



La tecnología WINEGRID ofrece soluciones innovadoras e integradas para el seguimiento remoto y en tiempo real de todo el proceso de vinificación. La información, obtenida gracias a sensores específicos, es analizada e interpretada a través de algoritmos avanzados e inteligencia artificial (IA) dentro de un sistema informativo y luego recopilada en una plataforma de visualización digitalizada, el WINEGRID Dashboard, que permite tener, en cualquier momento, una panorámica segura y fiable de la situación en bodega. WINEGRID actúa de forma proactiva y permite alcanzar de forma fácil y óptima los objetivos enológicos deseados.

winegrid.com

## OPTIMIZA EL PROCESO DE VINIFICACIÓN



**SEGUIMIENTO CONTINUO**  
y remoto de todo el proceso  
en tiempo real



**ALTA PRECISIÓN Y FIABILIDAD**  
en la recogida y procesamiento de datos



**MEJORA DE LA EFICACIA OPERATIVA**  
ahorro de mano de obra y costes



**MENOS RESIDUOS EN EL PROCESO**  
menor pérdida de mosto o vino



**PRESERVACIÓN DE LA CALIDAD DEL VINO**  
mediante la prevención de defectos



**SISTEMA PROACTIVO**  
que permite intervenciones inmediatas



**TRAZABILIDAD DE LAS OPERACIONES**  
y análisis en la evolución del proceso



**REGULABLE Y ADAPTABLE**  
a las necesidades del enólogo gracias a  
la personalización de las alarmas

## SOLUCIONES PARA EL SEGUIMIENTO DE LAS ETAPAS DE VINIFICACIÓN

### FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUE

Dos sistemas que detectan con precisión y exactitud la altura, temperatura y densidad del líquido, monitorizando la cinética de fermentación y el comportamiento de la levadura.



#### Wineplus WP110

Carcasa de acero inoxidable con una innovadora alarma visual LED RGB.



#### Wineplus WP100

Carcasa de policarbonato.



### FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN BARRILES

#### Barrelplus BP1011

Mide la temperatura y la densidad para una mejor gestión de la evolución de la fermentación y de las necesidades de la levadura.

### SEGUNDA FERMENTACIÓN

Dos soluciones para controlar la producción de vino espumoso que permiten a los vinicultores controlar la evolución de la presión y, en consecuencia, alcanzar un *perlage* consistente. Este enfoque proactivo evita las fluctuaciones de presión evitando una reducción de la calidad.



#### e-aphrom

Optimizado para el método Champenoise, mide la temperatura, la presión y detecta el movimiento de la botella.



#### e-charmat

Optimizado para el método Charmat, mide la temperatura y la presión en depósitos.



### CRIANZA EN BARRILES

#### e-bung

Mide la temperatura y el nivel de líquido en el barril, optimizando la gestión de los rellenos. Este mejor control del espacio de cabeza minimiza la posible presencia de oxígeno, el riesgo de desarrollo de microorganismos contaminantes (*Brettanomyces* y/o *Acetobacter*) y, en consecuencia, permite reducir las dosis finales de anhídrido sulfuroso añadidas al vino.



### AMBIENTE DE LA BODEGA

#### smartcellar

Te permite controlar los cambios de temperatura, humedad y niveles de CO<sub>2</sub> en la bodega. Ayuda a proporcionar un entorno saludable y seguro para el operario, así como a minimizar las condiciones que desempeñan un papel importante para garantizar la calidad final del vino.



wineplus  
WP1110



wineplus  
WP1100



barrelplus  
BP1011



e-aphrom



e-charmat



e-bung



smartcellar

		FERMENTACIÓN			SEGUNDA FERMENTACIÓN		CRIANZA	AMBIENTE
		Densidad, Temperatura y Nivel del Líquido	Densidad y Temperatura	Presión, Temperatura y Manipulación del usuario	Presión y Temperatura	Distancia al líquido, Temperatura y Manipulación del usuario	Temperatura, Humedad, CO2 y Manipulación del usuario	
	Tecnología de precisión OenoSensing®	✓	✓	✓				
	Tecnología Patentada	✓	✓	✓		✓		
	Diseño patentado	✓				✓		
	Optimizado para Botellas			✓				
	Optimizado para Depositos	✓	✓		✓			
	Optimizado para Barriles		✓			✓		
	Optimizado para Bodegas						✓	
	Alarma visual RGB	✓						
	Comunicación Wi-Fi			✓		✓	✓	
TIPO DE MATERIAL	Sonda	Acero inoxidable 316L	Acero inoxidable 316L	Acero inoxidable 316L	Aluminio	ABS	Acero inoxidable 316L	--
	Caja	Acero inoxidable 304	Polycarbonato	Acero inoxidable 304	Polipropileno	Aluminio	Polipropileno	ABS

### CARACTERÍSTICAS COMUNES



Seguridad Alimentaria



IP65



Fácil de limpiar



Fácil Mantenimiento



Comunicación LoRa



Conexión vía Smartbox



Garantía



Industria 4.0