



A tecnologia WINEGRID oferece soluções inovadoras e integradas para a monitorização remota e em tempo real durante todo o processo de vinificação. A informação obtida pelos sensores é analisada e interpretada através de algoritmos avançados e inteligência artificial (IA) num sistema computacional. A informação é depois recolhida numa plataforma de visualização digitalizada, o WINEGRID Dashboard, que permite uma visão geral segura e fiável da situação na adega em qualquer altura. A WINEGRID permite aos enólogos agir proativamente e atingir facilmente os objetivos de vinificação desejados.

OTIMIZE O PROCESSO DE VINIFICAÇÃO



MONITORIZAÇÃO CONTÍNUA
de todo o processo remotamente e em tempo real



ELEVADA PRECISÃO E FIABILIDADE
na recolha e processamento de dados



MAIOR EFICIÊNCIA OPERACIONAL
melhorando a gestão dos recursos humanos e reduzindo custos



MENOR DESPÉRCIO NA ADEGA
reduzindo as perdas de mosto e de vinho



PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO VINHO
através da prevenção de defeitos



SISTEMA PROACTIVO
que permite uma intervenção imediata



RASTREABILIDADE DAS OPERAÇÕES
e análise da evolução dos processos



AJUSTÁVEL E ADAPTÁVEL
às necessidades dos produtores de vinho através de alertas personalizáveis

SOLUÇÕES PARA A MONITORIZAÇÃO DAS FASES DE VINIFICAÇÃO

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA EM CUBAS

Dois sistemas precisos e exatos que medem a altura, a temperatura e a densidade do líquido enquanto monitorizam a cinética da fermentação e o comportamento das leveduras.



Wineplus WP110

Caixa em aço inoxidável com um inovador alarme visual LED RGB.



Wineplus WP100

Caixa em policarbonato.



FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA EM BARRICAS

Barrelplus BP1011

Mede a temperatura e a densidade para uma melhor gestão do progresso da fermentação e das necessidades das leveduras.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Duas soluções para a monitorização da produção de vinho espumante que permitem monitorizar a evolução da pressão e, conseqüentemente, alcançar uma *perlage* consistente. Esta abordagem proativa previne as flutuações de pressão, evitando uma redução da qualidade.



e-aphrom

Concebido para o método Clássico, mede a temperatura, pressão e detecta quando a garrafa é movida.



e-charmat

Concebido para o método Charmat, monitoriza a temperatura e a pressão em cubas.



MATURAÇÃO EM BARRICAS

e-bung

Monitoriza a temperatura, a distância ao líquido e detecta os movimentos do sensor, otimizando a gestão dos atestos. Um melhor controlo do espaço em vazio reduz a presença potencial de oxigénio e ajuda a prevenir o desenvolvimento de microorganismos (*Brettanomyces* e/ou *Acetobacter*) e, conseqüentemente, perdas de SO₂.



AMBIENTE DA ADEGA

smartcellar

Permite monitorizar a temperatura, a humidade e os níveis de CO₂ na adega, oferecendo deteção de movimento. Ajuda a proporcionar um ambiente saudável e seguro para o operador, ao mesmo tempo que controla as condições ambientais que desempenham um importantes para garantir a qualidade final do vinho.



		FERMENTAÇÃO			SEGUNDA FERMENTAÇÃO		MATURAÇÃO	AMBIENTE
		Densidade, Temperatura e Nível de Líquido	Densidade e Temperatura	Temperatura, Pressão e manuseamentos	Pressão e Temperatura	Distância ao líquido, Temperatura e manuseamentos	Temperatura, Humidade, CO ₂ e manuseamentos	
	Tecnologia Oenosensing®	✓	✓	✓				
	Patente de Tecnologia	✓	✓	✓		✓		
	Patente de Design	✓				✓		
	Otimizado para Garrafas			✓				
	Otimizado para Cubas	✓	✓		✓			
	Otimizado para Barricas		✓			✓		
	Otimizado para Adeegas						✓	
	Alarme RGB	✓						
	Comunicação por Wi-Fi			✓		✓	✓	
TIPO DE MATERIAL	Sondas	Aço Inoxidável 316L	Aço Inoxidável 316L	Aço Inoxidável 316L	Alumínio	ABS	Aço Inoxidável 316L	--
	Caixa	Aço Inoxidável 304	Polycarbonato	Aço Inoxidável 304	Polipropileno	Alumínio	Polipropileno	ABS

CARACTERÍSTICAS COMUNS



Segurança Alimentar



IP65



Limpeza Fácil



Manutenção Simples



Comunicação LoRa



Conexão via Smartbox



Garantia



Indústria 4.0