



VINPILOT[®] BRIX

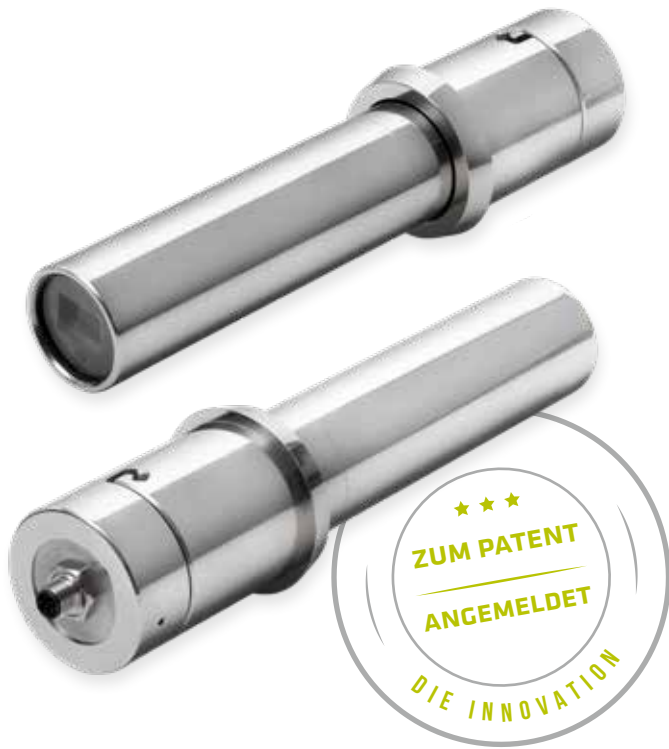
DIGITAL REFRAKTOMETER

VINPILOT®
brix

IHR PROFESSIONELLES GÄRMANAGEMENTSYSTEM

Die Vergärung vom Zuckerabbau abhängig zu machen, ist schon lange der Wunsch jedes engagierten Önologen. Nach intensiver Entwicklungsarbeit ist es uns gelungen, für eine der größten Herausforderungen während der Weinherstellung, die perfekte Lösung zu finden.

Mit unserem Digitalrefraktometer „VinPilot® Brix“ wird aus Ihrer Temperatursteuerung ein perfektes Gärmanagementsystem, bei der Sie nichts mehr dem Zufall überlassen müssen.



ANWENDUNG

VinPilot® Brix verbleibt während der gesamten Gärung am Tank und kann so **permanent den Zuckerabbau erfassen**.

Damit sind Sie immer darüber informiert, in welchem Stadium der Vergärung Ihr Wein gerade ist und mit welcher Geschwindigkeit gerade vergoren wird. Verbunden mit unserem Steuerungssystem und unserer VinPilot® Manager Software kann die **Temperatur** damit **automatisiert** angepasst werden.

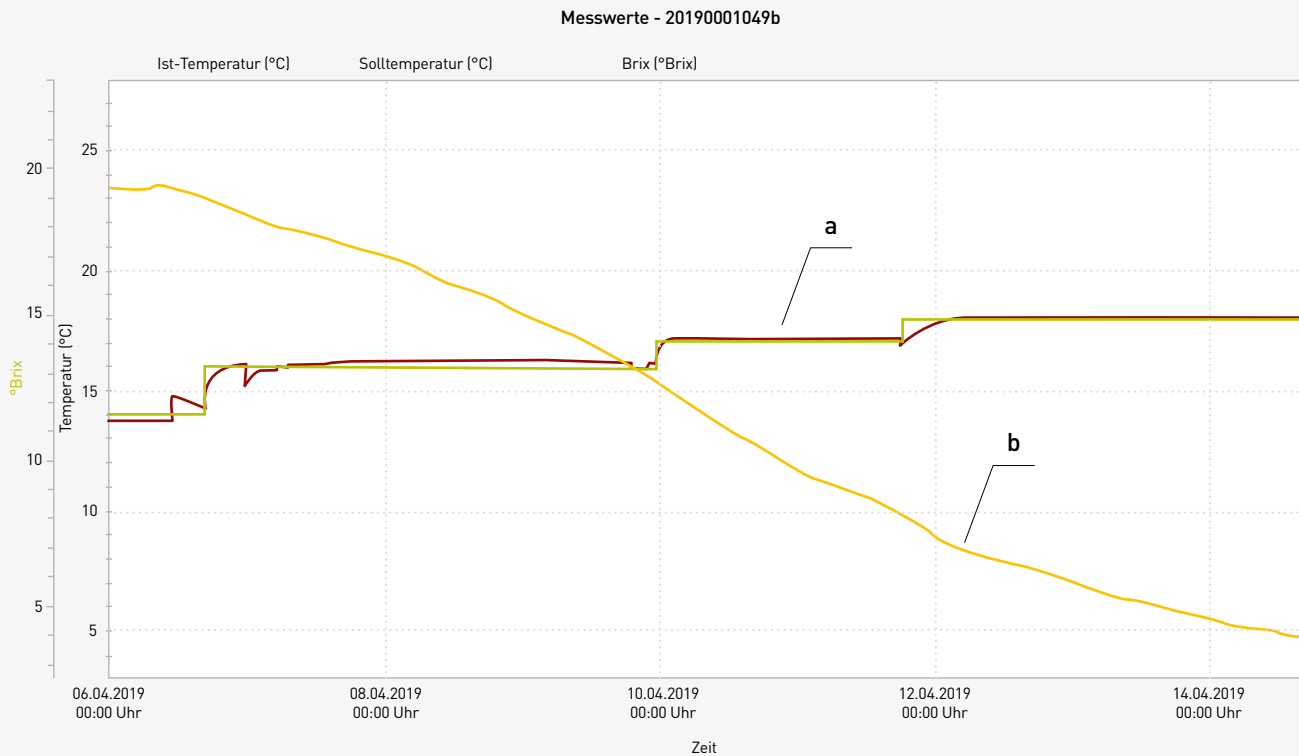
Mit einer von der Gärgeschwindigkeit abhängigen Temperaturkorrektur oder auch durch ein von der Gärphase abhängiges Temperaturprofil, bestimmen Sie ab sofort den optimalen Gärverlauf Ihrer Weine.

