WINEGRID: soluzioni tecnologiche per un'enologia di precisione

enartis

Ottimizza il processo di vinificazione e migliora la qualità del vino.

La tecnologia WINEGRID offre soluzioni innovative e integrate per il monitoraggio da remoto e in tempo reale dell'intero processo di vinificazione. Le informazioni, ottenute grazie a sensori specifici, vengono analizzate e interpretate attraverso algoritmi avanzati e intelligenza artificiale (AI) all'interno di un sistema informativo per poi essere raccolte in una piattaforma di visualizzazione digitalizzata che permette di avere in qualsiasi momento una panoramica sicura e affidabile della situazione in cantina. WINEGRID agisce in modo proattivo e permette di raggiungere in maniera semplice e ottimale gli obiettivi di vinificazione desiderati.

I VANTAGGI

Monitoraggio continuo
dell'intero processo
in tempo reale e da remoto.

Alta **precisione e affidabilità**
nella raccolta dati e loro elaborazione.

Risparmio
di manodopera e costi.

Minor perdita
di mosto o vino.

Monitoraggio e
controllo
su eventuali variazioni
di temperatura.

Sistema proattivo
che permette interventi immediati.

Tracciabilità
delle operazioni.

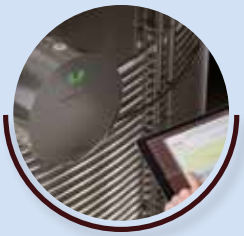
Regolabile e adattabile
all'esigenze dell'enologo
grazie alla presonalizzazione
degli avvisi interni.

SOLUZIONI SPECIFICHE PER IL MONITORAGGIO DEGLI STEP DI VINIFICAZIONE.

FERMENTAZIONE ALCOLICA IN SERBATOIO

Due sistemi precisi e accurati che rilevano altezza del liquido, temperatura e densità monitorando la cinetica fermentativa e il comportamento del lievito.

Wineplus WP1100
Involucro in policarbonato,
si posiziona sul lato del serbatoio.



Wineplus WP1110
Involucro in acciaio inox
e innovativo allarme visivo
LED RGB posizionato ai piedi
del serbatoio.

FERMENTAZIONE ALCOLICA IN BARRIQUE

Barrelplus BP1011
Sistema specifico e affidabile
che misura temperatura e densità
per una miglior gestione dell'andamento
fermentativo e delle esigenze del lievito.

SECONDA FERMENTAZIONE

e-charmat
Sistema ottimizzato per autoclave - metodo *Charmat* che permette di mantenere una pressione costante e salvaguardare le caratteristiche organolettiche del prodotto finale.

e-aphrom
Sistema ottimizzato per bottiglie - metodo *Champenoise* - per misurare la temperatura e mantenere una pressione costante per un *perlage* di qualità.

WINEGRID: soluzioni tecnologiche per un'enologia di precisione

AFFINAMENTO IN LEGNO

e-bung

Misura temperatura e livello del liquido in botte, ottimizzando la gestione delle colmature. Il miglior controllo dello spazio di testa minimizza la potenziale presenza di ossigeno, il rischio di sviluppo di microrganismi contaminanti *(Brettanomyces* e/o *Acetobacter)* e, di conseguenza, permette di ridurre le dosi finali di solforosa aggiunta nel vino.

STOCCAGGIO IN SERBATOIO

e-volum

Consente di conoscere la quantità restante di vino finale e lavorare con precisione in caso di tagli/blend; l'analisi senza contatto preserva la qualità del vino in un momento in cui la manipolazione continua rappresenta una possibile criticità.

	wineplus WP1110	wineplus WP1100	barrelplus BP1011	e-aphrom	e-charmat	e-bung	e-volum
	Densità, Temperatura e Altezza del liquido		Densità e Temperatura	Pressione , Temperatura e Gestione dell'utente	Pressione	Temperatura e Altezza del liquido	Altezza del liquido
Tecnologia Oenosensing®	●	●	●				
Tencnologia in attesa di brevetto	●	●	●			●	●
Design brevettato	●					●	
Ottimizzato per le bottiglie				●			
Ottimizzato per serbatoi	●	●			●		●
Ottimizzato per botti			●			●	
Allarme Visivo RGB	●						
Involucro in acciaio inox	●	●	●				●
Sonde in acciaio inox	●	●	●			●	●
Involucro in policarbonato		●					
Struttura in alluminio				●	●	●	

Comunicazione WIFI · Sicurezza alimentare · IP65 Facile · Facile pulizia · Facile manutenzione · Comunicazione LoRa · Connessione tramite Smartbox · Garanzia · Industria 4.0

winegrid
Smart Oenology
Distributed by enartis

enartis
Inspiring innovation.
Via San Cassiano 99,
28069 San Martino Trecate NO, Italia
Tel. +39-0321.790.300
Fax +39-0321.790.347
vino@enartis.it - www.enartis.com