



# Enologia



La natura, maestra generosa di colori, sapori e profumi, da sempre conserva e valorizza i propri frutti con metodi genuini e originali. In sintonia con questi principi, F2 unisce esperienza e innovazione, da un lato per ricreare tecniche e forme tradizionali, che le consentono di ricostruire l'ambiente più idoneo a salvaguardare i prodotti della terra, dall'altro utilizzando strumenti moderni ed efficaci, capaci di esaltare gusto, aroma e qualità del vino.

Attingendo fedelmente all'opera della natura, F2 si occupa della lavorazione dell'uva seguendo le fasi più delicate dei processi di produzione, utili ad ottenere uno dei migliori piaceri della tavola.



# Vinificazione

F2 srl è un'azienda specializzata nella progettazione e realizzazione di impianti per la vinificazione e lo stoccaggio.

La proposta di soluzioni originali ed efficaci è il risultato di un approccio attento alla cura dei dettagli e alla scelta dei materiali, fino alle tipologie costruttive e ai metodi di lavorazione, nel pieno rispetto delle molteplici varietà d'uva, coltivate nelle più diverse situazioni ambientali.

Per raggiungere questo obiettivo l'azienda unisce un continuo investimento in ricerca e innovazione alla collaborazione con professionisti esperti che operano in questo delicato settore.





## LA MARCA

Un modello di vinificatore straordinariamente personalizzabile, che si adatta ad ogni ambiente e qualsiasi volume. Il vaso, ad asse verticale, adotta il sistema di rimestamento top di gamma, che affonda le vinacce ruotando lentamente. Il fondo, in funzione delle dimensioni, può essere a piano inclinato o a tronco di cono.

*(50 > 1500 hl)*

## VENETO

Vinificatore ad asse verticale la cui geometria è modellata attorno al cuore pulsante del prodotto: il sistema di rimestamento vinacce ideato da F2.

Grazie a questa sinergia di forme e a un termo-condizionamento che coinvolge gran parte della superficie, condivide gli stessi ambiziosi obiettivi del fermentatore Montello.

*(50 > 500 hl)*

## MONTELLO

Vinificatore di riferimento per i risultati ottenuti. Il fiore all'occhiello di questa macchina è il sistema di rimestamento vinacce F2, che unito all'asse orizzontale permette una straordinaria versatilità, facilità di utilizzo e potenza di termo-condizionamento. Nato per la fermentazione di uve rosse, si presta anche a lavorazioni di criomacerazione, come il modello Veneto.

*(50 > 500 hl)*

## INVERSO

Un vinificatore che riscrive le regole del gioco!

Passione per il vino, esperienza e ricerca sono gli ingredienti di una macchina che si fa sistema di rimestamento. Il vaso Inverso gira su sé stesso cambiando continuamente forma, per offrire una lavorazione delle uve soffice e raffinata, destinata a produzioni di nicchia e massima qualità.

*(50 > 150 hl)*

*Tutti i prodotti sono costruiti in acciaio Inox certificato*





## Stoccaggio

Grazie all'esperienza accumulata negli anni, caratterizzata da un forte dinamismo e grande versatilità, F2 si propone come partner ideale a chi è impegnato nella lavorazione del vino.

È in grado di offrire consulenza e affiancamento nella fondamentale fase di progettazione, per modellare le proposte migliori e definire il tipo di soluzione più efficiente, sia che si tratti della fornitura di un piccolo lotto di serbatoi, sia nel caso di grandi impianti.

Il risparmio energetico è un obiettivo prioritario: l'attenzione dedicata alla ricerca, ormai da diversi anni, permette all'azienda di avere un ruolo di leader nel mercato.





## Autoclave

Tra le tecniche di lavorazione del vino, una delle più armoniose è la spumantizzazione secondo metodo Martinotti-Charmat, a cui F2 ha dedicato risorse e competenze per dotare le proprie autoclavi delle migliori soluzioni: materiali lucidi a specchio per una perfetta lavabilità delle superfici, capacità di raffreddamento senza compromessi, isolamento termico ai massimi livelli.

La progettazione, gestita completamente all'interno di F2, segue fedelmente i principi dell'azienda: non fornire un semplice prodotto ma confezionare una soluzione che si modelli sulle necessità del cliente, ottimizzando spazi e ambienti di lavoro.

