

Communiqué de presse

VIN ET TECHNOLOGIE, SIMEI 2022 : ANNONCE DES LAURÉATS DU CONCOURS INNOVATION CHALLENGE « LUCIO MASTROBERARDINO »

(Milan, 21 octobre 2022) Récupération des matériaux, consommations réduites et économie d'énergie, ainsi que polyvalence, traçabilité et optimisation des procédés. Ce sont les ingrédients de la recette prévue pour assurer le futur du secteur des boissons par le **Simeit**, le principal Salon international de machines pour l'œnologie et la mise en bouteille de l'Unione italiana vini (15-18 novembre, Fiera Milano – Rho). Dans le cadre du concours « **Innovation Challenge Lucio Mastroberardino Simeit 2022** » le salon, dans sa 29^e édition aussi, a sélectionné et récompensé les meilleures solutions en termes de progrès technique et, à partir de cette année, de durabilité, en lançant sa nouvelle catégorie de prix « Green ». Les entreprises lauréates seront récompensées lors de l'ouverture du Simeit 2022, prévue mardi 15 novembre (11h00, Salle de Conférences Pav.2).

Le lauréat du prix **Technology Innovation Award**, qui récompense les nouveautés les plus novatrices du secteur sélectionnées par le Comité technico-scientifique, est « technologie Naturity® pour ses bouchons en liège naturel fait d'une seule pièce » d'**Amorim Cork Italia**, qui permet de combattre le trichloroanisole (le champignon responsable de l'odeur de 'bouchon') grâce à une combinaison optimisée de pression, température, vapeur d'eau et temps ; Le « Safi » de **Della Toffola**, un nouveau filtre tangentiel *green & smart* basé sur l'intelligence artificielle et capable de garantir des économies importantes d'énergie, d'eau et de produits chimiques ; le système de contrôle du pressurage « Digital Juice » de **Diemme Enologia**, en collaboration avec WineGrid et G3 Enterprises, capable de détecter la composition du moût en temps réel et d'en adapter le process en conséquence ; et la « Vanne de remplissage électropneumatique hybride » de **Gai Macchine**, qui permet d'adapter un seul type d'équipement pour les remplissages, nécessitant à l'heure actuelle l'utilisation de plusieurs machines.

Sous les réflecteurs du **Green Innovation Award**, qui récompense les solutions les plus durables grâce à l'analyse du cycle de vie (ACV) : l'engagement à réduire l'impact environnemental d'**Enoflex**, qui utilise dans ses produits « Pet+ » et « R-derma ® » un nouveau matériau contenant 35 % de plastique recyclé, et le « BioM COORe » de **Tmci Padovan**, une technologie qui récupère le CO2 produit par la fermentation alcoolique pour la production de biomasse algale pour les filières alimentaires.

Et la réutilisation du « gaz de fermentation », dans ce cas « en pressage » pour l'épuisement du marc, a valu à **Siprem International** d'être récompensé dans la catégorie « **New Technology** », consacrée aux propositions les plus prometteuses par secteur. Parmi celles-ci, deux solutions signées **Bucher Vaslin**, la technique de filtration tangentielle du « Flavy FGC : New low carbon crossflow high capacity filter », capable de réduire (en plus de la dépense énergétique) les déchets de vin et de lies, et le système de pressurage « Bucher Xpert It Process Extraflow », visant à améliorer le rendement des moûts de fleure et à réduire sensiblement la durée du process. Double mention également pour **Parsec**, qui propose « Quadr@ Oenological Software » et « SmarTrace System », respectivement un logiciel de gestion de la vinification et un équipement de suivi du transport des liquides, tous deux à la pointe en matière de traçabilité et d'optimisation des process.



innovation challenge 2022



Segreteria Generale: via San Vittore al Teatro, 3 - 20123 Milano
Tel. +39 02 7222825/26/28 - Fax +39 02 866575 - www.simei.it

L'objectif est de réduire le nombre d'étapes du process, cette fois au niveau du pressage, également pour l'« Élément filtrant Lesslees » de **Diemme Enologia**, qui garantit des moûts plus propres avec moins de process successifs, tandis que le « S.C.S. - The smart corking system » du **Gruppo Bertolaso** a été récompensé pour avoir prolongé la durée de conservation du vin grâce à une nouvelle technologie de contrôle du bouchage avec du liège, par un suivi de la qualité des bouchons.

Événement international de premier plan dans le domaine de la technologie du vin, le Simei (www.simei.it) compte pour sa 29^e édition plus de 450 sociétés exposantes, des délégations de 36 pays et environ 25 000 visiteurs professionnels venant du monde entier.