

## Istituto di Frutti- e Viticoltura

Laimburg, 21.09.2021

Elaborato da: Ulrich Pedri

### Oggetto: Requisiti minimi della fornitura di 10 (dieci) fermentini da vino

Gentili Signore e Signori

Il Centro di Sperimentazione Laimburg (Alto Adige) intende acquistare 10 (dieci) fermentini a pistone in acciaio INOX di una capacità da ca. 80 L, ognuno completo di pistone di follatura e quadro di controllo.

I fermentini devono avere seguenti requisiti:

#### I. Parte: Fermentino

- Dimensioni e misure come da disegno tecnico allegato. Le misure in altezza e diametro possono variare massimo  $\pm 5\%$  La capacità del serbatoio deve essere di  $80\text{ L} \pm 5\%$ .
- Il fondo del fermentino deve essere inclinato con pendenza dal 20- 25 % in modo da raccogliere la feccia all'uscita dello scarico torbido.
- Altezza punto basso fondo inclinato da terra 435 mm (per scarico vinacce)
- Altezza interna media del vaso vinario ca. 700 mm
- Altezza complessiva incl. pistone max. 1710-1720 mm
- Fine corsa inferiore del pistone ca. 200 mm da punto alto fondo inclinato
- Corsa totale pistone ca. 450 mm.
- Tutte le parti in contatto con mosto, pigiato o vino devono essere in acciaio INOX austenitico tipo AISI 316.
- Le parti di solo contatto acqua o liquido raffreddamento devono essere in acciaio INOX austenitico di qualità minima AISI 304.
- Un mantello di condizionamento ad intercapedine, elettrosaldato a punta in acciaio INOX austenitico di qualità minima AISI 304. Superficie di scambio ca.  $0,25\text{ m}^2$ . Altezza dell'intercapedine 20 cm, posizione nel terzo inferiore del serbatoio a partire dal punto più alto del fondo inclinato.
- Boccaporto completo di portello con chiusura laterale a maniglia, apertura verso l'esterno, completa di guarnizione adatta per alimenti, come da disegno tecnico e/o foto
- Coperchio bombato tipo chiusino completo di guarnizione adatto per alimenti, adatto a sostenere il pistone (come da foto).
- Chiusura del coperchio (chiusino superiore) con 2- 6 viti a maniglia a secondo le esigenze statiche meccaniche



- Il fondo del fermentino deve essere inclinato con pendenza dal 20- 25 % in modo da raccogliere la feccia all'uscita dello scarico torbido.
- Il fermentino deve essere montato su 4 ruote di plastica di un diametro di almeno 8 cm.
- La rifinitura di tutte le superfici deve essere tipo satinata o fiorettata
- Due delle ruote devono essere fisse (posteriori) e due rotabili (anteriori), fissate su apposito sostegno.
- Specula vetro verticale longitudinale di lunghezza 40 cm e larghezza 10 cm, montata in modo stagno, sul lato laterale vicino chiuso.
- Tutte le saldature devono essere spazzolate

#### Equipaggiamento ed attrezzatura

- Un attacco tipo DIN 11851  $\varnothing$  50 mm a vite esterna su coperchio (chiusino) superiore.
- Un attacco tipo DIN 11851  $\varnothing$  32 mm a vite esterna sul boccaporto adatto come scarico per decantazione limpida completo di rubinetto tipo valvola a sfera in AISI 316.
- Un attacco tipo DIN 11851  $\varnothing$  32 mm a vite esterna sul fondo vicino boccaporto (come da disegno) per scarico torbido
- Un assaggiavino a forma curva  $\varnothing$  5 mm con rubinetto a sfera AISI 316
- Entrata ed uscita liquido di raffreddamento o riscaldamento nel intercapedine del mantello di condizionamento da 1/4" a vite interna.
- 6 Fori da 1/2" predisposti per sostegno sonde varie, a livelli da concordare se non indicato in disegno tecnico, appositamente richiusi a vite.
- 1 Foro da 1/2" equipaggiato con portasonda per sensore temperatura di immersione 10 cm. Altitudine dal fondo 30 cm, foro per sonda temperatura in immediata vicinanze con intercapedine di riscaldamento.

#### II. Parte Sistema di Follatura e Pistone

- Pistone idraulico adatto ad alimentazione con aria a pressione
- Sistema di follatura ad ali ruotabili (minimo 3 ali) a 90°
- Il sistema di follatura a contatto con vino deve essere realizzato completamente in acciaio INOX austenitico tipo AISI 316
- Il sistema di follatura deve essere smontabile (non il pistone, ma il sistema di sostegno delle ali) in modo da sostituire con altro tipo.
- Profondità d'immersione del sistema di follatura, corsa complessiva 450 mm.
- Avanzamento e ritiro del pistone velocità regolabile.
- Comando Pistone attraverso quadro di controllo stagno IP65 montato su fermentino
- Il completo sistema deve essere adatto a sopportare un trattamento a vapore.

#### III. Parte Programmazione

- Modalità automatica o manuale
- Modalità automatica:
  - Deve essere programmabile il tempo d'intervallo d'immersione ed il tempo di immersione
  - Tempo d'intervallo d'immersione cappello con precisione in ore (da 1 a 24 ore).



- Tempo di persistenza in modo immerso con precisione in minuti (da 1 a 60 min)
- Arco di programmazione minimo settimanale

Compreso nel prezzo d'offerta

- Inserimento tecnico del funzionamento dei fermentino al personale responsabile min. mezza giornata.
- Garanzia 3 anni
- Incluso di servizio di manutenzione ordinaria garantito per 3 anni (tre) con 1 (uno) intervento annuale tra giugno e agosto.
- Eventuale sconto su pezzi di ricambio
- Certificazione CE direttiva relativa a macchine EU: 2006/42/EG con rispettivi dispositivi di sicurezza

I disegni tecnici e le immagini allegate a queste specifiche sono indicativi e le dimensioni desiderate possono variare in estensione e relazione. Si applicano i requisiti minimi secondo il testo.

La **consegna** deve essere effettuata **entro il 22.12.2021** franco Centro Sperimentale Laimburg. Se dovessero sorgere intoppi nella consegna a causa di COVID 19, è il dovere dell'aggiudicatario informare tempestivamente per iscritto l'ente appaltante di questa circostanza. In questo caso, il termine può essere esteso per cause di forza maggiore, in consultazione con l'autorità aggiudicatrice e dopo la sua approvazione. Tutte le condizioni e le prestazioni aggiuntive per la prevenzione e la gestione dell'emergenza epidemiologica dovuta al COVID-2019 devono essere prese dal contraente sotto la propria responsabilità e il contraente non ha diritto ad alcuna remunerazione aggiuntiva per questo. Se dovessero sorgere costi aggiuntivi o danni in questo contesto, questi sono a carico dell'appaltatore.

I pezzi di ricambio devono essere disponibili per almeno 10 anni dalla data di consegna dei prodotti.

Per chiarimento prego contattare Ulrich PEDRI tel: 0471-969624 oppure [ulrich.pedri@laimburg.it](mailto:ulrich.pedri@laimburg.it).

Cordiali saluti

Ulrich Pedri





