

«FABBRI-INOX SRL»

ПРЕДЛАГАЕТ ТЕХНОЛОГИЮ МОЛЕКУЛЯРНОГО ВЗРЫВА

Совместное молдавско-французское предприятие по производству оборудования для виноделия из нержавеющей стали «FABBRI-INOX SRL» представляет передовую установку «Flash detente», которая обеспечивает максимальное извлечение из виноградной кожицы компонентов, формирующих вкус и аромат будущего вина.

FLASH DETENTE



Учредитель "FABBRI-INOX SRL" Фредерик Фаббри с коммерческим директором компании Валерием Дранга.

Новейшая технология была разработана и запатентована компанией «FABBRI» (Франция). Принцип действия «Flash detente» заключается в следующем: отжатый и предварительно прогретый при температуре 85° С, виноград проходит обработку паром в условиях полного отсутствия

кислорода. Благодаря давлению со стороны пара происходит молекулярный взрыв (в вакуумной среде) и как результат - клетки виноградной ягоды разрываются и выпускают фенольные соединения, а окислительная функция ферментов блокируется.

Как рассказал коммерческий директор «FABBRI-INOX SRL» Валерий Дранга, технология «Flash detente» была тщательно изучена сотрудниками Национального института агрономических исследований в Париже. Испытания показали увеличение обогащения фенольных соединений минимум на 50%, в сравнении с классической технологией, повышенную устойчивость вина к окислению и большую структурированность его органолептических показателей.

Установка «Flash detente» также может быть использована в процессе производства фруктовых пюре и сока, которые наиболее поддаются окислению.

Компания «FABBRI-INOX SRL» проводила испытания по совершенствованию новой технологии в течении 5 лет. Поэтому может с уверенностью гарантировать высокий уровень качества продукции, производимой с помощью «Flash detente».

ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ЛИКЕРО-ВОДОЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО



Совместное Молдо-Французское предприятие FABBRI-INOX SRL предлагает услуги по изготовлению и монтажу изделий из нержавеющей стали. Работы выполняются по французской технологии высоко квалифицированными специалистами, прошедшие подготовку и обучение во Франции. Оснащенными специальным оборудованием и техникой мы обеспечиваем высокое качество выпускаемой продукции.

Наша компания, созданная в 2000 году, находится в столице Республики Молдова, которая вошла в новый век с новыми технологиями в области производства винодельческого оборудования, что способствует процветанию самой большой отрасли промышленности страны - виноделия.

Мы производим широкую гамму винодельческого и пищевого оборудования: Изготовление и монтаж «под ключ» винодельческого оборудования из пищевой нержавеющей стали по передовой французской технологии: бункеров, дробилок, мезгососов, прессов, технологических емкостей, ферментаторов, шестерни, трубопроводов, теплообменников, установок для приготовления экстрактивных вин методом молекулярного взрыва „FLASH

DETENTE", „LA REFERENCE" и др. Ремонт и послепродажное обслуживание. Предоставляем услуги по плазменной резке, гнбзи, сварки и др. технологические процессы листового материала разных конфигураций и различной сложности (под заказ). Наш технический отдел занимается изучением оригинальных и рациональных решений в области виноделия.

Технологи-виноведы могут дать полезные советы, а технические и коммерческие службы всегда находятся в Вашем распоряжении.

Квалифицированный персонал обеспечит монтаж и сервисное обслуживание установок, как в Молдове, так и за ее пределами.

Наше оборудование имеет современный дизайн, соответствует последним техническим требованиям и экологическим нормам, что подтверждено соответствующими сертификатами...

ЕВРОПЕЙСКОЕ КАЧЕСТВО ПО ДОСТУПНЫМ ЦЕНАМ

21 A, str. Uzinelor, 2023 Chişinău, Republica MOLDOVA
Tel.: (373 22) 47-22-32; Fax: (373 22) 47-22-34; Mob.: + 373 6900-23-01 e-mail: office@fabbri-inox.com
www.fabbri-inox.com