*(10 > 1000 hl)*

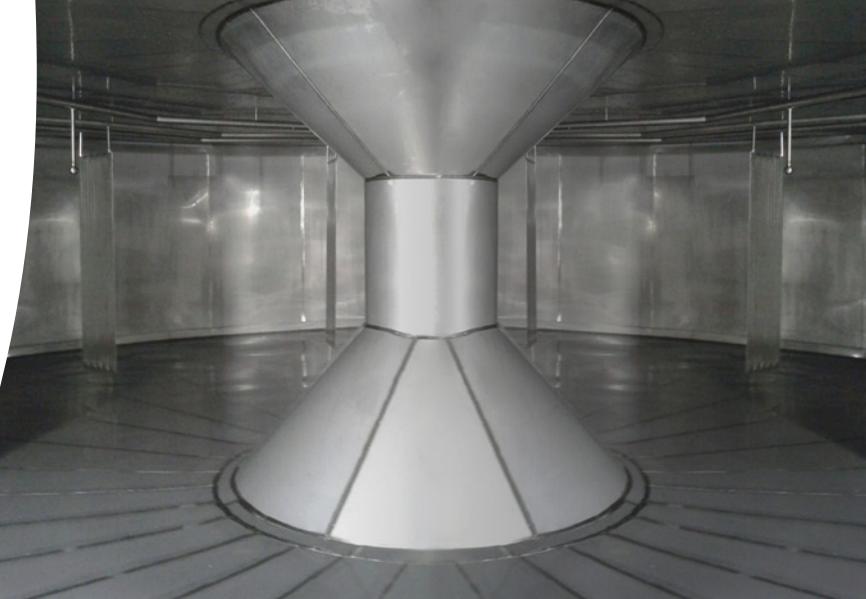
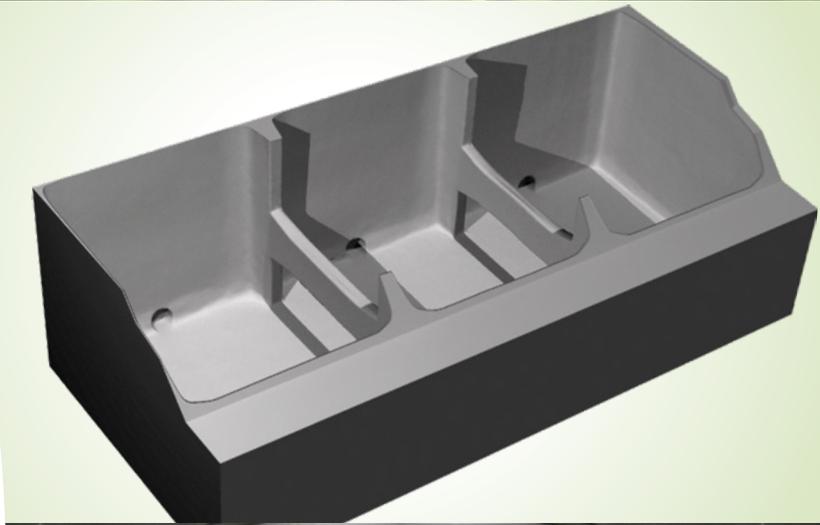


## Riconversione vasche in calcestruzzo

La riconversione in acciaio inox delle vasche in calcestruzzo è frutto di moderne tecniche di lavorazione, sviluppate grazie ad un'esperienza pluridecennale nella gestione del difficile rapporto tra cemento e acciaio.

Il metodo F2 permette non solo di dare nuova linfa a vecchie vasche in disuso tramite il rivestimento interno in acciaio inox, ma di farlo dotandole dei sistemi di lavaggio e termo-condizionamento che si trovano normalmente nei serbatoi da stoccaggio.

Il risultato è il miglioramento delle condizioni di igiene e qualità, garantendo al contempo una gestione sicura degli ambienti confinati.





# Grandi impianti

L'approccio F2, basato su capacità di sperimentazione e flessibilità, ha permesso all'azienda di diventare protagonista nella fornitura di grandi impianti, dove è necessaria la costruzione dei serbatoi direttamente nel sito di lavorazione.

L'obiettivo è assicurare standard elevati di efficienza e qualità, pari a quella dei serbatoi costruiti nello stabilimento produttivo dell'azienda.

Anche in questa sfida, F2 ha raggiunto una posizione di leadership nel settore, certificata dal mercato, fondando il suo successo sulla ricerca e l'utilizzo delle più moderne attrezzature e di sistemi di lavoro innovativi.

*(1500 > 20mila hl per ogni singolo serbatoio)*



# Filosofia

Trasformare il pregiato frutto del vigneto in un vino di ottima qualità, il cui gusto, aroma e profumo compongono un'armoniosa sinfonia, significa studiare attentamente le proprietà dell'uva per ricercare le soluzioni più idonee.

In un settore in continua evoluzione come quello enologico, F2 propone prodotti tecnologicamente all'avanguardia, sempre in equilibrio con i fondamentali processi della natura.

Dalla progettazione alla realizzazione, fino alla fase di messa in opera, ogni linea di prodotto è ideata per assecondare le più diverse esigenze di personalizzazione, nelle caratteristiche e capacità del vaso, come nella tipologia e posizione degli accessori.





PRODUZIONE E COMMERCIO IMPIANTI ENOLOGICI E ALIMENTARI

---

Via Giorgione, 25

31040 Trevignano (TV) - Italia

Tel. +39 0423 670213

info@f2favotto.it

**[www.f2favotto.it](http://www.f2favotto.it)**