

**COMMITTENTE: CANTINA SOCIALE COOPERATIVA AGRICOLA DI
VITTORIO VENETO (TV)**

OPERA : DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE
ALLACCIAMENTO ALLA FOGNATURA PUBBLICA

LOCALITA' : Via del Campardo n° 3, 31029, Vittorio Veneto (TV)

RELAZIONE TECNICA GENERALE

Vittorio Veneto li 16/01/2013

RELAZIONE TECNICA GENERALE

La Cantina Sociale Cooperativa Agricola di Vittorio Veneto è nata nel 1959 grazie al coraggio ed alla lungimiranza di 37 Soci fondatori ai quali al momento della vendemmia si sono aggiunti altri 309 produttori che insieme hanno conferito ql. 11.145 di uva. Nel corso degli anni la fiducia verso la Cooperativa è aumentata progressivamente, lo dimostra il numero di Soci conferenti, che nella vendemmia del 2006 sono stati circa 1000.

Le uve provengono totalmente da 13 comuni limitrofi alla sede della cantina, tutti rientranti nell'area dell'IGT Colli Trevigiani. Perla della produzione è il Prosecco Doc e Docg di Conegliano e Valdobbiadene.

L'obiettivo principale della cantina è sempre stato il miglioramento qualitativo dei vini commercializzati, per questo nel corso degli anni la cooperativa si è adeguata alle nuove tecniche enologiche, per soddisfare le esigenze di mercato ed assorbire i maggiori quantitativi di uva conferita dai Soci, quantitativi che nel corso delle ultime tre vendemmie sono stati mediamente di ql. 200.000; è comunque stimabile il raggiungimento di 230/250.000 ql fra pochi anni visto l'aumento delle superfici vitate.

L'ultimo investimento si è reso necessario allo scopo di velocizzare il conferimento delle uve prodotte dai Soci, riducendo notevolmente i tempi di consegna; razionalizzare il reparto di pressatura con notevoli vantaggi sulla qualità del prodotto ottenuto.

ARRIVO E PERCORSO PER LA CONSEGNA DELLE UVE

Il Socio con il carico di uva si posiziona sul pianale della pesa (1) dove viene effettuato il peso lordo e viene rilasciata la bolla di consegna. Il carico di uva viene spostato dal Socio stesso in posizione (2) dove vengono eseguiti dei prelievi di uva allo scopo di verificare la varietà e la determinazione di alcuni parametri analitici che influiranno sul valore del prodotto. Si passa in posizione (3) dove sono state realizzate sei tramogge di scarico e tramite pianale ribaltabile viene eseguito lo scarico. Una volta eseguito lo scarico il Socio si trasferisce con il carro in posizione (4) dove viene eseguita la pesata della tara e viene rilasciata la bolletta di conferimento con stampato il peso netto, varietà di uva e tutti i valori delle determinazioni dei parametri di valutazione.

PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

L'uva viene scaricata nelle tramogge in posizione (3) e tramite coclee vengono trasportate alle diraspapigiatrici situate nel piano interrato (5) dove avviene la separazione degli acini dai raspi, i quali, tramite coclee vengono trasferiti sull'apposita piazzola (6) per lo stoccaggio temporaneo. Il pigiato-diraspato viene pompato al primo piano (7) dove sono posizionate n. 14 presse a polmone allo scopo di separare il mosto dalla vinaccia. Durante il ciclo di lavorazione il mosto che sgronda dalle presse a polmone per forza di gravità si trasferisce al piano interrato (5) all'interno di alcuni serbatoi dove viene pompato interrottamente in cantina dove viene eseguito l'illimpidimento (8) e successivamente viene (tramite delle pompe) trasferito nei serbatoi termocondizionati per iniziare e completare la fermentazione alcolica (9). Al termine del ciclo di pressatura all'interno della pressa a polmone rimane la vinaccia che tramite coclee viene trasferita in appositi silos situati sul lato est del primo piano (7), dove sosta temporaneamente in attesa del trasferimento tramite camion presso la distilleria.

