

Noxerior, un'eccellenza mondiale nel campo dei sistemi di produzione di ossigeno e azoto, con sede a Grosseto

Dimensione globale e know-how italiano per restare al top del mercato internazionale. Ma anche grande competenza e specializzazione in grado di allargare gli orizzonti su scala mondiale. Sono questi i tratti distintivi di una gran bella realtà con sede a Grosseto, la Noxerior, l'Azienda al Top che presentiamo e raccontiamo questo mese

DI MARCO AZZOLINI





“Our prime aim is to establish long-term professional relations based on transparency and reliability”.

“Il nostro obiettivo principale è quello di stabilire relazioni professionali a lungo termine basate su trasparenza e affidabilità”.

Questo è quanto è scritto, in bella evidenza, nel sito della Noxerion, come primo punto della filosofia aziendale.

La società ha sede a Grosseto ed è all'avanguardia nella fabbricazione e commercializzazione di sistemi di produzione di ossigeno e azoto: da grossi impianti industriali, come quello che utilizza la multinazionale Nestlé per la sua produzione alimentare a Dubai, a concentratori di ossigeno utilizzate in campo medico in molte strutture sanitarie, sia europee che mondiali.

La società è attiva fin dagli anni ottanta e mantiene ormai da tempo una spiccata vocazione internazionale con il 90% del fatturato in export.

Le linee di prodotti Noxerion sono

attualmente due: gli impianti standard di azoto ed ossigeno e gli impianti su misura ad elevato livello di ingegneria.

Gli impianti standard sono concepiti secondo un disegno modulare, per rispondere ad ogni esigenza del cliente: un progetto esclusivo protetto da 12 brevetti internazionali.

Noxerion, inoltre, ha una lunga esperienza in tecnologie di compressione e filtraggio aria, applicate agli impianti di produzione di aria strumentale per industrie chimiche e raffinerie.

Particolare attenzione viene riservata, in questo ultimo periodo, al mercato interno, che rappresenta attualmente solo il 10% del complessivo: la compattezza, unita all'estrema funzionalità ed eccellenza tecnologica dei “piccoli” impianti per la produzione di azoto, caratterizzano la Noxerion come partner essenziale per le numerose aziende vitivinicole italiane e, in particolare toscane.

Oltre a garantire macchine assolutamente competitive e tecnologicamente

avanzate, la società grossetana dispone di una possibilità di assistenza altamente competente e in grado di fornire consulenza completa e veloce.

Il vanto della Noxerion, oltre alla qualità della sua produzione, sta proprio nell'aver creato un personale di alta specializzazione, perfettamente in grado di competere, a livello internazionale, con i tecnici delle multinazionali del settore.

Dimensione globale e know-how italiano per restare al top del mercato internazionale.

