



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения по виноделию

Инновационная система Winegrid e-arhrom – мониторинг вторичной ферментации

Прспект и технические данные



Украина, Одесса
+380 48 79 722 71
info@enogrup.com

Молдова, Кишинев
+373 22 84 00 17
enology@mdl.net

Грузия, Телави
+995 599 65 35 45
office_georgia@enogrup.com

www.enogrup.com

Инновационная система мониторинга вторичной ферментации - Winegrid e-aphrom

Компания Enartis и Winegrid разрабатывает и предоставляет полностью интегрированное удаленное решение для интеллектуального мониторинга процесса виноделия в режиме реального времени.

Благодаря своей запатентованной технологии, состоящей из аппаратного обеспечения (датчиков), вычислительной платформы с двигателем искусственного интеллекта и визуализации, Winegrid предлагает точные и аккуратные решения для мониторинга с соответствующим влиянием на операционную эффективность, а также для управления процессом винификации в точности.

Эта технология уже помогла выработать сотни миллионов бутылок вина по всему миру. благодаря мониторингу и оптимизации процесса виноделия.

Условия окружающей среды играют немаловажную роль в производстве вина!

Оптимизирован для бутылок – Метод Champenoise

Давление
Температура
Датчик удерживания

Давление слишком высокое!

Возьмите под контроль вторичную ферментацию вашего игристого вина, обеспечив медленный, стабильный процесс с оптимальным выделением CO2 для получения идеальных, нежных пузырьков.

Украина, Одесса
+380 48 79 722 71
info@enogrup.com

Молдова, Кишинев
+373 22 84 00 17
enology@mdl.net

Грузия, Телави
+995 599 65 35 45
office_georgia@enogrup.com

www.enogrup.com

Winegrid E-aprom – это удаленное решение в режиме реального времени, позволяющее контролировать температуру и давление игристого вина во время процесса вторичного брожения.



ПРЕМИЯ ЗА ТЕХНИЧЕСКУЮ НОВИЗНУ
2023 ГОДА

У вас есть трудности в соблюдении процесса вторичного брожения при производстве игристых вин?

E-aprom позволяет ежедневно отслеживать кривую давления на панели мониторинга **Winegrid** и предлагает:

- **Постоянный перлаж**

Позволяет контролировать изменение давления в течение всего процесса вторичного брожения. Возможность действовать проактивно, предотвращает колебания давления, избегая снижения качества.

- **Возможность создания разных профилей**

Благодаря контролю кинетики вторичного брожения, можно связывать различные профили ферментации и контролировать органолептические характеристики конечного продукта.

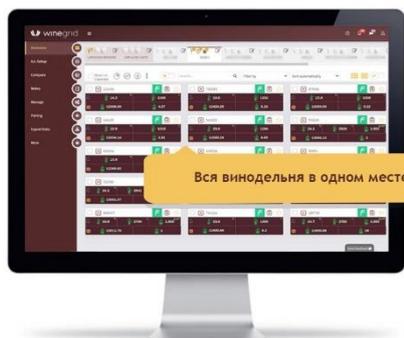
- **Обнаружение вращения бутылок**

С автоматическим обнаружением событий вращения с бутылкой и сравнение развития брожения в бутылке, в разных партиях или при разных температурах.

