



# VINPILOT<sup>®</sup> BRIX

DIGITALE RIFRATTOMETRO

VINPILOT®  
brix

## IL VOSTRO SISTEMA DI GESTIONE NELLA FERMENTAZIONE PROFESSIONALE

E' stato il desiderio di ogni enologo impegnato da molto tempo: quello di rendere la cinetica fermentativa subordinata alla fermentazione degli zuccheri.

Dopo una fase di sviluppo molto intensa, siamo riusciti a trovare la soluzione perfetta per una delle più grandi sfide durante la produzione del vino.

**Con il nostro rifrattometro digitale „VinPilot®Brix“, finalmente hai un sistema di gestione della fermentazione perfetto, in cui non lasci nulla al caso.**



## APPLICAZIONI

Durante l'intera fermentazione, VinPilot® Brix rimane montato sul serbatoio e **documenta in ogni istante la degradazione zuccherina**. In questo modo si è sempre informati sullo stato della fermentazione e su quale sia la sua velocità effettiva. Il VinPilot Brix è collegato con il nostro VinPilot® Manager Software e al nostro sistema di controllo cosichè la temperatura verrà automaticamente regolata.

Creando una correzione della temperatura in base alla velocità di fermentazione o impostando un profilo di temperatura nella fase di fermentazione, il nostro software consente di avere il pieno controllo nella fase di lavorazione con una fermentazione perfetta.

