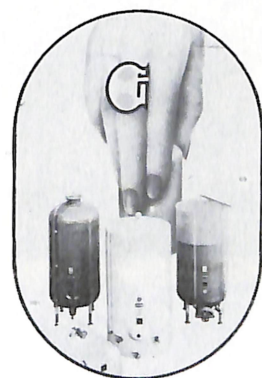


**dall' uva
al vino
attraverso
Gimar**



**GIMAR TI DA'
IL SERBATOIO
GIUSTO!**





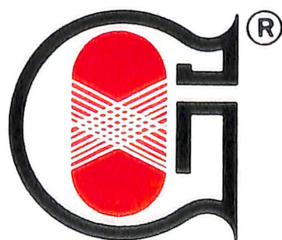
ecco
 dove progettiamo
 e costruiamo
 i nostri
 glassbond
 se passi
 da occimiano
 vieni a trovarci
 sarai nostro
 graditissimo
 ospite

**Gimar
offre alla
cantina moderna
una linea completa
di serbatoi
per tutte
le lavorazioni
del vino:
dalla vinificazione
alla vendita.**



E' da oltre 20 anni che dedichiamo le nostre energie al settore enologico. Abbiamo visitato e fornito migliaia di cantine sia in Italia che all'estero. Abbiamo esaminato con enotecnici e cantinieri le fasi di lavorazione del vino, mettendo in luce ogni minimo dettaglio, ogni problema. Ecco perchè siamo in grado di offrire una linea completa di serbatoi per risolvere in modo moderno ogni problema di cantina: dalla vinificazione alla vendita. Ogni serbatoio GIMAR è, dunque, «specializzato» per una determinata funzione, ma nel contempo è versatile, suscettibile di pluri-impiego, per garantire rendimento e flessibilità alle operazioni di cantina.

Con GIMAR sarete certi di avere il serbatoio «giusto»!

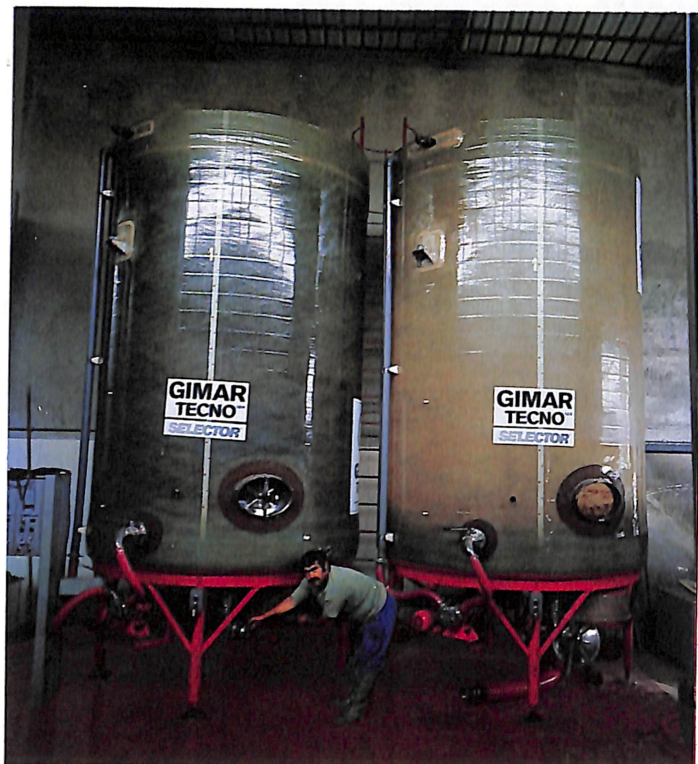


GIMAR
TECNO spa

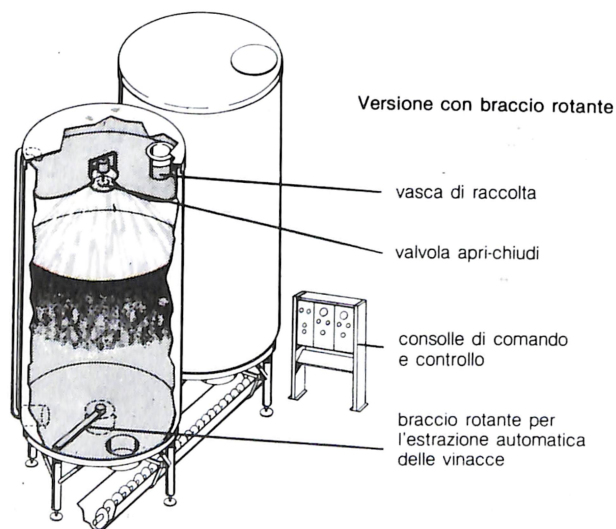


SELECTOR®

VINIFICATORE DOPPIAMENTE AUTOMATICO
(BREVETTATO)



SELECTOR®



SELECTOR è il vinificatore che consente al tecnico di controllare i complessi fenomeni che avvengono durante la macerazione delle parti solide prima e durante la fermentazione alcolica. E' infatti di estrema importanza poter intervenire con appropriati accorgimenti tecnologici per ottenere un'estrazione selettiva e controllata degli antociani e dei tannini in funzione dell'uva in lavorazione e del tipo di vino che si vuole ottenere. Sperimentalmente, è stato accertato che nel corso della macerazione si ha un'estrazione graduale dei polifenoli. Dapprima diffondono nella fase liquida gli antociani e successivamente i flavonoli e gli altri componenti fenolici. La dissoluzione dei vari componenti segue però andamenti diversi. Gli antociani crescono rapidamente all'inizio, ma dopo aver raggiunto un massimo descomponono. I tannini invece aumentano costantemente, essendo favorita la loro dissoluzione dalla presenza dell'alcole etilico. La diminuzione degli antociani è dovuta al riadsorbimento sulle parti solide, sulle pareti cellulari dei lieviti e alla degradazione.

Da queste considerazioni, sia pure schematiche, emerge che la pratica tradizionale di prolungare per vari giorni il contatto del mosto-vino con la vinaccia non è sufficiente a garantire l'armonicità di colore.

SELECTOR offre la possibilità di controllare la macerazione, favorendo in modo particolare l'estrazione del colore e limitando la dissoluzione dei tannini. Ecco come funziona.

Dopo aver introdotto nel serbatoio principale il pigia-diraspato sino al livello consigliato, si regolano i due timers del pannello di comando e controllo.

Il primo programma gli intervalli tra un rimontaggio e l'altro (da 1 a 6 ore), il secondo la quantità di mosto che si vuole rimontare. Quando inizia il rimontaggio, un'apposita pompa convoglia la quantità di mosto prestabilita nella vasca di raccolta superiore. Raggiunto il livello, si apre la valvola «apri chiudi» e il mosto scende a cascata (in pochi secondi) operando un'energica lisciviazione delle vinacce.

La possibilità di programmare intervalli brevi tra i rimontaggi e la «potenza» del rimontaggio rendono il SELECTOR ideale:

- ☐ sia per ottenere vini giovani e fruttati, poco tannici
- ☐ sia per ottenere vini tradizionali più profumati ed armonici.

