114	2450		4160	4420	3890	4150	550	147	11,4
24 XKFPV 194/161	2450		5160	5420	4890	5150	550	194	16,1
24 XKFPV 241/208	2450		6160	6420	5890	6160	550	241	20,8
26 XKFPV 197/159	2626			4990		4730	550	197	15,9
26 XKFPV 251/213	2626			6000		5730	550	251	21,3
26 XKFPV 332/294	2626			7500		7230	550	332	29,4

Dati e caratteristiche indicativi, non impegnativi, e modificabili senza preavviso da GIMAR TECNO



# MODELLI



www.stpcomunica.com\_tangell