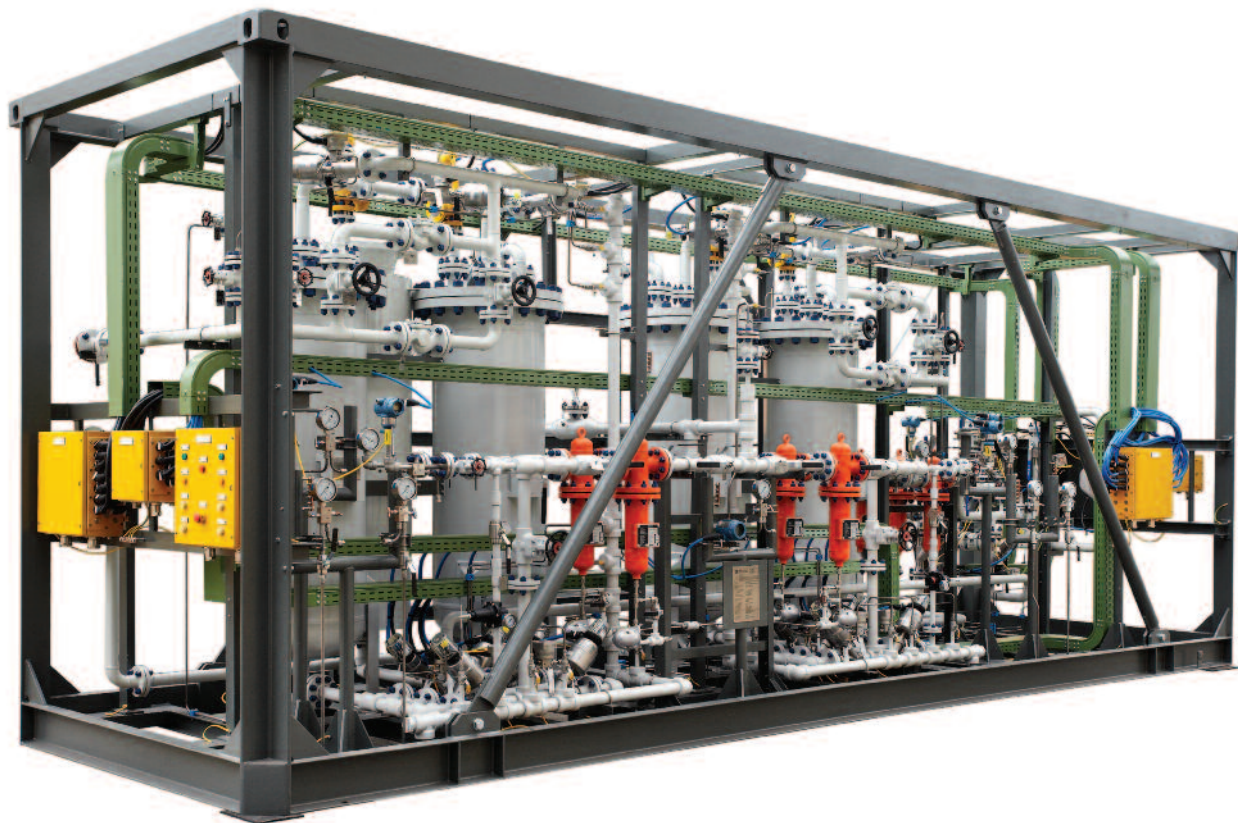
Un po' di storia

Nei primi anni ottanta l'azienda inizia ad importare e commercializzare impianti per la produzione di ossigeno; in seguito comincia la vera e propria attività di fabbricazione, di apparati per ossigeno prima e anche per azoto poi.

Nel novembre 1997 la proprietà viene acquisita dal gruppo leader in Europa, la Messer Group.

Durante il periodo di ristrutturazione della Messer, nel 2001, l'attività è tra-





••••
La società è attiva fin dagli anni ottanta e mantiene ormai da tempo una spiccata vocazione internazionale con il 90% del fatturato in export.

sferita alla Innovative Gas System Inc., Usa. Nel 2004 la ragione sociale si trasforma in IGS Italia.

Rispettivamente dal 2004 al 2007 brevetta i sistemi per azoto e per ossigeno PSA modulari, con i marchi NITRO-SWING® e OXYSWING®. La versione per applicazioni ospedaliere di questi prodotti è certificata come dispositivo medico di classe II B della direttiva 93/42 / CEE nel 2008. Nel 2009 il Ministero della Salute italiano rilascia il certificato di libera circolazione per i concentratori di ossigeno medicale OXY-SWING®.

Nel marzo 2014 la ragione sociale cambia in NOXERIOR srl. Il nuovo nome è una contrazione delle parole Nitrogen (azoto), Oxygen (ossigeno) e

superior (superiore) così da specificare chiaramente l'attività.

Il sistema di gestione della qualità è certificato ISO 9001 dal 2004 e di ISO13485 dal 2007. Il sistema di gestione ambientale è certificato sia ISO 14001 ed EMAS dal 2006.

Oscar de Groen

Al primo incontro, Oscar de Groen (l'amministratore), olandese di nascita, ma ormai maremmano di adozione (visto che sono ormai diciassette anni che vive in questa terra) appare come il prototipo dell'efficiente e deciso manager di matrice mitteleuropea: parla con tono calmo, scandendo bene le parole ed i concetti, come se temesse di essere frainteso, non ripete mai quanto già det-



to e mostra sicurezza e controllo. Del resto parla fluentemente e correttamente quattro lingue (italiano, inglese, tedesco e olandese) ed ogni giorno si tiene in allenamento passando da una lingua all'altra con una facilità impressionante, come ci ha dimostrato in occasione dell'incontro-intervista che abbiamo avuto con lui.

De Groen è estremamente orgoglioso di far funzionare l'azienda in modo superlativo, esportando in tutto il mondo prodotti di grandissima qualità e perfettamente in grado di competere con quelli dei giganti del settore. *“Essere puntuale nelle consegne – ci dice – e fornire impianti sui quali nessun cliente potrà mai eccepire, sono caratteristiche essenziali, sia che si tratti del grosso impianto per la Nestlé, sia che si tratti del piccolo macchinario per la cantina a pochi chilometri dalla nostra fabbrica”*.

