

ISTITUTO
OENO
ITALIA



OENO
HUB



O E N O H U B

DI COSA SI TRATTA?

“Oeno Hub” è un progetto nato per soddisfare l’importante necessità da parte delle aziende vitivinicole di spazi a temperatura controllata, intrinseca nella produzione di spumanti a “Metodo Classico” soggetti a lunghe permanenze sur lies, unitamente all’erogazione in loco di lavorazioni specifiche per questo tipo di prodotto. Si tratta di veri e propri stabilimenti vitivinicoli, ovvero “Cantine conto terzi”, dislocate nelle più importanti DOC e DOCG spumantistiche (Franciacorta, Trento DOC e Alta Langa) che possono stoccare bottiglie a temperatura controllata, eseguire operazioni di remuage e degorgement fino ad arrivare alla vestizione completa delle bottiglie.

La struttura è pensata per le cantine, che non dispongono di sufficienti spazi per stoccare a

lungo le proprie bottiglie o che non siano dotate di attrezzature idonee alla lavorazione delle stesse, la possibilità di affidare a realtà terze tutto il processo produttivo che segue alle operazioni di tiraggio. Al termine del lavoro, regolamentato da tempistiche concordate, la cantina potrà ricevere le bottiglie presso la propria sede oppure, se già idonee e atte alla vendita, affidarle direttamente a strutture logistiche di distribuzione.

Presso l’Hub di Erbusco (BS), Istituto Oeno Italia offre un servizio di deposito per lo stoccaggio delle bottiglie a temperatura controllata. La struttura, che si sviluppa su una superficie di 500 m², è stata concepita per essere flessibile e modulare, per offrire la possibilità di ospitare vini spumanti e vini fermi, anche di produzione biologica, fino ad un numero massimo di 400.000 bottiglie.



I PUNTI DI FORZA

>> **Impianto Termico di Condizionamento**

Disponiamo di un impianto termico di condizionamento, con 2 motori separati, progettato per garantire il mantenimento costante della temperatura.

Questo significa che anche in caso di guasto a una delle due unità, la seconda lavorerà per assicurare condizioni ottimali.

Il controllo della temperatura è un fattore determinante nella gestione della rifermentazione in bottiglie e nel periodo di affinamento sur lie: gli sbalzi termici possono determinare arresti di fermentazione o pregiudicare l'evoluzione dello spumante nel periodo di lisi cellulare

>> **Impianto di Illuminazione "Oeno Led"**

L'illuminazione è importante per permettere agli operatori di agire in sicurezza ma è fondamentale tenere in considerazione la possibilità che la luce interferisca sull'evoluzione e la qualità di un vino.

L'installazione di un impianto di illuminazione brevettato chiamato "Oeno Led", certificato per funzionare con bottiglie trasparenti senza influire sul gusto del vino, assicura la protezione da eventuali interferenze dovute all'esposizione diretta alla luce.

>> **Quadri Elettrici "4.0" e Monitoraggio Remoto**

La tecnologia presente nella struttura permette di monitorare da remoto "just in time" la temperatura dell'ambiente, questo livello di controllo consente di intervenire per mantenere l'ambiente di stoccaggio nelle condizioni ideali

» **Sicurezza Avanzata**

L'attenzione verso la sicurezza e le manomissioni è fondante per Istituto Oeno Italia.

Tutto il deposito è dotato di un sistema di allarme e videosorveglianza, con servizio di vigilanza per garantire la massima protezione delle bottiglie.

» **Assicurazioni Contro Eventi Catastrofici**

Istituto Oeno Italia offre la possibilità di accedere ad assicurazioni per coprire eventuali eventi catastrofici come: allagamenti, incendi, scoppio o furto.

» **Servizi Specifici per Metodo Classico**

La specificità della struttura permette di eseguire diverse lavorazioni che riguardano la produzione di vini spumanti a Metodo Classico. Sono presenti macchine Rotojolly in grado di ospitare in contemporanea 9 cestoni Jolly-co da 504 bottiglie standard.

In questo ambito si ha anche la possibilità di richiedere il travaso da fogli di accatastamento a cestoni da remuage.

Istituto Oeno Italia propone e gestisce anche servizi di lavorazione in sede: degorgement, confezionamento o travaso possono essere concordati e calendarizzati. L'idea è quella di restituire prodotti confezionati, pronti alla vendita.

» **Personale Specializzato**

Un team costituito da diverse professionalità permette a Istituto Oeno Italia di gestire in sicurezza e con competenza tutte le fasi della movimentazione e stoccaggio dei prodotti: dagli aspetti documentali, alla gestione della logistica fino al supporto tecnico.





ROTO - JOLLY - DUE

Pr. 540

Pr. 540

JOLLY - DUE

RETE COMMERCIALE

VALLE D'AOSTA // PIEMONTE

LIGURIA // EMILIA ROMAGNA

MARCHE // PUGLIA

Tommaso Perdomini

perdomini@oenitalia.com

Cel. +39 392 9054487

LOMBARDIA

Nicola Bonazzi

vendite@oenitalia.com

Cel. +39 339 8662662

Gianantonio Minutola

commerciale@oenitalia.com

Cel. +39 393 9738172

TRENTINO ALTO ADIGE

Roberto Plodari

plodari@oenitalia.com

Cel. +39 335 6207904

VENETO ORIENTALE

Alessandro Faggion

faggion@oenitalia.com

Cel. +39 347 7683926

VENETO OCCIDENTALE

Francesco Reniero

reniero@oenitalia.com

Cel. +39 327 6117769

TREVISO // FRIULI VENEZIA GIULIA

Paolo Brugnera

brugnera@oenitalia.com

Cel. +39 348 1089468

LAZIO

Damiano Taini

ordini@enosystem.it

Cel. +39 393 9308902

CAMPANIA

Pietro Ceparano

ceparano@oenitalia.com

Cel. +39 377 1879481

ABRUZZO // MOLISE

Carmine Scurti

carmine.oenosrl@gmail.com

Cel. +39 347 6195347

BASILICATA // CALABRIA

Giovanni Malena

malena.oenology@tiscali.it

Cel. +39 380 2667399

SICILIA

Antonino Mirabile

tecnico.commerciale@enoiltech.com

Cel. +39 348 0838357

TOSCANA // SARDEGNA

Paolo Pietrantozzi

pietrantozzi@oenitalia.com

Cel. +39 339 1145241

ROMANIA

Enorom

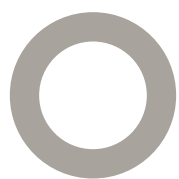
office@enorom.ro

SLOVENIA // CROAZIA

Francesco Borsatti

tecnicoest@oenitalia.com

Cel. +39 334 2060383



ISTITUTO
OENO
ITALIA



ISTITUTO
OENO
ITALIA



OENOITALIA SRL

Via dell'Industria, 51
25030 Erbusco (BS) - ITALY

T. +39 030 7731224
F. +39 030 7704670

info@oenitalia.com
www.oenitalia.com