



innovation challenge 2024

Segreteria Generale: via San Vittore al Teatro 3, 20123 Milano
Tel. 02-72222825/26/28 - www.enovifisincampo.it



Pressemitteilung

MESSEN, SIMEI PRÄMIERT INNOVATION: BEKANNTGABE DER GEWINNER VON INNOVATION CHALLENGE "LUCIO MASTROBERARDINO" 2024

(Mailand, 4. November 2024). Die Gewinner der **Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino" 2024**, des Wettbewerbs auf der SimeI (Fiera Milano Rho, 12.-15. November), der den interessantesten technischen Innovationen in der Wein- und Getränkeindustrie gewidmet ist, wurden heute bekannt gegeben. Die Auszeichnungen, die anlässlich der Eröffnungszeremonie der 30. Veranstaltung der internationalen Leitmesse für Önologie und Abfüllmaschinen verliehen werden (11.12., 11.30 Uhr, Konferenzsaal Halle 2), bieten eine Momentaufnahme eines Sektors, der immer wettbewerbsfähiger, innovativer wird (fast 2,5 Milliarden Euro Exportvolumen und mehr als 2,1 Milliarden Handelsüberschuss) und auf die Rationalisierung von Arbeit und Ressourcen ausgerichtet ist. Im Vordergrund stehen die Materialforschung und der Einsatz künstlicher Intelligenz im Dienste einer immer umweltfreundlicheren, nachhaltigeren und an die variablen Bedürfnisse des Marktes anpassbaren Produktion.

Technology Innovation Award

Die vielversprechendsten Ideen im Bereich technischer Innovation wurden von dem technisch-wissenschaftlichen Ausschuss **mit dem Technology Innovation Award ausgezeichnet**. Diese reichten von einem kohlenstoffarmen Filter für die Bearbeitung von Wein und Weintrub, dem *Flavy X-Treme 3 in 1* von **Bucher Vaslin**, bis zu einem automatischen System für die Filtration hochkonzentrierter Flüssigkeiten wie dem *Active Flow* von **Enomeccanica Bosio** oder *La Semplice* von **Gamba**, einem mobilen Waschsysteem zur Reinigung von Tanks. Hinzu kommen *EVO2-FERM* von **Parsec**, ein Gerät für das Nährstoffmanagement während der Gärung, und *Prexa Infinity* von **Puleo**, eine pneumatische Presse mit integrierter Stickstofferzeugung für die Verarbeitung in einer inerten Atmosphäre. Im Bereich der künstlichen Intelligenz und der Datenerfassung wurden **P.E. Labellers** für *TelescoPE* ausgezeichnet, ein KI-basiertes System, das auf Etikettiermaschinen zur Datenerfassung und -verarbeitung installiert wird, sowie **Omnia Technologies** für *HMI i-Get*, eine Mensch-Maschine-Schnittstelle für die Effizienz von Produktionsprozessen.

Green Innovation Award

Die mit dem **Green Innovation Award** ausgezeichneten Lösungen, die in diesem Jahr besonders im Bereich der Verpackungs- und Verschlusslösungen zu finden sind, bewähren sich dagegen durch ihre Umweltfreundlichkeit. **Amcor Capsules** setzt auf Aluminium und erhielt zwei Nominierungen für *STELVIN® Goes Greener*, einen Schraubverschluss mit geringem Kohlenstoff-Fußabdruck aus recyceltem Aluminium, und *Essentielle*, eine plastikfreie Sektkapsel, die zunächst aus Aluminium und dann aus Papier hergestellt wird. Die Gleichung geht aber auch umgekehrt auf, nämlich mit einer anderen, ebenfalls völlig plastikfreien Kapsel: **Crealis** gewann den Green Innovation Award für *Symbiosis*, eine Kapsel aus Papier (Hauptbestandteil) und Aluminium. Bei **Vinventions** hingegen lag der Schwerpunkt auf Kunststoff. Es wurde für *Nomacorc Ocean* nominiert, nämlich ein Verschluss aus recyceltem Kunststoff, der aus den Ozeanen gefischt wird. Vervollständigt wird die Kategorie durch das *Recycling Gas System* von **Bertolaso | Omnia Technologies**, ein System zur Rückgewinnung von technischen Gasen bei der Abfüllung, und die *Low Emissions Distillery* von **Frilli | Omnia Technologies**, ein Dampferzeuger für Destillieren mit geringem Energieverbrauch.



innovation challenge 2024



Segreteria Generale: via San Vittore al Teatro 3, 20123 Milano
Tel. 02-72222825/26/28 - www.enovifisincampo.it

New Technology

Den Preis für **New Technology** erhielten schließlich *X100* von **Cork Supply** (KI-basierte Technologie zur Messung des Sauerstofftransfers in Korken), *keramische Barrique-Böden* von **Defranceschi** (zur Vermeidung von Geschmacksfehlern durch ungeröstete Böden und zum Erhitzen durch Induktion), *WineScan™ 3 SO* von **Foss Italia** (eine schnelle, multiparametrische Analyseplattform), *Filling Valve 206* von **Gai Macchine** (ein Abfüllventil für stille Flüssigkeiten wie Wein, Wasser, Säfte und Liköre), *AVAFERM® Spark* von **HTS Enologia** (ein Instrument zur Steuerung der Nährstoff- und Sauerstoffzufuhr bei der Gärung), *AromaLoc®* von **JU.CLA.S.** (ein System zur Begrenzung des Verlusts von Aromastoffen während der Gärung), *Libero beverage und Libero wine* von **Permeare | Omnia Technologies** (ein Entalkoholisierungssystem mit halbdurchlässigen Membranen), *Heli-X®* von **PMH Vinicole** (eine Mostpumpe mit geringer Beeinträchtigung der Integrität der Trauben), *ALcryo Vortex 10* von **Siprem International** (ein System zur kontinuierlichen Kühlung von eingemaischten und entrappten Trauben); *WQS Nomasense O* von **Vinventions** (ein vernetztes System zur Kontrolle und Steuerung des Sauerstoffs während der Weinbereitung) und **Win&Fit** von **Win&Tech | Omnia Technologies** (ein Instrument zur automatischen Messung des Filtrierbarkeitsindex von Weinen).