

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). I dati ottenuti sono visualizzati su 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.



winegrid.com

OTTIMIZZA IL PROCESSO DI VINIFICAZIONE SOLUZIONI PER IL MONITORAGGIO DEGLI STEP DI VINIFICAZIONE



MONITORAGGIO CONTINUO
dell'intero processo
in tempo reale e da remoto



ALTA PRECISIONE E AFFIDABILITÀ
nella raccolta dati
e loro elaborazione



MIGLIORE EFFICIENZA OPERATIVA
risparmiando manodopera
e costi



MINOR SPRECO NEL PROCESSO
riducendo la perdita
di mosto e vino



PROTEZIONE DELLA QUALITÀ DEL VINO
prevenendo i difetti



SISTEMA PROATTIVO
che permette
interventi immediati



TRACCIABILITÀ DELLE OPERAZIONI
e analisi nell'evoluzione
del processo



REGOLABILE E ADATTABILE
all'esigenze dell'enologo
grazie alla personalizzazione
degli avvisi interni

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 WP110

Involucro in acciaio inox e innovativo
allarme visivo LED RGB.



Wineplus WP1100

Involucro in policarbonato.



FERMENTAZIONE ALCOLICA IN BARRIQUE

Barrelplus BP1011

Misura temperatura e densità per una miglior gestione
dell'andamento fermentativo e delle esigenze del lievito.

SECONDA FERMENTAZIONE

Due soluzioni per il monitoraggio della produzione di spumanti che consentono di controllare l'evoluzione della pressione e, di conseguenza, un *perlage* costante. Questo approccio proattivo previene le fluttuazioni di pressione, evitando una riduzione della qualità.



e-aphrom

Ottimizzato per metodo Champenoise, rileva
cambi di pressione e temperatura in bottiglia.



e-charmat

Ottimizzato per metodo Charmat, monitora
pressione e temperatura in autoclave.



AFFINAMENTO IN LEGNO

e-bung

Misura temperatura e livello del liquido in botte, ottimizzando la gestione delle colature. 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.



AMBIENTE DI CANTINA

smartcellar

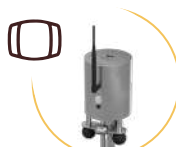
Consente di monitorare cambi di temperatura, umidità e livelli di diossido di carbonio in cantina. Aiuta a fornire un ambiente sano e sicuro per l'operatore, oltre a minimizzare le problematiche legate al controllo dell'ambiente e offrire condizioni che giocano un ruolo importante nel garantire la qualità finale del vino.



wineplus
WP1110



wineplus
WP1100



barrelplus
BP1011



e-aphrom



e-charmat



e-bung



smartcellar

	FERMENTAZIONE			SECONDA FERMENTAZIONE		AFFINAMENTO	AMBIENTE
	Densità, Temperatura e Altezza del Liquido		Densità e Temperatura	Pressione, Temperatura e Manipolazione dell'utente	Pressione e Temperatura	Temperatura, Altezza del liquido e Manipolazione dell'utente	Temperatura, Umidità, CO ₂ e Manipolazione dell'utente
Tecnologia di Precisione OenoSensing®	✓	✓	✓				
Tecnologia Brevettata	✓	✓	✓			✓	
Design Brevettato	✓					✓	
Ottimizzato per Bottiglie				✓			
Ottimizzato per Serbatoi	✓	✓			✓		
Ottimizzato per Botti			✓			✓	
Ottimizzato per Cantine							✓
Allarme Visivo RGB	✓						
Comunicazione Wi-Fi				✓		✓	✓
TIPO DI MATERIALE							
Sonda	Acciaio 316L	Acciaio 316L	Acciaio 316L	Alluminio	ABS	Acciaio 316L	--
Chiusura	Acciaio 304	Policarbonato	Acciaio 304	Polipropilene	Alluminio	Polipropilene	ABS

CARATTERISTICHE COMUNI



Sicurezza alimentare



IP65



Facile Pulizia



Facile Manutenzione



Comunicazione LoRa



Connessione tramite Smartbox



Garanzia



Industria 4.0