

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 potenti all'interno di una piattaforma di elaborazione. I dati ottenuti sono visualizzati su una piattaforma di visualizzazione digitalizzata, il WINEGRID Dashboard, 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



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 Premium

Involucro in acciaio inox e innovativo  
allarme visivo LED RGB.



#### Wineplus

Involucro in policarbonato.



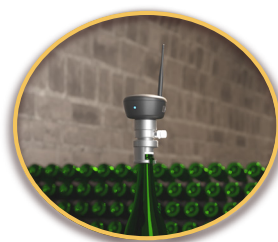
### FERMENTAZIONE ALCOLICA IN BARRIQUE

#### Barrelplus

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 spazio vuoto nella 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  
Premium



Wineplus



Barrelplus



e-aphrom



e-charmat



e-bung



smartcellar

	FERMENTAZIONE			SECONDA FERMENTAZIONE		AFFINAMENTO	AMBIENTE
	Densità, Temperatura, Livello del liquido / Volume e Cinetica di fermentazione	Densità, Temperatura e Cinetica di fermentazione	Pressione, Temperatura e Manipolazione del sensore	Pressione e Temperatura	Temperatura, Spazio vuoto e Manipolazione del sensore	Temperatura, Umidità, CO2 e Manipolazione del sensore	
 Tecnologia di Precisione OenoSensing®	✓	✓	✓				
 Tecnologia Brevettata	✓	✓	✓			✓	
 Design Brevettato	✓					✓	
 Ottimizzato per Bottiglie				✓			
 Ottimizzato per Serbatoi	✓	✓			✓		
 Ottimizzato per Barrique			✓			✓	
 Ottimizzato per Cantine							✓
 Allarme Visivo RGB	✓						
 Comunicazione Wi-Fi				✓		✓	✓
 Sicurezza alimentare	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
 IP65	✓	✓	✓		✓		
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



Easy  
Cleaning



Easy  
Maintenance



LoRa  
Communication



Connection via  
Smartbox



Industry 4.0  
Solution