

# Pompa per il vino: pompe enologiche 4.0

## Case Study: Cantina Val D'Oca



### Problema

Necessità di più operatori per il trasferimento e lo svuotamento delle vasche di fermentazione

### Soluzione

Pompe enologiche Vogelsang VX136-210Q con pannello di controllo touchscreen e app

### Il cliente

La cantina Val D'Oca di Valdobbiadene è stata fondata nel 1952 e produce Prosecco superiore DOCG e Prosecco DOC Treviso in circa 18.000 bottiglie all'anno. Dalla vendemmia del 2018, hanno iniziato a utilizzare la tecnologia delle pompe a lobi rotativi Vogelsang.

***“Le caratteristiche principali di questa pompa sono velocità, facilità di regolazione e leggerezza”***

***- Andrea Zannoni, enotecnico***



Andrea Zannoni, enotecnico a Cantina Val d'Oca

## L'esperienza

Nel nostro stabilimento a Valdobbiadene utilizziamo, attualmente, tre pompe per vino Vogelsang: una fissa in stazione di ricevimento per il trasferimento dell'uva, e due che trasferiscono i mosti nei primi serbatoi di fermentazione e poi per la decantazione.

Grazie al pannello di controllo touch screen collegato all'applicazione su uno smartphone, che consente un accurato controllo remoto, l'operatore può decidere la velocità di trasferimento in qualsiasi momento: può spostare il volume o la pressione necessari e anche invertire la direzione di pompaggio.

Ad esempio a Val D'Oca la funzione di pressione costante viene utilizzata a 0,5 bar nei trasferimenti comuni e - 0,2 nei trasferimenti ad aspirazione costante. Grazie a quest'ultima funzionalità, i serbatoi possono esser svuotati completamente.



**L'azienda vinicola Val D'Oca utilizza la pompa del vino per i suoi processi**

La pompa è molto leggera e può essere trasportata ovunque. Il sistema a lobi garantisce un funzionamento silenzioso; non ci sono vibrazioni e quindi lo stress del vino è ridotto. Infine, l'applicazione per smartphone consente di gestire la pompa anche da remoto, facilitando notevolmente il lavoro: due operatori non sono più necessari per le operazioni di trasferimento o riempimento, una persona da sola può ora facilmente eseguire queste attività.

## Vantaggi della pompa per il vino

- Nessuna vibrazione, silenziose
- Pompaggio delicato di uva, mosto e vino
- Riduzione dell'ossigenazione
- Trasporto facile
- Controllo da remoto tramite app
- Possibilità di programmare cicli di lavoro automatici
- Autoadescanti, con elevata capacità di aspirazione

## Prodotti Vogelsang menzionati

[Pompa per il vino: La soluzione flessibile e moderna per la tua cantina](#)



Vogelsang S.r.l  
Via Bertolino 9/a | 26025 Pandino (CR) | Italia  
Telefono: +39 0373 97 06 99  
italy@vogelsang.info

[vogelsang.info](http://vogelsang.info)

