



NUEVO SISTEMA

de trazabilidad y monitorización para
el proceso de vinificación

Muchas son las variables que se necesitan controlar en el proceso de fermentación tanto alcohólica como maloláctica, así como en la crianza de los vinos.

DURANTE ESTOS procesos en la bodega se requieren saber datos de **densidad y temperatura** principalmente. Variables como **pH, oxígeno, conductividad, redox o color** son, en principio, secundarias, aunque sería de gran ayuda su conocimiento para mejorar los procedimientos.

En realidad, a los profesionales les gustaría poder conocer en tiempo real estas variables y que con estos datos y un sistema de procesamiento, tuvieran, por ejemplo, alertas de subidas o bajadas de pH o avisos de posibles paradas de fermentación.

Hasta hace poco apenas se contaba con un sistema para llevarlo a cabo y su precio es bastante elevado si se quiere instalar en todos los depósitos de las naves de elaboración. Sin embargo, ahora las posibilidades han aumentado: desde la empresa INCONEF se da una opción para los que precisen conocer lo que pasa en los procesos fermentativos y no quieran instalar sondas en todos los depósitos.

¿Cómo lograrlo con una inversión asequible? Después de un proceso de innovación, INCONEF ha desarrollado

un **multisensor inalámbrico** que puede ser usado en los depósitos y en las barricas que se desee y que se comunica con el sistema central de control y monitorización. El enólogo puede tomar una medida de un depósito y minutos más tarde pasar a otro depósito. También podrá pautar medidas programadas para que se realicen en bodega y mientras pueda verlas desde su dispositivo móvil en tiempo real de forma remota. Otra de las opciones que ofrece esta sonda es la de dejarla instalada en un depósito de manera continua durante un tiempo para que controle múltiples variables con precisión. Todos los datos van directamente al sistema de control donde se almacenan para su gestión, estudio, elaboración de gráficos, etc. La sonda sabe en qué depósito está. Además, puede tomar el control de fermentación, remontados o microoxigenación del depósito en el que se ha introducido.

Todo ello con la ventaja de que los técnicos de bodega conocen, sin necesidad de estar en bodega, qué está pasando con todos depósitos. Es decir, el control de los procesos se multiplica al mismo tiempo que se minimizan

los riesgos dadas las mayores posibilidades de reacción en caso de emergencia. Ahora, **con el mismo trabajo que se dedica a saber qué densidad tiene el depósito y que se realiza de forma manual, se pueden conocer otras muchas variables como temperatura, densidad, pH, oxígeno, potencial redox o color.** Pero no solo eso, el gran avance es que esos datos se comunican con la central de datos y se pueden consultar en tiempo real en el ordenador o dispositivo móvil desde cualquier lugar.

La empresa INCONEF, sita en Moreda de Álava, proporciona esta posibilidad además de dar soluciones a medida para cada bodega en los proyectos de termodinámica y control.

INCONEF
INSTALACIÓN Y CONTROL DE ENERGÍA Y FLUIDOS

Contacto e información:

Antonio Aguirre
Tfno: 945 622 770/662 202 508
www.inconef.es
inconef@inconef.es
C/Las Cuevas, 2 - Moreda de Álava