Per le uve nere, dopo la diraspatura, il pigiato viene trasferito nei vinificatori (10) e dopo un periodo di macerazione (dai 3 ai 5 giorni) avviene la svinatura, con la separazione del vino dalla vinaccia.

Il vino viene inviato alle vasche di stoccaggio (11), la vinaccia umida alle presse dopo la pressatura e lo stoccaggio temporaneo nei silos vinaccia viene inviata in distilleria.

Al termine della fermentazione alcolica il vino, sia bianco che rosso, viene travasato e separato dalle fecce di fermentazione che vengono stoccate provvisoriamente nel silos idoneo allo scopo (12), prima di essere avviate alla distilleria.

Le uve destinate all'appassimento, effettuato il peso lordo (1), tramite montacarichi vengono trasferite al primo piano del locale interrato (13) dove rimangono per 2/3 mesi, dopo i quali viene effettuato il procedimento di lavorazione delle uve nere sopra descritto.

LOCALI, MACCHINE ED IMPIANTI

La Cantina sociale cooperativa agricola di Vittorio Veneto è nata nel 1959, il nucleo originario è costituito dal blocco centrale di vasche in cemento vetrificate all'interno con resine epossidiche alimentari corredate da valvole e chiusini in acciaio inox. Le pareti del locale e delle vasche sono verniciate con pittura lavabile di colore bianco, i pavimenti sono antidrucciolo di piastrelle o pittura.

Il corpo centrale è perimetrato su tre lati dai serbatoi di fermentazione/stoccaggio posizionati nel corso degli anni, in base all'andamento dei conferimenti da parte dei Soci, di diversa capacità, interamente in

acciaio inox muniti di piastre o tasche di raffreddamento per controllare la temperatura di stoccaggio e/o di fermentazione.

La zona di pigiatura (5) si sviluppa su un piano interrato, con pareti verniciate con pittura lavabile di colore bianco e pavimento industriale con spolvero di quarzo. In questo locale si trovano le pigiadiraspatrici, interamente in acciaio inox, tubazioni fisse in acciaio inox e serbatoi sempre in acciaio inox. per lo stoccaggio temporaneo del mosto di sgrondo delle presse a polmone collocate al primo piano (7).

Nella zona adibita a pressatura, 1° piano, sono collocate n. 14 presse a polmone di varie tipologie e anni di costruzione diversi (dal 1983 al 2006). Tramite pompe a pistoncini e mono, saranno alimentate direttamente dal piano interrato, le condutture di alimentazione sono completamente in acciaio inox e la distribuzione verrà effettuata con valvole pneumatiche a sacco del tipo alimentare comandate da un quadro centralizzato elettromeccanico. Una volta terminato il ciclo di pressatura, separazione del mosto dalla vinaccia, quest'ultima, per mezzo di coclee idonee allo scopo viene trasportata negli appositi silos di stoccaggio temporaneo, situati sul lato est dello stesso piano, in attesa di essere trasferita in distilleria come previsto dalla normativa vigente.

Al piano terra della nuova struttura sono installate n. 6 tramogge di scarico munite di 2 coclee ognuna per il trasporto dell'uva alle pigiadiraspatrici collocate al piano interrato, sono costruite totalmente in acciaio inox e munite di sponde laterali mobili con sistema pneumatico e tramite fine corsa, in posizione di scarico, blocca il movimento delle coclee di alimentazione.

Detti cassoni di raccolta delle uve sono serviti da n. 4 pianali ribaltabili per agevolare e velocizzare le operazioni di scarico delle uve conferite dai Soci. Il tutto è movimentato tramite comandi elettrici situati in due consolle presidiati da altrettanti operatori formati per lo scopo.

Il corpo della cantina interrata (11- 13), di recente costruzione, è suddiviso in una zona ad un piano dove si trovano collocati serbatoi in acciaio inox per lo stoccaggio del prodotto finito, ed una zona a due piani, il primo è il locale dell'appassimento delle uve, il secondo destinato all'affinamento in legno di certe partite di vino selezionato. La cantina interrata è pavimentata con piastrelle antisdrucciolo di colore chiaro, le pareti sono verniciate con pitture lavabili chiare. E' collegata all'esterno tramite scale e ascensore, ed è munita di impianto di deumidificazione e di aspirazione dell'anidride carbonica temporizzata, come previsto dalla normativa.