Nel primo caso si procede a rimontaggi molto frequenti, ogni 2 ore o anche meno, per estrarre rapidamente il colore indipendentemente dalla fermentazione alcolica, svinando dopo solo 48 o 60 ore.

Nel secondo caso si procede a rimontaggi meno frequenti, prolungando ulteriormente il contatto mosto-vinacce.

Ovviamente si tratta di indicazioni di massima essendo la scelta dei tempi legata all'annata, allo stato fito-sanitario dell'uva, al tipo di vino che si vuole produrre, ecc.

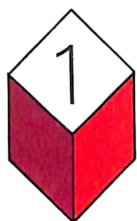
Le prove di vinificazione effettuate sin dal 1977 presso numerose cantine con il controllo di istituti universitari, hanno permesso di verificare quanto segue:

- ☐ vinificazione nel pieno rispetto dei principi del metodo classico;
- ☐ drastica riduzione della feccia sia per il tipo particolare di elettropompa impiegata sia perchè l'azione solvente dell'alcole viene limitata al minimo o addirittura eliminata;
- ☐ miglior colore e maggiori profumi ed aromi;
- Oltre a questi vantaggi di carattere squisitamente tecnico, SELECTOR offre innumerevoli vantaggi sul piano pratico:
- ☐ tempi di macerazione brevissimi (48/60 ore) e quindi possibilità di impiegare più volte lo stesso vinificatore nel corso della vendemmia;
- ☐ svuotamento automatico delle vinacce con possibilità di regolare la velocità di estrazione in relazione alle attrezzature disponibili per il loro successivo trattamento;
- ☐ estrema facilità d'uso e lavaggio automatico;
- ☐ eliminazione totale della mano d'opera;
- ☐ possibilità di installazione all'aperto.

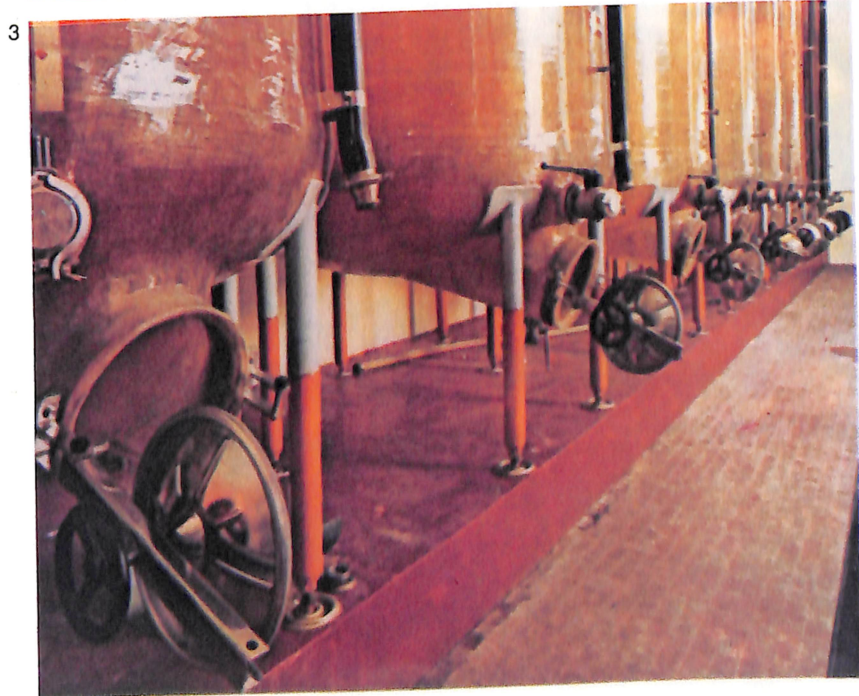
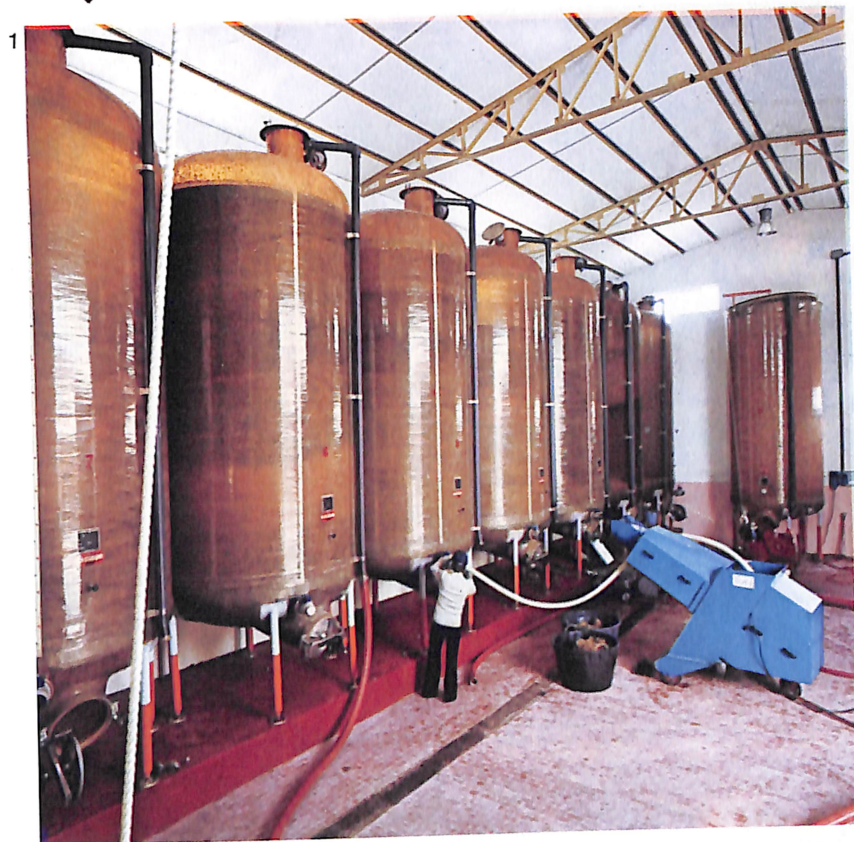
Con SELECTOR il tecnico di cantina ha finalmente lo strumento ideale non solo per migliorare la qualità dei propri vini, ma anche per seguire le indicazioni di mercato orientando la produzione verso vini giovani e fruttati.

SELECTOR è disponibile in 2 versioni: con estrazione manuale delle vinacce o con estrazione automatica a mezzo braccio rotante (SELECTOR SYSTEM).

Le capacità prodotte variano da 50 a 500 hl.



Glassbond Gimar vinificazione



1 - Batteria di Glassbond «Stoccaggio» vinificazione a fondo bombato; capacità di ogni serbatoio hl. 200.

2 - Batteria di Glassbond «Semprepieni» vinificazione; capacità di ogni serbatoio hl. 70.

3 - Particolare dei fondi e degli sportelli vinificazione ad apertura esterna.

4 - Batteria per vinificazione formata da quattro Glassbond «Stoccaggio» a fondo piano installati all'esterno. Capacità complessiva hl. 800.

Oltre al Vinificatore SELECTOR, GIMAR ha progettato una linea di serbatoi che pur non essendo vinificatori veri e propri, sono attrezzati per rendere comodo il loro impiego anche in fase di vinificazione. L'attrezzatura che li orienta a tale scopo è costituita da:

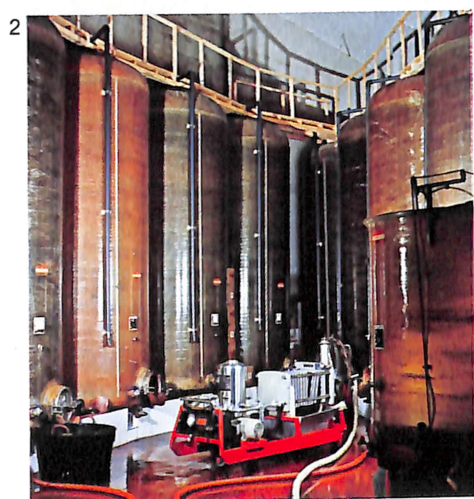
- ☐ fondo a imbuto inclinato per rendere graduale e facile l'estrazione delle vinacce, eliminando gli inconvenienti delle fuoriuscite violente (versione «Semprepieni» e «Stoccaggio su gambe»);
- ☐ portellone circolare \varnothing 400 ad apertura esterna;
- ☐ tubo di rimontaggio (a richiesta).

Per la descrizione dei vantaggi e delle caratteristiche si veda la parte dedicata ai Glassbond Gimar «Stoccaggio» e «Semprepieni».





Glassbond Gimar per "stoccaggio e chiarifica"



1 - Esempio di stoccaggio all'aperto per 6.000 hl. realizzato con serbatoi \varnothing 4.000 mm.

2 - Cantina attrezzata con Glassbond «Stoccaggio» da 150 hl. ciascuno, \varnothing 2.000 mm.

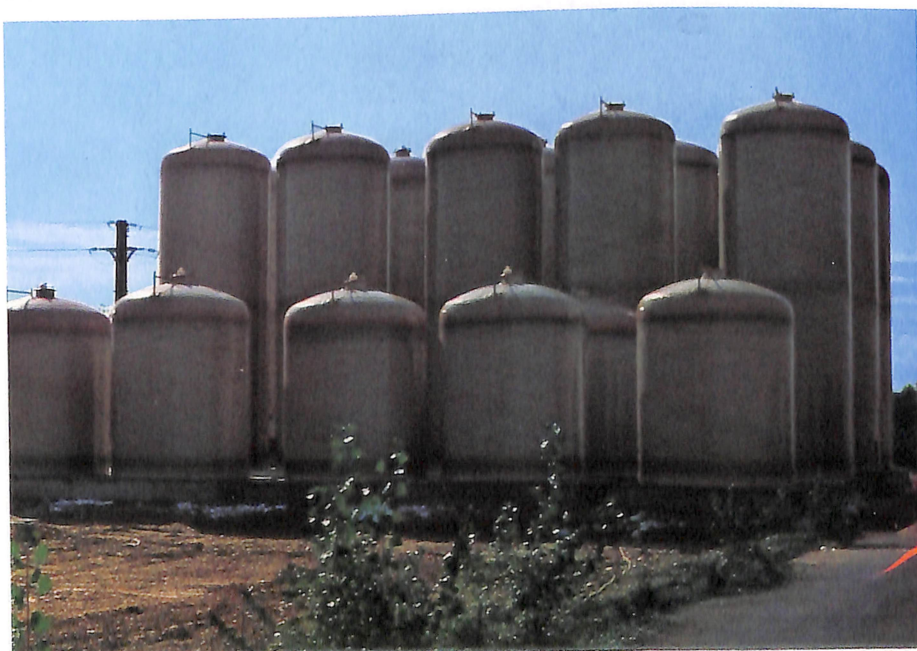
3 - Batteria di Glassbond «Stoccaggio» da 300 hl. ciascuno.

4 - Stabilimento in fase di allestimento, attrezzato con Glassbond «Stoccaggio» per complessivi hl. 43.200.

5 - Particolare degli accessori: portella in acciaio inox, valvole a sfera inox per lo scarico parziale e totale montate su manicotti flangiati e rinforzati, tubo di rimontaggio e assaggiavino.

6 - Impianto per complessivi hl. 11.750 con serbatoi da 260 e 610 hl.

7 - Batteria per complessivi hl. 30.000 realizzata con Glassbond «Stoccaggio» opacizzati con neogel color avorio. Capacità di ogni serbatoio hl. 2.000.





7



Quando abbiamo progettato i nostri Glassbond per stoccaggio e chiarifica ci siamo preoccupati di vedere i serbatoi non come semplici contenitori, ma come elementi inseriti nella vita attiva della cantina. Abbiamo pensato alle operazioni di riempimento e scarico, alle operazioni di travaso, alle filtrazioni, alle chiarifiche, ai tagli, alle manutenzioni, alle operazioni di sterilizzazione, alla durata ecc. A quali risultati siamo giunti?

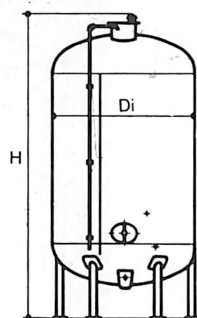
Eccoli:

- ☐ resistenza meccanica pari all'acciaio;
- ☐ leggerezza e quindi spostabilità;
- ☐ strato interno alimentare ad altissima resistenza chimica, inattaccabile dall' SO_2 , dagli acidi del vino o dalle sostanze eventualmente usate per i lavaggi e le sterilizzazioni (cloro, soda, ecc.);
- ☐ superficie interna speculare tale da impedire l'adesione dei tartrati e facilitare le operazioni di lavaggio;
- ☐ possibilità di scelta tra serbatoi a pareti trasparenti o opacizzate (ricordiamo che la trasparenza è di notevole aiuto sia nei lavaggi che nei tagli);
- ☐ indicazioni di livello chiare e leggibili;
- ☐ posizionamento decentrato dei chiusini superiori a partire dal \varnothing 2300 mm onde consentire l'ispezione dall'alto e controllare il livello di riempimento dal basso;
- ☐ fondi piani con inclinazione orientata sullo scarico totale per permettere il completo svuotamento dei serbatoi;
- ☐ tubo di rimontaggio incorporato;
- ☐ anelli con tiranti di ancoraggio per installazioni esterne.

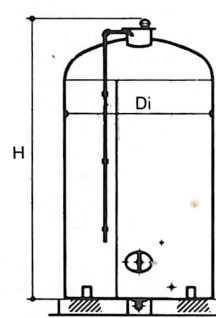
In più, su ogni Glassbond Gimar stoccaggio e chiarifica vengono installati solo accessori di prima qualità; dall'assaggio alla portella, dal chiusino alle valvole a sfera ecc. La posizione di ogni accessorio, inoltre, è stata studiata in funzione della praticità d'impiego. I Glassbond Gimar possono essere installati indifferentemente al chiuso o all'aperto e sono disponibili in tre versioni: a) verticali a fondo bombato su gambe; b) verticali a fondo piano; c) orizzontali. (I Glassbond orizzontali sono costruiti solo su richiesta).

tipi e dimensioni

tipo C



tipo CFP



Capacità litri	\varnothing interno di mm	Tipo fondo bombato		Tipo fondo piano	
		Serie	Altezza totale H mm	Serie	Altezza totale H mm
2000	1250	12 C 20	2775	12 CFP 20	2030
2500	1250	12 C 25	3185	12 CFP 25	2440
3000	1250	12 C 30	3585	12 CFP 30	2850
3500	1250	12 C 35	3995	12 CFP 35	3260
3000	1500	15 C 30	2900	15 CFP 30	2150
4000	1500	15 C 40	3460	15 CFP 40	2720
5000	1500	15 C 50	4030	15 CFP 50	3280
6000	1500	15 C 60	4600	15 CFP 60	3850
7000	1500	15 C 70	5160	15 CFP 70	4420
4000	1750	17 C 40	2850	17 CFP 40	2120
5000	1750	17 C 50	3270	17 CFP 50	2530
6000	1750	17 C 60	3680	17 CFP 60	2950
7000	1750	17 C 70	4100	17 CFP 70	3360
8000	1750	17 C 80	4520	17 CFP 80	3780
9000	1750	17 C 90	4930	17 CFP 90	4200
10000	1750	17 C 100	5350	17 CFP 100	4610
6000	2000	20 C 60	3100	20 CFP 60	2410
7000	2000	20 C 70	3420	20 CFP 70	2730
8000	2000	20 C 80	3740	20 CFP 80	3050
9000	2000	20 C 90	4060	20 CFP 90	3360
10000	2000	20 C 100	4380	20 CFP 100	3680
12000	2000	20 C 120	5010	20 CFP 120	4320
15000	2000	20 C 150	5970	20 CFP 150	5280
10000	2300	23 C 100	3670	23 CFP 100	2940
12000	2300	23 C 120	4150	23 CFP 120	3420
15000	2300	23 C 150	4870	23 CFP 150	4140
20000	2300	23 C 200	6080	23 CFP 200	5340
25000	2300	23 C 250	7280	23 CFP 250	6550
20000	3000			30 CFP 200	3400
25000	3000			30 CFP 250	4110
30000	3000			30 CFP 300	4820
35000	3000			30 CFP 350	5530
40000	3000			30 CFP 400	6230
45000	3000			30 CFP 450	6940
50000	3000			30 CFP 500	7650
55000	3000			30 CFP 550	8360
60000	3000			30 CFP 600	9070
65000	3000			30 CFP 650	9770
70000	3000			30 CFP 700	10480
75000	3000			30 CFP 750	11190
80000	3000			30 CFP 800	11900
80000	4000			40 CFP 800	7330
90000	4000			40 CFP 900	8130
100000	4000			40 CFP 1000	8930
110000	4000			40 CFP 1100	9720
120000	4000			40 CFP 1200	10520
130000	4000			40 CFP 1300	11310
140000	4000			40 CFP 1400	12110
150000	4000			40 CFP 1500	12910



Glassbond Gimar "isotermici" per stabilizzare e conservare a freddo

I Glassbond Gimar Isotermici sono serbatoi unici nel loro genere e non temono alcun confronto. Godono di tutti i vantaggi propri di ogni serbatoio Gimar (vedi Glassbond Stoccaggio) quanto a resistenza chimica-meccanica, durata, lavabilità, ecc., ma sono stati progettati con il preciso impegno di ridurre drasticamente la dispersione termica. Ciò con un duplice obiettivo: minimizzare i costi d'esercizio dell'impianto frigorifero e rendere più efficace la stabilizzazione e la conservazione a freddo.

In cosa si differenzia sostanzialmente l'isotermico Gimar rispetto ai serbatoi isolati tradizionali?

Nella tecnica costruttiva dell'isolamento ed in tutta una serie di particolari e piccoli accorgimenti per esaltarne le caratteristiche intrinseche.

Ecco i principali vantaggi:

- ☐ Isolamento con resine poliuretaniche di primissima qualità, espanso direttamente presso le nostre officine con impianti a totale progettazione Gimar. In termini concreti, ciò significa eliminare ogni ponte termico (operazione impossibile con l'isolamento a pannelli prefabbricati) e mantenere costanti nel tempo le caratteristiche isotermiche del serbatoio;
- ☐ dispersione termica di $0,25\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,28\text{ }^{\circ}\text{C}$ nelle 24/h con salti termici di $20\text{ }^{\circ}\text{C}$ (tra interno del serbatoio e ambiente esterno);
- ☐ parete esterna in avvolgimento con superficie lucida antipolvere;
- ☐ attacchi valvole flangiati e perfettamente coibentati;
- ☐ fondo isolato sia nei modelli a fondo piano che bombato con pendenza in direzione dello scarico totale per i modelli a fondo piano;
- ☐ valvole a sfera per scarico parziale, totale e rimontaggio;
- ☐ tubo di rimontaggio installato all'interno del serbatoio per evitare dispersione di frigoriferi;
- ☐ termometro ad orologio di elevata precisione, con bulbo interno protetto onde renderne impossibile la rottura durante le operazioni di lavaggio;
- ☐ controportella isotermica a protezione della portella in acciaio inox.
- ☐ chiusura superiore $\varnothing 320\text{ mm}$. perfettamente isolato;

I Glassbond isotermici sono disponibili in:

- a) versione a fondo bombato su gambe;
- b) versione a fondo piano da porre su basamento;
- c) versione a fondo esterno piano autoportante e fondo interno piano.

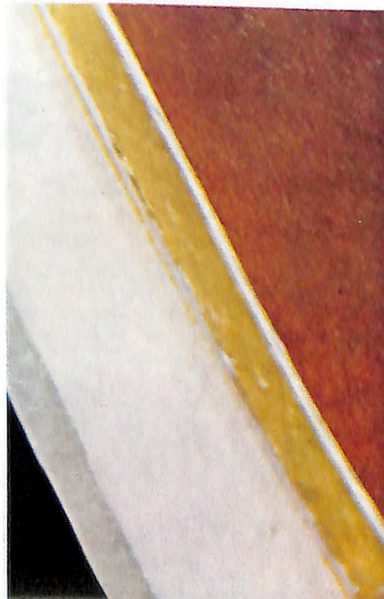
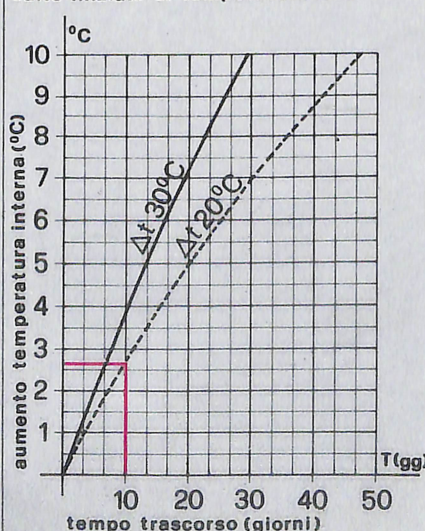
A lato:

diagramma della dispersione termica in funzione dei giorni di stoccaggio nei Glassbond «Isotermici». Come si può vedere, si tratta di notevoli risultati. Ma ciò che più conta è che possiamo garantire l'identico tipo di dispersione qualunque sia la capacità del serbatoio poiché abbiamo calcolato e dimensionato lo spessore dell'isolamento di ogni «isotermico» sia in funzione del diametro che della capacità.

