

# Vetrina digitale del Sistema Poli Piemonte

I campi contrassegnati con un \* sono obbligatori.



I Poli della Regione Piemonte hanno unito le loro forze per creare un SISTEMA capace di sostenere in maniera sinergica e coordinata le imprese dell'ecosistema piemontese per renderle sempre più competitive e capaci di rispondere alle sfide della trasformazione digitale, della transizione ecologica e del benessere delle persone e delle comunità (Health & Food).

Una di queste attività è finalizzata alla valorizzazione delle eccellenze piemontesi attraverso la creazione di una VETRINA DIGITALE sul sito del Sistema, promossa dal territorio, nella quale le imprese possono raccontare la loro capacità di innovare.

## ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE

- Sezione "Anagrafica" obbligatoria
- Risulta possibile optare per una sola sezione tra "Progetto da valorizzare" e "Storia di successo" e/o compilare entrambe le sezioni se si riferiscono a due progetti/storie diverse.
- I campi delle sezioni "Progetto da valorizzare" e "Storia di successo" sono mandatori: nel caso venisse selezionata solo una delle due sezioni, è possibile completare il questionario forzando il sistema inserendo una X nei campi della sezione non opzionata e, per quanto riguarda le immagini, caricare la stessa/e inserita/e nella sezione opzionata

## DISCLAIMER

- Validando il form sottostante, si da il consenso alla pubblicazione delle informazioni e dei materiali nella Vetrina digitale del Sistema Poli Piemonte sul sito [www.sistemapolipiemonte.it](http://www.sistemapolipiemonte.it)

- Validando il form sottostante, si da il consenso ad includere l'indirizzo di contatto condiviso nel database del Sistema Poli. Quest'ultimo potrà essere utilizzato per informarvi in merito alle iniziative correlate relative al Sistema Poli
- Validando il form sottostante, si da il consenso al ri-utilizzo dei materiali e delle immagini condivise per scopi promozionali in formato digitale/cartaceo da parte del Sistema Poli e della Regione Piemonte

## Anagrafica

---

### \* contatto di riferimento

*Il contatto condiviso verrà reso pubblico. Si tratta dell'interfaccia principale degli utenti per richiedere informazioni sulla soluzione/azienda*

capelloelia@gmail.com

### \* E-mail aziendale

info@oliveroimpianti.it

### \* Impresa

olivero impianti srl

### \* Dimensione

*ref. "Guida dell'utente alla definizione di PMI" - Commissione Europea*

- Piccola Impresa (< 50 dipendenti & ≤ 10 milioni di fatturato)
- Media Impresa (< 250 dipendenti & ≤ 50 milioni di fatturato)
- Grande Impresa (≥ 250 dipendenti & > 50 milioni di fatturato)

### \* Anno fondazione

1987

### \* Website

https://oliveroimpianti.it

### Social Media

- LinkedIn
- Twitter
- Instagram
- Nessuno

### LinkedIn

*inserire il link alla pagina*

http://linkedin.com/company/olivero-automazioni

## Twitter

*inserire il link alla pagina*

## Instagram

*inserire il link alla pagina*

### \* Polo di riferimento

- Agrifood
- Clever
- Green Chemistry and Advanced Materials
- ICT
- Mesap
- Po.in.tex
- bioPmed
- Nessuno

## Progetto da valorizzare

*Inserire un progetto finanziato o privato da valorizzare e condividere all'ecosistema perché presenta un contenuto innovativo di prodotto, processo, ottimizzazione...*

---

### \* Nome progetto

autoferm

### \* Impresa capofila

olivero impianti

### \* Imprese partner

*in caso di progetto con un unico beneficiario inserire "nessuno"*

enosol sas, cdg srl, sifa srl, unionbirrai

### \* Polo di riferimento

agrifood

### \* Interpolo

*segnalare se progetto con più Poli coinvolti*

- Agrifood
- Clever
- Green Chemistry and Advanced Materials
- ICT
- Mesap
- Po.in.tex
- bioPmed
- Nessuno

\* Bando di riferimento

- Linea A
- Linea B
- Piattaforma Fabbrica Intelligente
- Piattaforma Bioeconomia
- Piattaforma Salute e Benessere
- IR2
- SCUP
- PRISM-E
- PASS
- V-IR
- Manunet
- Incomera
- Innometro
- Electro-mobility
- H2020
- Horizon Europe
- Iniziativa privata
- Altro

Se selezionato "Altro" specificare la tipologia di bando

\* Tematica/Tematiche

*al massimo 50 carattere/i*

\* Priorità

*aggiornamento S3 2021-2027*

- Trasformazione Digitale
- Transizione Ecologica
- Benessere & Comunità (Health & Food)

\* Caratteristiche/descrizione

*al massimo 1000 carattere/i*

Il progetto riguarda la progettazione e realizzazione di innovative attrezzature per la produzione di vini e birre. È un connubio tra il metodo classico ed il metodo Martinotti e nel settore enologico ha come obiettivo la produzione di vini spumanti ovviando alle criticità dei due metodi di spumantizzazione. In campo birrario lo scopo è l'ottenimento di birre limpide senza l'utilizzo di centrifugazione e/o filtrazione al termine della produzione.

Le nuove attrezzature sono autoclavi orizzontali aventi una canalina di raccolta ed un sistema di movimentazione che convoglia le fecce verso la canalina. Il sistema di movimentazione chiude poi la canalina isolando la feccia del prodotto limpido. La bevanda può quindi essere imbottigliata senza centrifugazione e/o filtrazione in una seconda autoclave con un incremento qualitativo del prodotto e con riduzione dei costi di produzione, di utilizzo di adiuvanti e di tempistiche

**\* Durata**

30 mesi

**\* Periodo di realizzazione**

*inserire anno di inizio e fine*

2020-2023

**TRL**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
* iniziale	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
* finale	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

**legenda TRL:**

*1. osservati i principi fondamentali; 2. Formulato il concetto della tecnologia; 3. Prova di concetto sperimentale; 4. Tecnologia convalidata in laboratorio; 5. Tecnologia convalidata in ambiente (industrialmente) rilevante; 6. Tecnologia dimostrata in ambiente (industrialmente) rilevante; 7. Dimostrazione di un prototipo di sistema in ambiente operativo; 8. Sistema completo e qualificato; 9. Sistema reale provato in ambiente operativo (produzione competitiva, commercializzazione)*

**\* Tecnologie utilizzate**

*In questa categoria rientrano tutte le tipologie di tecnologie incluse quelle abilitanti*

tecnologie innovative su nuovi sistemi produttivi e su nuovi sistemi di gestione e controllo

**\* Campi di applicazione (settori e sottosettori)**

- Aerospazio
- Agroalimentare
- Automotive / Macchine Operatrici Mobili
- Bianco / Elettrodomestici
- Biomedicale
- Chimica

- Edilizia: Costruzioni / Domotica
- Energia / Ambiente
- Ferroviario
- ICT
- Macchine Utensili / Impiantistica Produttiva / Robotica
- Nanotecnologie
- Nautico / Navale
- Stampa
- Tessile
- Altro

Se selezionato "Altro" specificare la tipologia di settore o sottosettore

**\* Risultato da valorizzare**

*al massimo 1000 caratteri/i*

Il presente progetto ha dimostrato la fondatezza del concetto di partenza, legato allo sviluppo di un metodo alternativo che limiti o elimini le operazioni di filtrazione e/o centrifugazione. In questo progetto si è verificata la fattibilità e gli effettivi vantaggi legati alla nuova tecnica.

L'innovazione non rappresenta solo un miglioramento delle lavorazioni legate ai metodi di produzione tradizionali ma si pone come metodo alternativo, migliorativo sia per gli aspetti qualitativi che produttivi (riduzioni dei costi, condizioni operative e risparmi energetici)

In ambito enologico il nuovo metodo mantiene i pregi dei due metodi di spumantizzazione, ovviando nel contempo ai diversi svantaggi dei due.

Nel settore birrario l'applicazione del nuovo sistema consente di mantenere inalterati i processi produttivi eliminando però la centrifugazione o filtrazione a fine fermentazione primaria; operazioni che rappresentano criticità non indifferenti per la qualità della birra

**\* Impatto**

- Nuovi prodotti
- Nuovi processi
- Nuova occupazione
- Nuove metodologie
- Nuove policy
- Nuovi servizi
- Competitività (riduzione costi, tempi, aumento qualità)
- Aumento sicurezza per utilizzatore/cliente

**\* Perché è importante?**

*es. Prodotto innovativo per settore tradizionale dell'economia del territorio; Il progetto ha promosso lo sviluppo di processi green e di una filiera regionale per la produzione di prodotti bio-based; Trasformazione da rifiuto a risorsa, da problema reale di smaltimento a nuova filiera produttiva, ...*

Il progetto risulta importante sotto diversi aspetti.

