



CERIMONIA DI PREMIAZIONE START CUP PIEMONTE VALLE D'AOSTA 2023

GIOVEDÌ 9 NOVEMBRE 2023 - ORE 9:30

Auditorium - Complesso Aldo Moro - Università di Torino
via Sant'Ottavio angolo via Verdi, Torino



Scheda Progetto: AUTOFERM

Settore di attività	INDUSTRIAL
Ambito di applicazione/mercato di riferimento	Il progetto riguarda un'innovazione nel settore enologico e birrario che punta all'ottenimento di prodotti di alta qualità mediante procedimenti a basso impatto ambientale ed economicamente sostenibili
Descrizione del progetto imprenditoriale	<p>La soluzione innovativa si riferisce a una nuova tecnologia di fermentazione e rifermentazione applicabile al processo di spumantizzazione e birrificazione, con lo scopo di un incremento qualitativo delle bevande ottenute, di un incremento della sostenibilità dei processi produttivi e di una riduzione dei costi di produzione.</p> <p>A differenza delle autoclavi tradizionali che non permettono di separare il sedimento dal prodotto fermentato, la nuova tipologia di autoclave che si intende sviluppare è dotata di organi di trascinamento che consentono di raccogliere il sedimento, farlo convergere verso una zona di raccolta e isolarlo dal prodotto stesso.</p> <p>Il prodotto può quindi essere illimpidito direttamente nell'autoclave, senza la necessità di una centrifugazione e/o filtrazione in una seconda autoclave prima dell'imbottigliamento.</p> <p>L'importanza dell'innovazione è legata al fatto che le operazioni di filtrazione/centrifugazione sono impattanti a livello qualitativo e presentano inconvenienti inerenti l'ossidazione del prodotto. Inoltre, da un punto di vista economico rappresentano una voce di costo importante, e a livello ambientale il processo è impattante per l'elevato consumo energetico, di acqua e composti chimici necessari per i numerosi cicli di lavaggio.</p> <p>Rispetto al metodo classico, i vantaggi sono legati a uno snellimento importanti delle operazioni, ovviando a problematiche riguardanti costi elevati, tempistiche lunghe, complessità delle operazioni e gestione dei coadiuvanti enologici.</p>
Cenni sul Team	I Team è composto da Elia Capello (CEO, enologo), sarà responsabile dello sviluppo tecnico del progetto, Luca Blengino si occuperà della parte Marketing, Silvano Gianoglio seguirà la progettazione.
Per informazioni:	Incubatore: I3P Imprese Innovative del Politecnico di Torino Tutor: Eleonora Lavallo email mailto:info@i3p.it tel. 011 090 5127 sito web Incubatore https://www.i3p.it/



CON IL SUPPORTO DI:



CON IL PATROCINIO DI:

