

CONFEZIONAMENTO FINALE DELLE BOTTIGLIE DI SPUMANTE

Fabrizio Panza

Già negli anni '90 la richiesta del mercato era di poter incartonare bottiglie "coricate" per mantenere il tappo costantemente a contatto con il vino, allo scopo di mantenerlo umido ed evitare che seccando potesse perdere la sua principale caratteristica di barriera contro l'entrata di ossigeno in bottiglia, evitando quindi l'ossidazione del vino.

Per le piccole aziende la soluzione è semplice; basta approvvigionarsi del cartone adatto e le bottiglie vengono sistemate a mano nella posizione orizzontale (A).



(A) - Cartone con posizionamento manuale delle bottiglie.

Per le cantine di dimensioni maggiori la necessità è quella di poter meccanizzare l'operazione, salvaguardando in modo sicuro capsula ed etichette.

Allo scopo sono state realizzate macchine con diverse capacità orarie (B). Generalmente sono dotate di una testata di presa a ventose o pinze che prende le bottiglie in arrivo dalla linea di confezionamento in posizione verticale e le ruota di 90° al fine di scaricarle correttamente in orizzontale nei cartoni.

La testata è studiata in modo che la rotazione di una bottiglia (centrale) ogni tre è ruotata in maniera opposta alle altre per potersi "incrociare" all'interno del cartone (C, D).

La testata è anche dotata di un sistema completo di bracci e ventose di presa per poter prelevare da



(C) - Cartone con posizionamento meccanico delle bottiglie (Mondo & Scaglione).



(D) - Particolare del cartone predisposto per bottiglie orizzontali (Mondo & Scaglione).



(E) - Testata di presa, con particolare della ventosa che fissa la bottiglia (Mondo & Scaglione).



(B) - Incartonatrice per bottiglie orizzontali realizzata già negli anni '90 (Mondo & Scaglione).

appositi magazzini, a bordo macchina, un intercalare piano in cartone pre-formato con forcelle guida-collo (E) viene alimentato tra i due strati di bottiglie al fine di evitare il loro contatto diretto e mantenere la loro stabilità all'interno del cartone.

Questo tipo di macchina è generalmente destinata ai produttori di vini "premium" quali gli spumanti rifermentati in bottiglia e tutti i vini tranquilli di lungo affinamento.

Fabrizio Panza

Mondo & Scaglione
sales@mondo-scaglione.com