Riguarda in primis lo sviluppo di un innovativo processo di produzione che, oltre a puntare ad un miglioramento qualitativo e salutistico, risulta green in quanto caratterizzato da un minor impatto ambientale e da notevoli risparmi energetici ed economici: rispetto ad entrambi i metodi di produzione attualmente utilizzati le operazioni necessarie all'ottenimento del prodotto finito con la nuova tecnologia sono poche e semplici, richiedono meno attrezzature, minori consumi di acqua ed energia elettrica e minor personale addetto alle operazioni.

Il settore enologico in cui trova applicazione l'innovativo processo è uno dei settori tradizionali dell'economia del territorio ed è uno di quelli che maggiormente rappresenta l'eccellenza qualitativa piemontese nel mondo. Per quanto riguarda il mondo birra si sta registrando un costante aumento dei consumi, della nascita di piccoli birrifici artigianali che puntano sulla qualità e dell'attenzione dei consumatori su questa tipologia di prodotti.

link video progetto (se disponibile)

Allegare immagini del progetto (dimostratore/prototipo)

*Se la sezione non è stata opzionata, leggere "Istruzioni per la compilazione"*

**59330c07-235d-4221-98e7-aeb290a4f955/disegni\_autoferm.jpeg**

**97a98145-462d-4f7c-867e-566e87df3656/foto\_prototipo\_birra.pdf**

**0aa3aa4b-21f1-4e74-a434-dffe86f23807/foto\_prototipo\_vino.pdf**

Allegare documenti tecnici condivisibili (es. slide, deliverable pubblici,...)

**b32b6821-ded9-412a-a645-bf04cde99612/presentazione\_autoferm.pdf**

## Storia di successo

*Inserire una "storia di successo" da valorizzare e presentare all'ecosistema perché foriera di buone pratiche e/o rappresenta un esempio di inclusività, visione manageriale, ...*

---

\* Nome progetto

\* Caratteristiche/descrizione

*al massimo 1000 caratteri/i*

x

\* Tematica/Tematiche

*al massimo 50 carattere/i*

x

\* Già presentato in precedenza?

x

\* Riconoscimenti ricevuti?

x

\* Perché è importante?

*es. Prodotto innovativo per settore tradizionale dell'economia del territorio; Il progetto ha promosso lo sviluppo di processi green e di una filiera regionale per la produzione di prodotti bio-based; Trasformazione da rifiuto a risorsa, da problema reale di smaltimento a nuova filiera produttiva, ...*

x

Allegare immagini del progetto (dimostratore/prototipo)

*Se la sezione non è stata opzionata, leggere "Istruzioni per la compilazione"*

**eed9c8f9-32be-4e44-bf7e-cc158c64181c/disegni\_autoferm.jpeg**

link video progetto (se disponibile)



Allegare documenti tecnici condivisibili (es. slide, deliverable pubblici,...)

---

*Il responsabile del trattamento dati del form online è Centro Servizi Industrie S.r.l. – MESAP Innovation Cluster, con sede in Via Manfredo Fanti, 17 – 10128 Torino, in qualità di membro del Sistema Poli Piemonte. Per maggiori dettagli sulla gestione dei dati condivisi, si prega di fare riferimento alla seguente Privacy Policy: [www.mesap.it/privacy-policy](http://www.mesap.it/privacy-policy)*

---

**Il Sistema Poli Piemonte è co-finanziato dal POR FESR 2014-2020**

**Asse I Ricerca, sviluppo tecnologico e innovazione.**

**Azione I.1.b.1.2.**

**D.D. n. 487/A1907A del 10/12/2021 di "Approvazione del Bando:**

**“Sostegno a programmi di sviluppo di Cluster regionali realizzati, in collaborazione, da Poli di Innovazione nelle macro aree tematiche e traiettorie di sviluppo della Trasformazione Digitale, della Transizione Ecologica e del Benessere delle Persone e della comunità”**

---

## **Contact**

[Contact Form](#)