Spaccato di parete di un serbatoio Isotermico. Da destra a sinistra si può notare la parete interna in PRFV a 3 strati, l'isolamento in poliuretano espanso, la parete esterna in PRFV.



salto iniziale di temperatura 30°C —
salto iniziale di temperatura 20°C - - -





“ Centinaia di migliaia di ettolitri di moscato sono conservati negli isotermici Gimar „



1 - Batteria per la conservazione del Moscato a temperatura controllata. Capacità di ogni serbatoio hl. 470.

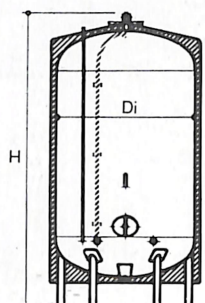
2 - Cantina attrezzata con Glassbond «Isotermici» per oltre 15.000 hl. di capacità. Nell'illustrazione, Isotermici da 500 hl. ciascuno.

3 - Glassbond «Isotermici» per la conservazione del vino Moscato installati all'esterno. Capacità complessiva 3.200 hl.

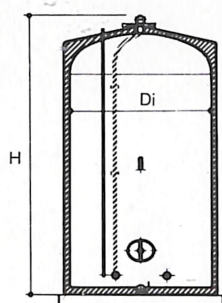
4 - Batteria di Glassbond «Isotermici» per la stabilizzazione a freddo di Vermouth e Marsala. Capacità complessiva hl. 2.500.

tipi e dimensioni

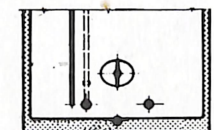
tipo IS



tipo ISFP



fondo autoportante con interno piano. In tal caso l'altezza totale aumenta di 100 mm.



Capacità litri	Ø interno di mm	Tipo fondo bombato		Tipo fondo piano	
		Serie	Altezza totale H mm	Serie	Altezza totale H mm
3000	1500	15 IS 30	2860	15 ISFP 30	2260
3500	1500	15 IS 35	3140	15 ISFP 35	2540
4000	1500	15 IS 40	3420	15 ISFP 40	2830
5000	1500	15 IS 50	3990	15 ISFP 50	3390
6000	1500	15 IS 60	4560	15 ISFP 60	3950
7000	1500	15 IS 70	5120	15 ISFP 70	4520
5000	1750	17 IS 50	3200	17 ISFP 50	2640
6000	1750	17 IS 60	3610	17 ISFP 60	3050
7000	1750	17 IS 70	4030	17 ISFP 70	3470
8000	1750	17 IS 80	4450	17 ISFP 80	3880
9000	1750	17 IS 90	4860	17 ISFP 90	4300
10000	1750	17 IS 100	5280	17 ISFP 100	4720
6000	2000	20 IS 60	3060	20 ISFP 60	2510
7000	2000	20 IS 70	3380	20 ISFP 70	2830
8000	2000	20 IS 80	3700	20 ISFP 80	3150
9000	2000	20 IS 90	4020	20 ISFP 90	3470
10000	2000	20 IS 100	4340	20 ISFP 100	3790
11000	2000	20 IS 110	4660	20 ISFP 110	4110
12000	2000	20 IS 120	4970	20 ISFP 120	4430
13000	2000	20 IS 130	5290	20 ISFP 130	4740
14000	2000	20 IS 140	5610	20 ISFP 140	5060
15000	2000	20 IS 150	5930	20 ISFP 150	5380
10000	2300	23 IS 100	3630	23 ISFP 100	3040
11000	2300	23 IS 110	3870	23 ISFP 110	3280
12000	2300	23 IS 120	4110	23 ISFP 120	3520
13000	2300	23 IS 130	4350	23 ISFP 130	3760
14000	2300	23 IS 140	4590	23 ISFP 140	4000
15000	2300	23 IS 150	4830	23 ISFP 150	4250
16000	2300	23 IS 160	5080	23 ISFP 160	4490
17000	2300	23 IS 170	5310	23 ISFP 170	4730
18000	2300	23 IS 180	5550	23 ISFP 180	4970
19000	2300	23 IS 190	5800	23 ISFP 190	5210
20000	2300	23 IS 200	6040	23 ISFP 200	5450
21000	2300	23 IS 210	6280	23 ISFP 210	5690
22000	2300	23 IS 220	6520	23 ISFP 220	5930
23000	2300	23 IS 230	6760	23 ISFP 230	6170
24000	2300	23 IS 240	7000	23 ISFP 240	6410
25000	2300	23 IS 250	7240	23 ISFP 250	6650
25000	3000			30 ISFP 250	4220
30000	3000			30 ISFP 300	4920
35000	3000			30 ISFP 350	5630
40000	3000			30 ISFP 400	6340
45000	3000			30 ISFP 450	7050
50000	3000			30 ISFP 500	7760
60000	3000			30 ISFP 600	9180
70000	3000			30 ISFP 700	10590
80000	3000			30 ISFP 800	12010



Glassbond Gimar "semprepieni" per distribuzione e vendita

(brevettati)

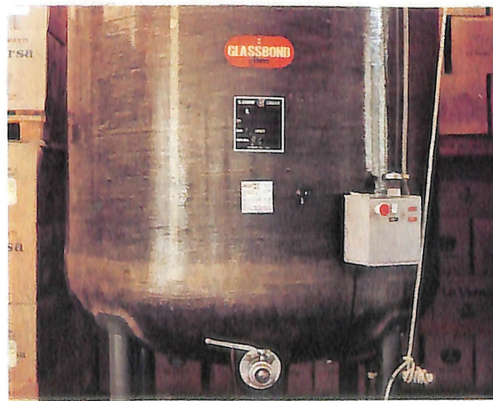


Il Glassbond Semprepieno, brevettato, è il serbatoio più versatile delle linee Gimar. Pur essendo stato progettato principalmente per risolvere i problemi dello smercio del vino in piccole partite (botti, damigiane, taniche, ecc.), si è ben presto qualificato come il « risolvi-problemi » della cantina moderna. Grazie al suo coperchio galleggiante, inaffondabile (all'interno è formato da resine espanse) e a tenuta ermetica, è un vero e proprio serbatoio a capacità variabile. Risolve radicalmente il problema dei serbatoi smezzati eliminando i travasi: può essere utilizzato come serbatoio da stoccaggio anche per lunghissimi periodi, può servire per accumulare fondami e fecce in attesa di filtrazione e così via. La fantasia dei cantinieri ha dato al Semprepieno Gimar le destinazioni più impensate, ma in tutti i casi sono stati risolti dei problemi. Il Semprepieno, naturalmente, gode di tutti gli altri vantaggi visti per i serbatoi da stoccaggio: durata illimitata, resistenza, facilità di lavaggio ecc...