Da segnalare, inoltre, che tutte le movimentazioni del vino vengono effettuate con pompe a pistoni o centrifughe corredate da tubazioni di gomma ad uso alimentare.

La Cantina Sociale Coop.va Agricola di Vittorio Veneto è munita di un proprio impianto di depurazione (14) (vedi relazione All. 1), dove vengono convogliate tutte le acque reflue di cantina e dopo trattamento chimico-fisico-biologico vengono scaricate al suolo.

Segnaliamo infine che gli impianti elettrici presenti in tutta la Cantina rispettano le normative vigenti in materia.

SISTEMI DI SCARICO

I sistemi di scarico del processo produttivo della Cantina si possono riassumere nei seguenti casi:

- 1) Le acque di lavaggio del reparto pigiatura vengono raccolte all'interno del reparto per mezzo di griglie e sono convogliate al pozzetto di raccolta e di sollevamento che, con una pompa, le solleva e le immette in condotta che viene scaricata nell'impianto di depurazione.
- 2) Le acque di lavaggio della cantina e spaccio, laboratorio vengono raccolte per mezzo di un sistema di griglie, caditoie e tubazioni interrate e convogliate con sistema di collettori direttamente al depuratore.
- 3) Le acque di lavaggio della maggior parte dei serbatoi esterni vengono raccolte per mezzo di un sistema di griglie/caditoie a pavimento che per mezzo di tubazioni interrate le convogliano direttamente al depuratore. Solo per alcuni serbatoi è previsto il lavaggio mediante attacco diretto allo scarico con l'ausilio di pompa che invia le acque di lavaggio alle canalette collegate al depuratore.
- 4) Le acque dei servizi civili, bagni, lavabi, docce, ecc.. vengono scaricate per mezzo di un sistema di collettori e convogliate anch'esse all'impianto di depurazione.
- 5) Le acque piovane, divise per pluviali e piazzali, sono tutte raccolte e convogliate a mezzo dei collettori in pozzetti perdenti disposti nel piazzale e nelle aree a verde. Il tutto come illustrato e descritto nella allegata tavola grafica.

Il depuratore è stato progettato ed adeguato alle potenzialità della Cantina nell'anno 2010; in particolare è stato dimensionato affinché possa assorbire lo scarico con particolare riferimento al periodo della vinificazione.

Il tutto come meglio relazionato e descritto della allegata Relazione Tecnica dell'impianto di depurazione redatta dalla Ditta SER.ECO srl di Cazzago di Pianga (VE) vedi ALL. 1.

DESCRIZIONE SOMMARIA DEI MAUFATTI DI ALLACCIAMENTO ALLO SCARICO

I lavori di allacciamento sono stati eseguiti e la Relazione finale sui lavori eseguiti è stata presentata all'ufficio Sisp srl con raccomandata A/R in data 29/11/2011.

Le opere realizzare per l'allacciamento

- pozzetto n° 1 di intercettazione della condotta realizzata in acciaio del diametro esterno di circa cm 16;
- pozzetto n° 2 di intercettazione della fognatura prima della consegna in rete pubblica;
- Pozzetto n° 3 di prelievo campioni per le analisi posto nelle immediate vicinanze dell'impianto di depurazione.

Elenco degli allegati alla presente Relazione:

- Tav. n° 1f-a, planimetria interna ed esterna con percorsi delle fognature separate per tipologia; ubicazione dell'impianto di depurazione e dei pozzetti di prelievo campioni e di consegna alla rete pubblica; percorso delle tubazioni dell'impianto acquedotto pubblico e del pozzo di approvvigionamento idrico autonomo, datata 16/01/2013;
- ALL. 1 Relazione Tecnica di adeguamento tecnologico impianto di depurazione acque di scarico con verbale di regolare esecuzione e collaudo; con grafico relativo all'impianto di depurazione (di pag. totali n° 20);

Vittorio Veneto lì 16/01/2013

Cantina Sociale Cooperativa Agricola
di Vittorio Veneto