winegrid
Smart Oenology

Soluciones Tecnológica Innovadoras para una Enología de Precisión

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

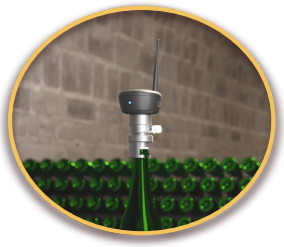
Wineplus
Carcasa de policarbonato.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN BARRICAS

Barrelplus
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 BARRICAS

e-bung
Mide la temperatura y el espacio vacío de la barrica, 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 (*Acetobacter* y/o *Brettanomyces*) 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_2 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.

winegrid
Smart Oenology

ESCANEA ESTO

¡Y OBTÉN EL PORTFOLIO DE WINEGRID!

	Wineplus Premium	Wineplus	Barrelplus	e-aphrom	e-charmat	e-bung	smartcellar
	FERMENTACIÓN			SEGUNDA FERMENTACIÓN		CRIANZA	AMBIENTE
	Densidad, Temperatura, Nivel del Líquido / Volumen y Cinética de Fermentación		Densidad, Temperatura, y Cinética de Fermentación	Presión, Temperatura y Manipulación del sensor	Presión y Temperatura	Espacio Vacío, Temperatura y Manipulación del sensor	Temperatura, Humedad, CO_2 y Manipulación del sensor
Tecnología de precisión OenoSensing®	✓	✓	✓				
Tecnología Patenteada	✓	✓	✓			✓	
Diseño patenteado	✓					✓	
Optimizado para Botellas				✓			
Optimizado para Depositos	✓	✓			✓		
Optimizado para Barricas			✓			✓	
Optimizado para Bodegas							✓
Alarma visual RGB	✓						
Comunicación Wi-Fi				✓		✓	✓
Seguridad Alimentaria	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
IP65	✓	✓	✓		✓		
TIPO DE MATERIAL – Sonda	Acero inoxidable 316L	Acero inoxidable 316L	Acero inoxidable 316L	Aluminio	ABS	Acero inoxidable 316L	--
TIPO DE MATERIAL – Caja	Acero inoxidable 304	Policarbonato	Acero inoxidable 304	Polipropileno	Aluminio	Polipropileno	ABS

CARACTERÍSTICAS COMUNES

- Fácil de limpiar
- Fácil Mantenimiento
- Comunicación LoRa
- Conexión vía Smartbox
- Solucione Industria 4.0

winegrid
Smart Oenology
by
enartis
inspiring innovation.

Argentina Branch
Carril Rodriguez Peña 5885
Coquimbito 5513 Maipú, Mendoza
Phone: +54 926 159 200 38
info@enartis.com.ar

www.enartis.com/es-ar/

Chile Branch
Ruta 5 Sur Km
93 Lote B4 s/n, pc 10 Gultro, Olivar
Phone: +56 72 260 2282
rodrigo.torres@enartis.cl