1 - Cantina attrezzata con «Semprepieni» di varia capacità.

2 - Batteria di Glassbond «Semprepieni» versione MATIC per il controllo automatico della guarnizione pneumatica del coperchio galleggiante.

3 - Centro di vendita di vino sfuso attrezzato con «Semprepieni» e distributori automatici.



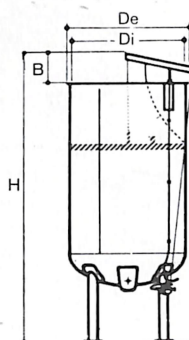
4 - «Semprepieno» versione MATIC (cassetina grigia a destra). il MATIC mantiene automaticamente la corretta pressione all'interno della guarnizione pneumatica del coperchio.

5 - Spaccato del coperchio galleggiante. Si può notare l'interno in resina espansa per garantire l'inaffondabilità del coperchio ed impedire ogni possibile infiltrazione di vino all'interno dello stesso.

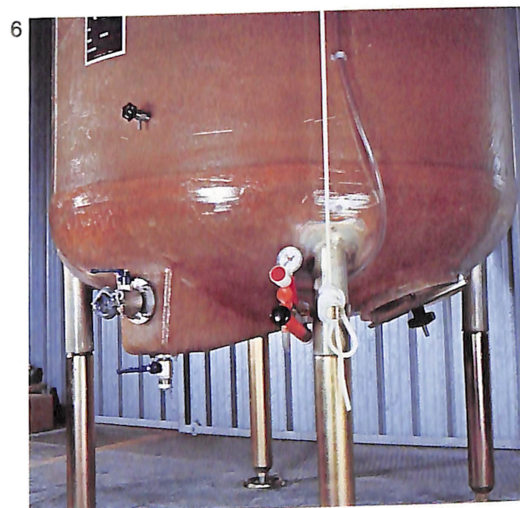
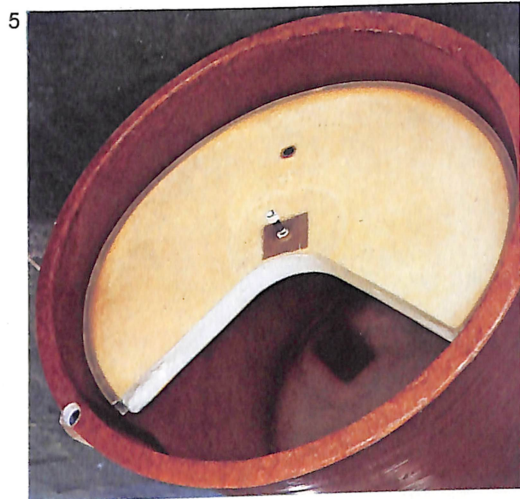
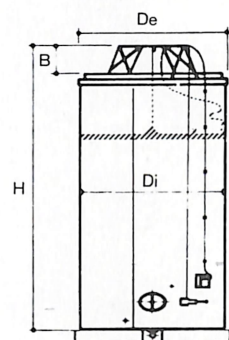
6 - Particolare degli accessori installati su di un Glassbond «Semprepieno»: scarico parziale con valvola a sfera Ø mm. 40, scarico totale con valvola a sfera Ø mm. 25, apparecchiatura manuale per il controllo della pressione nella guarnizione pneumatica, portella a passo d'uomo installata sul fondo del serbatoio, assaggiavino.

tipi e dimensioni

tipo MG



tipo MGFP



Serie	Capacità litri	Altezza totale H mm	B mm	Ø interno di mm	Ø esterno max de mm
10 MG 10	1000	2365	300	1000	1100
10 MG 15	1500	3005	300	1000	1100
10 MG 20	2000	3645	300	1000	1100
12 MG 15	1500	2375	350	1250	1350
12 MG 20	2000	2785	350	1250	1350
12 MG 25	2500	3195	350	1250	1350
12 MG 30	3000	3605	350	1250	1350
12 MG 35	3500	4005	350	1250	1350
15 MG 25	2500	2630	400	1500	1600
15 MG 30	3000	2910	400	1500	1600
15 MG 35	3500	3190	400	1500	1600
15 MG 40	4000	3480	400	1500	1600
15 MG 50	5000	4040	400	1500	1600
15 MG 60	6000	4610	400	1500	1600
15 MG 70	7000	5180	400	1500	1600
17 MG 40	4000	2960	500	1750	1870
17 MG 50	5000	3380	500	1750	1870
17 MG 60	6000	3800	500	1750	1870
17 MG 70	7000	4210	500	1750	1870
17 MG 80	8000	4630	500	1750	1870
17 MG 90	9000	5050	500	1750	1870
17 MG 100	10000	5470	500	1750	1870
20 MG 50	5000	2900	550	2000	2120
20 MG 60	6000	3220	550	2000	2120
20 MG 70	7000	3540	550	2000	2120
20 MG 80	8000	3860	550	2000	2120
20 MG 90	9000	4180	550	2000	2120
20 MG 100	10000	4490	550	2000	2120
20 MG 110	11000	4810	550	2000	2120
20 MG 120	12000	5130	550	2000	2120
20 MG 130	13000	5450	550	2000	2120
20 MG 140	14000	5770	550	2000	2120
20 MG 150	15000	6090	550	2000	2120
23 MG 100	10000	3910	700	2300	2460
23 MG 110	11000	4150	700	2300	2460
23 MG 120	12000	4390	700	2300	2460
23 MG 130	13000	4630	700	2300	2460
23 MG 140	14000	4870	700	2300	2460
23 MG 150	15000	5110	700	2300	2460
23 MG 160	16000	5350	700	2300	2460
23 MG 170	17000	5590	700	2300	2460
23 MG 180	18000	5830	700	2300	2460
23 MG 190	19000	6070	700	2300	2460
23 MG 200	20000	6310	700	2300	2460
30 MGFP 250	25000	4390	600	3000	3040
30 MGFP 300	30000	5100	600	3000	3040
30 MGFP 350	35000	5810	600	3000	3040
30 MGFP 400	40000	6520	600	3000	3040
30 MGFP 450	45000	7220	600	3000	3040
30 MGFP 500	50000	7930	600	3000	3040
30 MGFP 550	55000	8640	600	3000	3040
30 MGFP 600	60000	9350	600	3000	3040
30 MGFP 650	65000	10050	600	3000	3040

