NEWS DALLE AZIENDE

VALUTAZIONE DELLA SOSTENIBILITÀ ECONOMICA E AMBIENTALE DEL SISTEMA AVAFERM®

AVAFERM®

In uno studio condotto in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano, sono stati quantificati i benefici apportati dall'automazione tra una vinificazione gestita con il sistema per la gestione automatica della nutrizione del lievito durante la fermentazione alcolica, Avaferm® (brevetto 102019000001239 concesso a gennaio 2021), in comparazione con l'approccio tradizionale. Lo studio si è svolto in due realtà produttive molto diverse tra loro al fine di individuare il limite minimo e massimo di variabilità dei dati in termini di: tempistiche di processo, manodopera, utilizzo di materie prime, risparmio energetico, sostenibilità ambientale e costi di produzione. I risultati hanno messo in evidenza come il sistema Avaferm® abbia permesso una riduzione delle tempistiche di fermentazione del 12.5-31%, un risparmio del consumo di acqua dello 0.8-3.9%, di energia elettrica del 9% e una riduzione del 18-25% di manodopera, riducendo di conseguenza la probabilità di errore umano che può gravare sulla qualità dei prodotti e sull'economia aziendale. Avaferm® permette, dosando piccole quantità di nutrienti (organico, minerale e ossigeno) nei momenti chiave della fermentazione alcolica, di ottimizzare il metabolismo del lievito ed evitare rallentamenti e/o arresti di fermentazione che possono presentarsi in una gestione tradizionale. I nutrienti utilizzati da Avaferm®, sono risultati più sostenibili a livello ambientale rispetto a quelli impiegati nella fermentazione tradizionale con un risparmio medio tra tutte le categorie d'impatto analizzate del 1.75-7.9%.

Infine, un'analisi dei costi effettuata su 6 serbatoi, ha messo in luce le potenzialità di investimento di Avaferm®, identificando un *payback period*, come risparmio sui costi di produzione, in un range di 3-8 anni (considerando l'acquisto di Avaferm® a prezzo massimo di listino e senza l'ausilio di prodotti finanziari di investimento).

HTS INTO THE WINE

AEB PRESENTA CHITO-F: IL PRIMO CHITOSANO POTENZIATO DEL MERCATO

Dagli ultimi studi del reparto di R&S del Gruppo AEB nasce Chito-F, un nuovo trattamento specifico a base di acido fumarico e chitosano, entrambi prodotti di origine naturale. Alla sua origine c'è il crescente orientamento verso prodotti naturali, privi di solforosa, e un mercato sempre più interessato a bevande con ridotti tenori di solfiti. Chito-F di AEB esplica un'azione antimicrobica, battericida, batteriostatica, stabilizzante e favorisce la chiarifica del vino. Grazie alla sua potente azione antimicrobica derivante dalla sinergia dei componenti, permette di ridurre l'impiego di SO_2, proteggendo i vini e rappresentando così un'alternativa *allergen-free* a stabilizzanti che svolgono la stessa funzione. Chito-F agisce anche nella prevenzione e nella cura di contaminazioni dovute ai batteri lattici, facilitando il lavoro in cantina. Evita inoltre la fermentazione spontanea dell'acido malico, favorendo un'azione antisettica che garantisce l'assenza di ammine biogene a carico di microrganismi non selezionati. La salubrità del vino e la sostenibilità sono i risultati del suo impiego. Questo prodotto, inoltre, non interferisce con i polifenoli, conservando il colore del vino. Dopo la sua aggiunta, i vini risultano puliti al naso ed esenti da deviazioni olfattive di origine batterica, oltre a possedere una naturale freschezza, donata dal componente acido e dalla conservazione malica. Chito-F trova largo impiego nei vini da affinare in legno, nei vini rossi, bianchi e rosati. Chito-F è l'ultimo nato della linea AEB a base di chitosano, che include Chitocel, Chitocel Must, Chitocel Red e Antibrett 2.0. Scopri di più su www.aeb-group.com

