

innovation **challenge**



Segreteria Generale: via San Vittore al Teatro, 3 - 20123 Milano Tel. +39 02 72222825/26/28 - Fax +39 02 866575 - www.simei.it

Presseerklärung

WEIN UND TECHNOLOGIE, SIMEI 2022: BEKANNTGABE DER SIEGER DER INNOVATION CHALLENGE "LUCIO MASTROBERARDINO"

(Mailand, 21. Oktober 2022). Materialrückgewinnung, Verbrauchsreduzierung und Energieeinsparung, aber auch Vielseitigkeit, Rückverfolgbarkeit und Prozessoptimierung. Das ist das Rezept für die Zukunft der Getränkeindustrie auf der Simei, der weltweit führenden internationalen Fachmesse für Weinbau- und Abfüllmaschinen der Unione Italiana Vini (15.-18. November, Fiera Milano - Rho), die auch bei ihrer 29. Edition wieder die besten Lösungen in Bezug auf technischen Fortschritt und - seit diesem Jahr - Nachhaltigkeit mit Einführung der Kategorie "Green" mit dem "Innovation Challenge Lucio Mastroberardino Simei 2022" auswählt und prämiert. Die Protagonisten werden im Rahmen der Eröffnungsveranstaltung von Simei 2022 am Dienstag, den 15. November (11.00 Uhr, Sala Convegni Halle 2), ausgezeichnet.

Der *Technology Innovation Award*, der vom technisch-wissenschaftlichen Ausschuss für die innovativsten Neuheiten der Branche vergeben wird, geht an die "Naturity®-Technologie für einteilige Naturkorken" von Amorim Cork Italia, die Trichloranisol (den für den "Korkgeruch" verantwortlichen Pilz) dank einer optimierten Kombination von Druck, Temperatur, Wasserdampf und Zeit bekämpft; sowie an "Safi" von Della Toffola, einen neuen *grünen und smarten* Cross-Flow-Filter, der auf künstlicher Intelligenz basiert und beträchtliche Einsparungen an Energie, Wasser und Chemikalien garantiert; und an das Presssteuerungssystem "Digital Juice" von Diemme Enologia, das in Zusammenarbeit mit WineGrid und G3 Enterprises entwickelt wurde, und das die Zusammensetzung des Mostes in Echtzeit erkennt und die Verarbeitung entsprechend anpasst; sowie an das elektropneumatische Hybrid-Füllventil" von Gai Macchine, das die Anpassung eines einzigen Gerätetyps zur Abfüllung ermöglicht, was derzeit den Einsatz mehrerer Maschinen erfordert.

Im Mittelpunkt des *Green Innovation Award*, mit dem die nachhaltigsten Lösungen auf der Grundlage von Lebenszyklusanalysen (LCA) ausgezeichnet werden, stehen das Engagement zur Verringerung der Umweltbelastungen von **Enoflex**, das bei seinen Produkten 'Pet+' und 'R-derma [®]' ein neues Material mit einem Anteil von 35 % recyceltem Kunststoff einsetzt, und 'BioM COORe' von **Tmci Padovan**, eine Technologie zur Rückgewinnung des bei der alkoholischen Gärung entstehenden CO2 für die Produktion von Algenbiomasse zum Einsatz in Lebensmittelketten.

Die Wiederverwendung des "Gärgases", das in diesem Fall "beim Pressen" zum Absaugen des Tresters verwendet wird, brachte **Siprem International** die Auszeichnung in der Kategorie *"New Technology"*, die den vielversprechendsten sektorspezifischen Lösungen gewidmet ist. Dazu gehören ebenfalls zwei Lösungen von **Bucher Vaslin**, die Cross-Flow-Filtrationstechnik des "Flavy FGC: New low carbon crossflow high capacity filter", die neben dem Energieaufwand auch die Vergeudung von Wein und Trub reduzieren kann, und das Presssystem "Bucher Xpert It Process Extraflow", das die Ausbeute an Blütenmost verbessern und die Verarbeitungszeiten deutlich reduziert. Eine doppelte Auszeichnung auch für **Parsec**, das die "Quadr@ Oenological Software" und das "SmarTrace System" vorstellt, zwei Softwaren für die Verwaltung der Weinherstellung bzw. ein Gerät zur Überwachung der Handhabung von Flüssigkeiten, die beide die Avantgarde bei



innovation **challenge** 2022



Segreteria Generale: via San Vittore al Teatro, 3 - 20123 Milano Tel. +39 02 72222825/26/28 - Fax +39 02 866575 - www.simei.it

Rückverfolgbarkeit und Prozessoptimierung bilden. Auch für die "Canalina Filtrante Lesslees" von **Diemme Enologia** ist das Ziel, die Anzahl der Verarbeitungsschritte zu reduzieren, diesmal in der Pressphase, was sauberere Moste mit weniger Nachbearbeitung garantiert, während das "S.C.S. - The smart corking system" der **Bertolaso-Gruppe** für die Verlängerung der *Haltbarkeit des* Weins dank einer neuen Technologie zur Kontrolle des Verkorkens mit implementierter Überwachung der Qualität der Verschlüsse ausgezeichnet wird.

Als führende internationale Veranstaltung im Bereich der Weintechnologie zählt Simei (www.simei.it) bei ihrer 29. Edition mehr als 450 Ausstellerfirmen, Delegationen aus 36 Nationen und rund 25.000 erwartete Fachbesucher aus aller Welt.