



# innovation challenge 2024

Segreteria Generale: via San Vittore al Teatro 3, 20123 Milano  
Tel. 02-7222825/26/28 - www.enovitisincampo.it



Nota de prensa

## FERIAS, SIMEI PREMIA LA INNOVACIÓN: LOS GANADORES DEL INNOVATION CHALLENGE “LUCIO MASTROBERARDINO” 2024

(Milán, 4 de noviembre de 2024). Hoy se han dado a conocer los nombres de los ganadores del **Innovation Challenge “Lucio Mastroberardino” 2024**, el certamen de SimeI (Fiera Milano Rho, del 12 al 15 de noviembre) dedicado a las novedades más interesantes de la tecnología aplicada a la cadena de suministro vitivinícola y de bebida. Los premios, que se entregarán durante el acto de inauguración de la 30ª edición de la exposición internacional líder en el campo de la maquinaria para enología y embotellado (12/11, 11.30 horas, salón de conferencias Pad. 2), nos devuelven la imagen de un sector cada vez más competitivo (con una exportación que roza los 2.500 millones, superando los 2.100 millones de Euros de activo en la balanza comercial), innovador y orientado a la optimización de trabajo y recursos. Destacan la investigación de materiales y la adopción de la inteligencia artificial para apoyar una producción cada vez más respetuosa del medio ambiente, sostenible y ajustable a las cambiantes necesidades del mercado.

### **Technology Innovation Award**

El Comité técnico-científico ha concedido a las propuestas más prometedoras en el campo de la innovación tecnológica el premio **Technology Innovation Award**. De un filtro de baja huella de carbono para el tratamiento del vino y sus lías el *Flavy X-Treme 3 en 1* de **Bucher Vaslin**, a un sistema automático para el filtrado de líquidos de elevada concentración como el *Active Flow* de **Enomeccanica Bosio** o *La Semplice* de **Gamba**, una planta de lavado móvil para la limpieza interna de los depósitos. Se les suman el *EVO2-FERM* de **Parsec**, un dispositivo para el manejo de la nutrición durante el filtrado y *Prexa Infinity* de **Puleo**, una prensa neumática que incorpora la producción de nitrógeno para las elaboraciones en atmósferas inertes. Por la parte de inteligencia artificial y de recopilación de datos se han galardonado **P.E. Labellers** por *Telescope*, un sistema instalado en las etiquetadoras basado en la IA para la recopilación y el procesamiento de datos, y **Omnia Technologies** por su *HMI i-Get*, una interfaz humano-máquina encaminada a hacer más eficientes los procesos productivos.

### **Green Innovation Award**

Con el premio **Green Innovation Award** se reconoce el compromiso con el medioambiente de algunas soluciones que este año destacaron en el ámbito de cierres y embalajes. **Amcor Capsules** apuesta por el aluminio y conquista dos menciones por su *STELVIN® Goes Greener*, un tapón de rosca de baja huella de carbono producido a partir de aluminio reciclado, y por *Essentielle*, una cápsula para vinos espumosos sin plástico cuya composición consta de aluminio y en segundo término papel. También **Crealis** consigue el Green Innovation Award dándole la vuelta a la anterior ecuación son su cápsula *Symbiosis* realizada en papel y aluminio. En cambio **Vinventions** se centra precisamente en el plástico y presenta *Nomacorc Ocean*, un cierre realizado en plástico reciclado y recuperado de los océanos. Complementan la categoría *Recycling io Gas System* de **Bertolaso | Omnia Technologies**, un sistema de captura de gases técnicos durante el embotellado, y *Low Emissions Distillery* de **Frilli | Omnia Technologies**, un generador de vapor diseñado para destilerías de bajo consumo energético.

### **New Technology**

Reciben el galardón **New Technology**, el *X100* de **Cork Supply** (una tecnología basada en la IA creada para medir la tasa de transferencia de oxígeno a los tapones), *Fondi di Barrique in ceramica* de **Defranceschi** (cuyo objetivo es evitar los posibles defectos del gusto provocados por fondos sin tostar y para calentar durante la inducción), *WineScan™ 3 SO<sub>2</sub>* de **Foss Italia** (una plataforma de análisis rápida y multiparámetro), la *Valvola riempimento 206* de **Gai Macchine** (una válvula de llenado para líquidos alimentarios no espumosos como vino, agua, zumos y licores), *AVAFERM® Spark* de **HTS Enologia** (un dispositivo para la gestión de la nutrición y la aportación de oxígeno durante la fermentación); *AromaLoc®* de **JU.CLA.S.** (un sistema para limitar la pérdida de elementos aromáticos durante la fermentación), *Libero beverage* y *Libero wine* de **Permeare | Omnia Technologies** (un sistema de desalcoholización con membranas semipermeables), *Heli-X®* de **PMH Vinicole** (una bomba para mosto de bajo impacto en las uvas), *ALcryo Vortex 10* de **Siprem International** (una instalación para el enfriado constante de las uvas prensadas y despalilladas); *WQS Nomasense O<sub>2</sub>* de **Vinventions** (un sistema de control conectado para el manejo del oxígeno durante la vinificación) y *Win&Fit* de **Win&Tech | Omnia Technologies** (un equipo para medir de forma automática el índice de filtrabilidad de los vinos).

Con 575 empresas y marcas en la exposición, más de 30.000 metros cuadrados y delegaciones procedentes de 32 países, Simei es la feria líder para la maquinaria de enología y embotellado. Entre las novedades de 2024, citamos la alianza con **Distillo** (feria dedicada a los equipos para las microdestilerías que por 3º vez expone en el marco de Simei -), la primera edición de **Beer Forum**, es decir los “estados generales” de la cerveza en Italia, y “**L'Oleoteca di Olio Officina**”. Complementa el panorama dedicado al vino **Enovitis Business**, con su cita bajo techo dedicada a las tecnologías para el cultivo de la vid. Simei, es la única convocatoria ferial de vocación internacional para toda la cadena de suministro del vino en cada una de sus etapas, del plantón a la botella.