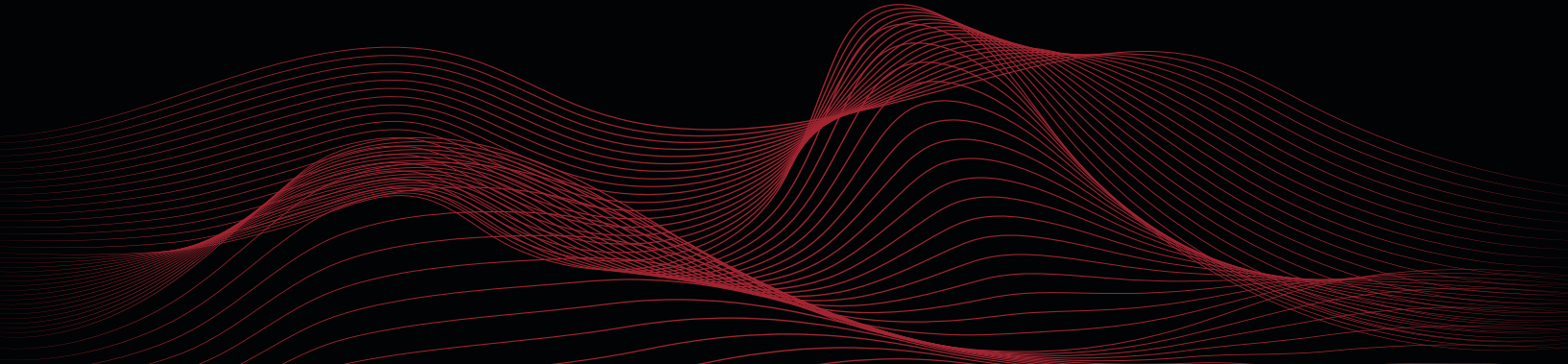


Sistema Ultrawine Perseo

Extracción del máximo potencial
de la uva por Ultrasonidos



Eficiencia y sostenibilidad

Patente internacional del sistema y del método.
Técnica aprobada por la OIV

La Eco-innovadora tecnología de ultrasonidos aumenta la extracción de compuestos de la uva en un menor tiempo respecto a la vinificación tradicional.

Ultrawine Perseo es un novedoso sistema enológico indicado para extraer el máximo potencial de la uva mediante ultrasonidos de alta potencia y baja frecuencia. El uso de esta tecnología permite tratar de forma más efectiva las uvas que presentan desequilibrios entre la madurez fenólica y tecnológica, como consecuencia del Cambio Climático.

01

Vinos más estructurados.

02

Es una alternativa sostenible. El paso de la uva por el sistema de ultrasonidos reduce los tiempos de maceración y gasto energético en un 50%, ya que es posible procesar hasta 10 toneladas de uva a la hora y no es necesario aplicar sistemas de calentamiento ni refrigeración. Es una tecnología limpia y respetuosa con el medio ambiente.

03

Extracción del máximo potencial organoléptico de la uva respetando su carácter varietal.



ULTRAWINE PERSEO

Un 35-40% más
de precursores aromáticos
acentuando el carácter varietal



50% más de capacidad
de procesamiento
debido al menor número de
tanques de maceración



Reduce los tiempos de
maceración a la mitad
procesa más cantidad
en menos tiempo



Reducción 15%
consumo energético
sin calentamiento
ni refrigeración



Extracción respetuosa
con la uva
sin incremento
de temperatura



Ahorro de espacio
gracias al aumento de
capacidad productiva



Alternativa sostenible
tecnología limpia y respetuosa
con el medio ambiente



Instalación rápida y sencilla
adaptable y compatible con
todo tipo de bodegas



En Agrovin desarrollamos tecnologías y actualizamos procesos pensando en las bodegas del futuro

Proporcionamos soluciones seguras, duraderas y eficaces que crean valor y cubren las necesidades y expectativas del enólogo. Además, ofrecemos asesoramiento enológico y técnico, a través de un equipo de ingenieros y enólogos con gran experiencia internacional.



**Eficiencia
en los procesos**



**Ahorro
energético**



**Capacidad
productiva**



**Mayor calidad
en los vinos**

Apostamos por la industria 4.0 que nos permite un mayor control de todos los procesos de elaboración.

comercial@agrovin.com
Tel.+34 926 55 02 00
agrovin.com

Avda. de los Vinos, s/n, P.I.Alces
13600 Alcázar de San Juan
Ciudad Real (ESPAÑA)