IHR VORTEIL

Auf Wunsch werden Sie bei Unterschreitung einer von Ihnen bestimmten Mindestgärgeschwindigkeit über einen Alarm informiert und haben so die Möglichkeit, rechtzeitig entsprechende Maßnahmen zu treffen.

In der **VinPilot® Manager Software** wird die Gärkurve mit dem Brixverlauf aufgezeichnet

a | Temperatur
b | Brixkurve



FLEXIBLER EINSATZ UND EINFACHE REINIGUNG

Für den **flexibleren Einsatz** und die **leichte Reinigung**, haben wir eine spezielle Einschubhülse entwickelt, die die Möglichkeit bietet, das Gerät nach der Fermentation aus dem noch gefüllten Tank zu entfernen und in den nächsten Tank einzusetzen. Für die Montage des Digitalrefraktometers wird nur einen Tankanschluss mit einem Kugelhahn (min. NW50) benötigt.



ZUSÄTZLICHE STEUERUNGSFUNKTIONEN

Neben der Gärführung können mit dieser neuen Technologie auch noch andere Prozesse, die in Abhängigkeit der Gärgeschwindigkeit oder Gärphase ablaufen sollen, automatisiert werden. Interessant ist hier beispielsweise die **Rotwein-überpumpung**, die **Sauerstoffdosierung** sowie die **automatische Nährstoffgabe**.

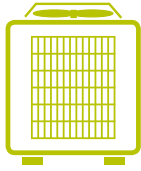


Der VinPilot® Brix Digitalrefraktometer durch einen NW 50 Kugelhahn eingeschoben.

DAS MESSPRINZIP

VinPilot® Brix ist ein Digitalrefraktometer. Er nutzt die Eigenschaft, dass Flüssigkeiten mit unterschiedlicher Dichte eine unterschiedliche Lichtbrechung aufweisen. Jeder Winzer kennt dieses Prinzip, denn auch bei jedem einfachen Handrefraktometer wird diese physikalische Eigenschaft zur Zuckermessung angewendet.

Beim VinPilot® Brix wird ein Lichtstrahl einer genau definierten Wellenlänge durch ein Prisma gesendet. Das Licht bricht sich an der Flüssigkeit, und geht durch das Prisma zurück, wo an einem hochauflösenden Sensor die Hell-/Dunkelgrenze erfasst wird. Unter Berücksichtigung der Temperatur wird damit der Brechungsindex bestimmt und in weiterer Folge der Zuckergehalt berechnet.



KÜHLSYSTEM
MANAGEMENT



TEMPERATURSTEUERUNG

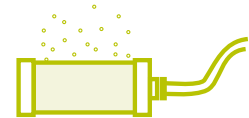


PROZESSSTEUERUNG
UND AUFZEICHNUNG



ROTWEIN FERMENTER
STEUERUNG

VINPILOT®



MIKRO / MAKRO
OXIGATION



BEFEUCHTUNG
KLIMATISIERUNG



SMARTPHONE
APP



DIGITAL REFRAKTOMETER

VinPilot® das umfassende Kellermanagementsystem für alle Bereiche der Weinproduktion.

Damit Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können – Ihre Weine.



ALLES AUS EINER HAND

WFT Ihr kompetenter und verlässlicher Partner für alle Belange rund um Temperierung, Gär- und Prozesssteuerung.

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