

# PROCESSO ENOLOGICO

WINE PROCESSING  
TRAITEMENT DU VIN  
PROCESAMIENTO DE VINO

  
**ENOVENETA**  
THE ART OF WINEMAKING SINCE 1962



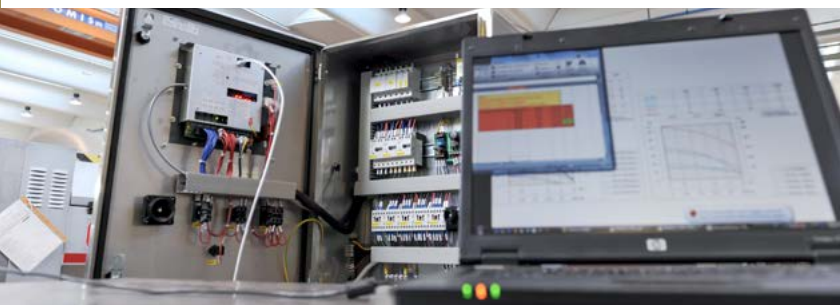


## **Dalla raccolta dell'uva all'imbottigliamento: al servizio dell'intera filiera**

In un'area di 60.000 mq, di cui 20.000 coperti, Enoveneta serve l'intera filiera della vinificazione progettando, producendo e commercializzando **le macchine tecnologicamente più avanzate per gestire ogni fase del processo enologico moderno**: dalla ricezione delle uve alla selezione e separazione con le diraspatrici, dalla pressatura alla movimentazione e trasporto con le pompe, dalla filtrazione alla refrigerazione. Per questo ogni anno vengono investite importanti risorse nella ricerca e sviluppo di soluzioni all'avanguardia, studiate instaurando uno stretto rapporto di collaborazione con ogni cliente per garantire la massima personalizzazione e flessibilità produttiva a seconda delle specifiche esigenze di ogni tipologia di cantina e di produzione.

## ***From the harvesting of grapes to bottling: a 360° service***

*Within an area of 60,000 sq m, 20,000 of which are indoors, Enoveneta meets the vinification needs of the entire production line by manufacturing and trading the most technologically advanced machines, which are able to manage each phase of the modern oenological process from the harvesting of grapes to the selection and separation with the stalk-remover, from the pressing to the handling and transportation by means of pumps, from the filtering to the refrigeration. That is why, every year, we invest large resources in the research and development of forefront solutions that are studied by creating a strict collaborative relationship with each customer that guarantees a flexible and customized production that meets the specific needs of every winery and production type.*





## ***De la récolte des raisins à l'embouteillage: au service de toute la filière***

*Sur une surface de 60 000 m<sup>2</sup> dont 20 000 couverts, Enoveneta sert toute la filière de la vinification en concevant, produisant et commercialisant les machines les plus avancées d'un point de vue technologique pour gérer toutes les phases du processus œnologique moderne: de la réception des raisins à la sélection et séparation au moyen des égrappoirs, du pressage au déplacement et transport au moyen des pompes, de la filtration à la réfrigération. Pour cette raison, chaque année, d'importantes ressources sont investies dans la recherche et le développement de solutions à l'avant-garde, conçues en créant un rapport étroit de collaboration avec chaque client pour garantir une personnalisation et une flexibilité maximales de la production en fonction des exigences spécifiques de chaque type de cave et de production.*

## ***De la recogida de la uva al embotellado: al servicio de toda la hilera***

*En un área de 60.000 m<sup>2</sup>, 20.000 de ellos cubiertos, Enoveneta sirve a toda la hilera de la vinificación diseñando, fabricando y comercializando las máquinas más avanzadas tecnológicamente para gestionar todas las fases del proceso enológico moderno: de la recepción de la uva a la selección y separación con las desraspadoras, del prensado al trasiego y transporte con las bombas, de la filtración a la refrigeración. Para ello cada año se invierten importantes recursos en la investigación y el desarrollo de soluciones vanguardistas estudiadas instaurando una estrecha relación de colaboración con cada cliente para garantizar la máxima personalización y flexibilidad productiva según las exigencias específicas de cada tipo de bodega y de producción.*





# PROCESSO ENOLOGICO

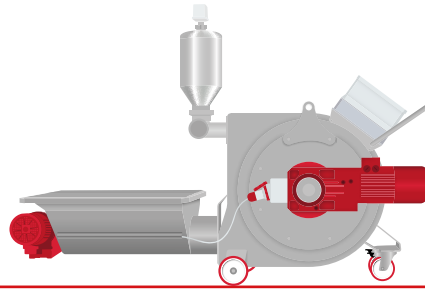
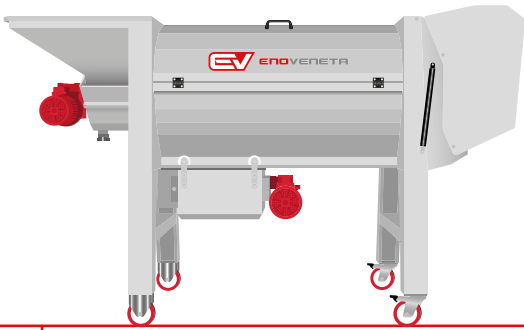
WINE PROCESSING | TRAITEMENT DU VIN | PROCESAMIENTO DE VINO



## 1 Ricevimento

*Reception*  
*Réception*  
*Recepción*





## 2 Pigiatura

Crushing  
Foulage  
Estrujado

## 3 Pompe trasferimento

Wine pumps  
Pompes de transfert  
Bombas de trasiego





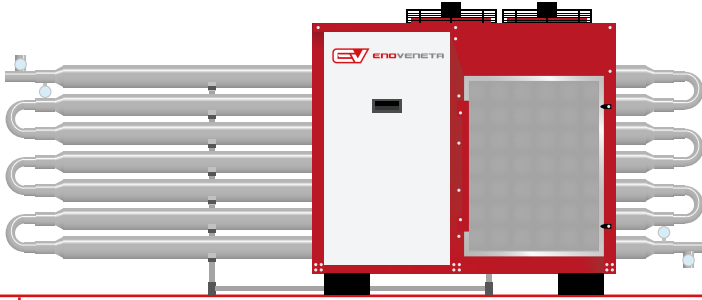
#### 4 Pressatura

*Pressing  
Pressage  
Prensado*

#### 5 Filtrazione e chiarifica

*Filtration and clarification  
Filtration et collage  
Filtración e clarificación*





## 6 Refrigerazione e scambio termico

*Refrigeration and heat exchange  
Réfrigération et échange thermique  
Refrigeración y intercambio térmico*

## 7 Stoccaggio e fermentazione

*Storage and fermentation  
Stockage et fermentation  
Almacenamiento y fermentación*



## **Enoveneta S.p.A.**

Via Marconi, 56  
35016 Piazzola sul Brenta (PD) - ITALY  
T. +39 049 5590358 - F. +39 049 9600002  
info@enoveneta.it

## **Enoveneta France**

ZAC de Nicopolis, 292 Rue Vermentino  
83170 Brignoles - FRANCE  
T. +33 04 94 04 54 13 - F. +33 04 94 04 03 33  
france@enoveneta.it

## **Enoveneta Brasil**

Rua Joao Antonio Covolan  
136 B. Santa Catarina  
95030-410 Caxias do Sul (RS) – BRASIL

Rivenditore autorizzato - Dealer

**www.enoveneta.it**