Solo parlando con lui più a lungo, si capisce che il suo vanto maggiore gli deriva non tanto dalla qualità della produzione, quanto dalla capacità di aver creato il suo staff, i ventidue dipendenti, molti dei quali cresciuti con l'azienda, altamente preparati (tutti parlano l'inglese alla perfezione), e che possono competere tranquillamente con gli specialisti nei vari settori delle multinazionali concorrenti.

Ormai l'Italia e la Maremma gli sono entrate nel cuore, tanto che si sbilancia sul futuro. *“A dispetto delle avverse condizioni e opportunità che offre il nostro paese, non ho mai pensato di trasferire la Noxerion all'estero, proprio per l'assoluta fiducia nei dipendenti e nelle piccole realtà industriali dell'indotto intorno a Grosseto”*.

Come detto, de Groen, da sempre globetrotter, vive in Maremma da diciassette anni. Quando lo dice sembra anche a lui molto strano, considerato che neppure nel paese in cui è nato è stato più di quindici anni.

La Noxerion rappresenta una realtà molto importante per il nostro territorio che, di sicuro, merita grande attenzione a maggior ragione se si considera che parliamo di un ambito locale quasi completamente privo di settori ad alta specializzazione tecnologica. E qui la specializzazione tecnologica e neanche poca c'è di sicuro!

Info: www.noxerion.it

L'azoto nell'enologia

Il vino, come altri prodotti alimentari, a contatto con l'aria si ossida.

Una debole ossidazione, per un periodo di tempo limitato, è necessaria per il suo normale invecchiamento, soprattutto per quanto riguarda il vino rosso, mentre il contatto con l'aria per i vini bianchi esercita un'azione dannosa con conseguente peggioramento delle caratteristiche organolettiche.

La progressiva solubilizzazione dell'Ossigeno nel vino, che può arrivare alla sua completa saturazione, è dovuta a diverse lavorazioni, quali i travasi, le filtrazioni, le aggiunte di prodotti enologici particolarmente ricchi di O₂ (carbone decolorante), la bassa temperatura del vino.

Dato che le qualità chimiche ed organolettiche di alcuni vini sono cambiate a seguito di alcune trasformazioni avvenute, sia nell'ambito del sistema di distribuzione (che implica lunghi tempi di sosta del prodotto finito sul mercato) sia nell'ambito del consumatore che preferisce vini freschi e giovani, per limitare gli effetti nocivi dell'Ossigeno, si preferisce sostituire l'impiego degli additivi chimici con i gas inerti Anidride Carbonica o Azoto.

Il miglior effetto di asportazione dell'Ossigeno è esplicato dall'Azoto, infatti il potere lavante di questo gas è di circa tre volte superiore rispetto a quello dell'Anidride Carbonica, grazie alla sua caratteristica di forte insolubilità.

La disaerazione del vino per lavaggio con gas inerte, influisce in maniera determinante su parametri quali l'ossigeno disciolto, l'SO₂ libera e totale, il potenziale di ossido-riduzione ed il colore, mentre ha effetto trascurabile e non significativo sul valore del PH e sul tenore in sostanze riducenti. In sintesi, il vino che presenta le migliori caratteristiche di stabilità è quello ottenuto per disaerazione

con Azoto (0,5 litri di gas per litro di vino), seguito dal vino trattato con miscela al 50% di Azoto e Anidride Carbonica (1 V/V) e da quello lavato con anidride carbonica (1,5 V/V).

I vini imbottigliati senza prelavaggio presentano, dopo circa tre mesi, i naturali fenomeni ossidativi che ne pregiudicano le qualità.

Talvolta il livello del liquido nelle botti può diminuire. Per evitare che il vino venga troppo a contatto con l'Ossigeno e si determinino delle malattie si ripristina il livello originario (tecnica



del tappo colmatore che segnala il livello e lo ripristina automaticamente).

Il volume del vino può ridursi per tre fattori: evaporazione a causa del caldo, contrazione a causa del freddo, assorbimento da parte delle pareti delle botti.

In alcuni casi si compensa il calo di volume con gas inerti (Azoto e Anidride Carbonica).

Per quanto riguarda l'imbottigliamento, la preevacuazione e compensazione con Azoto della bottiglia vuota, accoppiata con un soffio di Azoto in collo della bottiglia già riempita, immediatamente prima della tappatura, consentono una conservazione perfetta.