

ULISES TDR²



AGROVIN Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces
13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54
www.agrovin.com

LA RIOJA
NAVARRETE - LA RIOJA
TEL.+34 941 277 004
norte@agrovin.com

LEÓN
ONZONILLA - LEÓN
TEL.+34 987 282 071
noroeste@agrovin.com

VALENCIA
QUART DEL POBLET - VALENCIA
TEL.+34 961 920 530
levante@agrovin.com

CATALUNYA
OLÉRDOLA - BARCELONA
TEL.+34 938 923 967
catalunya@agrovin.com

EXTREMADURA
ALMENDRALEJO - BADAJOZ
TEL.+34 924 666 112
lusitania@agrovin.com

ANDALUCÍA
MONTILLA - CÓRDOBA
TEL.+34 957 650 743
andalucia@agrovin.com



www.agrovin.com



*Gestión integral
de la vinificación*

ULISES TDR²

¿POR QUÉ NECESITO A ULISES TDR²?

Durante la época de vendimia, los recursos humanos y el funcionamiento efectivo de los equipos de bodega se hacen indispensables. El hecho de poder realizar un seguimiento exhaustivo y en tiempo real de cada uno de los depósitos donde está transcurriendo el proceso fermentativo resulta primordial. El enólogo necesita saber qué está ocurriendo y cómo, para poder tener la oportunidad de tomar decisiones y conducir de manera satisfactoria la elaboración.

ULISES TDR² permitirá al enólogo conocer, en todo momento y en cada uno de los depósitos en los que está llevando a cabo la vinificación, los parámetros determinantes para el óptimo desarrollo de esta etapa definitoria en la elaboración de vinos.

Hoy en día, la incorporación de las nuevas tecnologías en bodega nos abre un camino hacia la obtención de información a tiempo real y actuación sobre ella. La toma de muestras y el seguimiento manual de las elaboraciones más tradicionales da paso a la automatización de los procesos, consiguiendo una optimización de los recursos humanos y materiales.

AGROVIN propone este innovador sistema con el que es posible convertir cualquier depósito convencional en un vinificador automático. En función del tipo de depósito se planteará la distribución de los diferentes elementos:

- ↳ Sondas para el control de Tª.
- ↳ Sistema de medida de densidad.
- ↳ Sondas para la medida del potencial electroquímico.
- ↳ Sistema de remontado por inyección de gas.
- ↳ Sensores de nivel.
- ↳ Sistema DosiOx (dosificación de oxígeno).

Por todo ello, el sistema ULISES TDR² supondrá una mejora del proceso desde diferentes puntos de vista:

- ↳ Conocimiento actualizado de los parámetros de elaboración.
- ↳ Visión general y rápida de la situación de los diferentes depósitos.
- ↳ Ahorro energético de hasta un 65%, respecto a un sistema de remontado tradicional.
- ↳ Mayor rapidez de extracción del color, reduciendo los tiempos de maceración.
- ↳ Ahorro en frigorías debido a la mejor homogeneización del líquido-pasta.
- ↳ Combinación de los aportes de oxígeno con su efecto sobre el potencial electroquímico.
- ↳ Control de las fases de elaboración según el tramo de densidad, tanto para la microoxigenación, como para los remontados y el control de la temperatura.
- ↳ Mayor higiene del proceso al prescindir de elementos que puedan almacenar mosto o partes de la uva.

DESCRIPCIÓN DE LA INSTALACIÓN

AGROVIN propone una instalación flexible y adaptable a las necesidades de cada bodega, abierta a la posibilidad de ser ampliable si se comienza con una instalación más sencilla.

1. SISTEMA DE REMONTADOS.

Consiste en un eficaz sistema de inyección de aire a presión en depósitos vinificación, sencillo de manejar gracias a la programación realizada por AGROVIN y la pantalla táctil que incorpora. El objetivo de este sistema es la óptima mezcla del producto contenido en el depósito, para lo cual resulta indispensable romper el sombrero que se origina en la superficie del mismo.

Este sistema suministra aire o gas inerte a presión en el interior del depósito en forma de pulsos a través de unos inyectores instalados a lo largo de la circunferencia del mismo.

Las burbujas formadas, en su movimiento de ascenso vertical hacia la superficie, provocan una acción de mezcla entre el líquido por ellas desplazado y el líquido colindante. Al colisionar con el sombrero, provocan la fragmentación de éste y que el líquido desplazado lo envuelva y lo hunda hacia el interior del líquido contenido en el depósito.

Gracias a la inyección dual, se logra aumentar considerablemente el contacto entre los hollejos y el mosto; favoreciéndose la transferencia de taninos, color y aroma, sin la incursión de bombas y movimientos bruscos.

Nuestra experiencia nos ha permitido optimizar el número de remontados, la duración y la intensidad para cada etapa en el proceso de vinificación, pudiendo automatizarse en función de la densidad. Estos parámetros pueden ser modificados por el usuario adaptándose a las necesidades específicas de cada bodega.

2. SONDAS DE TEMPERATURA.

Permitirán la actuación óptima del sistema de refrigeración del depósito. Además la monitorización de la temperatura en dos puntos hace que la temperatura de fermentación sea más real. En caso de que exista una variación importante se procederá a realizar un remontado adicional para conseguir una correcta homogeneización en la totalidad del volumen contenido en el depósito.

3. SONDAS DE DENSIDAD.

Indicarán el momento en el que se encuentra el proceso de fermentación. El programa toma una medida puntual cada segundo y muestra en pantalla la media ponderada cada 5 minutos. Con ello se genera una curva de densidad ideal, así el técnico es capaz de detectar una desviación y proceder de la manera oportuna.

4. SONDAS DE POTENCIAL ELECTROQUÍMICO (POTENCIAL REDOX).

La medición del Potencial Redox en Enología permite prever si el vino se encuentra en riesgo de oxidación (potenciales altos) o de reducción (potenciales bajos). En función de este valor, podrá llevarse a cabo una gestión más inteligente del aporte de Oxígeno en el medio durante la vinificación.

Conociendo el intervalo de valores dentro del cual ha de mantenerse este parámetro, el Potencial, durante la vinificación y controlando el aporte de oxígeno para mantenerlo entre los valores límite, se logrará una vinificación más segura y adecuada al tipo de producto.

5. SISTEMA DosiOx (DOSIFICACIÓN DE OXÍGENO).

La gestión del oxígeno es una herramienta esencial para asegurar que su acción sobre el proceso de vinificación resulte siempre positiva, contribuyendo a la estabilidad y calidad del vino.

Este sistema permite la dosificación precisa de oxígeno en el vino mediante la técnica de macro y microoxigenación. Se logra así proteger, perfeccionar y mejorar cualitativamente las elaboraciones. Trabaja en sinergia con el sistema de Potencial Redox. El usuario establecerá los valores de Potencial Libre en los que desea mantener su vino durante la vinificación, así el sistema de dosificación de oxígeno actuará en función de las necesidades del proceso.

6. SENSORES DE NIVEL POR US Y POR LÁSER.

La incorporación en el depósito de un instrumento para medir su volumen se convierte en una excelente herramienta para tener el aforamiento de la bodega en tiempo real.

AGROVIN propone dos tipos de sensores para monitorizar el nivel de cada depósito:

- Basado en la tecnología de ultrasonidos.
- Basado en la tecnología láser.

Ahora es posible conocer todos aquellos parámetros determinantes en la calidad del producto y poder establecer los valores para futuras elaboraciones.

Un seguimiento exhaustivo y continuo de las características del producto garantiza poder actuar sobre él de forma rápida.

