

L'imbottigliamento per tutte le taglie

Tra le ultime realizzazioni, una imbottigliatrice per vino con ben 170 rubinetti



Sincroblocco modulare per il riempimento di vino, composto da sciacquatrice, riempitrice e due tappatori per chiudere le bottiglie in alternativa con tappo sughero o vite. Velocità: 13.000 bottiglie per ora

Gruppo Bertolaso vanta una consolidata esperienza internazionale nel progettare, produrre e installare impianti automatici per l'imbottigliamento di vino fermo e frizzante, distillati, birra, succhi di frutta e bevande. Attiva dal 1880 nel settore del beverage, l'azienda risponde alle esigenze dei clienti e al loro bisogno di innovazione e di affidabilità con sistemi

“chiavi in mano”, che vengono progettati per ogni capacità produttiva, piccola, media o elevata. Nei suoi stabilimenti, tutti in Italia, Bertolaso impiega circa duecento persone, di cui una parte rilevante del team è dedicata all'area di R&S meccanica ed elettronica. Oggi il Gruppo è presieduto da Luigino Bertolaso, con l'attivo supporto delle figlie Cristina, che segue la parte commercia-

le e il marketing, e Antonietta, che cura la parte di assistenza post vendita. Da sempre presente in tutto il mondo con le sue soluzioni, attualmente esporta più dell'85% della propria produzione. Nel 1994 l'azienda approda nel mercato cinese, per promuovere il Made in Italy ai neofiti produttori di vino. I principali mercati, oltre all'Italia, sono Spagna, Francia, Germania (dove rie-

scie a superare la forte concorrenza nazionale), Sud Africa, Cile, Brasile, Argentina, Australia, Nuova Zelanda, Canada, Usa, oltre a Cina e India. La rete commerciale del Gruppo Bertolaso è costituita da società collegate e da uffici di rappresentanza che promuovono le tecnologie della casa madre, la cui sede principale si trova a Zimella, in provincia di Verona. Punto cardine del servizio sono i magazzini di ricambi presenti nella maggior parte delle filiali, che assicurano al cliente un'assistenza post vendita professionale e un servizio ricambi tempestivo. “Il rapporto di fiducia che instauriamo con i nostri clienti - commenta Cristina Bertolaso - è alla base della nostra filosofia operativa. Per loro siamo partner, ma anche consulenti, al fine di garantire un prodotto di elevato contenuto tecnologico, con alto grado di automazione, basso costo di gestione e assoluta affidabilità nel tempo. E proprio grazie alla stretta collaborazione con il cliente, siamo in grado di apportare

costantemente migliorie ai prodotti. Negli anni abbiamo stabilito anche un continuo e proficuo interscambio con le università e questo ci permette di proporre soluzioni sempre innovative, che spesso si trasformano in rivoluzioni di processo per il settore enologico”. Gli impianti sono disegnati e costruiti su misura, a seconda delle necessità di ogni singolo cliente e nel segno di un'elevata flessibilità, in modo da poter successivamente accogliere e soddisfare nuove esigenze funzionali. “La flessibilità è un'altra parola chiave all'interno del nostro gruppo - continua Cristina Bertolaso -. Infatti, per rispondere alle richieste del marketing dei clienti, ogni singola linea è progettata per lavorare decine di differenti formati di bottiglia e diversi tipi di prodotto, cambiandoli automaticamente e rapidamente”. Il 2015 rappresenta una tappa fondamentale per Bertolaso, la cui storia è costellata di numerosi riconoscimenti e premi: “Abbiamo realizzato una riempitrice

enorme per il riempimento del vino, una delle più grandi al mondo, forse la più grande in assoluto. Un record per il vino frizzante imbottigliato a temperatura ambiente”. La riempitrice è dotata di 170 rubinetti, 120 pinze per la sciacquatura e 25 teste di tappatura; la nuova macchina è in grado di imbottigliare sia vini fermi che spumanti. Il vino frizzante o spumante viene riempito a temperatura ambiente, in modo da poter applicare direttamente l'etichetta autoadesiva alle bottiglie appena riempite; non è necessario quindi il tunnel di riscaldamento del vino. La riempitrice, che ha un diametro superiore ai 6 metri, permette il minimo assorbimento di ossigeno in tutte le condizioni operative. La sanificazione della riempitrice è completamente automatica e può avvenire con false bottiglie applicate senza intervento manuale dell'operatore, che vengono drenate automaticamente durante i lavaggi. Per maggiori informazioni visitare il sito www.bertolaso.com.



Particolare del modulo di riempimento