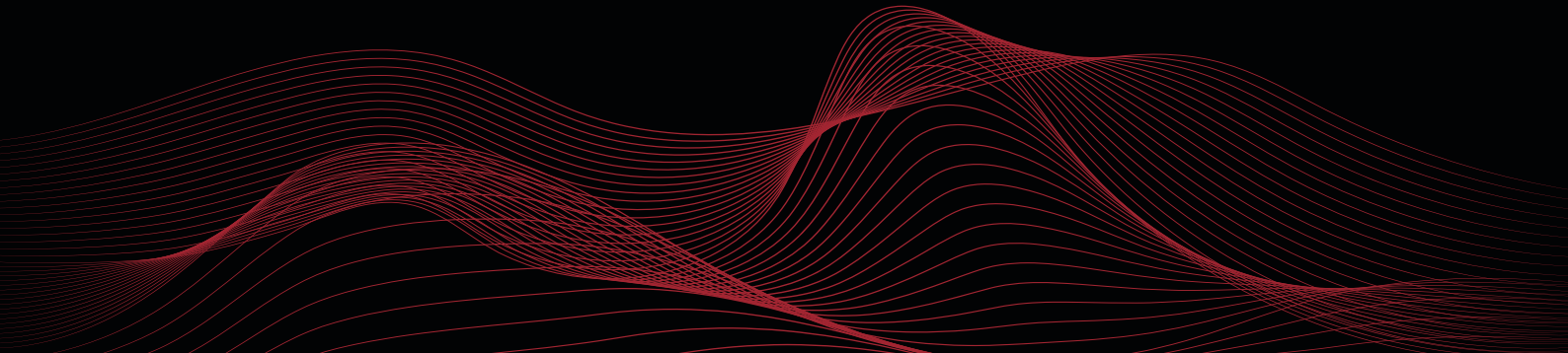


Sistema Ultrawine Perseo

Estrazione del massimo potenziale
dell'uva mediante Ultrasuoni



Efficienza e sostenibilità

Brevetto internazionale del sistema e del metodo.
Tecnica approvata dall'OIV.

L'eco-innovativa tecnologia ad ultrasuoni aumenta l'estrazione dei composti dall'uva in meno tempo rispetto alla vinificazione tradizionale.

Ultrawine Perseo è un nuovo sistema enologico indicato per estrarre il massimo potenziale dell'uva mediante ultrasuoni di alta potenza e bassa frequenza. L'utilizzo di questa tecnologia permette un trattamento più efficace delle uve che presentano squilibri tra maturità fenolica e tecnologica, come conseguenza dei Cambiamenti Climatici.

01

Vini più strutturati.

02

È un'alternativa sostenibile. Il passaggio dell'uva attraverso il sistema ad ultrasuoni riduce i tempi di macerazione e il consumo energetico del 15 %, poiché è possibile lavorare fino a 9 tonnellate di uva all'ora e non è necessario applicare sistemi di riscaldamento o raffreddamento. È una tecnologia pulita e rispettosa dell'ambiente.

03

Estrazione del massimo potenziale organolettico dell'uva nel rispetto del suo carattere varietale.



ULTRAWINE PERSEO

35-40% in più di precursori aromatici
accentuando il carattere varietale



50% in più di capacità di processo
dovuta a un minor numero di serbatoi di mosto



Dimezza i tempi di macerazione
elabora maggior quantità in meno tempo



Riduzione del 15% del consumo di energia
senza riscaldamento o raffreddamento



Estrazione rispettosa dell'uva
senza aumento di temperatura



Riduzione dello spazio grazie all'aumento della capacità produttiva



Alternativa sostenibile
tecnologia pulita e rispettosa dell'ambiente



Installazione facile e veloce
adattabile e compatibile con tutti i tipi di cantine



In Agrovin sviluppiamo tecnologie e aggiorniamo processi pensando alle cantine del futuro

Forniamo soluzioni sicure, durevoli ed efficaci che creano valore e soddisfano le esigenze e le aspettative dell'enologo. Inoltre, offriamo consulenza enologica e tecnica, attraverso un team di ingegneri ed enologi con una vasta esperienza internazionale.



**Efficienza
del processo**



**Risparmio
energetico**



**Capacità
produttiva**



**Maggior
qualità nei vini**

Ci impegniamo per l'industria 4.0 che ci consente un maggiore controllo di tutti i processi produttivi.

agrovinitalia@agrovin.com
Tel. 045 8941335
agrovin.com/it

Via Ortigara, 55
37069 Villafranca di Verona (VR)