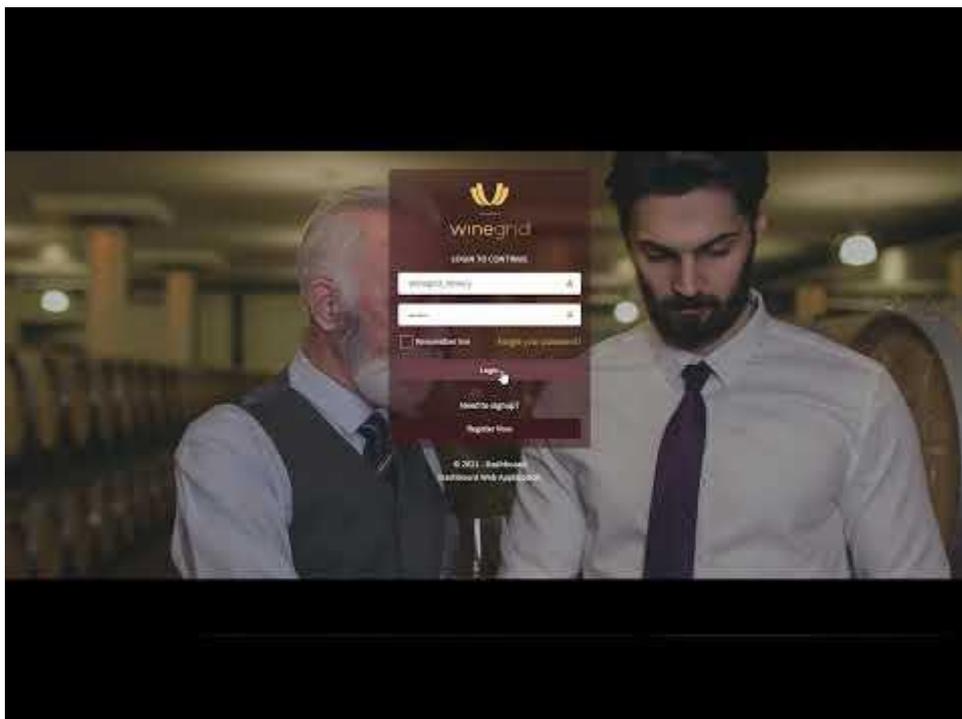


Платформа визуализации

Панель управления WINEGRID



С помощью панели мониторинга WINEGRID вы можете получить обзор состояния вашего винодельческого хозяйства и подробную информацию обо всех отслеживаемых чанах, бочках или других резервуарах. Это онлайн-платформа, где вы можете получить доступ и настроить анализ профиля, сигналы тревоги, списки дел, отслеживания, интеллектуальные оповещения и многое другое.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ WINEGRID — ПОСМОТРИТЕ, КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Панель управления WINEGRID

Пример вторичного брожения в бутылке



- A** ПРИНУДИТЕЛЬНОЕ ИЗМЕРЕНИЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ
- B** ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ОБРАБОТАЛ ДАТЧИК
- C** ПОВЫШЕНИЕ ДАВЛЕНИЯ ИЗ-ЗА ОБРАЗОВАНИЯ CO₂
- D** НЕБОЛЬШИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ОКАЗЫВАЮТ ВЛИЯНИЕ НА КИНЕТИКУ ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ
- E** МАКСИМАЛЬНЫЙ ПРЕДЕЛ ДАВЛЕНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЙ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ ДЛЯ СРАБАТЫВАНИЯ СИГНАЛА ТРЕВОГИ

winegrid
Smart Oenology
e-aphrom

ДАТЧИК ДЛЯ МОНИТОРИНГА ДИСТАНЦИОННОГО И РЕАЛЬНОГО ВРЕМЕНИ ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ В БУТЫЛКЕ С СОБСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЕЙ

ОБРАБОТКА ДАВЛЕНИЯ, ТЕМПЕРАТУРЫ И ДАТЧИКОВ

Беспроводное подключение
Подключи и работай
Оптимизировано для бутылок
Совместимость с платформой Winegrid



Корпус из полипропилена

Алюминиевая конструкция с резиновым уплотнителем

Питание от батареи | Беспроводная связь

Клапан сброса давления для безопасного и контролируемого выпуска газа

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МАТЕРИАЛ КОРПУСА	Пищевой полипропилен
МАТЕРИАЛ ЗОНДА	Алюминиевая конструкция с уплотнителем из натурального каучука (пищевое назначения)
РАЗМЕРЫ	Корпус 58 x 100 мм/ Металлическая опора 95 x 57 мм
МАССА	0.6 кг
КОММУНИКАЦИЯ	Wi-Fi версия: расстояние до 50 м LoRa версия: расстояние до 2000 м
ТОЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	OenoSensing*
БЕСПРОВОДНАЯ СВЯЗЬ	Wi-Fi: IEEE 802.11 b/g/n 2.4 ГГц LoRa P2P: EU - 868.1 MHz US/AU - 925.3 MHz
ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ	3 x 1.5 V AA размер щелочных батареек
ДАВЛЕНИЕ	
ДИАПАЗОН РАБОТЫ	[0 ; 10] bar
РАЗРЕШЕНИЕ	0.01 bar
ТОЧНОСТЬ	± 0.05 bar
ТЕМПЕРАТУРА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	
ДИАПАЗОН РАБОТЫ	[- 10 ; 50] °C
РАЗРЕШЕНИЕ	0.1 °C
ТОЧНОСТЬ	± 0.5 °C
ОБНАРУЖЕНИЕ СОБЫТИЙ ОБРАБОТКИ	
КЛАПАН СБРОСА ДАВЛЕНИЯ	
СОВМЕСТИМОСТЬ С УЗКИМИ МЕСТАМИ Ø 29 мм	



ПРИМЕЧАНИЕ: Избегайте прямого контакта электронного блока с жидкостями.



Простота обслуживания



Легкая очистка


 Безопасно для пищевых
продуктов


Подключение через Smartbox



IP65



LoRa-коммуникация



Wi-Fi



Индустрия 4.0

Компания «Эногрупп» не только осуществит поставки системы Winegrid на ваше предприятие, но и предоставит полный спектр услуг: установку, монтаж и обслуживание.

Специалисты компании настроят систему, чтобы она работала безупречно и отвечала всем требованиям производства. Кроме того, наши специалисты осуществляют постоянное сопровождение клиентов на разных этапах и обеспечивают бесперебойную работу оборудования.

Уточнить стоимость оборудования и осуществить заказ можно по QR-коду ниже Мы используем индивидуальные скидки на заказ систем мониторинга с несколькими датчиками.

Будем рады сотрудничеству!