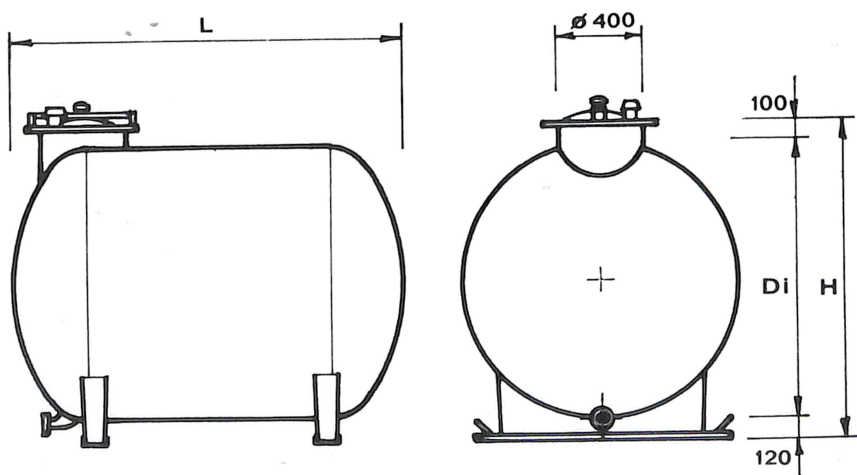


Glassbond Gimar "trasporto" per distribuzione e vendita



Il Glassbond Gimar trasporto è stato particolarmente studiato per rendere pratica e razionale l'installazione sugli automezzi e per offrire ogni garanzia di sicurezza. Ma non solo! Essendo costruito con lo strato interno in resina alimentare, può essere tranquillamente impiegato anche come piccolo serbatoio da stoccaggio, risultando particolarmente utile per l'inserimento in spazi angusti e limitati.

tipi e dimensioni

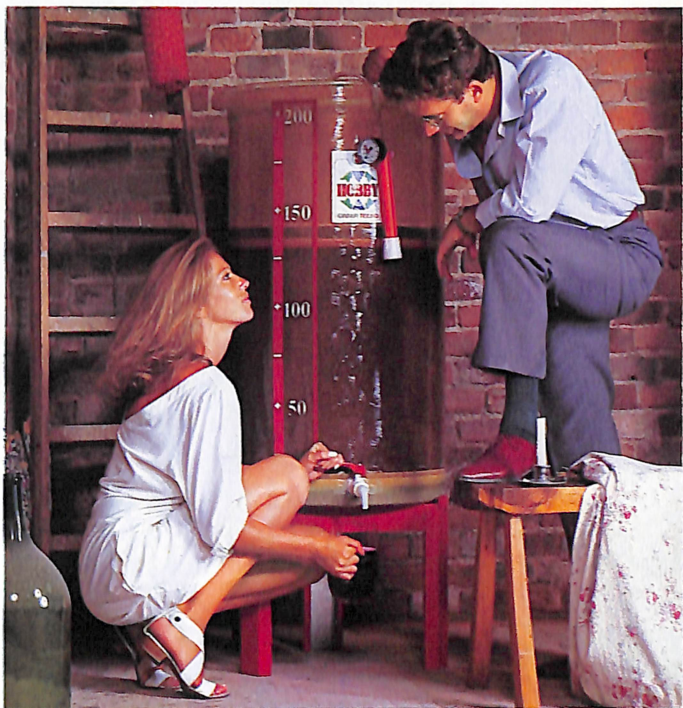


Tipo	Capacità litri	Ø interno Di mm	L mm	H mm
10 TR 10	1000	1000	1470	1400
12 TR 15	1500	1250	1400	1600
12 TR 20	2000	1250	1810	1600
12 TR 25	2500	1250	2220	1600
15 TR 25	2500	1500	1690	1850
15 TR 30	3000	1500	1980	1850

Gimar per la piccola cantina e l'hobbystica



A fianco, serbatoi semprepieni di cui due in versione vinificazione economica, tipo MGEV. Sotto, serbatoio della linea HOBBY da 200 litri. In basso, panoramica dei serbatoi della linea HOBBY (capacità da 120 a 2500 litri).



Costruire serbatoi per la piccola cantina non significa semplicemente ridurne le dimensioni. La piccola cantina ha esigenze tutte particolari. La quantità di vino stoccato è modesta e ciò comporta una duplice esigenza:

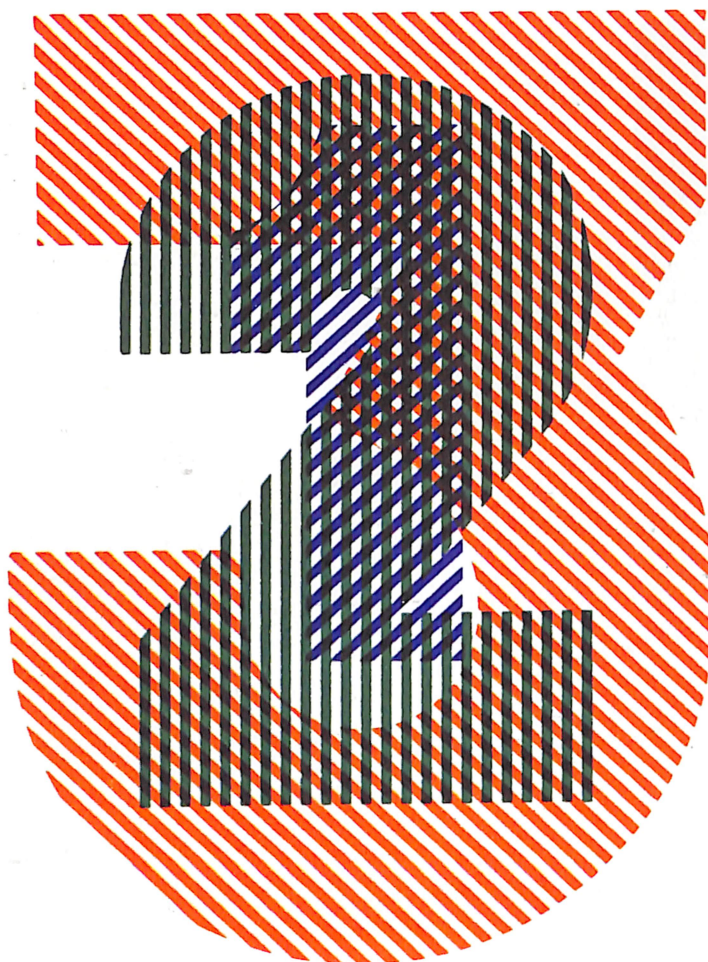
- ☐ contenimento dei costi;
- ☐ necessità di serbatoi di indubbia affidabilità dal punto di vista alimentare, essendo piccolo il quantitativo di vino in relazione alle pareti del serbatoio.

Due esigenze completamente opposte che è difficile conciliare. GIMAR tuttavia è riuscita nell'intento ed è in grado di fornire serbatoi di assoluta qualità a prezzi molto contenuti.

