Un podio e due citazioni nel medagliere di Parsec

Medaglia di bronzo per TopTube® e citazione tra le migliori innovazioni per Air Mixing M.I.® e Aphromate nel palmares del premio per l'Innovazione della manifestazione fieristica francese Vinitech Sifel, che si terrà a Bordeaux dal 29 novembre al 1 dicembre 2016

Come un anno fa nell'Innovation Challenge Lucio Mastroberardino a Simei 2015, **TopTube®**, il sistema di colmatura automatico che risolve tutti i problemi di gestione del livello nei serbatoi di conservazione, è ancora sul podio.
Semplice, economico e di facile installazione TopTube consiste in una camera di compensazione a volume fisso in acciaio inox dotata di un sistema di controllo e di una sensoristica avanzata che controlla il livello di colmatura nel serbatoio, permettendo di avere serbatoi sempre sotto controllo e ridurre il rischio di contaminazioni e di ossidazione.
Ma a testimoniare l'impegno di Parsec nello sviluppo di strumenti per la gestione di tutte le fasi della lavorazione dei mosti e dei vini, altri due suoi prodotti sono stati giudicati tra le migliori innovazioni per la cantina. **Sono Air Mixing M.I.®**, il sistema di macerazione brevettato a impulsi di aria o gas inerte ideale anche per serbatoi di grandi o grandissime dimensioni, e **Aphromate** il nuovo sistema che consente di gestire, attraverso una serie di algoritmi sviluppati sperimentalmente, tutte le fasi del processo di produzione, presa di spuma e rifermentazione, dei vini frizzanti e spumanti prodotti con metodo Martinotti/Charmat.
I premi per l'Innovazione evidenziano l'impegno delle aziende nel proporre soluzioni nuove e strumenti tecnologici sempre più avanzati. Per Parsec i risultati parlano da soli: hanno presentato tre dei loro prodotti e la giuria li ha valutati tutti al "top".

Le novità di Parsec premiate
TopTube® - medaglia di bronzo
TopTube® è un sistema automatico semplice, economico e di facile installazione su qualsiasi contenitore e consiste in una camera di compensazione a volume fisso in acciaio inox dotata di un sistema di controllo e una sensoristica avanzata che mantiene il livello di colmatura nel serbatoio. In questo modo TopTube® consente di gestire e tenere sotto controllo i rischi di ossidazione e proliferazione di microorganismi aerobi indesiderati legati alla formazione di un volume di scolmo occupato dall'aria nello spazio di testa dei serbatoi.
Air miXing® - citazione
Air miXing® è un sistema automatizzato e innovativo di estrazione ad impulso di gas. È l'onda disgregante di Air Mixing che, generata dagli impulsi di aria o gas inerti prodotti dagli ugelli posti sul fondo del serbatoio e programmata nella frequenza e nella successione, porta all'effetto desiderato di rovesciamento, bagnatura e rottura del cappello, nel massimo rispetto della materia prima. Il tutto in pochi secondi senza organi in movimento o azioni meccaniche violente e con una minima produzione di feccia. Con Air Mixing è possibile trasformare serbatoi di qualsiasi forma e dimensione in vinificatori automatici efficienti, superando i problemi di bagnatura e rottura di cappelli di elevato spessore o particolarmente compatti.
Aphromate® - citazione
Aphromate® non è un semplice misuratore di temperatura e pressione, ma un sistema evoluto in cui le operazioni di arricchimento, la chiusura del serbatoio, la gestione della durata della presa di spuma e il residuo zuccherino desiderato al termine del processo di rifermentazione, possono essere valutati in modalità predittiva o tenuti sotto controllo con elevata precisione nel corso di tutto il processo.

One podium and two nominations for Parsec

Bronze medal for TopTube®, and nomination for Air Mixing M.I.® and Aphromateas one two the best innovations at French trade fair Vinitech Sifel, taking place in Bordeaux from 29 November to 1 December

Like one year ago at Innovation Challenge Lucio Mastroberardino of Simei 2015, **TopTube®**, the automatic topping system that controls the level of conservation tanks, is again on the podium.
Simple, inexpensive and easily installable, TopTube consists in a stainless steel fix-volume compensation chamber, equipped with control system and advanced sensors to monitor the topping level of the tank, thus enabling to constantly monitor the tanks and reduce the risks of contamination and oxidation.

Two other products evidencing Parsec's commitment to developing equipment for all must and wine processing stages, have been judged as innovative, they are: **Air Mixing M.I.®**, patented, air-impulse or inert-gas maceration system ideal also for big- and huge-size tanks; Aphromate, the new system that enables to control, through a series of algorithms developed experimentally, all the stages of the production process, price de mousse and re-fermentation of sparking and spumante wines produced with Martinotti/Charmat method.
Innovation Awards highlight the companies' commitment to proposing new solutions and increasingly advanced technological equipment. Parsec's results speak volumes: three Parsec products have been presented and judged as "top".
Awarded Parsec innovation
TopTube® - bronze medal
TopTube® is a simple and inexpensive system that can be easily installed in any container and consists in a stainless steel fix-volume compensation chamber, equipped with control system and advanced sensors to monitor the topping level of the tank, thus enabling to constantly monitor the tanks and reduce the risks of oxidation and unwelcome proliferation of aerial microorganisms relating to the empty space, air, in the upper part of the tanks.
Air Mixing® - text
Air Mixing® is an automated and innovation, gas-impulse extraction system. It is just Air Mixing disintegration wave, which is generated by air impulses or inert gases produced by the nozzles on the tank bottom and with frequency and succession programmed, that overturn, wet and brake the cap, while fully respecting raw materials. All that happens in just a few seconds, without any equipment in motion or violent mechanic action, and with very little dregs.
With Air Mixing, it is possible to transform any tank of any size and shape into efficient, automatic wine-makers, solving all problems of wetting and braking of thick or particularly compact caps.
Aphromate® - text
Aphromate® is not a simple gauge of temperate and pressure, but an evolved system in which the operations of enrichment, the closure of the tank, the management of the duration of the prise de mousse and the residual sugar desired at the end of the re-fermentation process can be evaluated in a predictive means or kept under control with elevated precision throughout the course of the entire process.