



innovation
challenge
2024

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



Communiqué de presse

SALONS, SIMEI RÉCOMPENSE L'INNOVATION ANNONCE DES LAURÉATS DU CONCOURS INNOVATION CHALLENGE « LUCIO MASTROBERARDINO » 2024

(Milan, 4 novembre 2024). Les lauréats du concours **Innovation Challenge « Lucio Mastroberardino » 2024** ont été dévoilés aujourd'hui. Ce concours de Simeï (Fiera Milano Rho, du 12 au 15 novembre) est dédié aux nouveautés les plus intéressantes en matière de technologie appliquée à la filière vitivinicole et aux boissons. Les prix, qui seront remis lors de la cérémonie inaugurale de la 30^e édition du Salon international leader dans les machines pour l'œnologie et l'embouteillage (12/11, à 11h30, salle de conférences, Hall 2), témoignent d'un secteur de plus en plus compétitif (près de 2,5 milliards d'euros d'exportations et plus de 2,1 milliards d'excédent dans la balance commerciale), innovant et orienté vers l'optimisation du travail et des ressources. Lumières braquées sur la recherche tant sur les matériaux que sur l'utilisation de l'intelligence artificielle au service d'une production respectueuse de l'environnement, durable et modulable selon les besoins changeants du marché.

Technology Innovation Award

Le Comité technique et scientifique a attribué le prix **Technology Innovation Award** aux propositions les plus prometteuses dans le domaine de l'innovation technologique. Parmi les lauréats : *Flavy X-Treme 3 in 1* de **Bucher Vaslin**, un filtre avec une faible empreinte carbone pour le traitement du vin et des lies, *Active Flow* d'**Enomeccanica Bosio**, un système automatique pour la filtration de liquides à haute concentration, *La Semplice* de **Gamba**, une installation mobile de nettoyage pour l'intérieur des cuves. De plus : *EVO2-FERM* de **Parsec**, un dispositif pour la gestion de la nutrition durant la fermentation, *Prexa Infinity* de **Puleo**, une presse pneumatique avec production intégrée d'azote pour les traitements sous atmosphère inerte. En matière d'intelligence artificielle et de collecte de données les lauréats sont : **P.E. Labellers**, récompensé pour *TelescoPE*, un système installé sur les étiqueteuses utilisant l'IA pour la collecte et le traitement des données, et **Omnia Technologies** pour *HMI i-Get*, une interface homme-machine optimisant les procédés de production.

Green Innovation Award

En matière environnementale les solutions récompensées par le **Green Innovation Award** font partie du packaging et des solutions de bouchage. **Amcor Capsules** se voit attribuer deux mentions pour *STELVIN® Goes Greener*, une capsule à vis à faible empreinte carbone fabriquée avec de l'aluminium recyclé, et *Essentielle*, une capsule pour vins mousseux sans plastique, composée principalement d'aluminium et de papier. **Crealis** renverse la donne avec *Symbiosis*, une capsule complètement exempte de plastique, composée de papier (comme composant principal) et d'aluminium, remportant ainsi le Green Innovation Award. En revanche, **Vinventions** se concentre sur le plastique et se distingue pour *Nomacorc Ocean*, un bouchage fabriqué à partir du plastique recyclé collecté dans les océans. Complètent cette catégorie, le *Recycling Gas System* de **Bertolaso | Omnia Technologies**, un système de récupération des gaz techniques lors de l'embouteillage, et le *Low Emissions Distillery* de **Frilli | Omnia Technologies**, un générateur de vapeur pour distilleries à faible consommation énergétique.



innovation challenge 2024



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

New Technology

Enfin, le prix **New Technology** est attribué à : *X100* de **Cork Supply**, une technologie basée sur l'IA pour mesurer le taux de transfert d'oxygène dans les bouchons ; *Fondi di Barrique en céramique* de **Defranceschi**, utilisés pour éviter les défauts gustatifs liés aux fonds sans toasting et permettant de chauffer par induction; *WineScan™ 3 SO2* de **Foss Italia**, une plateforme d'analyse rapide et multiparamétrique ; *Valvola riempimento 206* de **Gai Macchine**, une vanne de remplissage pour liquides alimentaires non gazeux tels que le vin, l'eau, les jus et les liqueurs ; *AVAFERM® Spark* de **HTS Enologia**, un outil pour la gestion de la nutrition et de l'apport d'oxygène en fermentation ; *AromaLoc®* de **JU.CLA.S**, un système limitant la perte de composés aromatiques durant la fermentation ; *Libero beverage* et *Libero wine* de **Permeare | Omnia Technologies**, un système de désalcoolisation utilisant des membranes semi-perméables ; *Heli-X®* de **PMH Vinicole**, une pompe pour moût à faible impact sur l'intégrité du raisin ; *ALcryo Vortex 10* de **Siprem International**, un système de refroidissement en continu du raisin écrasé et égrappé ; *WQS Nomasense O2* de **Vinventions**, un système connecté de contrôle et de gestion de l'oxygène pendant la vinification ; et *Win&Fit* de **Win&Tech | Omnia Technologies**, un instrument pour mesurer en automatique l'indice de colmatage des vins.

Avec 575 entreprises et marques exposées, plus de 30 000 m² de surface d'exposition et des délégations étrangères provenant de 32 pays, le Simeï est le Salon international de référence pour les machines destinées à l'œnologie et à l'embouteillage.

Parmi les nouveautés de 2024 : le partenariat avec **Distillo**, salon dédié aux équipements pour les micro-distilleries qui tiendra sa 3^e édition dans le cadre du Simeï ; la première édition de **Beer Forum**, les « états généraux » de la bière en Italie ; « **L'Oléothèque de Olio Officina** ». Pour compléter le tour d'horizon du côté du vin, **Enovitis Business**, la rencontre « indoor » dédiée aux technologies pour la culture de la vigne qui, avec le Simeï, représente le seul salon international pour l'ensemble de la filière de production du vin, de la barbe à la bouteille.

Bureau de presse Unione italiana Vini et Simeï : Ispropress

Simone Velasco (+39 3279131676 – simovela@ispropress.it)

Marta De Carli (+39 3934554270 – press@ispropress.it)