



Libero & Reduco: i punti di riferimento per la dealcolazione

Totale o parziale.
Sempre nel *rispetto*
dello *stile originale*.

Perchè scegliere Libero e Reduco?

Pensati per i produttori di vino e bevande, Libero e Reduco sono la soluzione avanzata per una dealcolazione di qualità, nel pieno rispetto del prodotto. Si distinguono per:

- **Innovazione:** processo avanzato che preserva aromi e profili varietali
- **Efficienza:** riduzione degli sprechi e ottimizzazione dei consumi
- **Flessibilità:** soluzione personalizzabile per vini e bevande
- **Sostenibilità integrata:** recupero totale dell'acqua vegetale e recupero dell'alcol etilico ad elevato valore

Con Libero e Reduco, Omnia Technologies offre una tecnologia che unisce innovazione, affidabilità e sostenibilità, posizionandosi come punto di riferimento per il settore enologico e delle bevande.

Vantaggi chiave:



Ritorno sull'investimento chiaro, rapido e prevedibile.

LIBERO WINE

LIBERO BEVERAGE

REDUCO



Flessibilità e versatilità, consentite dealcolazioni parziali o complete (<0,5%), adattandosi a ogni esigenza produttiva.

LIBERO WINE

LIBERO BEVERAGE



Preservazione delle caratteristiche organolettiche, fedeltà aromatica e nessuna alterazione del gusto su tutti i prodotti dealcolati finali.

LIBERO WINE

LIBERO BEVERAGE

REDUCO



Massima concentrazione idroalcolica (>90%) con alto valore commerciale.

LIBERO WINE



Recupero totale dell'acqua vegetale ed assenza di reflui con residui di alcol.

LIBERO WINE



Processo sostenibile, ottimizzato per contenere i costi operativi e l'impatto ambientale.

LIBERO WINE

FAQ

- **Che impatto ha la dealcolazione totale sulla qualità del vino?**

Nel segmento no alcol, la qualità determina il posizionamento e la credibilità del prodotto.

Libero è progettato per preservare struttura, equilibrio e profilo aromatico, rendendo la qualità **coerente, controllabile e ripetibile**, anche su grandi volumi.

- **Quando è preferibile la dealcolazione parziale rispetto a quella totale?**

La dealcolazione parziale è la scelta ideale quando l'obiettivo è **bilanciare il grado alcolico** mantenendo identità, stile e riconoscibilità del vino.

È particolarmente adatta per rispondere alla variabilità delle vendemmie, ai nuovi trend di consumo e alle esigenze di alcuni mercati export.

- **Libero è adatto solo a grandi volumi?**

Libero nasce con una chiara vocazione industriale, ma è progettato per adattarsi a diverse scale produttive.

È la soluzione ideale per chi ha una **visione di crescita**, sia per produzioni interne sia per attività conto terzi, dove produttività e ripetibilità della qualità sono decisive.

- **Libero è un investimento o un asset strategico?**

Libero non è un'applicazione isolata, ma una **soluzione industriale** progettata per garantire **continuità operativa**, abilitare nuovi modelli di produzione e generare ritorni economici misurabili nel tempo.

Il valore dell'investimento non si concentra unicamente nel CAPEX iniziale, ma si sviluppa lungo l'intero ciclo di vita dell'impianto, contribuendo in modo strutturale alla creazione di valore.

- **Libero contribuisce all'ottimizzazione dei costi operativi ed energetici?**

Libero è progettato per migliorare l'efficienza nell'utilizzo delle risorse, contribuendo al controllo dei costi operativi ed energetici.

Questo consente una maggiore **stabilità dei margini** e una **gestione economica** più prevedibile nel tempo.

- **Che tipo di supporto è previsto dopo l'installazione?**

Omnia Technologies affianca il cliente lungo l'intero ciclo di vita dell'impianto: servizi di assistenza, supporto tecnico e attività di ottimizzazione continua evolvono la fornitura in una **partnership industriale** di lungo termine, orientata al miglioramento delle performance e alla creazione di valore duraturo.

- **Reduco supporta sia la fase di sviluppo prodotti sia la produzione continuativa?**

Reduco è progettato per operare in entrambe le logiche: supporta lo **sviluppo e l'ottimizzazione** di nuove referenze e garantisce al tempo stesso **continuità operativa e affidabilità** nei processi produttivi.

Consente di gestire in modo efficace diverse configurazioni, dai piccoli lotti ai portafogli più articolati.

- **Reduco è progettato per supportare l'ampliamento del portafoglio prodotti?**

Reduco integra più funzionalità in un unico sistema, consentendo di sviluppare nuove referenze, **differenziare l'offerta** e indirizzare segmenti di mercato differenti in modo efficiente e coerente con le esigenze produttive.

- **Reduco è facilmente integrabile negli impianti esistenti?**

Reduco è una soluzione modulare e scalabile, progettata per integrarsi in modo efficace negli impianti esistenti.

L'architettura flessibile ne facilita l'adozione, adattandosi alle diverse configurazioni produttive.



Libero e Reduco sono le soluzioni di **Omnia Technologies** dedicate alla dealcolazione totale e parziale del vino e delle bevande.