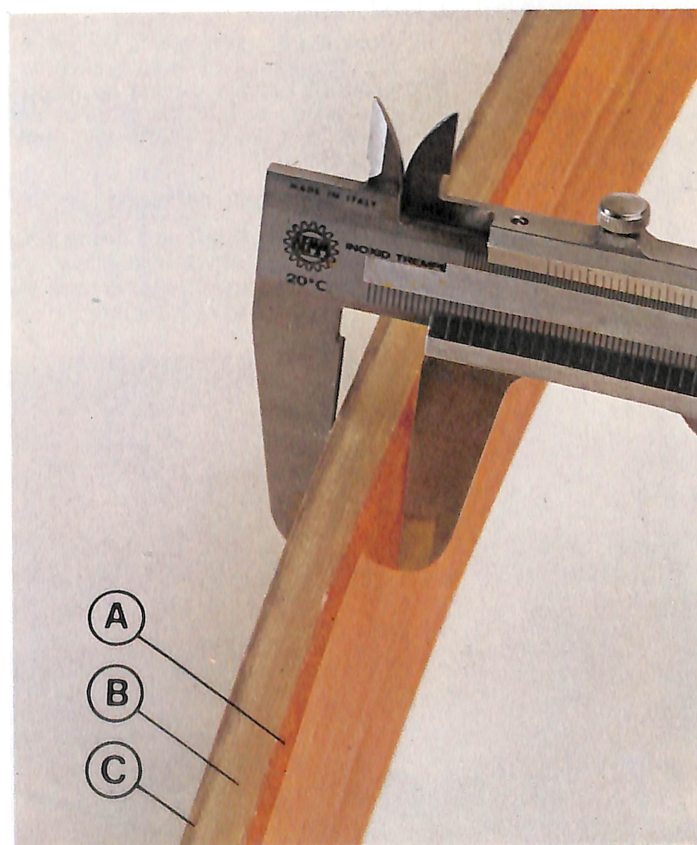
Per questo tipo di mercato che si estende anche agli hobbisti, ristoranti, mense aziendali, comunità, Gimar mette a disposizione una linea di SEMPREPIENI HOBBY da 1 a 25 hl. ideali per conservare il vino senza problemi di bottiglie o damigiane



i 3 strati nella qualità del P.R.F.V. Gimar



Il P.R.F.V. è il materiale impiegato da GIMAR spa per la costruzione dei propri serbatoi. Si tratta di un materiale bi-composito, ottenuto impregnando fibre di vetro di vario tipo con resine poliestere. P.R.F.V. è appunto la sigla italiana che sta a significare « poliestere rinforzato con fibre di vetro ». Le sue origini sono relativamente recenti e sono dovute all'industria bellica americana. Durante l'ultima guerra mondiale, infatti, era indispensabile poter disporre di un materiale estremamente robusto e leggero per costruire i serbatoi del carburante degli aerei. Dopo varie esperienze si giunse al P.R.F.V.: 4 volte più leggero dell'acciaio e altrettanto resistente. Da allora, enormi passi sono stati fatti per migliorare le sue caratteristiche, sia sotto il profilo meccanico che chimico. Attualmente trova impiego in campi diversissimi: astronautica, aeronautica, industria dell'automobile, delle costruzioni navali, di articoli sportivi e... naturalmente di serbatoi. Senonchè, come tutti i materiali sofisticati richiede esperienza e specializzazione per rendere al massimo con tutte le sue qualità. Gimar impiega da molti anni il P.R.F.V. e nel settore serbatoi ha raggiunto una posizione leader in campo europeo. I serbatoi GIMAR non sono semplicemente costruiti in P.R.F.V. ma in « P.R.F.V. GIMAR ». Cosa significa? Significa che le pareti del serbatoio sono formate da 3 strati indissolubilmente legati tra loro (vedi fotografia). Lo strato A (parete interna) è destinato al contatto col vino ed è pertanto costruito con l'impiego di resine alimentari ad alta resistenza



*Porzione di parete di un serbatoio GIMAR.
Risultano ben visibili i 3 strati che costituiscono
la struttura chimico-meccanico-resistente
e di finitura esterna.*

chimica e vetro speciale (surfacing).

Lo strato B (porzione mediana) è costruito avvolgendo in modo incrociato fibre di vetro continue impregnate con resina (filament winding), tali da conferire al serbatoio notevolissime doti di resistenza meccanica con elevati coefficienti di sicurezza (7,5). Lo strato C (superficiale esterno) è ricco di resina per rendere liscia la parete e per proteggere gli strati interni.

Con questa tecnologia del P.R.F.V., GIMAR ha ottenuto risultati notevolissimi.

Si veda, ad esempio, la riproduzione del certificato del Politecnico di Milano riportante i dati ottenuti sottoponendo a varie prove manufatti GIMAR. E ancora, si veda la fotografia raffigurante porzioni di serbatoio su cui sono stati esplosi colpi di revolver da distanza ravvicinata. I proiettili sono stati «bloccati» all'esterno!

Se si fosse trattato di serbatoi pieni o non ci sarebbero state perdite o, al più, sarebbe stato possibile un leggero gocciolamento. Un caso del genere è successo ad un nostro cliente. Alcuni ignoti hanno tentato invano di perforargli una batteria di serbatoi da 2000 hl. ciascuno!

Oltre alla resistenza meccanica eccezionale, i serbatoi GIMAR sono altrettanto perfetti sotto il profilo della resistenza chimica. Ciò significa assoluta sicurezza anche nel caso di stoccaggio di più anni.

L'Ufficio Tecnico Gimar è a Vostra disposizione per illustrarVi i risultati ottenuti sottoponendo periodicamente ad analisi rigorosissime, presso le migliori Università Italiane, campioni di vini stoccati nei nostri serbatoi.



Porzioni di parete di serbatoi GIMAR su cui sono stati esplosi colpi d'arma da fuoco. Si può ben vedere come i proiettili siano stati arrestati dalla fittissima struttura di fibre di vetro impregnate con resina. Se si volesse procedere alla riparazione, l'operazione sarebbe semplicissima e ripristinerebbe completamente i manufatti.

Istituto di chimica industriale
del Politecnico

20133 Milano
Piazza Leonardo da Vinci 32
Telefono 230879

Laboratorio prove materie plastiche

Certificato n. 141/78

Oggetto: Determinazione di caratteristiche

Campioni dichiarati: Provette in fibra di vetro e resina poliestere tagliate secondo l'asse orizzontale della cisterna.

Provenienti da: GIMAR spa. - Occimiano Alessandria

Condizioni dei campioni: Provette in fibra di vetro e resina poliestere tagliate secondo l'asse orizzontale della cisterna.

Risultati dell'analisi o della ricerca:

RESISTENZA A TRAZIONE (ASTM D 538) Kg/cm^2 3.610

RESISTENZA A FLESSIONE (ASTM D 790) Kg/cm^2 5.300

MODULO A TRAZIONE (ASTM D 538) Kg/cm^2 330.000

MODULO A FLESSIONE (ASTM D 790) Kg/cm^2 256.000

.....

Determinazioni richieste con domanda in data 21.3.1978

MILANO 3.4.1978

VISTO

IL DIRETTORE DEL LABORATORIO
(Prof. Dante Pignani)

IL DIRETTORE DEL POLITECNICO
(Prof. Dante Pignani)

I risultati delle analisi si riferiscono soltanto al campione ricevuto e non alla partita che il campione rappresenta, a meno che il prelievo sia stato eseguito dal personale del laboratorio.

I campioni si conservano per tre mesi.

A Fianco: certificato del politecnico di Milano riportante i risultati ottenuti con provette di P.R.F.V. GIMAR.



GIMAR
TECNO^{spa}

divisione enologia

S.S. 31 Km. 32,5
tel. (0142) 809201 (4 linee r.a.)
telex 220271 GIMAR I
15040 OCCIMIANO (AL) Italy