SUBER DESIGN: UNA NUOVA ESTETICA CHE NASCE DA UNA NUOVA ETICA

Suber è un progetto di design sostenibile che crea oggetti di interior design la cui bellezza formale è connaturata alla bellezza della filosofia da cui nascono, grazie alla trasformazione del sughero proveniente dai tappi che rinasce in un nuovo materiale e in una nuova forma. È un processo virtuoso quello che porta alla creazione degli oggetti Suber, in cui il materiale, che ha origine dai boschi e dalle querce da sughero, diventa prima tappo per proteggere il vino e in seguito è recuperato grazie al progetto *Etico*, un programma di riciclo che, dal 2011 grazie alla cooperazione con Onlus presenti sul territorio nazionale, garantisce una seconda vita ai tappi in sughero. La collezione Suber è realizzata in CORE: un materiale composito altamente performante ottenuto dalla combinazione di granina di sughero riciclato e resine naturali. "In una nuova logica di economia circolare il ruolo dell'estetica - spiega **Jari Franceschetto**, designer e direttore artistico di Suber - è fondamentale: nessuna nuova idea di sostenibilità potrà funzionare se non sarà accettata su larga scala e perché questo avvenga occorre lavorare sul suo valore formale". Per questo motivo Suber ha sviluppato un nuovo modello industriale per la realizzazione dei suoi oggetti che coinvolge anche l'abilità di artigiani: dopo che il CORE è stato estratto dagli stampi ogni oggetto viene rifinito a mano per conferirgli la specifica ruvidità e opacità. "Non mi interessa parlare di sostenibilità, preferisco fare azioni concrete in grado di rendere il mondo un posto migliore per tutti e Suber è una di queste" dichiara **Carlos Veloso dos Santos**, founder di Suber e ad di Amorim Cork Italia, azienda leader nella produzione di tappi di sughero la cui filosofia sta alla base della nascita di Suber. Il riciclo diventa così una scelta estetica che si concretizza negli oggetti di design e un percorso etico, in rispetto dell'ambiente e di aiuto a coloro che necessitano di sostegno: i proventi della vendita dei tappi di sughero sono infatti interamente destinati alle Onlus che ne garantiscono la raccolta.

CREALIS: DOVE LA SOSTENIBILITÀ INCONTRA L'EFFICIENZA E L'INNOVAZIONE

Rivelato il nuovo nome del gruppo di cui Enoplastic è la capofila: Crealis, sintesi dell'alleanza strategica di otto brand internazionali, quali Enoplastic, Sparflex, Le Muselet Valentin, Rivercap, Maverick, Pe.Di, Supercap e Corchomex. Un polo internazionale, volto a essere il leader indiscusso per i sistemi di chiusura nel mondo del vino, dei liquori, dell'olio d'oliva e aceti. Crealis, il cui nome nasce dalla fusione di due concetti fondamenti come Creation e Listening, ossia creazione e ascolto, si fonda su quattro pilastri fondamentali: Innovazione, Creatività, Eccellenza e Sostenibilità. Questa nuova identità esprime l'ambizione del gruppo di essere un partner di prossimità e un consulente di fiducia per accompagnare i brand nella creazione di valore, concependo soluzioni su misura e sostenibili, adattati alle varie esigenze. Capiamo meglio da vicino come si declina il tema della sostenibilità in azioni concrete. "Crealis – spiega **Michele Moglia**, Group ceo – intende essere il partner innovativo e responsabile nella creazione di sistemi di chiusura che siano all'avanguardia e allo stesso tempo rispettino il nostro pianeta. Per noi, la sostenibilità è l'unica via da seguire concentrandoci sulla riduzione, il riutilizzo e il riciclo dei materiali. Guardiamo al futuro. Crediamo in un mondo in cui la sostenibilità incontra l'efficienza e l'innovazione per un design responsabile. È il nostro impegno nei confronti dei nostri clienti e del pianeta". A conferma di questo pensiero e soprattutto di questo impegno, Enoplastic | part of Crealis presenta al Simei due nuovi materiali che promuovono il concetto dell'economia circolare in cui i rifiuti diventano nuove risorse. È il caso dell'R-derma e del nuovo PET+, vincitori del Green Award all'Innovation Challenge 2022 di Simei, entrambi realizzati grazie al recupero di scarti che diversamente sarebbero stoccati in discarica, riducendo l'impatto industriale sull'ambiente. Per saperne di più, contatta Enoplastic.