Soluzioni automatiche, rispettose e sostenibili, progettate per preservare aromi, profili varietali e qualità organolettiche, ridefinendo gli standard nel settore enologico e delle bevande.

Una tecnologia, diverse soluzioni.

I vantaggi di Libero e Reduco:

ROI misurabile

Il valore di queste tecnologie non si esaurisce nella prestazione, ma nella capacità di generare risultati economici concreti. Libero e Reduco consentono di misurare con precisione le principali leve industriali, come produttività annua, costo per bottiglia, saturazione dell'impianto, trasformando l'investimento in un outcome tangibile e controllabile nel tempo.

Un modello che rende il ritorno sull'investimento chiaro, rapido e pienamente prevedibile.

Qualità

Nel mercato low e no alcol, la qualità non è solo un obiettivo tecnico, ma un fattore economico determinante. Libero e Reduco permettono di preservare equilibrio, identità e profilo sensoriale del vino, rendendo la qualità una variabile governabile e coerente nel tempo, anche su scala industriale.

Efficienza

Aumento delle ore produttive, contenimento dei consumi energetici e costi operativi prevedibili consentono di proteggere i margini anche in contesti complessi.

Le due piattaforme sono progettate per garantire continuità produttiva, efficienza e sostenibilità economica.

Semplicità operativa

Integrare nuove soluzioni senza aumentare la complessità è una necessità concreta.

Libero e Reduco centralizzano il processo in sistemi automatizzati e intuitivi, capaci di gestire lotti diversi, prodotti differenti e configurazioni flessibili.

Affidabilità – Riduzione del rischio

Processi automatizzati, tecnologie industrializzate e prestazioni prevedibili riducono il rischio operativo, economico e strategico.

La dealcolazione diventa una componente stabile del modello produttivo, non un'attività sperimentale.

Partnership di lungo periodo

Omnia Technologies fornisce soluzioni che vanno oltre l'installazione del singolo impianto. Service, assistenza e ottimizzazione continua garantiscono prestazioni stabili e affidabili, trasformando la relazione in un percorso condiviso di crescita e miglioramento nel tempo. Un approccio che costruisce valore duraturo lungo tutto il ciclo di vita dell'investimento.



Libero Wine: la dealcolazione totale, pensata per qualità, volumi e continuità

Un sistema avanzato dedicato alla **dealcolazione del vino**, capace di preservare la complessità aromatica e il profilo varietale originale, grazie a membrane selettive e un processo a temperatura ambiente senza stress termico. Libero Wine rispetta le normative OIV, che vietano l'uso di acqua esogena.

Libero è una **soluzione tecnica flessibile**, con due modalità operative che permettono di bilanciare qualità e capacità produttiva, mantenendo un costo per litro contenuto.

Tecnologia automatica a doppio stadio:

Primo stadio: membrana selettiva per separare il vino dealcolato da una soluzione idroalcolica diluita.

Secondo stadio: distillazione sottovuoto per concentrare l'alcol estratto a una purezza >90%, ad alto valore commerciale.



Libero Beverage:

la nuova frontiera per le bevande 'no e low alcol'

Libero Beverage è una soluzione progettata per applicazioni no e low alcol. La tecnologia garantisce il mantenimento dell'integrità organolettica del vino, preservandone struttura ed equilibrio aromatico. La gestione attenta della frazione aromatica consente di rispettare l'identità del prodotto, assicurando coerenza qualitativa anche su scala industriale.

La flessibilità di utilizzo permette inoltre l'adattamento a diverse applicazioni, nel pieno rispetto delle normative di riferimento. Il processo utilizza acqua esogena e non richiede requisiti ATEX, semplificando l'installazione e la gestione operativa. Un approccio che contribuisce anche a una concreta ottimizzazione dei costi operativi.

Tecnologia automatica a doppio stadio:

Primo stadio: membrana selettiva per separare la soluzione idroalcolica dal prodotto base.

Secondo stadio: membrana selettiva per concentrare l'alcol fino a una purezza di ~15%.





Reduco: riduzione controllata del grado alcolico, con massima flessibilità

Reduco è una tecnologia multifunzione progettata per la dealcolazione parziale e per esigenze produttive flessibili.

Consente di **ridurre il grado alcolico in modo preciso, preservando** l'identità, la struttura e l'equilibrio del vino.

È la soluzione ideale per chi desidera approcciarsi alla dealcolazione in modo graduale, lavorare piccoli lotti, diversificare il portafoglio prodotti e costruire know how interno, con un investimento accessibile e modulare.



Omnia Technologies, il partner end-to-end dal processo al confezionamento.

Grazie all'esperienza e al patrimonio
dei nostri brand, forniamo soluzioni
complete e linee automatizzate guidati
da tecnologia, sostenibilità e servizio.



**Omnia
Technologies**

Enabling Evolution

Via Feltrina, 72 - 31040
Signoressa di Trevignano (TV) Italy

help@omniatechnologiesgroup.com
www.omniatechnologiesgroup.com

Per saperne di più:



www.omniatechnologiesgroup.com/it/dealcolazione