



Vivi Fendt. Muoviamo il mondo.

Vigneto Cantina Impianti Macchine Mercato News Normative Protagonisti Dalla ricerca Dal mondo

Per una regolazione dinamica dei parametri

Processi enologici sotto controllo con WINETICA®

Uno strumento di grande utilità per l'enologo

di Redazione | 6 novembre 2014 in Vinificazione · 0 Commenti

Informazioni sull'autore



Redazione

Condividi quest'articolo

Twitter

Digg

Delicious

Facebook

Stumble

Subscribe by RSS



In enologia c'è bisogno della misurazione diretta del processo fermentativo e dei successivi processi evolutivi del vino, con la regolazione dinamica dei parametri nel rispetto dei protocolli enologici, preventivamente compilati dal tecnologo. **WINETICA®** è fermentazione integrata e controllo dei processi, con sistema esperto di monitoraggio analitico diretto di zucchero, alcool, temperatura, ossigeno, pH, torbidità, conducibilità, azoto ammoniacale, livello, calorie. WINETICA® usa i dati analitici provenienti da una sonda dotata di specifici sensori, immersa manualmente da un operatore, dall'alto del serbatoio. Il serbatoio è identificato con un tag RFID. In autonomia, associa al serbatoio i risultati analitici, caricandoli nel data base. Un sensore individua i livelli del serbatoio, generando informazioni all'operatore con indicazioni colorate come un semaforo. I dati sono trasmessi wireless al PC server, o remotati su altre unità mobili, dove l'Enologo può consultare, introdurre variazioni ai protocolli, emettere messaggi con post-it visualizzabili dal cantiniere, introdurre dei promemoria al raggiungimento di valori analitici prestabiliti (ad esempio l'aggiunta di nutrienti).

Richiedi maggiori informazioni

Nome*

Cognome*

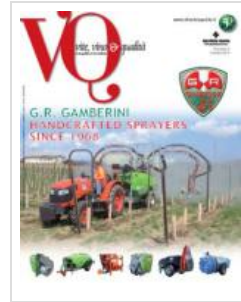
Azienda

E-mail*

Telefono

Oggetto

Leggi l'ultimo numero



2014/06 – Novembre

Archivio

Sfoglia i numeri precedenti

Get Connected

RSS Feed

Facebook



Prossimi eventi



Appassimenti Aperti

On 9 novembre 2014 to 16 novembre 2014



Vinòforum Trade

On 12 novembre 2014 to 14 novembre 2014

Messaggio

ADGP

Inserire questo codice*:

 Ho letto e accetto l'informativa sulla privacy*

Tag: controllo processi enologici, RFID, Winetica

Post precedente
L'analisi dei vini facile e immediata,
alla portata di tutti

Post successivo
Automazione dell'analisi enzimatica
di alimenti e bevande con i kit R-
Biopharm

Invia il tuo commento

Devi essere autenticato per inviare un commento.



Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti
On 29 novembre 2014 to 30 novembre 2014



Articoli più letti



16 ottobre 2014

Polligie bordolesi Manica: ideali per i
trattamenti al bruno



9 novembre 2014

Packaging e materiali: qualche chiarimento
e molti dubbi



9 novembre 2014

Gestire l'espressione aromatica



Tag

Alessandra Biondi Bartolini

antibiotritici App Argo Tractors Bayer

CropScience BCS biostimolanti Cantina
Valpolicella Negrar Cifo **Cina Coldiretti**
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore Enovitis in Campo 2014
Expo 2015 **export vino** Fendt
Fieragricola 2014 FIVI **Fondazione**
Edmund Mach formazione Goldoni
Ismea Istituto Grandi Marchi Lallemand Magis
Manica **Mipaaf** Nomacorc OCM vino
Oenobrand Oiv Pac **Same Deutz-Fahr**
Soave sostenibilità Syngenta **trattori**
specialistici Unione Europea Usa
vendemmia vendemmia 2014 **Vinitaly**
vino e salute viticoltura sostenibile viti resistenti



 **Da Agricoltura News**

Pronti per il futuro

All'altezza delle aspettative

Il numero di file passa da 6 a 8

Da Macchine Alimentari

Utilizzo di sottoprodotti di scarto enologici e di distilleria nella produzione di alimenti funzionali innovativi

Più alti i limiti del licopene da pomodoro utilizzato come colorante delle carni

Prodotti da forno derivanti dal vino



Tag popolari

export vino, Fondazione Edmund Mach, Mipaaf, Alessandra Biondi Bartolini, Vinality, Cina, Same Deutz-Fahr, vendemmia, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, trattori specialistici, Oiv, sostenibilità, Coldiretti, Argo Tractors, Expo 2015, FIVI, Soave, Nomaticorc, Fieragricola 2014, BCS, Ismea, Usa, Oenobrand, Cifo, Fendt, Syngenta, Cantina Valpolicella Negrar, biostimolanti, antibotritici, formazione

VQ – Vite, Vino & Qualità © 2014 Tutti i diritti riservati

© 2013 Tecniche Nuove Spa • Tutti i diritti riservati. Sede legale: Via Eritrea 21 - 20157 Milano.

Capitale sociale: 5.000.000 euro interamente versati. Codice fiscale, Partita Iva e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano: 00753480151