

Istituto di Frutti- e Viticoltura

Laimburg, 26.05.2021

Elaborato da: Ulrich Pedri

Oggetto: Requisiti minimi della fornitura di 10 (dieci) fermentini da vino

Gentili Signore e Signori

Il Centro di Sperimentazione Laimburg (Alto Adige) intende acquistare 10 (dieci) fermentini a pistone in acciaio INOX di una capacità da ca. 80 L, ognuno completo di pistone di follatura e quadro di controllo.

I fermentini devono avere seguenti requisiti:

I. Parte: Fermentino

- Dimensioni e misure come da disegno tecnico allegato. Le misure in altezza e diametro possono variare massimo $\pm 5\%$ La capacità del serbatoio deve essere di $80\text{ L} \pm 5\%$.
- Il fondo del fermentino deve essere inclinato con pendenza dal 20- 25 % in modo da raccogliere la feccia all'uscita dello scarico torbido.
- Altezza punto basso fondo inclinato da terra 435 mm (per scarico vinacce)
- Altezza interna media del vaso vinario ca. 700 mm
- Altezza complessiva incl. pistone max. 1710-1720 mm
- Fine corsa inferiore del pistone ca. 200 mm da punto alto fondo inclinato
- Corsa totale pistone ca. 450 mm.
- Tutte le parti in contatto con mosto, pigiato o vino devono essere in acciaio INOX austenitico tipo AISI 316.
- Le parti di solo contatto acqua o liquido raffreddamento devono essere in acciaio INOX austenitico di qualità minima AISI 304.
- Un mantello di condizionamento ad intercapedine, elettrosaldato a punta in acciaio INOX austenitico di qualità minima AISI 304. Superficie di scambio ca. $0,25\text{ m}^2$. Altezza dell'intercapedine 20 cm, posizione nel terzo inferiore del serbatoio a partire dal punto più alto del fondo inclinato.
- Boccaporto completo di portello con chiusura laterale a maniglia, apertura verso l'esterno, completa di guarnizione adatta per alimenti, come da disegno tecnico e/o foto
- Coperchio bombato tipo chiusino completo di guarnizione adatto per alimenti, adatto a sostenere il pistone (come da foto).
- Chiusura del coperchio (chiusino superiore) con 2- 6 viti a maniglia a secondo le esigenze statiche meccaniche



- Il fondo del fermentino deve essere inclinato con pendenza dal 20- 25 % in modo da raccogliere la feccia all'uscita dello scarico torbido.
- Il fermentino deve essere montato su 4 ruote di plastica di un diametro di almeno 8 cm.
- La rifinitura di tutte le superfici deve essere tipo satinata o fioretata
- Due delle ruote devono essere fisse (posteriori) e due rotabili (anteriori), fissate su apposito sostegno.
- Specula vetro verticale longitudinale di lunghezza 40 cm e larghezza 10 cm, montata in modo stagno, sul lato laterale vicino chiuso.
- Tutte le saldature devono essere spazzolate

Equipaggiamento ed attrezzatura

- Un attacco tipo DIN 11851 \varnothing 50 mm a vite esterna su coperchio (chiusino) superiore.
- Un attacco tipo DIN 11851 \varnothing 32 mm a vite esterna sul boccaporto adatto come scarico per decantazione limpida completo di rubinetto tipo valvola a sfera in AISI 316.
- Un attacco tipo DIN 11851 \varnothing 32 mm a vite esterna sul fondo vicino boccaporto (come da disegno) per scarico torbido
- Un assaggiavino a forma curva \varnothing 5 mm con rubinetto a sfera AISI 316
- Entrata ed uscita liquido di raffreddamento o riscaldamento nel intercapedine del mantello di condizionamento da 1/4" a vite interna.
- 6 Fori da 1/2" predisposti per sostegno sonde varie, a livelli da concordare se non indicato in disegno tecnico, appositamente richiusi a vite.
- 1 Foro da 1/2" equipaggiato con portasonda per sensore temperatura di immersione 10 cm. Altitudine dal fondo 30 cm, foro per sonda temperatura in immediata vicinanze con intercapedine di riscaldamento.

II. Parte Sistema di Follatura e Pistone

- Pistone idraulico adatto ad alimentazione con aria a pressione
- Sistema di follatura ad ali ruotabili (minimo 3 ali) a 90°
- Il sistema di follatura a contatto con vino deve essere realizzato completamente in acciaio INOX austenitico tipo AISI 316
- Il sistema di follatura deve essere smontabile (non il pistone, ma il sistema di sostegno delle ali) in modo da sostituire con altro tipo.
- Profondità d'immersione del sistema di follatura, corsa complessiva 450 mm.
- Avanzamento e ritiro del pistone velocità regolabile.
- Comando Pistone attraverso quadro di controllo stagno IP65 montato su fermentino
- Il completo sistema deve essere adatto a sopportare un trattamento a vapore.

III. Parte Programmazione

- Modalità automatica o manuale
- Modalità automatica:
 - Deve essere programmabile il tempo d'intervallo d'immersione ed il tempo di immersione
 - Tempo d'intervallo d'immersione cappello con precisione in ore (da 1 a 24 ore).



- Tempo di persistenza in modo immerso con precisione in minuti (da 1 a 60 min)
- Arco di programmazione minimo settimanale

Compreso nel prezzo d'offerta

- Inserimento tecnico del funzionamento dei fermentino al personale responsabile min. mezza giornata.
- Garanzia 3 anni
- Incluso di servizio di manutenzione ordinaria garantito per 3 anni (tre) con 1 (uno) intervento annuale tra giugno e agosto.
- Eventuale sconto su pezzi di ricambio
- Certificazione CE direttiva relativa a macchine EU: 2006/42/EG con rispettivi dispositivi di sicurezza

I disegni tecnici e le foto seguenti sono indicativi e le misure possono variare in dimensioni e relazioni tra di loro. Valgono i requisiti minimo del testo.

La consegna franco destinazione Centro di Sperimentazione Laimburg deve avvenire entro 31.08.2021.

Vi chiediamo perciò di avanzarci la miglior offerta entro il 30.06.2021 completo di disegno tecnico allegato e d un una descrizione tecnica dettagliata sui materiali usati.

Per chiarimento prego contattare Ulrich PEDRI tel:0471-969624 oppure ulrich.pedri@laimburg.it.

Cordiali saluti

Ulrich Pedri

(sottoscritto con firma digitale)





