

El sensor Fermetrol

Disponemos actualmente de una supervisión 'on line' de la fermentación.

El sensor Fermetrol mide exactamente la conversión del azúcar a alcohol (tasa de fermentación) y devuelve esta información al enólogo en un formato gráfico fácilmente comprensible.

La sonda se puede utilizar para una supervisión 'on line' o puede ser integrada con el control de la temperatura de VinWizard, automatizando dicho control según las indicaciones del enólogo.



SONDA EN EL DEPÓSITO

Tasa de cambio y temperatura pasadas al software Fermetrol



SOFTWARE FERMETROL

Control de temperatura VinWizard basado en los datos del Fermetrol

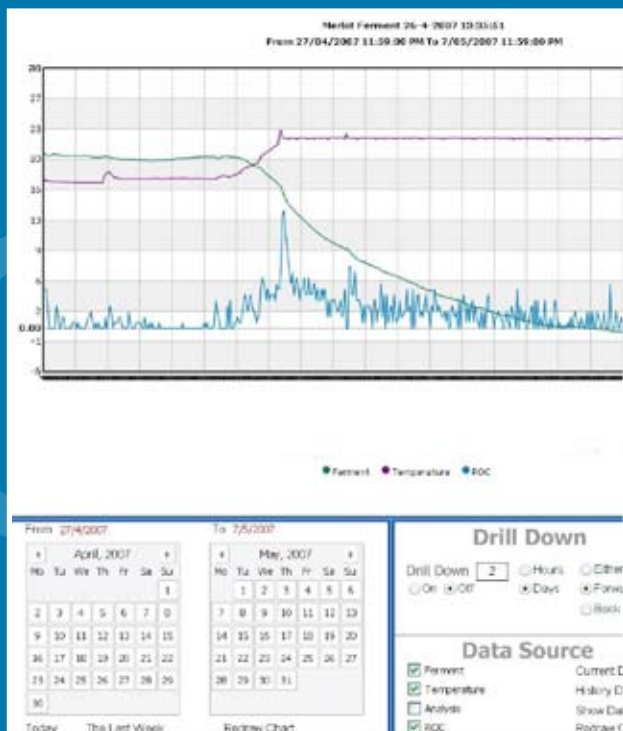


VINWIZARD

Información compartida con VinWizard

FERMETROL

VinWizard
Soluciones Tecnológicas Vitivinícolas



Hasta ahora las muestras del tanque se han recolectado periódicamente y analizado en el laboratorio. El enólogo entonces valora el progreso con la muestra tomada (que pudo haber sido recogida el día anterior), y realiza el ajuste de la temperatura.

Si el enólogo utilizara la sonda de fermentación para supervisar, podría observar incluso el cambio más pequeño de la fermentación 'on line'. Con esta información en sus manos puede tomar decisiones basadas en información obtenida en tiempo real. Esto podría influenciar en la frecuencia de los ajustes de temperatura o de los remontados, afectando así al producto final.

Con el uso de tecnología moderna podemos hacer las cosas más sencillas para el enólogo. Por ejemplo con VinWizard, nuestro sistema del control de la temperatura, el enólogo puede decir en qué tanques quiere un índice de cambio de un brix por día y asimismo establecer el rango de temperatura deseado. Con la información proporcionada por Fermetrol, nuestro sistema VinWizard puede entonces realizar ajustes que se hayan programado sin necesidad de la intervención humana.

¿Puede ayudarme a hacer mejor vino?

Control dinámico:

Ajustes de la temperatura basados en información en tiempo real, no como resultado de pruebas periódicas de laboratorio.

Capacidad de repetición:

Se almacenan los datos de la fermentación; así se pueden analizar los resultados y repetir el proceso.

Experimentación:

Un mayor control permite que experimente con sus fermentaciones.

Calidad:

Se ha demostrado que un mayor control puede mejorar la calidad de vino.

Errores:

Los errores suceden sin que nos demos cuenta. Con un mayor control es más probable que los detectemos, posibilitando así que el vino alcance su capacidad máxima.

Estrés:

La vendimia es un periodo estresante para enólogos y trabajadores de la bodega. Evitar la preocupación del control de la temperatura y fermentación puede reducir estos niveles de tensión, permitiendo a los enólogos tener más tiempo para expresar su arte y mejorar la calidad del vino.

Para más información contactar con:

Argentina
T +54 0261 429 2167
E pabloventura@winetec.net

Australia
T +61 (0)416 143 902
E rick@winetec.net

Nueva Zelanda
T +64 (0)3 572 8511
E info@winetec.net

Sudáfrica
T +27 21 842 0042/3
E markl@actechsys.co.za

¿Puede ayudarme a ahorrar dinero?

Trabajo:

Se requiere menos trabajo para supervisar las fermentaciones. No es necesario realizar las pruebas de brix dos veces al día.

Eliminar paradas de fermentación:

Disponiendo de información 'on line' el riesgo de una parada se elimina virtualmente. Se pueden enviar alarmas al enólogo vía SMS o email cuando no se están cumpliendo las expectativas previstas, pudiendo reaccionar a tiempo para solventar el problema.

Ahorro de energía:

El refrigerar solamente cuando sea necesario hace posible ahorrar energía, obteniendo así un uso eficiente del equipo de frío.

Seguros:

¿Cuánto le cuesta un tanque de vino? Si se pierde, ¿cuál es su coste y repercusión real? Puede asegurar el vino por su valor real, pero no por su valor potencial.

Proteger su mercado:

Un mayor control de la fermentación y su repetición puede significar un producto final consistente, logrando cumplir cada año las expectativas de sus clientes.



España
T +34 65 337 0725
E jruiz@enotic.es

USA
T 707 775 8289
E doug@vinwizard.com