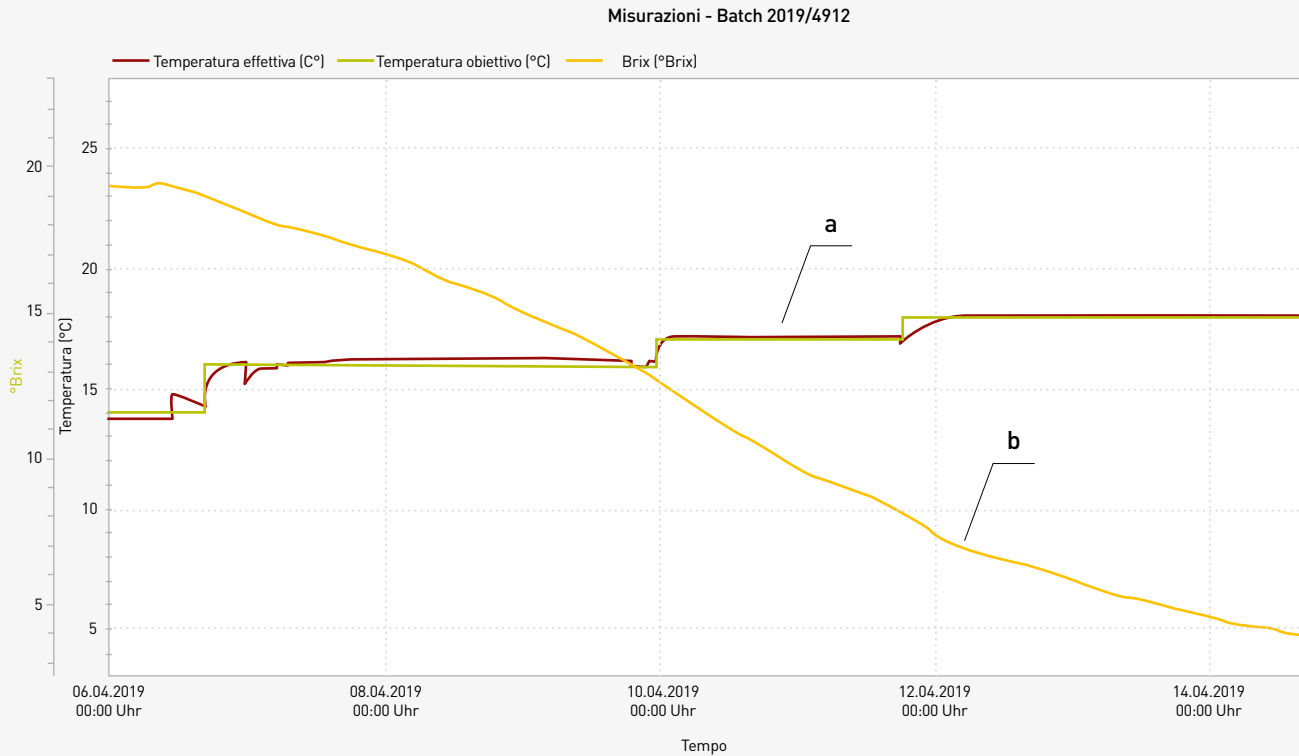
## VANTAGGI

In base alla preferenza della velocità di fermentazione selezionata, sarete informati attraverso un sistema di warning ed allarmi.

Questo vi permetterà di agire in tempo con azioni appropriate.

Il **Software VinPilot® Manager** registra la progressione del Brix all'interno del grafico di fermentazione

a | Temperatura  
b | Brix



## IMPLEMENTAZIONE FLESSIBILE E FACILE PULIZIA

Abbiamo sviluppato uno speciale manicotto di inserimento per consentire lo spostamento del sensore mentre il serbatoio è ancora pieno, cioè quando la fermentazione è terminata per essere utilizzato in un altro serbatoio. Altresì per facilitare la pulizia prima di ogni utilizzo. Per poter utilizzare il rifrattometro digitale è sufficiente inserirlo su una valvola a sfera (min. DIN 50).



## FUNZIONI ADDIZIONALI

Oltre al controllo della fermentazione in base alla velocità di fermentazione o alla fase di fermentazione, sarete in grado di automatizzare altri processi con questa nuova tecnologia. Molto interessante sembra essere il rimontaggio, la macro ossigenazione e il dosaggio automatico dei nutrienti.



Rifrattometro digitale VinPilot® Brix inserito attraverso una valvola a sfera.

## IL PRINCIPIO DI MISURAZIONE

**VinPilot® Brix è un rifrattometro digitale. Usa il principio nei fluidi con densità diversa, in tale situazione la luce si rifrange in modo differente. Ogni produttore di vino conosce questo principio, che in buona sostanza è lo stesso principio utilizzato dal rifrattometro standard palmare, che lavora con queste proprietà fisiche per misurare la quantità di zucchero.**

Con il VinPilot®Brix, un raggio di luce con una lunghezza d'onda ben definita viene inviata attraverso un prisma. Il fluido attraversato modifica la luce e il riflesso viene reinviato attraverso il prisma, dove un sensore ad alta risoluzione catturerà la tonalità luminosa. Prendendo in considerazione la temperatura viene definito l'indice di rifrazione e, di conseguenza, viene calcolata la quantità di zucchero presente.



GESTIONE  
DELL'ENERGIA



CONTROLLO  
TEMPERATURA

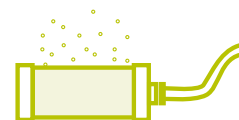


CONTROLLO E  
REGISTRAZIONE PROCESSI



CONTROLLO DEL  
RIMONTAGGIO

# VINPILOT®



MICRO / MACRO  
OSSIGENAZIONE



UMIDIFICAZIONE  
CLIMATIZZAZIONE



APP  
SMARTPHONE



DIGITALE  
RIFRATTOMETRO

VinPilot®, il sistema completo di gestione della cantina per tutti gli aspetti della produzione vinicola.  
Così puoi concentrarti su ciò che conta davvero: il vostro vino.



## TUTTO A PORTATA DI MANO

WFT, il vostro partner esperto e affidabile per tutte le questioni relative al controllo della fermentazione dalla gestione dei processi ai sistemi di raffreddamento

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

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

[www.vinpilot.com](http://www.vinpilot.com)

**WFT**  
WINE TECHNOLOGY