



VINPILOT[®] BRIX

RÉFRACTOMÈTRE DIGITAL

VINPILOT[®]
brix

VOTRE SYSTÈME PROFESSIONNEL DE GESTION DE LA FERMENTATION

Rendre la fermentation dépendante de la dégradation du sucre a été le souhait de chaque œnologue dédié depuis très longtemps.

Après un développement très intensif, nous avons réussi à trouver la solution idéale pour l'un des plus grands défis de la production de vin.

Avec notre réfractomètre digital «VinPilot®Brix», vous disposez enfin d'un système de gestion de la fermentation parfait, qui ne laisse rien au hasard.



APPLICATION

Tout au long de la fermentation, VinPilot®Brix reste monté sur la cuve et mesure instantanément et en permanence la dégradation du sucre. De cette façon, vous êtes toujours informé du stade de fermentation ainsi que de la vitesse de fermentation réelle. Connectée à notre logiciel VinPilot® Manager et à notre système de contrôle, la température cible sera automatiquement réajustée.

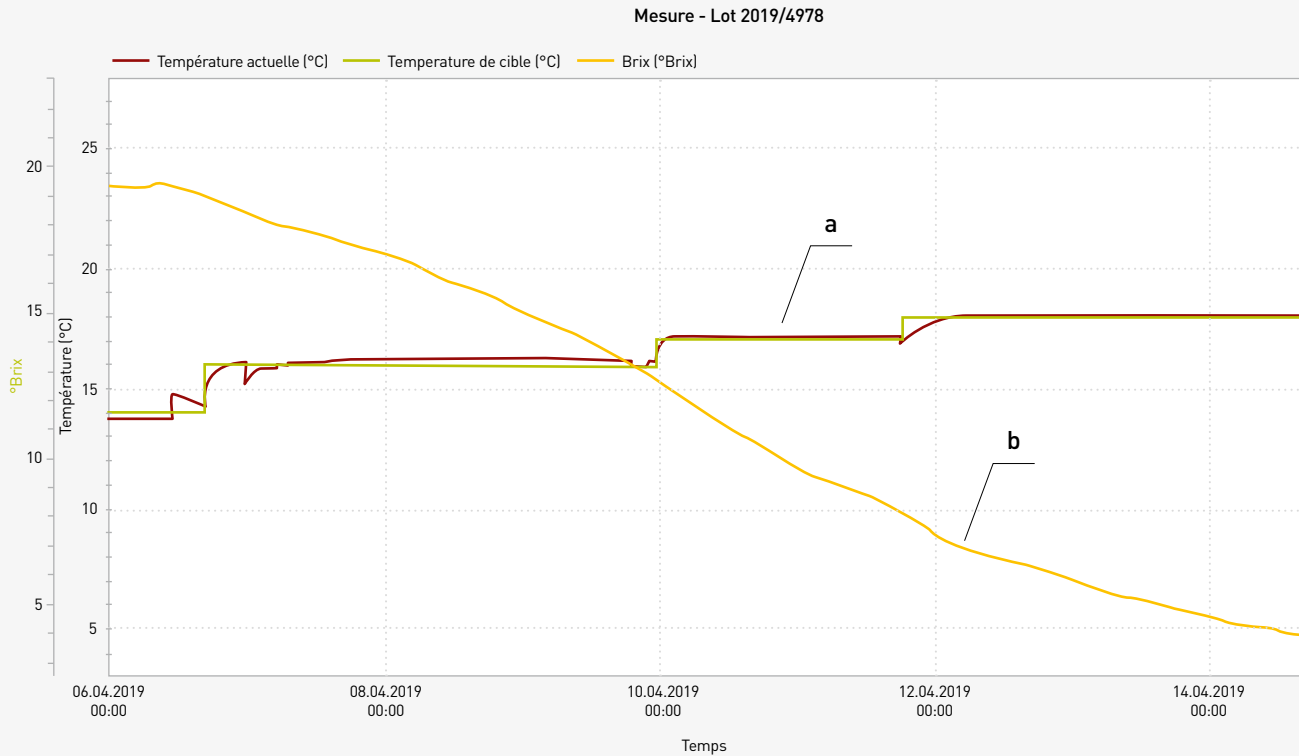
En créant une correction de température en fonction de la vitesse de fermentation ou en définissant un profil de température dépendant du stade de fermentation, notre logiciel vous permet dès à présent de définir la fermentation optimale pour vos vins.

ADVANTAGES

En fonction de la vitesse de fermentation choisie, vous serez averti par une alarme lorsque la fermentation ralentit. Cela vous permettra d'agir à temps avec les mesures appropriées.

Le logiciel VinPilot® Manager enregistre la progression du Brix dans le graphique de fermentation.

a | Température
b | Brix



MISE EN ŒUVRE FLEXIBLE ET NETTOYAGE FACILE

Pour une utilisation flexible et un nettoyage facile, nous avons développé un manchon d'insertion spécial qui permet l'enlèvement pendant que le réservoir est encore plein, c'est-à-dire lorsque la fermentation est terminée et pour l'insertion dans une autre cuve. Pour utiliser le réfractomètre digital sur vos cuves, vous avez simplement besoin d'un raccord de vanne à bille qui est libre (min. DN50).



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Avec cette nouvelle technologie, vous allez pouvoir automatiser des processus autre que le contrôle de la fermentation en fonction de la vitesse de fermentation ou du stade de fermentation. Très intéressant semble être la liaison au remontage, à la macro oxygénation et au dosage automatique des produits (levure, nutriments et acides).

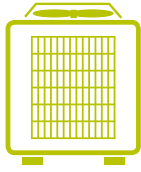


Réfractomètre digital VinPilot® Brix inséré à travers un robinet à tournant sphérique DN 50.

LE PRINCIPE DE MESURE

VinPilot®Brix est un réfractomètre numérique. Il utilise le principe selon lequel des fluides de densité différente réfractent la lumière différemment. Tous les viticulteurs connaissent ce principe, car il s'agit du même principe adapté aux réfractomètres portable classiques, qui fonctionne également avec ces propriétés physiques pour mesurer la quantité de sucre.

Avec le VinPilot®Brix, un rayon de lumière avec une longueur d'onde bien définie est envoyé à travers un prisme. Le fluide brise alors la lumière et la réflexion est renvoyée à travers le prisme, où un capteur haute résolution saisit le spectre lumineux / sombres. En prenant en compte la température l'indice de réfraction est défini et, par conséquent, la quantité de sucre est calculée.



GESTION DE L'ÉNERGIE



CONTRÔLE DE LA
TEMPÉRATURE

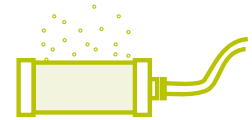


CONTRÔLE DE PROCESSUS
ET TRAÇABILITÉ



REMONTAGE POUR
VIN ROUGE

VINPILOT®



MICRO ET MACRO
OXYGÉNATION



HUMIDIFICATION
CLIMATISATION



APP
SMARTPHONE



RÉFRACTOMÈTRE
DIGITAL

VinPilot®, le système de gestion de cave complet destiné à tous les aspects de la production vinicole.
Pour que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel, vos vins.



TOUT À PORTÉE DE MAIN

WFT, votre expert et partenaire fiable pour tout ce qui concerne la climatisation, la commande et la gestion du processus de fermentation.

WFT-Wein-Fruchtsaft-Technologie Handelsges.m.b.H.
Maitisgasse 6, A-3400 Klosterneuburg

+43(0)2243 834 68
service@vinpilot.com

www.vinpilot.com

WFT
WINE TECHNOLOGY